

Met alle recepten

AARDAPPELPUDDING OF Z.G.N. SCHOEN-
LAPPERSTAART.
12 gekookte aardappelen wor-
den vermalen, 10 b...
ker, 10 b...
de twee
wordt een
taart) wor-
beschuit
bovenop
klontjes
wit pap
matig v...



AAN TAFEL



AAN TAFEL!

WAT ATEN ZE IN DE 19E EN
20E EEUW?

Een digitale uitgave van Regionaal Archief Tilburg en Stadsmuseum Tilburg

en cake: Gâteau de la
uit receptenboekje Maria
Transcriptie van origin
rept: ...leren met he

Redactie

Lobke Bool
Jojanneke van Zandwijk

Eindredactie

Astrid de Beer

Aan dit eenmalige digitale nummer
werkte mee

alle deelnemers van Aan tafel:
Mariëlle Bijlmakers, Katinka Flapper,
Natascha van der Stelt, Natascha van
Renswouw, Wim en Wil Geers,
Saskia Kafoe-Geerts, Marianne Radix,
Rob van Putten, Lily en Babs
Lambertus.

Stef Uijens, Petra Robben en Guus
Teurlings.

Fotografen:

Jan van Oevelen, Saskia Kafoe-
Geerts, Mariëlla Beukers, Marianne
Radix, Natascha van der Stelt, Jaël
Jonkman, Jojanneke van Zandwijk,
Stef Uijens.

Uitgeverij Regionaal Archief Tilburg

Advertenties uit collectie Regionaal
Archief Tilburg

Online publicatie Jitster b.v.

Heerlijke Tag

INLEIDING

Op zaterdag 19 november 2016 gingen we in Regionaal Archief Tilburg met zo'n 200 bezoekers Aan tafel! Tijdens deze publieksdag van Stads museum Tilburg en Regionaal Archief Tilburg stond de drink- en eetcultuur uit de 19e en 20e eeuw centraal. Een topdag in het archief. Zó leuk dat we er een tijdschrift van maakten. Met alle recepten, om zelf aan de slag te gaan in de keuken.

Proeverij

Receptenboekjes van vroeger uit de archiefcollectie; fantastische vondsten zijn dat! Maar uiteraard wil je dan weten hoe die recepten smaken. Vijftien culinaire durfballen probeerden onbekende recepten uit, die iedereen op 19 november kon proeven. Er waren soepen, hartige hapjes, salades, hoofdschotels, warme dranken, toetjes, koekjes en taarten. Van alles wat! En om de lol van het koken van oude recepten te verspreiden, kon iedereen de recepten mee naar huis nemen. Bij wie staat komende kerst Schmorbraten op het menu? Waar wordt het diner afgesloten met een gâteau de la Reine? Zéér geschikte feestgerechten waren te proeven, maar ook zoiets eenvoudigs als slomp, een uitstekend drankje voor een koude wintermiddag.

Serviesgoed en tafelgerei uit Tilburg

Tilburgs serviesgoed is schaars vertegenwoordigd in de collectie van Stads museum Tilburg. Waar zijn de koektrommels met Peerke Donders, herdenkingsschalen van een vereniging die 100 jaar bestaat, mokken met de kruikenzeiker? Stads museum Tilburg was nieuwsgierig naar wat er zoal is. Het museum nodigde op 19 november Tilburgers uit om te komen met hun serviesgoed, glaswerk, bestek, koektrommels, dienbladen die een link hebben met Tilburg. Jan van Oevelen fotografeerde al deze objecten op museale wijze.



Astrid de Beer

Lezingen

Guus Teurlings van 63° kookboekenwinkel gaf lezingen over de culinaire geschiedenis van Brabant. Deze kookboekenspecialist vertelde vol vuur over de gerechten die in de afgelopen eeuwen werden gegeten.

Ik wens je eerst veel leesplezier en daarna veel kookgenot als je deze recepten zelf gaat uitproberen.

Heb je na het lezen van dit tijdschrift behoefte aan nog meer recepten? Alle boekjes zijn terug te vinden op onze website.

Aan tafel!

Herleef de smaak van vroeger



Inleiding en colofon	2	37	Recepten van vroeger
Inhoudsopgave	3	39	Stadsmuseum Tilburg recept op huwelijksaankondiging
Koken genieten kiezen bakken	4	40	Recepten van vroeger
De koks en kokkinnen	5	42	Stadsmuseum Tilburg koektrommels etc.
Stadsmuseum Tilburg	10	46	Recepten van vroeger
Aan tafel! Foto's van vroeger	12	51	Blogs over Aan tafel!
Recepten van vroeger	14	53	Foto's, omdat het zo leuk was!
creatief bloemen snoep servies mooi	18	54	Aan tafel! Foto's van vroeger
Recepten van vroeger	19	56	Expo Aan tafel! Menukaarten
Stadsmuseum Tilburg theelepeltje	29	58	Guus Teurlings lezing
Aan tafel! in de media	30	59	Advertenties serviezen
Stadsmuseum Tilburg uit de collectie	32		

RECEPTEN VAN VROEGER

Oude boekjes

Vijftien koks en kokinnen gingen aan de slag met recepten uit het register van een pastoorsmeid (Diessen, begin twintigste eeuw), een brochure van Buisman (uit het archief van Bas Zijlmans), brochures van Calvé Delft (uit het archief van Bakkerij Vermeer), het receptenboekje van herbergierster Maria Donders-Van der Vliet en een brochure uit 1914, 'Goedkope en voedzame maaltijden'.

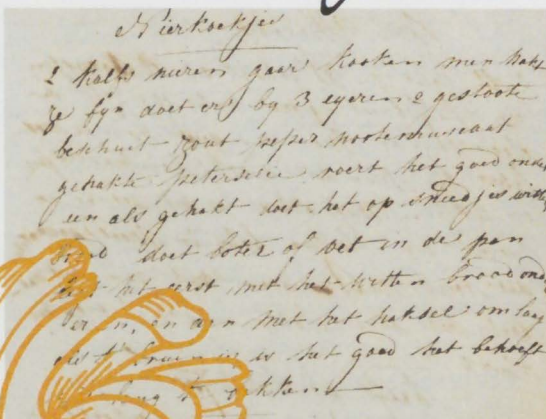
Buisman

Buisman Classic Aroma wordt al meer dan 145 jaar gemaakt en geeft een krachtig pittige smaak aan de koffie. Als kind mochten de nu iets oudere mensen van Nederland dan ook vaak het beroemde 'schepje Buisman' aan de filterkoffie toevoegen. En dat kan nog steeds!



Maria Donders-Van der Vliet had een herberg in het centrum van Tilburg. Zij schreef de recepten op, die ze voor haar gasten kookte.

Herberg



Lel met een foto



Marloes Coppes maakte deze geweldige foto voor ons evenement. Geloof ons, die fotoshoot was een feestje!
vlnr Lobke, Petra, Astrid en Jojanneke

Aan tafel!

Het evenement werd gehouden op zaterdag 19 november van 13.00 tot 17.00 uur. Dit magazine geeft een beeld van die dag.



De koks en kokkinen

Astrid de Beer

Ik hou ontzettend veel van lekker eten en ik lust ook bijna alles. Behalve gortepap.

Ook koken en bakken doe ik graag, het liefst maak ik stoofschotels. Het snijden van vlees en groenten vind ik rustgevend; het hele huis gaat zo heerlijk ruiken van een stoofschotel die uren staat te pruttelen. Een aantal jaar geleden kreeg ik van mijn moeder 'het Haagse kookboek'. Zij had het weer van haar schoonmoeder gekregen, die het zelf al decennia gebruikte. Het is een editie uit het begin van de jaren vijftig. Ik kook er geregeld uit: pannenkoeken, filosoof en sinaasappelbaverois. Heerlijk!

Voor Aan tafel! heb ik lang getwijfeld wat ik zou klaarmaken: in eerste instantie wilde ik de ossentong in saus maken. Met Kerst (Pasen en 'zomaar') maakt mijn moeder al jaren tong in champignonsaus. Voor mij is het ook een stukje nostalgie.

Ik heb het zelf nog nooit klaargemaakt en het is ook meer het recept van mijn moeder. Daarom heb ik nu gekozen voor de zuurkooltaart en een zalmgerecht.



Het bakduo Lily en Babs Lambertus

Met onze roots in Indonesië en opgegroeid in Tilburg zijn wij een aantal jaar geleden begonnen met het verzamelen en uitproberen van Indische familierecepten. We kregen al vroeg mee dat eten een belangrijk onderdeel van de Indonesisch-Nederlandse cultuur is. Bij elke feestdag of welke gelegenheid dan ook gaat het om koken en eten. Met deze basis zijn we ons gaan verdiepen in onze Tilburgse culinaire roots en proberen dan ook met alle plezier deze recepten uit.

Wil en Wim Geers

Onze motivatie om mee te doen is natuurlijk dat we erg veel van koken houden, een groot aantal kookboeken hebben waar we regelmatig uit putten en ook nog ideeën opdoen. Het koken van oude recepten vinden we bijzonder interessant. Met de varkenspootjes hebben we een speciale link. Vroeger werden die gegeten in Antwerpen na het uitgaan. We vonden het leuk dit recept hier weer tegen te komen.



Marielle Bijlmakers

Ik ben Marielle Bijlmakers, 44 jaar en ik hou van koken en bakken. Met vrienden heb ik al jarenlang een 'wildavond', dan beginnen we op een zaterdagmiddag in januari met boodschappen doen en koken en dat houden wij vol tot een uurtje of twee 's zondagsmiddags. Meestal zijn we met zeven personen en iedereen maakt een wildgerecht. Om de drie uur eten we dan een gerecht en dat gaat de hele nacht door (al dan niet gepaard met een doosje wijn). Verder maak ik heel graag ijs. Als er in de familie iemand jarig is, dan mogen ze een ijssmaak uitkiezen en dan maak ik een hele liter helemaal alleen voor de jarige. Mijn ijs wordt op kleine schaal ook verkocht door de zingende ijscoman Marc Brocken. Tussendoor hou ik geregeld etentjes voor vrienden en ga ik ook graag uit eten in een fijn restaurant. Ik heb gekozen voor rozijnenbrood, omdat ik zelf al mijn eigen brood bak en het lijkt me leuk en leerzaam om ook eens wat ander brood te bakken dan simpel bruin, wit of notenbrood (wat het meest exotische brood is dat ik maak). En rozijnenbrood is natuurlijk ontzettend lekker. Ook handig om dit te maken voor de feestdagen!



Marianne Radix

Ik ben Marianne Radix, 54 jaar. Mijn grote passie is koken. Als ik niet kook, dan lees ik over koken of kijk naar koken op tv. Mijn oma heeft mij leren koken. "Altijd voor jezelf koken en ook voor jezelf de tafel dekken!", was haar devies.

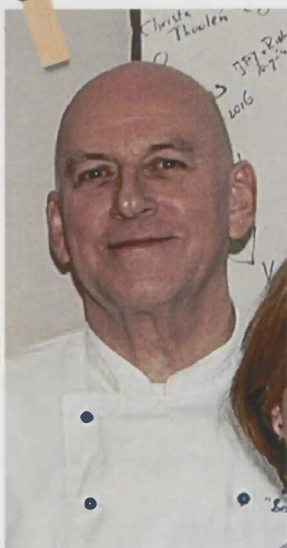
Sinds enkele jaren verdiep ik mij in de geschiedenis van de Nederlandse keuken. Een grote inspiratie en uitdaging is mijn vrijwilligerswerk bij Manon Henzen in haar historisch kookatelier in Nijmegen 'Eetverleden'. (www.eetverleden.nl) In het kookatelier verzorg ik ook diners. Op 2 december 2016 staat "Het Kaatje diner" weer op de agenda; een 6-gangen diner met gerechten uit eind 19e, begin 20e eeuw.



Rob van Putten

Sinds mijn pensionering werk ik als vrijwilliger bij Regionaal Archief Tilburg. Koken doe ik heel graag en ik vind het fijn om zo nu en dan ook voor anderen iets lekkers klaar te maken.

Ik ben al ruim 25 jaar lid van een kookclub. Wij koken eens per maand. Bij het verdelen van de taken kies ik meestal voor voorgerechten of patisserie. Thuis kook ik graag fusion of Aziatisch, met veel verschillende groenten en weinig vlees. Daarom heb ik nu gekozen voor Schmorbraten, een gerecht dat ik voor mij alleen niet snel zou klaarmaken.



Katinka Flapper

Buurtbewoonster, communicatieadviseur en iemand die graag kookt. Geen accurate receptenopvolger, maar meer een 'bij benadering-aanpak'. De oproep van het archief maakte me nieuwsgierig, een leuke aanleiding om de pannen op het vuur te zetten. Want wie maakt nu nog rode kool in z'n geheel klaar, in de oorspronkelijke vorm? Ik nog nooit. En citroentaart is een van mijn favorieten (om op te eten) maar het komt er nooit van om die zelf te maken!

Met zo'n aanpak snapt u dat ik de recepten – gevulde rode kool en citroentaart – in de geest van de 19e en 20e eeuw heb klaargemaakt, en niet helemaal naar de letter. Al te veel aanpassingen heb ik daarbij niet gedaan, want we willen toch weten hoe er gegeten werd. Maar: een beetje persoonlijke invulling mag. Eet smakelijk!



Natascha van der Stelt

In historisch koken komen drie passies van mij samen: geschiedenis, koken en boeken. Na mijn studie Middeleeuwse Studies in Utrecht maakte ik al een uitstapje naar de culinaire wereld door te koken in een eetcafé. Desondanks kwam ik in het boekenvak terecht. Na eerst acht jaar als boekverkoper te hebben gewerkt, werd ik in 2003 freelance web- en tekstredacteur. Ondertussen bleef ik met plezier koken en bakken voor familie en vrienden. Een paar jaar geleden kreeg ik een leuke opdracht: de redactie van een kookboekenwebsite. Nadat deze klus was afgelopen, wilde ik niet meer weg uit de culinaire boekenwereld: ik vertaal nu kookboeken en ben bezig met een eigen kookboek, 'Bakken met haver', dat voorjaar 2017 zal verschijnen bij Aerial Media Company.





Saskia Kafoe-Geerts

Mijn naam is Saskia Kafoe-Geerts (46), getrouwd met Wilfred Kafoe (47). Samen hebben we een dochter, Nienke (14). We wonen in Tilburg. Ik werk twee dagen bij de gemeente Tilburg op de afdeling Informatievoorziening team Geo-informatie. Ik vind 't erg leuk om te koken en te bakken. Al vanuit thuis aten we eigenlijk nooit uit potjes. Lekker eten was belangrijk. Dat heb ik mee overgenomen naar mijn eigen gezin. Goed eten, met verse groenten, al dan niet voorgesneden. Toen in de jaren '90 Cas Spijkers als tv-kok begon heb ik zijn kookboeken gekregen en daar maakte ik recepten uit na. Sinds 2013 ben ik bij Valentijn Bogaers kookworkshops aan het volgen. Vooral op zon- en feestdagen kook ik uitgebreid. Ook 'heel Holland bakt' vind ik erg leuk. En wanneer er lekkere recepten voorbij komen vind ik het leuk om ze na te maken. Ook heb ik een workshop 'macarons en dessert' gevolgd bij Robert van Beckhoven. Al met al vind ik het gewoon erg gezellig om te koken en met familie en vrienden gezellig te eten. Toen ik het artikel van Aan tafel! tegen kwam, was ik meteen enthousiast! Het leek me wel leuk om oude recepten uit te proberen. Gâteau de la reine en Philosoph had ik opgegeven. Filosoof maak ik nog steeds. Bij ons heet het jachtschotel. Toen ik het recept van Gâteau de la reine las, bleek het natuurlijk gewoon een cake recept, erg leuk! Ik ga hier een draai aangeven maar volg wel 't recept van toen.



Lobke Bool

Ik werk bij Regionaal Archief Tilburg in de dienstverlening, zorg voor de boekingen en help mee met o.a. het project Aan tafel!. Sinds een jaar of tien eet ik vegetarisch. Dit is puur uit principe tegen de bio-industrie. Vegetarisch koken is makkelijk en lekker, in tegenstelling tot wat de meeste mensen denken. Stampotten zijn mijn favoriet! En natuurlijk horen daar spekjes en een worst bij. Lang leve de Vegetarische Slager! Zij verkopen heerlijke spekjes en worst op basis van soja. Bijna niet van de echte te onderscheiden. Je hoeft dus als vegetariër niks meer te missen.



Natascha van Renswou

Mijn naam is Natascha van Renswou. Ik ben 48 jaar, al 27 jaar getrouwd met Arno en samen hebben wij drie dochters van 26, 23 en 19 jaar. Twintig uur per week ben ik werkzaam bij Regionaal Archief Tilburg. Je kunt me vinden in de studiezaal of aan de ontvangstbalie. Naast deze functie besteed ik ook nog zo'n zes uurtjes per week aan het fractiesecretariaat van CDA Tilburg. Mijn hobby's zijn o.a. zelf kleding maken, tenorsaxofoon spelen en wandelen met het hondje.

Voor het project Aan tafel! heb ik gekozen voor een recept voor gebak. Met onze meiden samen vind ik het altijd heerlijk om te bakken. Nu er inmiddels twee het huis verlaten hebben doe ik dat wat minder (de jongste is niet zo'n fan van bakken...), maar nog steeds is bakken van broodjes, gebak en koekjes favoriet.



Jojanneke van Zandwijk

Ik ben helemaal niet zo'n keukenprinses, maar vond het wel heel leuk om wat uit te proberen voor het evenement Aan tafel! Ik werk als communicatiemedewerker bij Regionaal Archief Tilburg en Stads museum Tilburg en was benieuwd naar een aantal recepten. Sla inmaken leek me zoiets raars, dat ik dat recept weleens wilde proberen, gewoon als experiment... maar eigenlijk kreeg ik er ook meteen spijt van. Want sla inmaken is eigenlijk niet te doen! Gelukkig maak ik ook slemp, dat lijkt me beter te lukken! Wat ik frappant vind, is dat een aantal van deze oude recepten op internet zijn terug te vinden, 'herontdekt' door koks van nu. Wat wij tijdens Aan tafel! doen, gebeurt overal: het uitproberen van oude, vergeten recepten en er een hedendaagse draai aan geven. Transculineren, zullen we het zo noemen?





Hier zijn ze, onze koks en kokkinnen!

Van links naar rechts: Jojanneke van Zandwijk, Natascha van Renswouw, Lily en Babs Lambertus, Marielle Bijlmakers, Natascha van der Stelt, Katinka Flapper, Marianne Radix, Lobke Bool, Wil Geers, Astrid de Beer, Wim Geers, Rob van Putten, Saskia Kafoe-Geerts

RECEPTENBOEKJE INGEBRACHT DOOR M. VERSCHUUREN NA
OPROEP VAN STADSMUSEUM TILBURG OM VOORWERPEN VAN
TILBURGSE DRINK- EN EETCULTUUR MEE TE BRENGEN.



heerlijke

STOKVIS-RECEPTEN

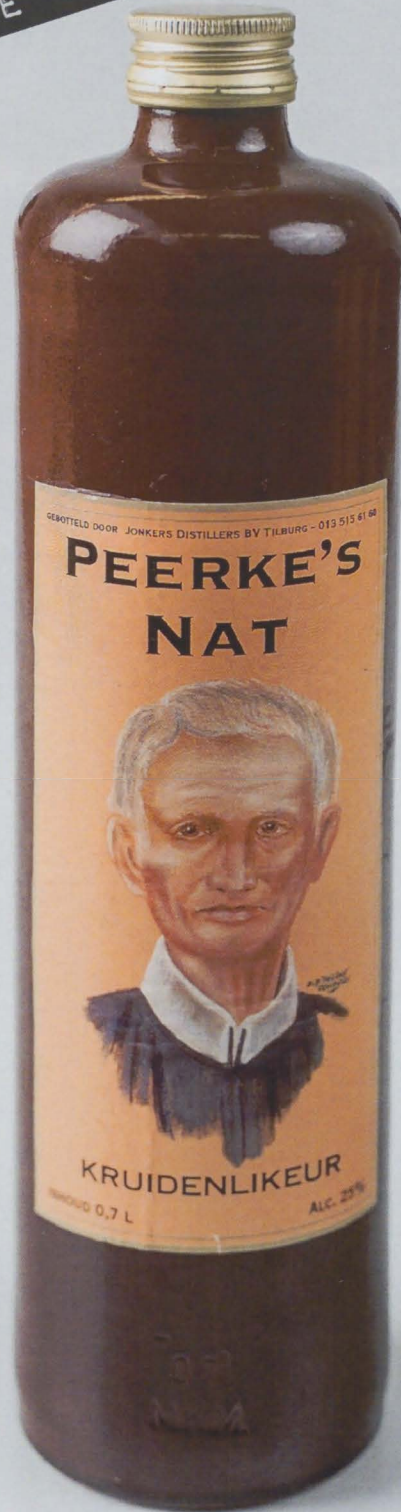
L. EIJGENRAAM v./h. DE BONT-HEERDRIJS

VIS - WILD - GEVOGELTE

TELEFOONSTRAAT 38 - TILBURG

brengen variatie in uw maaltijd

PEERKE'S NAT WERD MEEGEBRACHT DOOR
FAMILIE VAN DER KUIJLEN







AAN TAFEL!

De foto's komen uit de collectie van Regionaal Archief Tilburg en zijn te bekijken via www.regionaalarchieftilburg.nl





AARDAPPELPUDDING OF SCHOENLAPPERSTAART

AARDAPPELPUDDING OF Z.G.N. SCHOEN- LAPPERSTAART.

12 gekookte fijngewreven aardappelen worden vermengd met: 2 eierdooiers, 4 lepels suiker, 10 beschuiten, 50 gr. boter, wat kaneel en de twee stijfgeklopte eiwitten. De pudding wordt een uur au bain Marie gekookt of (voor taart) wordt de massa in een beboterden, met beschuutkrum bestrooiden vorm geplaatst, bovenop met beschuutkrum bestrooid, met klontjes boter hier en daar belegd en met een wit papier bedekt, een ruim half uur in een matig warmen oven geplaatst.

Transcriptie van origineel recept

12 gekookte fijngewreven aardappelen worden vermengd met: 2 eierdooiers, 4 lepels suiker, 10 beschuiten, 50 gram boter, wat kaneel en de twee stijfgeklopte eiwitten. De pudding wordt een uur au bain Marie gekookt of (voor taart) wordt de massa in een beboterden, met beschuutkrum bestrooiden vorm geplaatst, bovenop met beschuutkrum bestrooid, met klontjes boter hier en daar belegd en met een wit papier bedekt, een ruim half uur in een matig warmen oven geplaatst.

Wat Marianne uitvond over dit recept

Sommige recepten bestaan al honderden jaren. Zoals deze schoenlapperstaart uit de Gouden Eeuw. Google maar eens, je komt talloze recepten voor schoenlapperstaart tegen. Maar altijd zijn dat recepten met appelen erin en niet met aardappelen zoals in dit krantenknipsel van de huishoudster van de pastoor te Diessen. Heeft de auteur hier een foutje gemaakt?

Waarom de taart in de zeventiende eeuw schoenlapperstaart werd genoemd? Geen idee, maar het deegdeksel lijkt sprekend op een lap leer. Eén voordeel: de taart is supersimpel om te maken, goedkoop en je hebt de ingrediënten eigenlijk altijd wel in huis. Het sobere recept stamt uit de Gouden Eeuw, wat – afgaande op schilderijen uit die tijd – een periode was van pracht en praal. Wat op tafel kwam, lijkt vooral gemaakt om indruk te maken op de gasten. Althans, bij de welgestelde burgers.

Dit recept voor schoenlapperstaart staat notabene in een boek voor diezelfde rijke burgers: *De verstandige Kock*, uit 1667. Wat moeten die met zo'n armoedige 'uitgeklede' appelbrijtaart, zou je denken.

De verklaring is simpel: in de loop van de zeventiende eeuw trokken steeds meer rijke Amsterdammers weg naar het platteland. Naar hun buitenhuizen, langs de Vecht en de Amstel bijvoorbeeld. Wég uit die 'stinkende' stad, naar de gezonde lucht van het platteland. Ze brachten er de zomermaanden door in prachtige buitenhuizen, maar hielden daar ook sier- en moestuinen. En dat is waar dit kookboek zich op richtte. Niet het benauwde van de stad, maar het gezonde van buiten. Niet de opsmuk van de Franse koks, die tegelijkertijd zo in zwang waren, maar redelijk simpele gerechten met 'eerlijke' producten van eigen kweek, zoals dus deze schoenlapperstaart.

Hier de oorspronkelijke tekst:

Om een schoenmaeckerstaert te backen Neemt suere appels, schildt se. Aen stucken gesneden en gaergekoockt, wrijft die kleyn. Neemt dan boter, suycker en corenten, yder na zijn believen en dat samen met 4 à 5 eyeren daerin gheroert. Neemt dan geraspt terwenbroot, en doet dat onderin een schootel, daerop u appelen geleght, doet er weer geraspt tarwenbroot bovenover, en dect dan toe met een deksel van een taertpanne, en vuur daerop gheleght. Maeckt een goede korste.

VERVOLG



Mijn tip:

Voeg bij het originele recept met de aardappelen 2 tl kaneel toe en 5 lepels suiker ipv 4 en een snufje zout.

Zie verder na het koken van de aardappelen de verdere stappen bij bereidingswijze.

Wil je hem met appelen maken?

Ik heb eerst 10 appeltjes gekookt met:

2 tl kaneel, ½ tl kardamonpoeder, 1 zakje vanillesuiker, 3 el. suiker, snufje zout, 20 gr. roomboter

Stop alles tegelijk in een pan met dikke bodem, breng aan de kook en laat het op een zacht pitje inkoken tot een moes. Regelmatig even roeren en als het te droog wordt wat water erbij gieten.

Vervolgens heb je nodig:

10 beschuiten, 50 gram roomboter, 2 eieren, wat extra klontjes boter, wat extra beschuïtkruiden, bakpapier en bakvorm

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 150 graden.

10 beschuiten verkruimelen, zo fijn mogelijk

50 gram boter smelten in een pan

twee eieren splitsen

De eidooiers los kloppen in een kom

De eiwitten stijfgekloppen met de mixer tot pieken.

De beschuiten mengen met de gesmolten boter, de eidooiers en de appelmoes of de aardappelen (let op! wanneer je aardappelen gebruikt moet je nog wel 5 el suiker en 2 tl. kaneel toevoegen) Dan de stijfgeklopte eiwitten er door heen spatelen totdat alles goed gemixt is.

Doe de massa in een beboterde, met beschuïtkruim bestrooide vorm, bestrooi de bovenkant met beschuïtkruim en met wat klontjes boter hier en daar.

Bedek de bovenkant met bakpapier en zet de taart ruim een half uur in de oven.

Dit recept komt uit het register van de pastoorsmeid, R.K. Parochie Willibrord Diessen 1854-1961, archief 1569

Mmmmm Amandelstrips



Ingrediënten

Voor 32 koekjes

- 300 gram Biskien zacht
- 125 gram Roomboter
- 15 gram Citroenrasp
- 300 gram Blanke basterd
- 50 gram Melk
- 10 gram Zout
- 500 gram Inl. Patentbloem
- 300 gram Gesplinterde amandelen
- 150 gram Basterdsuiker
- 30 gram kipeiwit
- 360 gram Couverture
- 40 gram Bigaro's

Werkwijze

Zet van bovenstaande grondstoffen een deeg en rol dit uit op 8 mm. Dikte. Leg deze plak op een plaat (met latten) van 32X44 cm. Strijk de bovenkant van de plak met ei. Maak van de gesplinterde amandelen, de suiker en wat kipeiwit een victoriabeslag. Verspreid dit zo goed mogelijk over de deegplak. Rol er zeer licht met een rolstokje over, zodat het gelijk van dikte is. Bak af op 210 graden met weinig vloer. Snijd de deegplak, nadat deze bijna afgekoeld is, in reepjes van 4 X 10 cm. Haal de zijken van deze reepjes door de couverture en leg op ieder reepje een stukje bigaro of cherrytips. Daar dit deeg enigszins op Wener punt lijkt, mag dit stukwerk niet te flauw afgebakken worden.

Tips voor Amandelstrips door Lily en Babs

Een onbekend koekje voor ons, maar daarom niet minder lekker. We hebben de hoeveelheid door drie gedeeld.

Ingrediënten:

Voor het deeg

- 125 – 150 gram koude roomboter voorheen Biskien *
- 42 gram roomboter
- 5 gram citroenrasp
- 100 gram witte basterdsuiker
- 17 gram melk
- 3 gram zout
- 170 gram patentbloem
- ei voor het afstrijken van de plak

Voor het victoria beslag

- 100 gram gesplinterde amandelen of 50 gram geschaafde amandelen
- 50 gram basterdsuiker
- 10 gram eiwit

Voor de afwerking

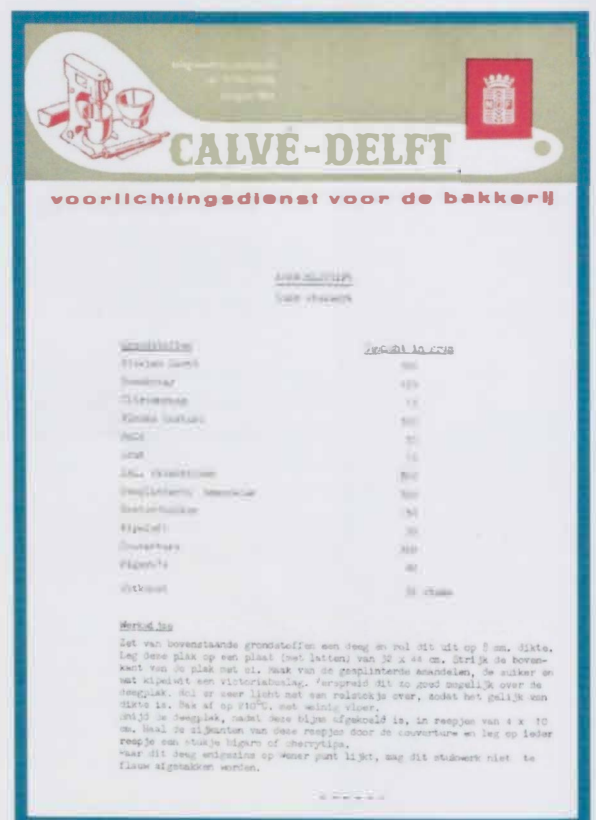
- 120 gram chocolade snippers voorheen couverture **
- 15 gram bigaro's ***

* Biskien = bakkersvet. Zacht vet voor machinaal gemaakte koekjes en staat ongeveer gelijk aan dezelfde hoeveelheid koude boter of margarine

** Couverture = halffabrikaat uit cacao-industrie, maar kan vervangen worden door (pure) chocolade

*** Bigaro's = harde kersen

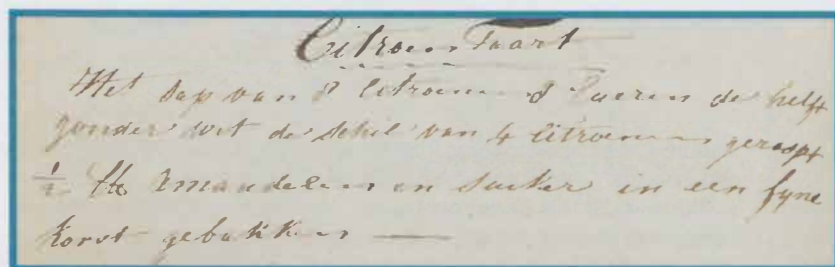
Bereiding in heteluchtoven of oven met alleen bovenwarmte, gebruik dan een kleinere bakplaat.



CITROEN TAART

Ingredienten

Het sap van 8 citroenen
8 eieren de helft zonder wit
de schil van 4 citroenen geraspt
1/2 lt amandelen en
suiker in een fijne korst gebakken..

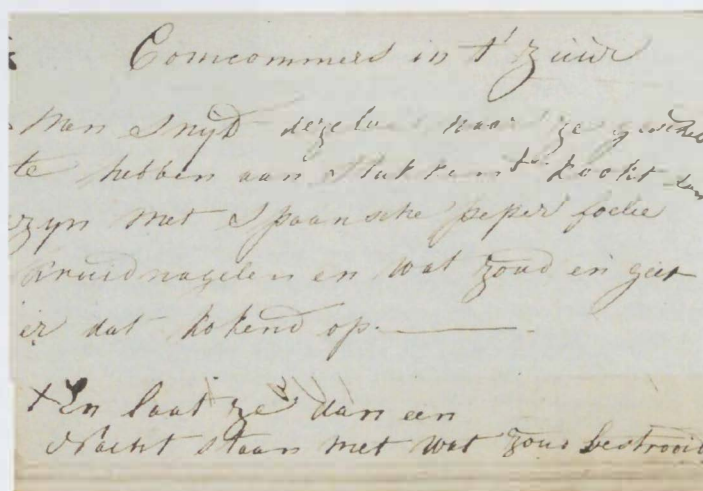


Tips van Katinka

Volgens mij is het recept voor citroentaart in grote haast opgeschreven, want het is wel heel erg globaal, zelfs voor zo'n nonchalante kokkin als ik. Ik heb een fijn kostdeegje gemaakt (uit kookboek van Ottolenghi, maar elk recept is goed) en vervolgens de korstdeegbakjes voorgebakken.

Voor de vulling heb ik de hoeveelheid citroenen en eieren aangehouden, per ei 10 gram roomboter toegevoegd (om iets vollere smaak te geven), en per citroen 50 gram suiker erbij. De vulling heb ik een beetje 'voorgebonden' au- bain-marie, in pan heet water (niet koken!). Daarna kunnen de taartjes nog een minuutje of 15 in de oven (140 graden), of tot de citroenvulling stevig is.

COMCOMMERS IN T' ZUUR



Bereiding

Men snijdt dezelve naar ze geschild te hebben aan stukken en laat ze dan een nacht staan met wat zoud bestrooid kookt dan azijn met spaansche peper foelie kruidnagelen en wat zoud en giet er dat kokend op.

Tips van Jojanneke

Ik heb het recept precies aangehouden. De komkommerblokjes hebben na een nacht in het zout ook nog een nacht in het azijnmengsel gestaan.



uit receptenboekje van Maria
Donders-Van der Vliet, archief
338

uit receptenboekje van Maria
Donders-Van der Vliet, archief
338



Jodenvet

Jodenvet of borsthoning, ook wel massee, kattensnauw, sikkevet, bokkenvet of kletskop genoemd, is ouderwets snoepgoed dat in het begin van de 20e eeuw populair was in Nederland. Jodenvet is een bijproduct van de productie van aardappelstroop. Bij de productie van aardappelstroop zette zich op de machine een zoete, witte massa af. Het bleek dat veel mensen de harde witte brokken lekker vonden en zo vond het bijproduct zijn weg naar de snoepwinkels.

CREATIEF

Op zoek naar wel heel bijzondere sfeerverlichting? Maak het zelf! Bij de kringloopwinkels vind je vast nog oude raspen. Niet gevonden? Ikea verkoopt ze ook gewoon.



OP PINTEREST ZIJN DE ALLERMOOIESTE VINTAGE SCHORTJES TE VINDEN



Op de pinterestpagina 'Geheugen van Nederland' vind je allerlei oude prenten en foto's.



Poëziealbum

Het poëziealbum is terug van weggeweest! Een boekje volgeschreven met persoonlijke versjes, tekeningen en, natuurlijk niet te vergeten, met poëzieplaatjes. In de drukke, vluchtige tijden waarin we leven gaan mooie tradities verloren. We brengen daarom een oud ritueel terug, gestoken in een nieuw jasje: het Poëziealbum anno nu. Een prachtig uitgevoerd album, met een herkenbare en moderne uitstraling. Vol lege bladzijden om gevuld te worden met versjes, creatieve uitspattingen en persoonlijke wensen die passen bij deze tijd. En natuurlijk horen de poëzieplaatjes er weer helemaal bij! Verkrijgbaar bij o.a. Sissy-boy.



Mooie
BLOEMEN
daisylane.nl

Ken je deze nog? Hierin werd vroeger de koffie en thee bij opa en oma geserveerd. Nostalgie!



MOCCATAART MET MOCCACRÈME

Ingrediënten.

3 eieren
150 gram suiker
100 gram bloem
20 gram maizena

Vulling

+/- 150 gram moccacrème
50 à 100 gram chocolade-hagelslag

Bereiding Moccataart

Maak een taartdeeg van 3 eieren, 150 gram suiker, 100 gram bloem, 20 gram maizena. Voor de vulling dient +/- 150 gram moccacrème, waarvan het recept afzonderlijk wordt gegeven. Als garnering dient 50 à 100 gram chocolade-hagelslag.

Klop de eieren – héél lang – met de suiker tot ze dik, lichtgeel en luchtig zijn. Hoe langer u klopt hoe mooier de taart wordt. Houdt het kloppen dus 20-30 minuten vol. Voeg daarna de gezeefde bloem bij de eieren en doe het deeg – zoo vlug mogelijk – in een met boter besmeerde en met poedersuiker bestoven taartvorm. Bak de taart in een matig heeten oven in +/- 30 minuten heel licht bruin, luchtig en gaar.

Pas na behoorlijk afkoelen doorsnijden. Tusschen de lagen moccacrème strijken. Langs den zijkant moccacrème strijken en bestrooien met chocolade-hagelslag.

Indien u vlug klaar wilt zijn, bestrijkt u ook van boven de taart met wat crème en bestrooit de bovenkant eveneens met hagelslag.

Het kost natuurlijk wat meer tijd als u de taart van boven met moccacrème bespuit in keurige figuurtjes.

Bereiding Moccacrème

100 gram boter, 45 gram poeder- of basterdsuiker en +/- 1 eetlepel zeer sterk koffie-extract, speciaal gekleurd met wat extra Buisman's G.S.

Roer met een houten lepel de boter tot ze roomig wordt. Voeg er dan bij kleine porties de suiker en wat koffie-extract bij. Zorg dat de crème mooi lichtbruin van kleur is en goed naar koffie smaakt. Mocht de boter neiging tot schiften hebben, dan moet ze een oogenblikje op een warme plaats worden gezet en daarna goed geroerd.

Crème moet goed bekoeld zijn en eenigszins stijf, voor ze tusschen taarten wordt gestreken of als garnering opgespoten.

Tips van Natascha

Ik heb voor de taart en crème alles in het recept maal twee gedaan en vervolgens in twee springvormen gebakken. Dit omdat de taart niet zo hoog wordt (waarschijnlijk was de vorm vroeger kleiner). De twee delen heb ik met crème ertussen op elkaar gezet. Bij gebrek aan maizena heb ik zelfrijzend bakmeel gebruikt. In het recept wordt gesproken van heeeel lang met de garde kloppen (30 minuten), maar tegenwoordig hebben we dus een mixer en heb ik het beslag tien minuten gemixt op de één na hoogste stand voor hetzelfde luchtige resultaat.



MOCCATAART (1e recept).

Maak een taartdeeg van 3 eieren, 150 gram suiker, 100 gram bloem, 20 gram maizena.

Voor de vulling dient +/- 150 gram moccacrème, waarvan het recept afzonderlijk wordt gegeven. Als garnering dient 50 à 100 gram chocolade-hagelslag.

Klop de eieren — héél lang — met de suiker tot ze dik, lichtgeel en luchtig zijn. Hoe langer U klopt hoe mooier de taart wordt. Houdt het kloppen dus 20—30 minuten vol. Voeg daarna de gezeefde bloem bij de eieren en doe het deeg — zoo vlug mogelijk — in een met boter besmeerde en met poedersuiker bestoven taartvorm. Bak de taart in een matig heeten oven in +/- 30 minuten heel licht bruin, luchtig en gaar.

Pas na behoorlijk afkoelen doorsnijden. Tusschen de lagen moccacrème strijken. Langs den zijkant moccacrème strijken en bestrooien met chocolade-hagelslag.

Indien U vlug klaar wilt zijn, bestrijkt U ook van boven de taart met wat crème en bestrooit de bovenkant eveneens met hagelslag.

Het kost natuurlijk wat meer tijd als U de taart van boven met moccacrème bespuit in keurige figuurtjes.

MOCCACRÈME.

100 gram boter, 45 gram poeder- of basterdsuiker en +/- 1 eetlepel zeer sterk koffie-extract, speciaal gekleurd met wat extra Buisman's G.S.

Roer met een houten lepel de boter tot ze roomig wordt. Voeg er dan bij kleine porties de suiker en wat koffie-extract bij. Zorg dat de crème mooi lichtbruin van kleur is en goed naar koffie smaakt. Mocht de boter neiging tot schiften hebben, dan moet ze een oogenblikje op een warme plaats worden gezet en daarna goed geroerd.

Crème moet goed bekoeld zijn en eenigszins stijf, voor ze tusschen taarten wordt gestreken of als garnering opgespoten.

uit het register van een
pastoorsmeid, R.K. Parochie
Willibrord Diessen, archief 1569

4 loot gewassen rijst met water gekookt
gaar zijnde voegt men er eenige
scheiven citroen bij en een fles
rijnsche wijn, een weinig corenten en
suiker naar den smaak alvorens men
aanrigt kan men een paar dooijers van
Eijeren in de terrine kloppen om de
soep wat gebonden te doen zijn.



Tips van Mariëlla

Er blijken tal van recepten voor wijnsoep te bestaan uit vroeger eeuwen. Hoe ze werden gebruikt, is me nog niet helemaal duidelijk. Ik vermoed dat het meer een versterkend drankje was dan een soep zoals wij dat kennen. Ergens vond ik wijnsoep in één adem genoemd met kandeel, dat een versterkend drankje was, voor de kraamvrouw. Wijnsoep is mijns inziens dan ook een echte 'pick-me-up'. Een beetje zoals wij cup-a-soup drinken.

Het recept van Maria Donders is wat karig, zo lijkt het. Elders vond ik recepten met meer kruiden, bijvoorbeeld. Ik maakte de versie eerst zonder eidooier om te binden, maar dat is erg waterig. Wat u vandaag proeft is als volgt gemaakt:

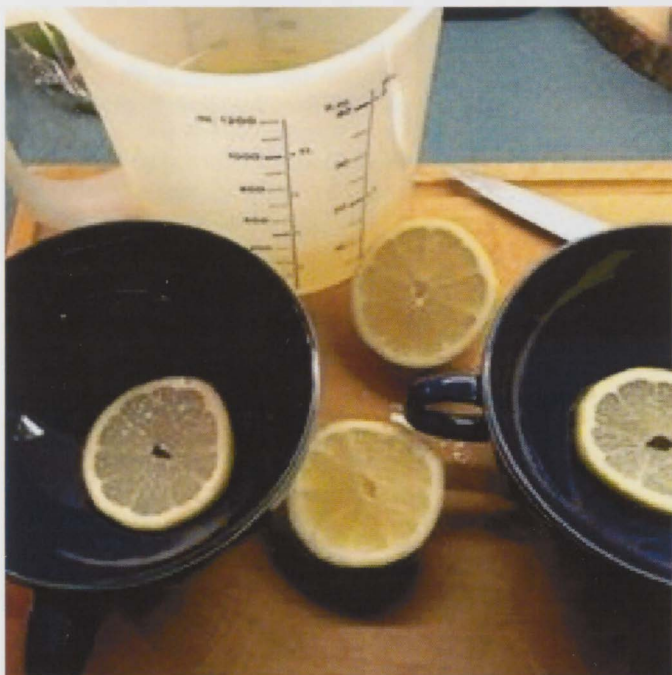
- Kook 60 gram gewone witte rijst in wat water.
- Week intussen wat rozijnen in water (ik had geen krenten in huis)
- Giet, als de rijst gaar is, het water af.

Rijnsche wijn is wijn afkomstig uit Duitsland of de Elzas. Het is een witte wijn, liefst niet zoet. Ik nam een simpele Riesling uit de Duitse Rheingau. Je hoeft geen dure fles te nemen, door de verwarming gaat de kwaliteit toch verloren.

- Doe de rijst terug in de pan en giet er de fles wijn bij.
- Doe er de rozijnen bij en eventueel, naar smaak, nog wat suiker.
- Verwarm dit nog even heel zachtjes.
- Doe het vuur uit.
- Klop twee eidooiers los en bindt daarmee de soep.
- Leg in een grote soepterrine enkele dunne schijfjes citroen.
- Giet daarop het geheel.

In veel wijnsoep recepten wordt ook kaneel gebruikt. Maria deed dit niet. Tijdens het serveren staat kaneel klaar, zodat u zelf kunt uitproberen.

- Experimenteer met snufjes kaneel als je de soep opschept.



Rijnsche Wijn Soep
4 loot gewassen rijst met water gekookt
gaar zijnde voegt men er eenige
scheiven citroen bij en een fles rijnsche wijn, en
een weinig corenten en suiker naar den smaak
alvorens men aanrigt kan men een paar dooijers
van Eijeren in de terrine kloppen om de
soep wat gebonden te doen zijn

NIERKOEKJES

Nierkoeckjes
2 Kalfs nieren gaar kookten men hakt
ze fijn doet er bij 3 eieren 2 gestoote
beschuit zout peper nootmuscaat
gehakke peterselie roert het goed onder
een als gehakt doet het op sneedjes witten
brood doet boter of vet in de pan
legt het eerst met het witten brood onder
er in, en dan met het haksel om laag
als 't bruin is, is het goed het behoef
niet lang te bakken

Transcriptie

2 Kalfs nieren gaar kookten men hakt ze fijn doet er bij 3 eieren 2 gestoote beschuit zout peper nootmuscaat gehakte peterselie roert het goed onder een als gehakt doet het op sneedjes witten brood doet boter of vet in de pan legt het eerst met het witten brood onder er in, en dan met het haksel om laag als 't bruin is, is het goed het behoef niet lang te bakken

Tips van Wil en Wim:

Wat erg belangrijk is en niet in het recept staat is dat de niertjes moeten worden ontvliesd en minimaal 12 uur in zout water worden geweekt om de urine te verwijderen. Hierna kun je het vet eraf halen en de bloedaderen verwijderen, dan het recept verder afwerken.

PHILOSOPH

Philosoph
Snijde kalfs vleesch niet te dik, men legt
een laag in den Schottele schottele dan een
laag gesnede juin en g tot schijven gesnede
aardappelen, peper fijn zout, noot
auguritjes jeu en vleesch nat de bovenste
laag moet aardappelen zijn, goed met
gestote beschuit bestrooien word met de schotel
op tafel gebracht

Transcriptie

Snijd kalfs vleesch niet te dik, men legt een laag in een kopere schottel dan een laag gesnede juin en g tot schijven gesnede aardappelen, peper fijn zout, noot auguritjes jeu en vleesch nat de bovenste laag moet aardappelen zijn, goed met gestote beschuit bestrooien word met de schotel op tafel gebracht.

Tips van Saskia:

Voor de filosof heb ik een combi gemaakt. Ik heb eerst het vlees gestoofd. Daarna volgens recept lagen gemaakt in een glazen ovenschaal. Breng alles flink op smaak met zout en peper anders is het gerecht te flauw. Zet de filosof ongeveer 3 kwartier op 200 graden in een heteluchtoven.

uit receptenboekje
Maria Donders-Van
der Vliet, archief 338





Zin in een toetje?

Het oude recept:

2 1/2 loot vislijn met een pijpje vanille met kokend water laten trekken de zaan van 4 kan melk en suiker er bij doen, zoo laten koken dan door een zeef gedaan en wat koud laten worden men schept een weinig in den vorm dan legt men in de ronte wat tafel rozijnen in het mide bitter koekjes dan weer wat bij geschept weder rozijnen in de ronte en in het midden bescuitjes dan weder bij geschept en zoo vervolgens voor telkens wat koud laten worden - als men op doet stelpt men den vorm om.
recept van Carolin Mol

Kabinetsoepodding

Lily en Babs vertellen je hoe je deze Kabinets podding het beste kunt maken.

Podding? Ja, vroeger was een pudding een podding, zaan was vette room en gelatine is het alternatief voor vislijm.

ingrediënten:
2 blaadjes gelatine
25 gram suiker
1 vanille peul
250 ml slagroom
2 eidooiers
Kuukskes (bisquitjes)
bitterkoekjes
(rum) rozijnen

"Heerlijk toetje voor kerst!"

Bereiding: Laat 2 blaadjes gelatine weken in een ruime kom met koud water. Verwarm de slagroom met de suiker en de vanille tot net onder het kookpunt en haal de pan even van het vuur. Voeg vervolgens de dooiers toe en klop deze snel met een garde in de slagroom. Plaats de pan weer terug op het vuur en laat het mengsel al roerend indikken tot er de zogenoemde blubjes ontstaan. Neem de pan van het vuur. Knijp de gelatine uit zodat er zo min mogelijk water aanhangt en voeg toe aan het warme mengsel.

De rozijnen wellen in water of rum. Rum nacht ervoor aan de rozijnen toevoegen zodat ze goed geweld zijn.

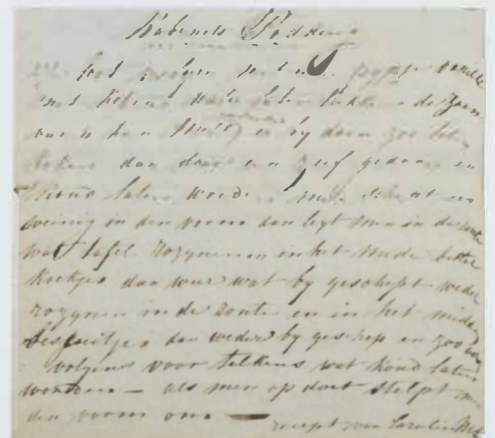
Het recept kan ook zonder rum zoals het recept zegt, maar dan is de smaak vlakker en heeft het meer gelatine (dril) structuur.

De opbouw van de pudding kan zoals het recept zegt, maar zorg wel dat de koekjes niet tegen de rand aankomen, want dan kan je de pudding misschien niet storten aangezien de koekjes aan de rand blijven plakken.

De pudding moet minimaal 4 uur in de koeling opstijven.



KOM JE M'N
PUDDING PROEVEN?



Heel iets anders zijn de
KOFFIEBERGJES van:

150 gram biscuits (boudoirs), 1 d.L. koffie-extract bereid met Buisman's G.S., ½ Liter melk, 30 gram vanille-custard-poeder, 40 gram suiker, wat chocoladestrooisel of hagelslag. Stapel de biscuits op een langwerpigen schotel en besprenkel ze onderwijl met wat koffie-extract (eventueel met een beetje cognac of likeur gemengd). Strooi tusschen de biscuits, bij het tot een bergje opstapelen, wat chocolade hagelslag. Roer het custardpoeder en de suiker met wat koude melk aan tot een gladde pap, giet de pap bij de overige, heete melk en laat de vla even doorkoken. Giet ze na bekoeling over de stapel biscuits. Garneer dit bergje op het laatste oogenblik met wat chocolade hagelslag.

Het originele recept

Heel iets anders zijn de Koffiebergjes van: 150 gram biscuits (boudoirs), 1 d.L. koffie-extract bereid met Buisman's G.S., ½ Liter melk, 30 gram vanille-custard-poeder, 40 gram suiker, wat chocoladestrooisel of hagelslag.

Stapel de biscuits op een langwerpigen schotel en besprenkel ze onderwijl met wat koffie-extract (eventueel met een beetje cognac of likeur gemengd). Strooi tusschen de biscuits, bij het tot een bergje opstapelen, wat chocolade hagelslag. Roer het custardpoeder en de suiker met wat koude melk aan tot een gladde pap, giet de pap bij de overige, heete melk en laat de vla even doorkoken. Giet ze na bekoeling over de stapel biscuits. Garneer dit bergje op het laatste oogenblik met wat chocolade hagelslag.

TIPS VAN



JOJANNEKE

Een lekker toetje en eenvoudig te maken. Gebruik als koekjes lange vingers (dat zijn boudoirs). Ik heb een heel pak lange vingers (175 gram) gebruikt, dat is wat meer dan staat aangegeven. Iets meer dan 1 dl koffie-extract met Buisman kan ook wel. Wees voorzichtig met de hagelslag, anders overheerst deze. Een beetje drank over de lange vingers is ook lekker!

Door de koekjes plat te leggen, krijg je een platte pudding, wat totaal niet lijkt op 'koffiebergjes'. Door ze staand in een vorm te zetten en daarover de pudding te gieten, krijg je iets meer van een berglandschap. Doe je ze toch liggend, bouw de pudding dan in lagen op: lange vingers, koffie-extract, drank, hagelslag, pudding, lange vingers, koffie-extract, drank etc.



Aan tafel!

KOFFIEBERGJES
IN HARTVORM
IS MET ALCOHOL!



Bakken maar!

Krentenbrood (uit: brochure Calvé-Delft, voorlichtingsdienst voor de bakkerij, archief 1589 van Bakkerij Vermeer)

Transcriptie van origineel:

750 gram W. Bloem
250 gram Amerikaanse Patentbloem
80 gram Koningsgist
18 gram Zout
50 gram Basterdsuiker
50 gram Melkpoeder
100 gram Calvé Krentenbroodcrème
600 gram Water
650 gram Krenten
250 gram Rozijnen
100 gram Sukade

Totaalgewicht 2.898 gram
Afweeggewicht 950 gram
Aantal stuks 3
Afbaktemperatuur 225 graden
Deegtemperatuur 24 graden



Werkwijze

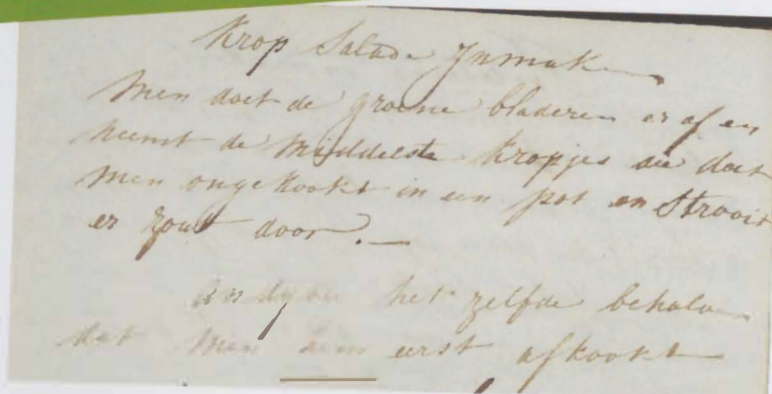
Maak van de grondstoffen, zonder de potpourri, een afgewerkt deeg, waarbij de Calvé Krentenbroodcrème het laatst wordt toegevoegd. Na circa 10 minuten de potpourri doorwerken en 10 minuten nadien de deegstukken afwegen en aanpunten. De deegstukken na 10 minuten opmaken en met de sluiting naar onder in gesmeerde blikken leggen. Bestrijken met ei en na niet te veel rijzen afbakken.



Bakster Mariëlle
Bijlmakers: "Ik bak
al mijn brood zelf"

KROP SLA INMAKEN

UIT: RECEPTENBOEKJE MARIA DONDERS-VAN DER VLIET.



Transcriptie van origineel recept:

Men doet de groene bladeren er af en neemt de middelste kropjes die doet men ongekookt in een pot en strooit er zout door.

- Andijvie het zelfde behalven dat men hem eerst afkookt.

Belangrijke tip van Jojanneke: Maak dit recept niet!

Het wordt slap, gewone verse sla is veel beter! Ik heb geëxperimenteerd met losse blaadjes sla, opgestapeld en steeds zout ertussen gestrooid.

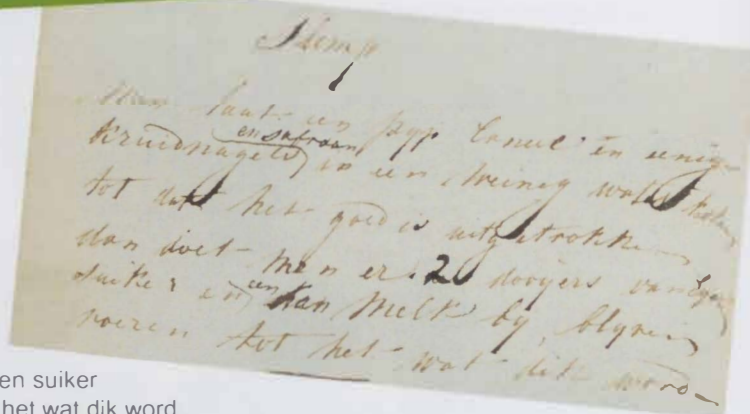
SLEMP

UIT: RECEPTENBOEKJE MARIA DONDERS-VAN DER VLIET.

Transcriptie van origineel recept:

Men laat een pijp cannel in en eenige kruidnagels en saffraan in een weinig water koken tot dat het goed is uitgetrokken.

Dan doet men er 20 dooijers van eyeren suiker en een kan melk bij, blijven roeren tot het wat dik word.



Slomp getransculineerd door Jojanneke:

Ik heb 'm net even iets spannender gemaakt met de volgende ingrediënten:

- enkele kruidnagels
- stukje pijpkaneel
- stukje foelie
- 1 citroenschilletje
- een paar saffraandraadjes
- 2 eetlepels theebladeren of 1 theezakje
- 1 liter melk
- 40 gram witte basterdsuiker

Als bindmiddel heb ik geen eieren gebruikt, maar 2 eetlepels maizena.



Dit vond ik nog over slomp: Deze drank werd omstreeks 1900 tijdens de ijspret voor een paar centen aan de 'koek en zoopies' verkocht. Daarbij hoorde ook een bekend baanvegersliedje:

Leg reis aan! Leg reis aan!

't Leven is een gladde baan

Bittere borrels of melk en saffraan.



Hazepeper en varkensspootjes



Evenveeltjes

Alle recepten
vind je elders
in dit blad



Zuurkooltaart



Zalm met mayonaisse

Hutspot met groene erwten en Rode
kool heel gestoofd



Mokkataart en citroentaartjes



schoen lapper
+ appel en
aardappel

1/2 kan zoete melk en room 8 eijerdoijers met tarwemeel in een casjerol roert het klein voegt er de melk en room bij met een afgerevene citroenschil een pijp caneel naderhand weder uitnemende, suiker naar den smaak, roert het op het vuur tot een bekwame dikte, laat het kouwd worden en doet het in de korst om verder te laten bakken.

ZO MAAKT NATASCHA DE ROOMTAART:

Deeg
200 g volkoren tarwemeel
100 g boter, hard
100 ml water, koud

Vulling
250 ml room
250 ml melk
8 eijerdoijers
1 el bloem
1 tl kaneel
2 tl citroenrasp
3 el suiker

Maak eerst het korstdeeg. Verwarm de oven voor op 180 °C. Vet een bakvorm (24- 26 cm Ø) met hoge rand in. Doe het meel en de boter in een grote kom en snijd met twee messen de boter in kleine stukjes. Schenk het water erbij. Roer met het mes het deeg om. Kneed het deeg tot het een samenhangend deeg is. Maak er een lange lap van, vouw die dubbel en duw die weer uit. Herhaal dit een paar keer. Rol het deeg uit en bekleed hiermee de bakvorm. Bak de korst gedurende 15 minuten in de oven. Verlaag de oventemperatuur naar 160 °C. Schenk de melk en de room in een kom. Klop er de eijerdoijers door. Roer de bloem door het eierroommengsel.

Voeg de kaneel, citroen en suiker toe. Schenk het mengsel in de voorgebakken korst. Bak de roomtaart ongeveer 45 minuten tot de vulling stijf is.

De bereiding van mw. Donders leek mij wat omslachtig: eerst de vulling dikker laten worden op het vuur, dan afkoelen en daarna weer verder laten opstijven en verwarmen in de oven. Ook vond ik het risico dat er door het verwarmen op het vuur toch roerei zou ontstaan te groot.

Tip: maak van de overgebleven eiwitten Haagse bluf, kokosmakronen of schuimpjes.



ROOMTAART



THEELEPELTJE TENTOONSTELLING VOOR
KUNST, HANDEL EN NIJVERHEID TILBURG
1894. COLLECTIE STADSMUSEUM TILBURG

Koks en kokkinen gezocht voor oude recepten



TILBURG In de collectie van Regionaal Archief Tilburg duiken af en toe receptenboekjes op uit voorbije eeuwen. Onwillekeurig rijst dan de vraag: hoe smaken die recepten?

Om dat uit te zoeken is het archief op zoek naar culinaire durfballen die niet terugdeinzen om een onbekend recept uit te proberen. Op 19 november zijn de oude gerechten te proeven als de 'retro-koks' de resultaten hebben klaargemaakt voor de activiteit 'Aan Tafel!'. De deelnemers van 'Aan Tafel!' kiezen uit ruim 50 recepten voor voorafjes, drankjes, soepen, hoofdgerechten, groentes, sauzen, toetjes, taarten, cakes en koekjes. De recepten komen uit het register van een pastoorsemeid (Diessen, begin twintigste eeuw), een brochure van Buismann (uit het archief van Bas Zijlman), brochures van Calvé Delft (uit het archief van Bakkerij Vermeer), het receptenboekje van herbergierster Maria Donders van Vliet en een brochure uit 1914, 'Goedkope en voedzame maaltijden'. Recepten als varkenspoten, evenveeltjes, Rijsche wijnsoep, Rognons de veau en casserole, schoenlapperstaart, zwampudding en marionnais saus zijn daarin te vinden. Veel te leuk om niet te proeven! Een deel is gedrukt verschenen, het receptenboekje van Maria Donders is met de hand geschre-

ven. Vrijwilligers van het archief hebben hun tanden al gezet in het transcriberen van de handgeschreven teksten, zodat die nu goed te lezen zijn. Deelnemers zullen hier en daar moeten puzzelen vanwege genoemde hoeveelheden die we nu niet meer kennen. Een lood boter, drie stuivers brood, de kok of kokkin zal zelf moeten uitvoeren met welke hoeveelheid het gerecht het beste lukt en het lekkerst smaakt. Op 19 november tijdens 'Aan Tafel!' wordt het archief een proeflokaal, waarbij de ruim 50 gerechten te proberen zullen zijn. Geïnteresseerden geven zich op via www.regionaalarchief.nl/aantafel. Zij krijgen drie recepten uit website, die ze daarren. Op 25 oktober deelnemers een in. Op 19 november 'Aan Tafel!' en wordgenodigd die van esamen met de koks te proeven.

Meer informatie:
www.regionaalarchief.nl

Aan tafel! in de media



Stadsnieuws 16 november 2016

7 WOENSDAG 16 NOVEMBER 2016



Aan Tafel! laat je proeven van voorbije eeuwen

TILBURG - Drink- en eetcultuur staan centraal op zaterdag 19 november tijdens een publieksdag van Stadsmuseum Tilburg en Regionaal Archief Tilburg. Tijdens het evenement Aan Tafel! is er een proeverij van gerechten uit oude receptenboekjes, klaargemaakt door verschillende (amateur-)koks en kun je je Tilburgse tafelsilver en serviesgoed professioneel laten fotograferen. Ook luister je naar lezingen van Guus Teurlings van 63* kookboekenwinkel en kun je jouw herinneringen aan dat ene specifieke Tilburgse gerecht kwijt. Aan tafel! is te bezoeken van 13.00 tot 17.00 uur.

Tilburgs serviesgoed is schaars vertegenwoordigd in de collectie van Stadsmuseum Tilburg. Waar zijn de koektrommels met Peerke Donders, herdenkingsschalen van een vereniging die 100 jaar bestaat, mokken met de kruikenzeiker? Stadsmuseum Tilburg is nieuwsgierig naar wat er zoal is. Het museum nodigt Tilburgers uit om te komen met hun serviesgoed, glaswerk, bestek, koektrommels,



Het museum nodigt Tilburgers uit om te komen met hun serviesgoed, glaswerk, bestek, koektrommels, dienbladen en ovens tafelgerei

rei dat een zichtbare link heeft met Tilburg of van Tilburgse makelij is. Producten uit de Tilburgse vormenfabriek (vormen voor chocolade en snoepgoed) passen hier ook in. Oud of nieuw, alles is welkom.

In de collectie van Regionaal Archief Tilburg duiken af en toe receptenboekjes op uit

voorbije eeuwen. Onwillekeurig rijst dan de vraag: hoe smaken die gerechten? Om dat uit te zoeken ging het archief op zoek naar culinaire durfballen die niet terugdeinzen om een onbekend recept uit te proberen. Op 19 november proef je wat deze 'retro-koks' gemaakt hebben. Van je favoriete gerechten

neem je de recepten mee naar huis. Guus Teurlings van 63* kookboekenwinkel geeft om 14.00 en 16.00 uur een lezing over de culinaire geschiedenis van Brabant. Aan tafel! is gratis te bezoeken in Regionaal Archief Tilburg, Kazernehof 75 in Tilburg, van 13.00 tot 17.00 uur.

KOKEN OUDE RECEPTEN HERLEVEN

Kalfsniertje? Varkenspoot? Proef maar...

Een wirwar aan kookgeuren op basis van soms wel eeuwenoude recepten lokt Tilburgers volgende week naar de Lancierskazeme.

Joris van Duin
Tilburg

Al oude receptenboekjes die zo nu en dan opdoeken waken bij Astrid de Beer van het Archief de vraag op: Hoe smaken die recepten nou eigenlijk? Om daar achter te komen organiseert ze in samenwerking met het Stedelijk Museum een evenement waarbij twintig kookfanaten een vijftal recepten bereiden en de volgende week zaterdag meenemen.

Een geschiedkundig vermoeden uit de negentiende eeuw van de Tilburgse herbergierster Maria Donders van Vliet dient als voorname inspiratiebron. Het boek bevat handgeschreven - recepten met luer en daar een vetlek en uitgelopen inkt. Te lezen zijn bereidwijzen van onder meer Rijnse wijnsop, schoenlapperstap en varkenspoot.

Het zijn niet bepaald maaltijden die 'we' tegenwoordig zelf klaarmaken of in een restaurant bestellen. Culinaire durfals nodigen we uit onbekende recepten van vroeger klaar te maken", zegt

projectleider De Beer. Voorzichtig bladerend door het receptenschrift wordt duidelijk dat men 150 jaar geleden voor het eten van ingewandelen niet terugdeinsde. Zo wijst De Beer het recept aan om kalfsnierten te bereiden.

Vegetariërs

Ook komt aan het licht dat vegetariërs en veganisten in die tijd de herberg maar beter konden mijden. Elk hoofdgerecht bevat vlees of vis. Over deze historische zeggewoonten geeft Guus Teurlings van de Tilburgse kookboekwinkel 63 tijdens Aan Tafel twee keer een lezing.

Centraal staat echter het proeven van de door deelnemers bereide maaltijden. Het opvolgen van

Culinaire durfals nodigen we uit onbekende recepten van vroeger klaar te maken

- Astrid de Beer, projectleider



De zussen Lily (links) en Babs koken de Theresia Kerkhof recepten.

RECEPT

A Het recept voor 'schilpad soep'

Recept voor schilpad soep (compleet met speelfouten)

Niet neemt een rams stuk waar men sterke beuilen van 1816, doet gekapte apen in een pan met een grote klomp boter

blipje roeren

als de apen gaar en bruin

gebraden is, streud men er bloem

door die men, mede laat bronsen

dan doet men in het vleesch een

kalte kep bij dat het overhandig

het smaken zijn, en laat die met al

les bruden

de aanwijzingen in het kookboek

lijkt misschien eenvoudig, maar

dat blijkt in werkelijkheid nog

groot succes

Dat ondervinden deelnemers

Lily (44) en Babs Kloosterman

(32) aan den leve als ze met hun

kerkenschors om het recept voor

kabinspuldigen doornemen. De

zussen klaren raar op als ze zien

dat voor hun desent vier kanten

mette nodig is. Het zijn mensen die

vroeger in huis misschien gang

baar waren, maar nu toch zeker

niet meer.

Nij het uitvegenen wat de in-

houd van een kan is, stonden de da-

men op nog een complicerende fac-

tor: in Grote wijk een kan goed

voor 0,7 liter, terwijl in wijk Na-

menige als Zelfsterning 1816
linee beuilen. De laatste moet
men als 'een dood beu' in 'de
sterven brood' herkennen.
Voor deelnemers is het alsof
men gekanten. Het advies van De
Beer om de recepten eerst te
lezen is juist. Want de op 19
november in het Regionaal Ar-
chief worden geproefde, wil-
gen Lily en Babs dan ook ver-
op Lily lachen. 'We willen de
maakt vergrinsen'.

Nieuwsgierige Het is al
men (sch) nog niet bekend
in wijk Na- en wijk Na-
Op 19 november moet dan
lijgen of onbekend zijn. In de
vrij het eten. - Beren van

Proeverij: oude recepten komen tot leven

Varkenspoot, tenen zie je nog... hmm



En? Smaakt ie? Hobbykok Wil Senders proeft een van de oude gerechten. FOTO: JAN VAN ELDEN-KOVENHOF

Proeverij 'Aan Tafel' in het streekarchief

Dat zorgde afgelopen zaterdag voor nostalgische én culinaire verrassingen.

Gerben van den Broek
Tilburg

Slemp, evenveeltjes, varkenspootjes en tientallen andere oude gerechten uit vroeger tijden konden afgelopen zaterdag worden geproefd tijdens het evenement 'Aan Tafel'. Honderden belangstellenden kwamen proeven van de oude gerechten bij het Regionaal Archief Tilburg aan

de Kazernehof in Tilburg. 'Een vriend van mij vees mij op deze proeverij. Hij zei dat ik van tevoren niet te veel moest eten. Ik ben blij dat ik dat niet heb gedaan, want ik heb hier van alles geproefd', vertelt bezoeker Hans Lijten met een glimlach. 'Er zaten vele bijzondere gerechten tussen, zoals schoenlapperskoek en huts-pot met groene erwten, maar ook hazenpeper die op een oude wete-manier was bereid. Die smaakte heel puur. Verder was het ook leuk om te zien hoe menukaarten er vroeger uitzagen.'

Wim Geerts heeft voor deze gelegenheid een echte varkenspoot gebakken. 'Kijk, hier kun je de tenen nog zien', wijst hij naar de poot. 'Vroeger aten mensen een varkenspoot net zoals tegenwoordig een frikandel wordt gegeten.'

Bijvoorbeeld na een avondje slapen. Maar vandaag de dag worden de varkenspootjes vooral nog van marsepein gemaakt.'

Het idee voor de proeverij is ontstaan nadat het Regionaal Archief Tilburg een aantal receptenboeken van vroeger in zijn bezit had gekregen en deze gedigitaliseerd had. 'We hadden hierover ook een persbericht kunnen verspreiden, maar het houden van een proeverij leek ons veel leuker', vertelt Joanneke van Zandwijk van het archief.

Marjelle Bijlmakers, één van de hobbykoks, heeft krentenbrood gemaakt met een recept uit 1859. 'Aan sommige ingrediënten uit het recept zijn tegenwoordig zelfs helemaal niet meer aan te denken. Daar heb ik dus maar een alternatief voor gezocht'.

Wijknieuws

Centrum Aan tafel in het archief

Tijdens Drink- en eetcultuur staan centraal op zaterdag 19 november tijdens een publieksdag van Stedelijk Museum Tilburg en Regionaal Archief Tilburg.



FOTO: Mariëtte Coppes

bestaat, mokken met de krulken- zaker? Stedelijk Museum Tilburg is nieuwsgierig naar wat er zoal is. Het museum nodigt Tilburgers uit om te komen met hun serviesgoed, glaswerk, bestek, koeltrommels, dienbladen en overig tafelgerei, dat een zichtbare link heeft met Tilburg of van Tilburgse makelij is. Producten uit de Tilburgse vormgeving (vormen voor chocolade en snoepgoed) passen hier ook in. Oud of nieuw, alles is welkom. Jan van Oevelen fotografeert

Proeverij

In de collectie van Regionaal Archief Tilburg duiken af en toe receptenboekjes op uit voorbije eeuwen. Omwillekeurig rijst dan de vraag: hoe smaken die gerechten? Om dat uit te zoeken ging het archief op zoek naar culinaire durfals die niet terugdeinsden om een onbekend recept uit te proberen. Op 19 november proef je wat deze 'patro-koks' gemaakt hebben. Van je favoriete gerechten nemen je de recepten mee naar huis. De recepten komen uit het register van een pastoorsemeid (Diesten, begin twintigste eeuw), brochures van Calvé Delft en Busman, het receptenboekje uit de 19e eeuw van herbergierster Maria Donders van Vliet en een brochure uit 1914, 'Goedkope en voedzame maaltijden'.

Lezingen

Guus Teurlings van 63 kookboekwinkel geeft om 14.00 en 16.00 uur een lezing over de culinaire geschiedenis van Brabant. Deze kookboekspecialist kan vol vuur vertellen over de gerechten die in de afgelopen eeuwen werden gegeten. Hij neemt enkele kookboeken mee die gericht zijn op gerechten uit vervlogen tijden. Vanuit de nieuwsgierigheid naar Tilburgse recepten wordt de publieksdag Aan Tafel ook aangegeven om herinneringen aan oude recepten te vangen.

Meer informatie: www.archief.nl

eten met gemak Koelverse Maaltijdservice

Proefbox

Tilburgse Koerier, 17 november 2016

Hij heeft zich verstopt in één van de advertenties in deze editie!

Ga daarom op zoek naar Kees Kruij en maak kans op een leuke attentie! Mail daarvoor de naam van de adverteerder én het paginnummer! Een briefje naar NS Plein 14, 5014 DA Tilburg is natuurlijk ook goed! Inzenden vóór 22.00 uur maandag.

Zoek Kees Kruij en maak deze week kans op een pot + plant t.w.v. € 14,95 van:

GroenRIJK Tilburg

Stokkasseltlaan 39 - 013-4550860 www.groenrijk.nl

De wasserij van de Tilburgse Koerier

DRINK- EN EETCULTUUR STONDEN
CENTRAAL OP ZATERDAG 19 NOVEMBER
2016 TIJDENS DE PUBLIEKSDAG VAN
STADSMUSEUM TILBURG EN REGIONAAL
ARCHIEF TILBURG. BEZOEKERS LIETEN
HUN TILBURGSE TAFELZILVER EN
SERVIESGOED PROFESSIONEEL
FOTOGRAFEREN DOOR **JAN VAN OEVELEN**.

ER WAREN MEERDERE TILBURGERS DIE DE
SERVIESKAST INDOKEN EN HUN ERFSTUK
OF VERJAARDAGSCADEAU MEEBRACHTEN
NAAR HET ARCHIEF.

**GLAS LA TRAPPE TILBURG
P. LIGTENBERG**



**THEELEPELTJE TILBURG ZOO
COLLECTIE STADSMUSEUM TILBURG**

UIT DE COLLECTIE VAN HET TILBURGSE
 STADSMUSEUM: EEN KOP EN SCHOTEL VAN
 DE CTM (COÖPERATIE TILBURGSE
 MELKINRICHTING), EEN GLAS VAN
 BILJARTVERENIGING 'INTIEM' DAT EEN
 KOPEREN JUBILEUM VIERDE IN 1963, EEN
 THEELEPELTJE VAN DE TILBURG ZOO
 (BREDASEWEG), EEN THEELEPELTJE VAN
 DE INTERNATIONALE TENTOONSTELLING IN
 TILBURG 1934, DIVERSE DRINKGLAZEN
 ZOALS DIE VAN DE ST.
 PIETERZANGERTJES, GILDE 'T GROESEIND
 12,5 JAAR, HARMONIE ORPHEUS 100 JAAR
 1864-1964, DRUMBAND GROESEIND, CAFÉ
 FORMANNOY EN ISUMU'S VREUGD DOOR
 TILBURGSE JEUGD.



IMONADEGLAS VAN DE TILBURGSE
 ILJARTVERENIGING 'INTIEM'.
 OLLECTIE STADSMUSEUM TILBURG



DRINKMOK GEMEENTE
 TILBURG. COLLECTIE
 STADSMUSEUM TILBURG

BORDJE VAN HOTEL P.
SMULDERS, COLLECTIE
STADSMUSEUM TILBURG



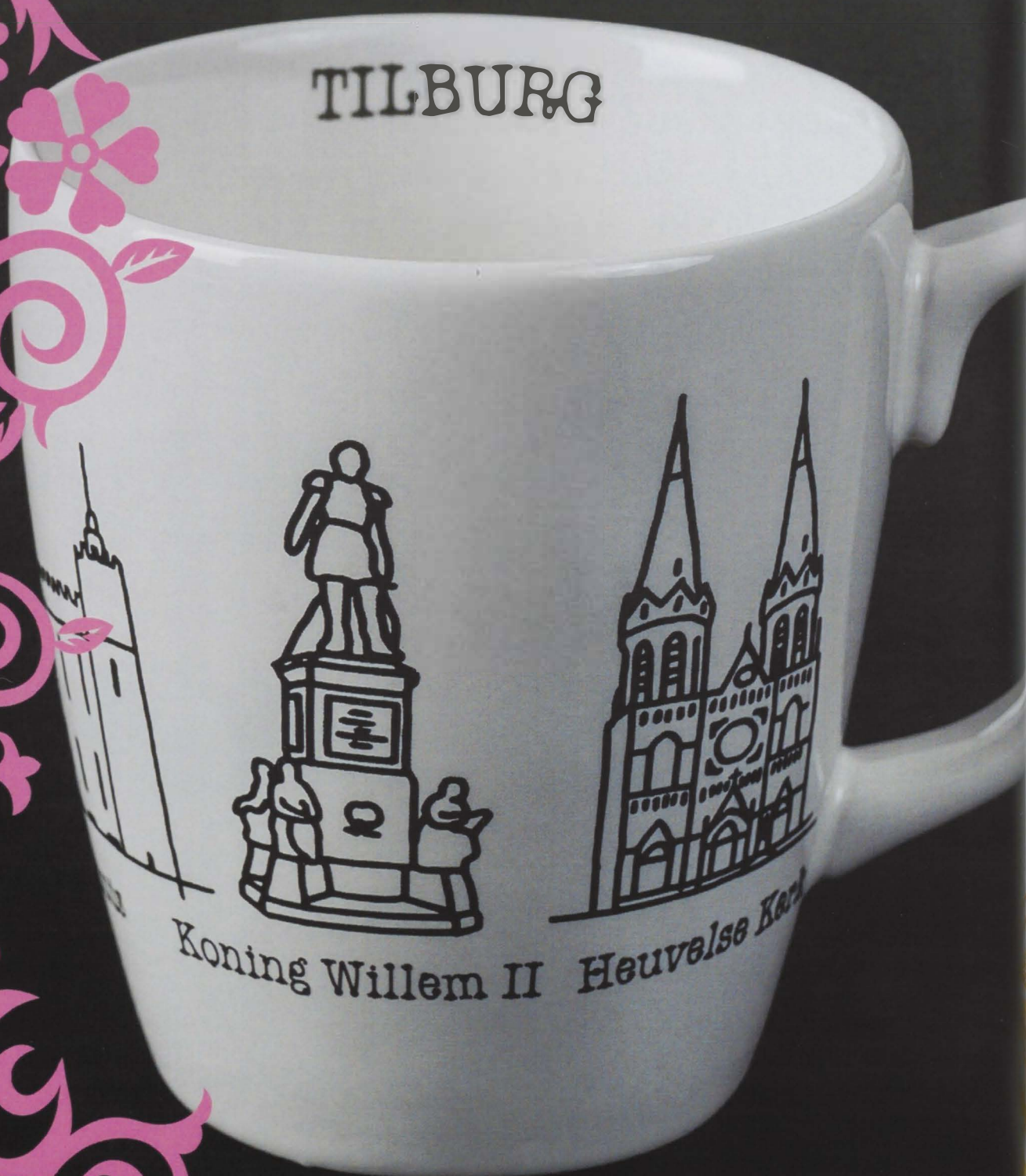
DE DRINK- EN EETCULTUUR IS NAUWELIJKS
VERTEGENWOORDIGD IN STADSMUSEUM
TILBURG. NAAST HET BORDJE VAN HET
HOTEL P. SMULDERS OP DE HEUVEL, WAREN
WE BLIJ MET DE INGEBRACHTE
VOORWERPEN, ZOALS EEN MOK MET DE
HEUVELSE KERK, HET STANDBEELD VAN
KONING WILLEM II, HET PALEIS-RAADHUIS,
EEN DRINKGLAS LA TRAPPE TILBURG,
BIERGLAASJES VAN DE KANONBAL JAN
PIJNENBURG BIJ RKTWC, EEN THEELEPELTJE
VAN HENRI VERMEER, EEN KOEKTROMMEL MET
WEDEROM HET PALEIS-RAADHUIS, DE RIJKS-
HBS, HET WILHELMINAPARK EN HET
INTERIEUR VAN EEN TEXTIELFABRIEK, EEN
BESTEKSET VAN SWAGEMAKERS-BOGAERTS.

WAT BRACHTEN DE TILBUGERS MEE? EEN FLES
'DÈGGE BEDANKT ZÈÈT DÈ WITTE WÈÈN'.

PEERKES NAT, MOK ETENSTIJD, BROODZAK
VAN 'DE BAKKER OP DE HOEK', EEN
RECEPTENBOEK VAN MW. M. SWAGEMAKERS-
JANSSENS MET RECEPTEN OP EEN ROUWKAART
VAN EUGÈNE SWAGEMAKERS EN EEN
HUWELIJKSAANKONDIGING VAN EEN DOCHTER
VAN BLOMJOUS, STOKVIS-RECEPTEN VAN L.
EIJGENRAAM V/H DE BONT-HENDRIKS, EEN
KOEKTROMMEL MET PEERKE, WILLEM II,
WOLLEN DEKENS, DE KRUIKENZEIKER EN DE
T, BORRELGLAASJES MET WEDEROM DE
KRUIKENZEIKER, STANDBEELD WILLEM II EN
HET PALEIS-RAADHUIS.

KOP EN SCHOTEL VAN DE TILBURGSE
MELKFABRIEK, COLLECTIE STADSMUSEUM
TILBURG





MOK MET STANDBEELD KONING
WILLEM II, HEUVELSE KERK,
PALEIS-RAADHUIS, WESTPOINT.
INGEBRACHT DOOR P. LIGTENBERG

SCHMORBRATEN - UIT HET REGISTER VAN DE
PASTOORSMEID. R.K. PAROCHIE WILLIBRORD
DIESSEN 1854 - 1961. ARCHIEF 1569

Transcriptie van het originele recept:

1 K.G. Contre-filet, zout, paprica, bloem, een paar uien, wat mager spek, wat bouillon, boter, Rijnwijn

Snijd het vleesch aan dikke plakken en sla deze met een houten lepel plat, haal ze door een mengsel van paprica en zout en dan door bloem. Bak ze lichtbruin in boter. Bak nu ook de gesnipperde uien en het gesneden spek in boter, voeg hierbij een lepel paprica, wat bouillon en wat Rijnwijn. Leg de gebraden plakken vleesch er in, sluit de pan en stoof het gerecht zachtjes verder gaar. Leg het vleesch op een verwarmden schotel en maak de jus met wat zuren room af. Giet ze gedeeltelijk over het vleesch. Garneer dan schotel met de gebakken aardappelen of met pommes frites.

KOK ROB VAN PUTTEN
HELPT JE OP WEG:

Het vlees moet op kamertemperatuur zijn, dus haal het een paar uur van te voren uit de koelkast.

Voor dit recept heb ik kalfssukade gebruikt. Laat het aan een stuk (bij gebruik van een oven) of snijd het in stukken bij gebruik van een pan (het liefst een gietijzeren).

Dep het vlees goed droog met keukenpapier

Bestrooi het vlees met peper, zout, paprikapoeder en een beetje bloem. Braad het vlees kort op hoog vuur in een mengsel van olie (geen olijfolie!) en boter, zodat het aan alle kanten mooi bruin wordt.

Leg het vlees even apart (bij gebruik van een oven: verwarm voor op 100 graden).

Bak de ui, knoflook, wortel, selderij, pastinaak en paprikapoeder goed aan in de braadjus (pas op voor verbranden!), blus af met de witte wijn (de alcohol

verdampt), roer eventuele aanbaksels los, voeg vervolgens de bouillon, peperkorrels, tomatenpuree, azijn en laurierblaadjes toe en laat nog even doorkoken.

Bij een pan of een conventionele oven: doe een deel van sausbasis in de pan, daar bovenop het vlees, en dan de rest van de sausbasis. Deksel op de pan, en vervolgens 2,5 tot 3 uur op een klein pitje smoren. In beide gevallen geldt: zorg dat er niets aanbrandt, bedruip het vlees regelmatig en voeg eventueel nog wat vocht toe (eerst warm maken, anders 'schrikt' het vlees en wordt het taai). Ik heb het vlees in een combi-stoomoven klaargemaakt; werkt net als een gesloten pan, maar er kan niets aanbranden doordat er een constante luchtvochtigheid is. Instellingen: boven- en onderwarmte, temperatuur 100 graden, vochtigheid 84%, tijdsduur 3 uur.

saus (voor twee stukken sukade van elk 1450 gram):

4 middelgrote uien, in kleine stukjes

8 teentjes knoflook, in kleine stukjes (niet in de knoflookpers!)

1 winterwortel in blokjes

¼ selderijknol in blokjes

½ pastinaak in blokjes (had ik toevallig nog, maar hoeft niet per se)

½ blikje tomatenpuree

1 eetlepel groene peperkorrels (eventueel zwarte)

2 eetlepels paprikapoeder

1 glas witte wijn (Rielsing)

200 ml bouillon (in dit geval kalfsfond,

maar het mag ook runderbouillon, kippenbouillon of groentebouillon zijn van een blokje of uit een potje of flesje)

100 ml azijn

2 laurierblaadjes

Als het vlees klaar is, dan is de saus ook klaar. Het enige dat je hoeft te doen is alles in een pan doen en vervolgens pureren met een staafmixer. Door de vele groente en het vet uit het vlees hoeft de saus niet gebonden te worden (eventueel verdunnen met bouillon en afmaken met wat crème fraîche).



Durf jij het aan?

VARKENS POOTEN

UIT RECEPTENBOEKJE

MARIA DONDERS -VAN DER VLIET, ARCHIEF 338

Stilt stevige trek

Kookt men gaar in water met wat tijmis, fenkel laurier bladeren en salie, als ze gaar zijn neemt men ze uit het water wenteld ze door gestoote beschuit en legt ze zoo op den rooster men maakt de sous van boter blom jeuw wat zout g ehakte charlotten en citroen sap dezelve moeten eenige dagen in het zout gelegen hebben en moeten zeer lang kooken.



Varkens pooten
Kookt men gaar in water met
wat tijmis, fenkel laurier bladeren
en salie, als ze gaar zijn neemt
men ze uit het water wenteld
ze door gestoote beschuit en
legt ze zoo op den rooster. Men
maakt de sous van boter
blom jeuw wat zout gehakte
charlotten en citroen sap.
Dezelve moeten eenige dagen
in het zout gelegen hebben en
moeten zeer lang kooken.

Tips van Wil & Wim

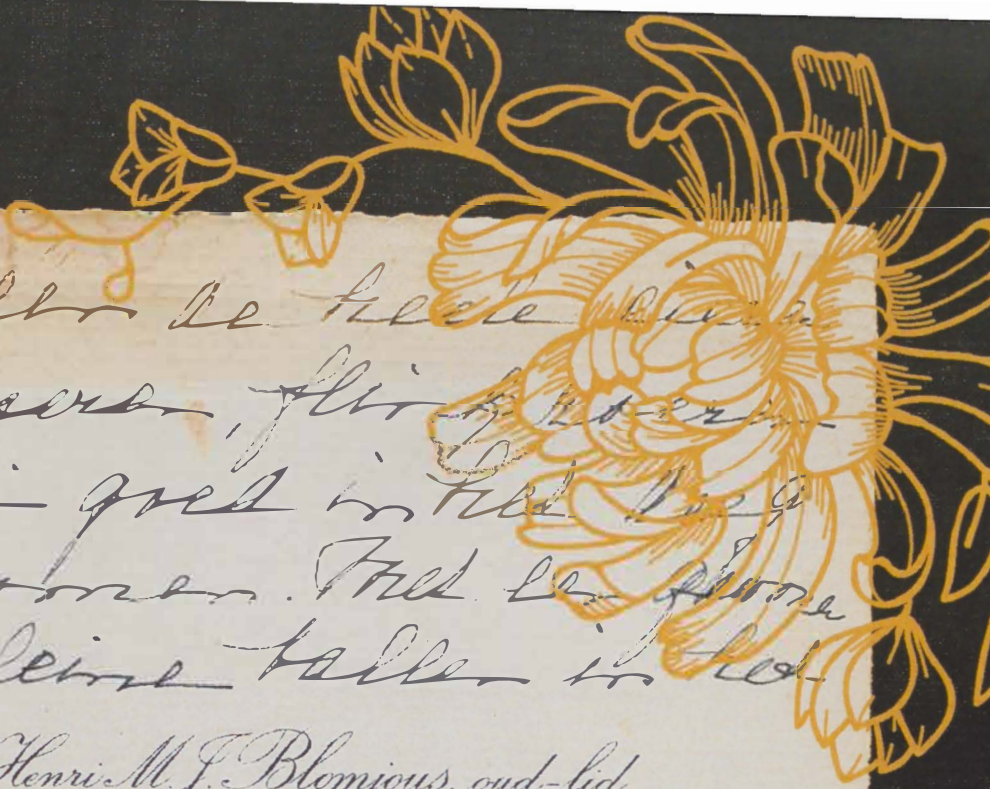
Laat de pootjes minimaal 2 dagen weken in zout water om ze schoon te maken. Het is handig ze met wat bindtouw op te binden.

Daarna garen in water met de kruiden, het water mag niet heter worden dan 90 graden Celsius. Het garen duurt erg lang. Dan afdrogen en instrijken met wat eiwit en vervolgens in de fijngemaakte beschuit rollen. Daarna op een rooster in de oven op ongeveer 150 graden Celsius bruinbakken.

Bij het opdienen voegt men de saus toe.



"Met de varkenspootjes hebben wij een speciale link. Vroeger werden die gegeten in Antwerpen na het uitgaan."



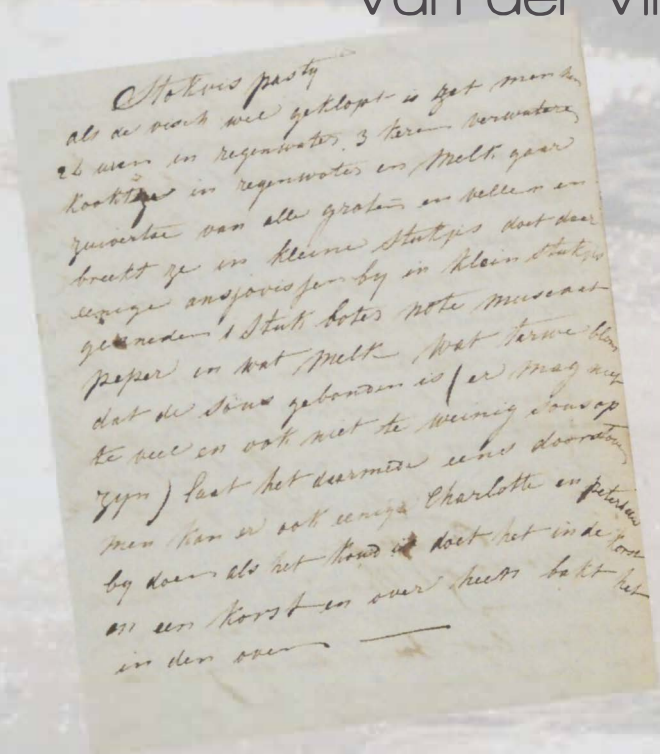
Ik door Ik de heere
er door roer, flir
sol het in goed in het
is opgenomen. Het de
lehepel kleine vallen in het

De Heer Henri M. J. Blomjous, oud-lid
van de Eerste Kamer der Staten-Generaal,
heeft de eer U kennis te geven van het
voorgenomen huwelyk zijner dochter Piet
Zijn, met den Heer W. J. L. M. Albers, licentiaat
de Schiedde Handels- en Financieele wetenschappen.
De huwelyksinzegening zal plaats hebben in
Schaal doen er med op Dinsdag 22 April
scuiper besproien. Receptie: Dinsdag 22 April van.

In den Hoorn 1 theelepels
Heuvel 14 Lindezinghout
Eilburg (Nederland) Eoekomstige
Mechelische St.

Stokvis pastij

(uit receptenboekje Maria Donders—
Van der Vliet, archief 338)



Als de visch wel geklopt is zet men hem 24 uren in regenwater, 3 keren verwateren kookt (het?) in regenwater en melk gaar zuivertse van alle graten en vellen en breekt ze in kleine stukjes doet daar eenige ansjovissen bij in klein stukjes gesneden 1 stuk boter note muscaat peper en wat melk wat tarwe blom dat de sous gebonden is (er mag niet te veel en ook niet te weinig sous op zijn) laat het daarmede eens doorstoven men kan er ook eenige charlotte en peterselie bij doen als het koud is doet het in de korst en een korst en(!) over heen bakt het in den oven.

Tips van Marianne

Ik heb de volgende hoeveelheden aangehouden aangezien het recept dat niet geeft.

Voor 4 personen, voorgerecht.

Ingrediënten:

250 gram gebeukte stokvis (www.stokvisonline.nl), 150 gram witte rijst, 2 ansjovissen (uit een potje), ¼ winterwortel (klein), gesnipperd, 1 stukje verse gember (1 vingerkootje), gesnipperd, 2 sjalotjes, 25 gram roomboter, 25 gram bloem, 1 glas melk, bekertje room, klein bosje peterselie, 1 kippenbouillonblokje, nootmuskaat, peper, zout.

Voor de korst:

300 g zelfrijzend bakmeel, 150 g koude margarine, in blokjes gesneden, mespunt zout, 1,5 deciliter jswater of witte wijn.



Bereiding:

1.- Week de stokvis ten minste 24 uur in ruim water. Ververs om de 8 uur het water. Breng de stokvis in goed gezouten water aan de kook (niet in een aluminium pan!) en laat hem tot ca. 30 min. zachtjes garen. Giet af en laat afkoelen. Trek het vel eraf en verwijder de graten, pluk de vis in kleine stukjes.

2.- Maak het deeg voor de korst. Doe alle ingrediënten in een keukenmachine en mix kort door tot het een klomp is. Haal het deeg uit de machine, rol het in plastic folie en laat het in de koelkast rusten voor zeker een half uur.

3.- Fruit de gesnipperde sjalot, gesnipperde gember en de gesnipperde wortel in een steelpan met wat olie of boter, voeg de rijst toe en roer alles goed.

4.- Voeg de kippenbouillon toe in verhouding die vermeld staat op de verpakking en gaar de rijst in ca. 20 min tot ze mooi droog en gaar is.

5.- Smelt de boter, fruit 1 fijn gesnipperd sjalotje erin voeg al roerend de bloem toe en voeg langzaam al roerende de melk en de room toe en breng het licht aan de kook. En breng hem op smaak met de ansjovis, beetje nootmuskaat, wat fijn gesneden peterselie en peper en zout. Proef! (een beetje mosterd erbij is ook lekker)

6.- Vermeng de saus met de vis.

7.- Doe de dit mengsel in een aardewerk schaal en leg de gare rijst erop.

8.- Rol het deeg uit tot 1 cm dikte. Snij hier een deksel uit ter grote van de vorm. Maak de rand van de vorm nat en leg het deegdeksel op de vorm. De randen en bovenkant kan je versieren met rest deeg. Bestrijk de bovenkant met wat geklopt eiwit of ei.

9.- Zet de vorm in een oven van 200 graden, voor 30-45 minuten. De korst moet gaar en bruin zijn.

TIP: Gefruite uienringen en worteltjes zijn er erg lekker bij.

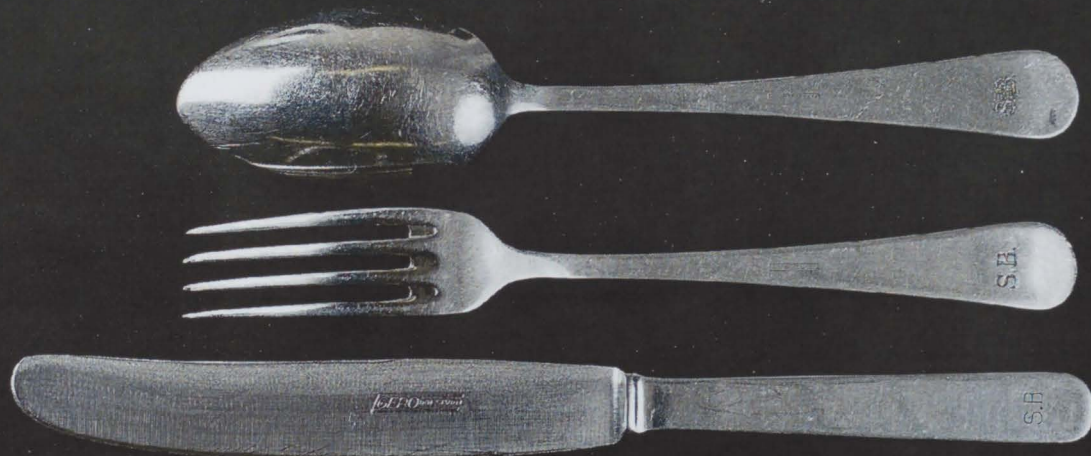
Bron: <http://eetverleden.nl/kaatje-ben-je-boven-diner>





THEEKOP EN
SCHOTEL MET
GEMEENTEWAPEN

BESTEKSET MET GRAVERING SWAGEMAKERS-
BOGAERTS. INGEBRACHT DOOR MARIE-JOSÉ
VAN GERWEN.



THEELEPELTJE HENRI VERMEER. INGEBRACHT
DOOR R. VAN DER VELDEN.

STADSMUSEUM
TILBURG

MAAKTE VAN
DE

INGEBRACHTE
VOORWERPEN

EEN

FOTOALBUM OP
FACEBOOK.

KIJK OP
FACEBOOK.COM
STADSMUSEUM
TILBURG

KOEKTROMMEL INGEBRACHT DOOR
MARIE-JOSÉ VAN GERWEN



KOEKTROMMEL INGEBRACHT DOOR
LUUD DE BROUWER



ROOYE KOOL HEEL GESTOOFD

MET VULLING



TRANSCRIPTIE VAN

ORIGINEEL RECEPT:

Men snijdt er onder een gat is vult daar in gehakt waar men peper en zout bij doet bind er dan een blad of twee over heen zet ze op het vuur met bouillon en een paar heele juine zout peper en kruinoot, Men kan er afsnijdsels van vleesch of beenen bij doen om het kragtig te maken. Men laat ze zoo een uur of vijf zachtjes stoven

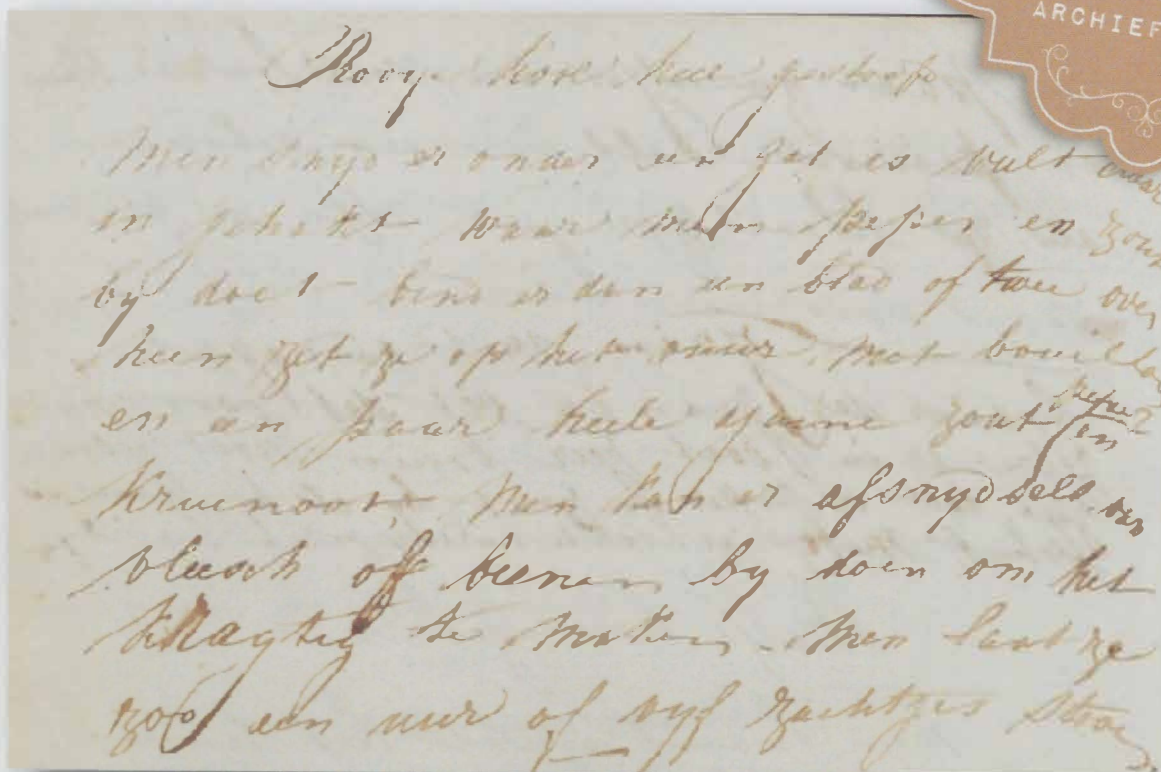
TIPS VAN KATINKA

Rode kool: ik heb in plaats van een holte een 'buis' gemaakt (zoals een krentenbrood met spijs gevuld), dan kan je de kool overdwars makkelijker in plakken snijden, waarbij elk plakje zijn

eigen vulling heeft. De vulling bestaat uit biologisch rundergehakt, ongeveer 300 gram, met wat kruiden toegevoegd. Alles is in (kant-en-klaar gekochte) wildfond gesmoord, maar wel in de oven, in plaats van op het vuur zoals recept aangeeft. En ik heb er iets meer kruiden er aan toegevoegd (kardemom, kaneel, wat sinaasappel, gewoon wat me lekker leek). Ook de voorgeschreven kooktijd van 5 uur (!) heb ik ingekort. Een uurtje of 2, dat is genoeg, op 110 graden, in een afgedekte ovenschotel. Om er iets meer sjeu aan te geven heb ik de fond ingekookt en gebonden. Apart erbij, heb ik een extra sausje gemaakt van het stoofvocht voor wat extra smaak. Maar wie de originele versie wil proeven, neemt gewoon geen saus erbij!



UIT
RECEPTENBOEKJE
MARIA DONDERS-VAN
DER VLIET
ARCHIEF 338



Uit receptenboekje
Maria Donders-
Van der Vliet,
archief 338

EVENVEELTJES

Transcriptie originele recept

Een kommetje blom 1 dito eyers 1/4 lb
amandelpers een kommetje boter en
melk warm
gemaakt wat gest een uur laten rijzen
met wijng vuur onder en veel vuur
boven bakken.

Tips van kok Rob

200 gram zelfrijzend bakmeel
200 ml melk
200 gram boter
4 eieren

150 gram tant pour tant (gelijke delen gemalen geroosterde amandelen en poedersuiker; komt in de plaats van amandelspijs)

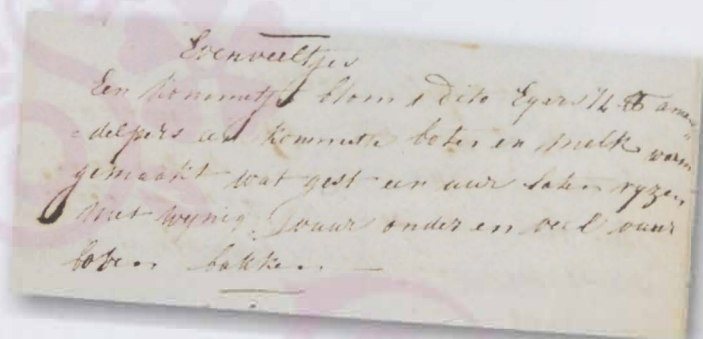
Verwarm de melk (moet lauwwarm zijn);
smelt de boter;

klop de eieren los in een kom, voeg de warme melk toe en roer even;

doe er vervolgens het zelfrijzend bakmeel en de tant pour tant bij en meng goed;

doe hierbij langzaam de gesmolten boter, roer nog even door en giet de massa in cupcakebakjes (vul deze voor driekwart);

Bak af in een oven bij 165 graden (boven- en onderwarmte; bakplaat in het midden van de oven) gedurende 10 à 15 minuten. Ovendeur niet openen tijdens het bakken. Als de evenveeltjes goudbruin van kleur zijn even controleren of ze gaar zijn, anders nog heel even in de oven laten staan.



GEKRUIDE AARDAPPELSOEP

Ingredienten.

1 K.G. aardappelen
1 L water
50 gram boter
Prei
Peterselie
Kerry
1 pitje knoflook

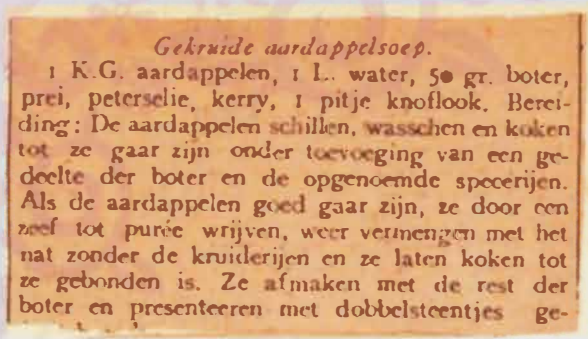
Bereiding.

De aardappelen schillen, wasschen en koken tot ze gaar zijn onder toevoeging van een gedeelte der boter en de opgenoemde specerijen. Als de aardappelen goed gaar zijn, ze door een zeef tot puree wrijven, weer vermengen met het nat zonder de kruiden en ze laten koken tot ze gebonden is. Ze afmaken met de rest der boter en presenteren met dobbelsteentjes ge-

Tips van kokkin Yvonne

Het einde van het recept is eraf geknipt! Wat voor dobbelsteentjes moeten er dan bij gepresenteerd worden? Dat kun je zelf naar eigen smaak toevoegen. Je kunt er bijvoorbeeld kaas of croutons overheen strooien.

Uit het register van
een pastoorsmeid,
R.K. Parochie
Willibrord Diessen,
archief 1569



Vleeschbroodjes met ossetong

(UIT:
REGISTER
VAN DE
PASTOORS-
MEID. R.K.
PAROCHIE
WILLIBRORD
DIESSEN
1854-1961.
ARCHIEF
1569)



Kokkin Astrid de Beer over dit recept: "Met Kerst maakt mijn moeder al jaren tong in champignonsaus. Ik heb het zelf nog nooit klaargemaakt en het is ook meer het recept van mijn moeder. Maar dit broodje met ossentong wilde ik wel proberen!"

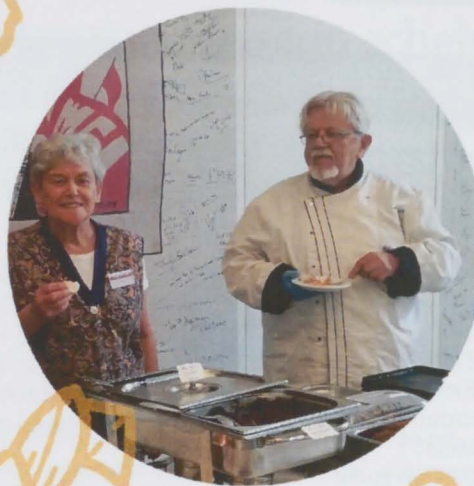
Het originele recept:

200 gram kalfsvleeschresten
75 gram gerookte ossetong
12 dunne sneetjes brood zonder korst
een ingemaakt uitje
een augurkje
wat peper
1 1/2 d.L. mayonaisse

Maal het kalfsvleesch zeer fijn, vermeng het met de mayonaisse, de fijn gehakte ui en augurk, de peper en de helft van de ossetong. Roer alles tot een samenhangende, gelijke massa dooréén. Rooster de sneetjes brood lichtbruin, laat ze koud worden en leg op ieder een dikke laag van het mengsel. Snijdt de overgebleven ossetong fijn en strooi ze over het geheel.

Vleeschbroodjes met ossetong
200 gr kalfsvleeschresten, 75 gr gerookte ossetong, 12 dunne sneetjes brood, zonder korst, een ingemaakt uitje, een augurkje, wat peper en 1 1/2 d.L. mayonaisse. Maal het vleesch zeer fijn, vermeng het met de mayonaisse, de fijn gehakte ui en augurk, de peper en de helft van de ossetong. Roer alles tot een samenhangende, gelijke massa dooréén. Rooster de sneetjes brood lichtbruin, laat ze koud worden en leg op ieder een dikke laag van het mengsel. Snijdt de overgebleven ossetong fijn en strooi ze over het geheel.





HAZEPEPER

TRADITIONEEL & MODERN

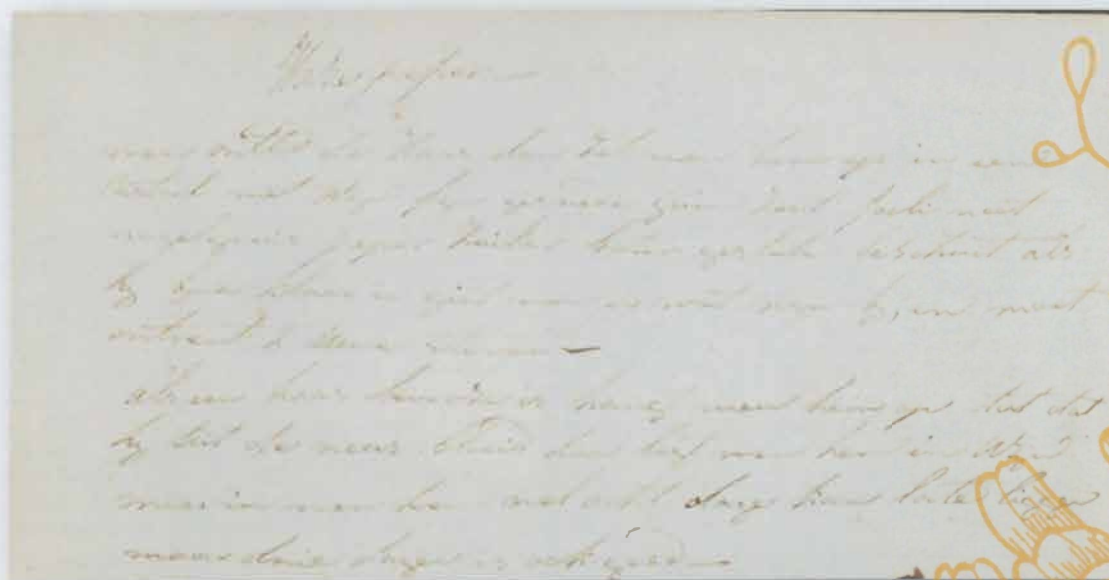
**Uit receptenboekje Maria
Donders-Van der Vliet, archief 338**

Transcriptie originele recept

men ontlid de Haas dan zet men hem op in een Castrol met azijn fijn gesnede juin zout foelie noot nagelgruis peper zuiker boter gestote beschuit als hij bijna klaar is giet men er wat wijn bij, en moet ontrent 2 uure stoven als een haas bevroze is hangt men hem op tot dat hij uit de neus blooid dan legt men hem in azijn waarin men hem wel acht dage kan late liggen maar drie dagen is ook goed

Tips van Wim en wil

Maak een marinade van azijn, fijngesneden ui, zout, foelie, nootmuskaat, peper en suiker. Na een paar uur de haas droogdeppen en aanbraden in de boter, dan blussen met rode wijn en eventueel wat marinade. laat de haas minstens 2 uur stoven. Als hij gaar is, ontbenen en wat binden met gestoten beschuit.



GEVULDE KOEKEN VAN BAKDUO

LILY & BABS

TRANSCRIPTIE

ORIGINEEL

900 gram Blanke basterd
 200 gram Eieren
 60 gram Citroenrasp
 240 gram Melk
 800 gram Biskien zacht
 2000 gram Zeeuwse bloem
 10 gram Koolzuur
 20 gram Zout
 20 gram Kaneel
 20 gram Calvé bakpoeder
 2000 gram Calvé spijs
 200 gram Eistrijksel
 80 gram Amandelen

TIPS LILY & BABS

Door oma werden ze altijd gevulde heeren genoemd; een lekkere stevige koek met spijs van goede kwaliteit. Het originele recept is voor 120 stuks. Wij hebben het omgerekend zodat je er circa 20 koeken met een diameter van 5 cm uit kan halen.

INGREDIËNTEN DEEG

- 250 gram patentbloem voorheen Zeeuwsebloem*
 - 1 ei
 - melk toevoegen als het deeg te droog is
 - 160 gram koude roomboter voorheen Biskien**
 - 125 gram witte basterdsuiker / fijne

kristalsuiker
 - 1 theelepel bakpoeder
 - Gram Koolzuur ***
 - 1/4 tl Zout
 - 1/2 tl Kaneel
 - Rasp van 1/4 citroen

INGREDIËNTEN VULLING

- 250 gram amandelspijs
 - Eventueel 1 ei of eiwit om door te kneden

INGREDIËNTEN GARNERING

- Eistrijksel van 1 ei of eidooier
 - 20 blanke amandelen

* Zeeuwse bloem = koekjesbloem (niet gebruikt, maar patentbloem)
 ** Biskien = bakkersvet. Zacht vet voor machinaal gemaakte koekjes en staat ongeveer gelijk aan dezelfde hoeveelheid koude boter of margarine
 *** Koolzuur = zuiveringszout (niet gebruikt in dit recept)

De bereiding van het deeg: In het recept stond geen bereiding, maar het spreekt eigenlijk voor zich. Voor dit recept hebben we bovenstaande hoeveelheden genomen. De bloem, het bakpoeder en het zout boven een kom gezeefd. De boter erbij en dit met de vingertoppen door de bloem wrijven tot broodkruimel grootte. Meng de suiker en citroenrasp

Uit: brochure Calvé-Delft, voorlichtingsdienst voor de bakkerij, archief 1589 van Bakkerij Vermeer

erdoor en voeg 1 geklopt ei toe. Alles door elkaar kneden tot een samenhangend deeg. Laat 1 uur rusten op een koele plek.

In plaats van basterd suiker hebben we kristalsuiker gebruikt. Dit maakte de koek knapperig. Het deeg uitrollen tot een dikte van 2 - 3 mm en de helft uitsteken met een ronde steker van 5 cm (bodem plakjes) en plaats op een met bakpapier bedekte bakplaat. De andere helft uitsteken met een gekartelde steker van 6 cm. Zo past het bolletje spijs er nog onder.

Spijs: kant en klaar te kopen, maar er moet nog een half ei bij om het soepel te maken. Verdelen in 20 gelijke stukjes en rol er balletjes van. Plet de balletjes licht en plaats ze op de uitgestoken bodem plakjes. Bestrijk de randen rondom het spijs met eidooier met een kwast en leg vervolgens de gekartelde deegplakjes op de bodemplakjes met spijs. Druk de randen voorzichtig op elkaar en bestrijk de koeken met eidooier, plaats dan een blanke amandel in het middel en druk lichtjes aan. Bestrijk nogmaals met ei (dan krijg je die mooie crackle). Laat de koeken nog 15 minuten rusten en bak ze af op 200 graden gedurende 20 minuten tot licht goudbruin.



CALVÉ-DELFT		
voorlichtingsdienst voor de bakkerij		
BROOD-REKENING		
BROOD		
Blanke basterd	900 gram	ƒ 1,40
Eieren	200 "	ƒ 0,80
Citroenrasp	60 "	ƒ 0,10
Melk	240 "	ƒ 0,10
Biskien Zacht	800 "	ƒ 1,10
Zeeuwse bloem	2000 "	ƒ 1,20
Koolzuur	10 "	
Zout	20 "	ƒ 0,20
Kaneel	20 "	
Calvé Bakpoeder	90 "	ƒ 0,30
Calvé Spijs	2000 "	ƒ 0,80
Eistrijksel	200 "	ƒ 0,20
Amandelen	80 "	ƒ 0,20
Totaal stoks: 120		ƒ 8,10
Grondstoffen		ƒ 8,10
Bé amortisatie		ƒ 0,20
Productie loon en soc. lasten:		ƒ 0,10
74 minuten à 1 ct.		
Overige prod. kosten:		ƒ 0,40
1, 25 S van de loon ad 1/10		ƒ 0,25
1, 25 S van de loon ad 1/10		ƒ 0,25
Totaal bedrag ad 1, 25 S van de loon		ƒ 0,50
Per stukkosten 205 van 1/10		ƒ 0,25
Winstmarge		ƒ 7,85
ƒ 7,85 x 120 =		ƒ 942,-
ƒ 942,- per stuk		
Met een 1,5 mm dikke snijder kunt maken, die 1/2 de verdikking is 1/2 mm dik.		

Zalm met mayonaisse in schelpen.

1 blikje zalm, mayonaisse, kropsalade, paar tomaten of een kleine biet, hard gekookt ei, wat kappertjes. Bereiding: De schelpen van binnen bekleeden met mooie, gele blaadjes kropsalade. Hierop de stukjes zalm plaatsen, de mayonaisse er over uitgieten en versieren met wat fijngehakte biet of schijfjes tomaten, fijngehakten eidooier en wit en wat kappertjes. Een dergelijk gerecht is zeer geschikt om een kleine uitbreiding te geven aan het koffiemaal, wanneer een onverwachte gast mede aanzit. Enkele blikjes zalm heeft men gewoonlijk wel in huis, mayonaisse is vlug gemaakt en nog beter is het altijd ook wat mayonaisse in voorraad te hebben. Afgesloten met wat slaolie kan men ze lang goed houden. Een eenvoudige garnering van wat schijfjes augurk, hard gekookt ei en peterselie doet ook heel aardig en deze ingrediënten zijn gewoonlijk wel voorradig.

Zalm met mayonaisse in schelpen

(uit: register van de pastoorsmeid, R.K. Parochie Willibrord Diessen 1854-1961, archief 1569)

1 blikje zalm
mayonaisse
kropsalade
paar tomaten of een kleine biet
hard gekookt ei
wat kappertjes

Bereiding: De schelpen van binnen bekleeden met mooie, gele blaadjes kropsalade. Hierop stukjes zalm plaatsen, de mayonaisse er over uitgieten en versieren met wat fijngehakte biet of schijfjes tomaten, fijngehakten eidooier en wit en wat kappertjes. Een

dergelijk gerecht is zeer geschikt om een kleine uitbreiding te geven aan het koffiemaal, wanneer een onverwachte gast mede aanzit. Enkele blikjes zalm heeft men gewoonlijk wel in huis, mayonaisse is vlug gemaakt en nog beter is het altijd ook om wat mayonaisse in voorraad te hebben. Afgesloten met wat slaolie kan men ze lang goed houden. Een eenvoudige garnering van wat schijfjes augurk, hard gekookt ei en peterselie doet ook heel aardig en deze ingrediënten zijn gewoonlijk wel voorradig.



Er werd over Aan tafel! geblogd

Superblij waren we toen we zagen dat Mariëlla Beukers en Vera Weterings door ons evenement enthousiast waren geworden en erover schreven op hun blogs. Mariëlla schreef op www.wijnkronieken.nl over Candeel en Wijnsoep. Vera liet zien dat er regelmatig aandacht is voor oude recepten en ging uitgebreid in op het evenement Aan tafel! Hier een korte impressie van hun blogposts.

Niet alleen in de boekwinkel kom je steeds meer historische recepten tegen, ook in het archief duiken zo nu en dan oude receptenboekjes op, zoals het zeventiende-eeuwse recept voor jenever uit het *Receptenboek van de Vrijheid* dat recent te zien was in het tv-programma *Binnenstebuiten*. Hierdoor rijst in het archief regelmatig de vraag: hoe smaken die recepten? De namen van verschillende recepten spreken immers tot de verbeelding, neem bijvoorbeeld evenveetje, beuling en slemp; je kunt ze allemaal vinden in de receptenboekjes van het Regionaal Archief Tilburg. Een evenveetje is een soort gebak, een beuling is een soort worst en slemp is een warme kruidige melk.



© Regionaal Archief Tilburg

Het Regionaal Archief Tilburg en het Stedsmuseum Tilburg nemen de proef op de som en zijn op zoek gegaan naar culinaire duffallen die niet terugdeinzen om een onbekend recept uit te proberen. Zij organiseren een speciale publieksdag waarbij gerechten uit oude receptenboekjes te proeven zijn. De recepten zijn bereid door (amateur)koks. Voorafgaand aan het evenement kon iedereen zich opgeven om een oud recept uit te proberen. De recepten komen uit het register van een pastoorsmeid (Diessen, begin twintigste eeuw), brochures van Calvé Delft en Buisman, het receptenboekje uit de negentiende eeuw van herbergierster Maria Donders van Vliet en een brochure uit 1914, 'Goedkope en voedzame maaltijden'.

De recepten komen uit het register van een pastoorsmeid (Diessen, begin twintigste eeuw), brochures van Calvé Delft en Buisman, het receptenboekje uit de negentiende eeuw van herbergierster Maria Donders van Vliet en een brochure uit 1914, 'Goedkope en voedzame maaltijden'.



Soepjes ter versterking: kandeel en wijnsoep

321

DOOR MARIËLLA BEUKERS

19 NOVEMBER 2016

IN RELEVAN

Scan deze code om het hele artikel van Vera Weterings te lezen op www.hereditasnexus.com



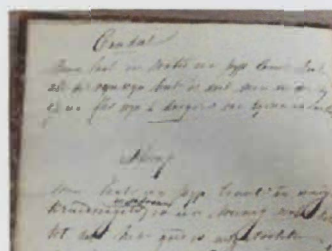
Aan tafel in het archief

15 november 2016 06:15 redactie@hereditasnexus.com

Heerplaffen met een glas wijn in de herberg en lekker bijkletsen met vrienden op die manier werd wijn in het verleden graag genuttigd. Maar er waren nog meer toepassingen voor al die vaten rijwijn en Franse en Spaanse wijn die naar de Lage Landen kwamen. Wijn was ook een belangrijk hulpmiddel in de huisapotheek en diende als medicijn, zowel op zichzelf als als vloeistof waarin allerlei kruidenmengsels opgelost konden worden. En er werd heel wat met wijn gekookt. In sauzen werd bijvoorbeeld veel wijn gebruikt, om vlees op smaak te maken en mals te krijgen. Dergelijke toepassingen van wijn fascineren me enorm.

Receptenverzameling van een Tilburgse herbergierster

Toen Regionaal Archief Tilburg het project Aan Tafel lanceerde en een oproep deed aan mensen die graag eens een historisch recept wilden koken, was ik dan ook gelijk geïnteresseerd. En helemaal toen er tussen die recepten twee waren waarin wijn een belangrijke rol speelde: kandeel en wijnsoep. Beide recepten komen uit een handgeschreven receptenverzameling van de Tilburgse herbergierster Maria van der Vliet, huisvrouw van Adriaan Donders.



Scan deze code om het gehele artikel van Mariëlla Beukers op www.wijnkronieken.nl te lezen



Nog wat foto's van de dag, omdat het zo leuk was!







AAN TAFEL!



De foto's komen uit de collectie van Regionaal Archief Tilburg en zijn te bekijken via www.regionaalarchieftilburg.nl

Tilburgse eetcultuur in al haar facetten

Door Stef



Als Tilburgers mogen we graag prat gaan op een Bourgondische levensstijl. Een levensstijl die gekenmerkt wordt door lekker eten en lang tafelen. Naast het proeven van gerechten was er tijdens Aan tafel! nog meer aandacht voor de bijzondere rol die de Tilburgers hebben met eten. Dit werd vormgegeven in een expositie, waarin allerlei verschillende facetten van de Tilburgse eetcultuur tentoongesteld werden. Zo was er bijvoorbeeld een tafel aangekleed als Tilburgse koffietafel. Bezoekers konden hier kennis maken met allerlei

producten die een directe link met de stad hebben. Zo kun je denken aan wijnflessen die voor een speciale gelegenheid zijn uitgegeven of Tilburgse sigarendoosjes. Ook stond er bijvoorbeeld koffieservies van het gemeentehuis uitgesteld. Zelf inspiratie opdoen kon men in een exemplaar van het *Tilburgs kookbuukske*. De bezoeker kreeg op deze manier een mooi inzicht in de eetcultuur van een stad en hoezeer dit in de lokale cultuur verweven zit.



Bij binnenkomst in de studiezaal viel natuurlijk als eerste de prachtig gedekte tafel op. Als blikvanger stond aan het hoofdeinde een enorme gouden zwaan, afkomstig van het gelijknamige hotel.



De feestelijke tafel was gewijd aan een selectie menukaarten uit de collectie van Regionaal Archief Tilburg. Door verschillende kaarten tentoon te stellen kreeg de bezoeker niet alleen een mooi overzicht van hoe men een menu presenteerde tussen het einde van de negentiende en het einde van de twintigste eeuw, maar ook wat men toen zoal at. Uit de kaarten blijkt bijvoorbeeld dat eten aan mode onderhevig is, maar ook dat de Franse keuken onverminderd populair bleef.



De menukaarten zijn afkomstig van allerlei verschillende gelegenheden, met als overeenkomst dat er iets te vieren viel: trouwfeesten, jubilea en verjaardagen. Deze verscheidenheid kwam ook tot uiting in het uiterlijk van de kaarten. Sommige zien er formeel uit, terwijl andere juist weer heel kleurrijk en persoonlijk zijn. Ook qua vorm verschillen de menu's enorm, enkele menukaarten zijn zelfs van zijde gemaakt!

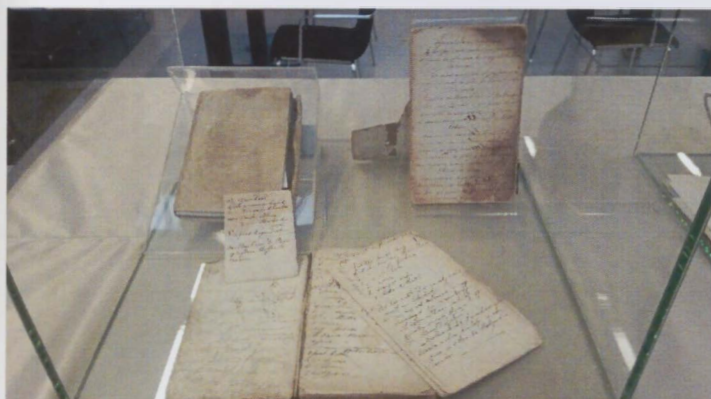


Mooie menu's werden meestal niet weggegooid na het diner. Vaak bewaarde men de kaarten als herinnering aan een mooie avond.



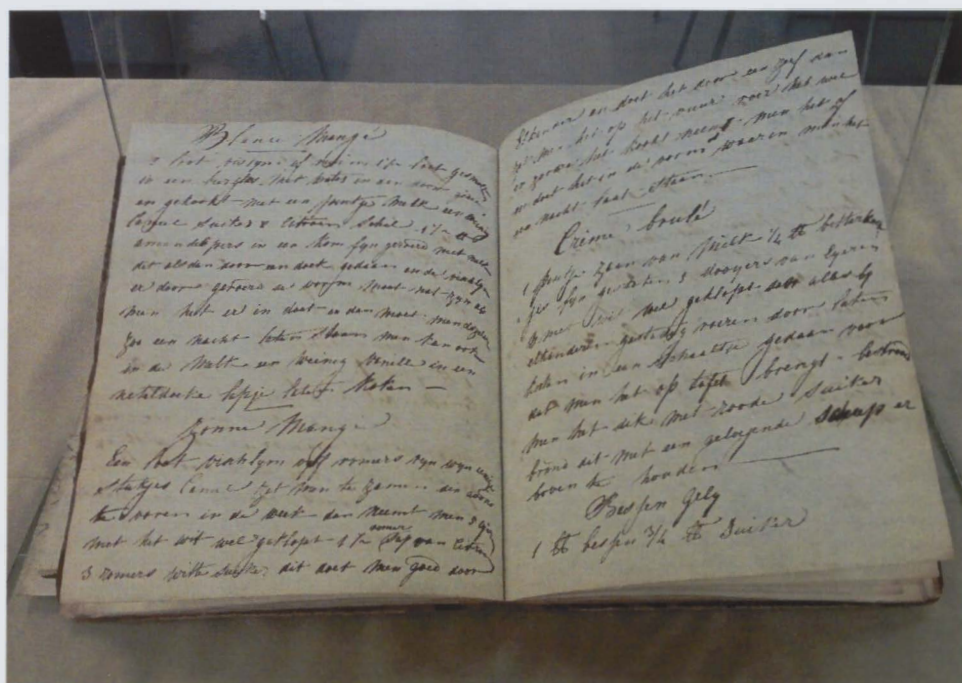
Zo zijn er hele plakboeken vol met menu's in de collectie van het archief, waarvan er ook enkele op de expositie te zien waren. De kaarten werden opgenomen in een album met foto's en herinneringen, maar ook bijvoorbeeld met bidprentjes van overleden familieleden. Op die manier vormen ze een onderdeel van de familiegeschiedenis. Er

waren ook diners waarbij elke gast zijn eigen persoonlijke menukaart kreeg. Hier werden ook exemplaren van tentoongesteld. Dergelijke menukaarten moeten een enorm karwei geweest zijn om te maken, maar het resultaat is prachtig.



Bezoekers maakten ook kennis met verschillende manieren waarop mensen menukaarten gebruikten als souvenirs aan een mooie avond. Zo waren er menu's te zien die door alle deelnemers gesigneerd waren. Er was zelfs een kaart waar iemand 'groene jurk' op geschreven had, zodat ze zich aan de hand van haar kledingkeuze kon herinneren hoe de avond was. Verder was er een menukaart te zien van de Holland-Amerika Lijn, met daarbij het dagboek van de passagier, waarin hij zijn maaltijden op het schip beschrijft. Stuk voor stuk mooie documenten, waaruit blijkt hoe diep de eetcultuur in de Tilburgse genen zit.

Het hoogtepunt van de expositie waren natuurlijk de receptenboekjes waar het allemaal om draaide. Uit deze boekjes zijn de recepten gehaald waar de bezoekers tijdens Aan tafel! van konden genieten. Receptenboekjes werden vaak van generatie op generatie doorgegeven en zijn daarom van grote waarde wanneer men meer wil weten over de culinaire cultuur uit een bepaald gebied. Dat de recepten in de boekjes nog niets aan waarde verloren hebben bleek uit de proeverijen elders in het gebouw. Gelukkig konden de boekjes zelf ook op veel belangstelling rekenen. Het oude handschrift bleek voor sommige mensen wat lastig te lezen, gelukkig hebben we elders in deze uitgave alle recepten uitgetypt, zodat je er ook thuis mee aan de slag kan!



Lezing door Guus Teurlings

Er moet nagels en foelen by. Kookt
Appels en Peper en alvich in wijn azijn
en giet er die ops

Abriosen in brandewijn

Legt ze in een fles heel of half naar een
kruiding doet er by een ghyll land en kookt
Lendy suiker giet er brandewijn ops

Men neemt ops een kan brandewijn 1 lb land
bind er een blaas over zet de fles in een
ketel met hooven water als het goed
kookt zet men het met den ketel af
en later staen tot het koud is
persken kan men ook nemen Maer
wie scheld men af 5 minuten koken is
goud

om kersen te confyten
op 1 lb kersen 1 lb suiker

Guus Teurlings van 63° kookboekenwinkel gaf om 14.00
en 16.00 uur een lezing over de culinaire geschiedenis van
Brabant. Deze kookboekenspecialist vertelde vol vuur over
de gerechten die in de afgelopen eeuwen werden gegeten,
zowel lokale als regionale gerechten. Hij liet afbeeldingen
zien van hele oude kookboekjes (onder andere uit de
collectie van het Nationaal Archief).

Vanuit de nieuwsgierigheid naar Tilburgse recepten werd
de publieksdag Aan tafel! ook aangegrepen om
herinneringen aan oude recepten te 'vangen'.



CHARLES MARSE-SMITS,
HOFLEVERANCIER.
 Heuvelstraat 183.
 Willem-II-straat 179.

Grootste en uitgebreidste Magazijnen van
Huishoudelijke Artikelen.

Tafel-Serviezen
 Ontbijt-Serviezen
 Koffie-Serviezen
 Thee-Serviezen
 Waschatellen
 Koekstallen
 Dejeusers
 Asperge-Schalen
 Fruit-Schalen
 Koekdozen
 Biscuitdozen
 Bouillottes
 Soortassen
 Voortuig Aardewerk
 Vormen

KRISTALLEN.
 Compotes
 Dessertschalen
 Karaffen
 Wijnkannen
 Olie- en Azijnstallen
 Zuurstellen
 Kaasstolpen
 Botervlootjes
 Sardinières
 Toilet Garnituren
 Glazen voor
 Champagne, Wijn,
 Port, Bitter, Liqueur.
 enz. — enz.
 Nieuwste slijpsels.

Grootste keuze. — Zeer concurrerende prijzen.
 Getuigd op de groote Bovenmagazijnen.
GLAS- en AARDEWERK wordt
 gegeven bij eventuele gelegen-

 Een Koffie- Thee- en
 Ontbijtservies of Tafel-
 servies van
v.h. A. MEIJRING
 is een nuttig St. Nicolaasgeschenk.
WILLEM II STRAAT 59

A. MEIJRING,
 Willem II str. TILBURG Heuvelstr.

Specialiteit:
Tafel-Serviezen.
Ontbijt-Serviezen.
Waschgarnituren.

Scherp concurrerende prijzen.
 Garantie bij verzending.



PRACHTIG PORSELEIN

Als extra reclame bij **KLEPELZEEP**

Met complete servies, 15-delig, voor 125 groenbekochten.
 Ook in verkrijgbaar een complete Koffiekan voor 40 groenbekochten.

N.V. ZEEPFABRIEK, DEKLOK'HEERDE

Candidaten voor den Huwelijksmarkt
 en reeds zittende in de Huwelijksmarkt
 koopen hunne Huishoudelijke artikelen bij
GLAS- PORSELEIN- AARDEWERK ENZ.
 in geen magazijn concurrerender dan in
„HET CENTRUM”

Zie eenige prijzen HIERONDER en verder de Etalage's

Voor den Schoonmaak

Dweilen 32, 29, 24, 31
 Bezem 32, 29, 24, 31
 Waschborstels 18, 14, 10, 25
 Werkborstels 14, 10, 20
 Luwagans 35, 30, 60
 Kastanden (13 delig) 17, 12
 Maizenvalen 3 x 10 ct.

Kmalle Artikelen

Geem. Emmers (wit) prima 98
 Geem. Emmers (grijs) 70
 Zinke Emmers 65, 80, 95
 Waschbalkjes 17, 12
 Sauslepels 15
 Soep of Schuimlepels 45, 55, 65, 75
 Koekpannen (wit) Nest pannen (wit) (3 delig) 12, 95

Glas-Porselein-Aardewerk

6 Bierglazen 48
 1 Suikerpot op voet 14
 Romers in alle prijzen
 Kristal Servies (13 d.) 16, 30
 Kristal servies 4, 20 tot 8, 50
 Koffie servies 10, 95
 Japan servies 7, 95
 Saks Eetservies (13 personen) 22, 95
 Decor Eetservies (12 personen) 19, 75
 Diepe borden v. 15 tot 18 ct.
 2 witte tassen met schotels 25 ct.

Ontvangen: Koperen
 Waschketels, extra lage
 prijzen.

ZIE ETALAGES
JOS. M. GAILLARD-PEIJER - Besterdplein 70
AANBEVELEND.

HALE 7



Kleinste in de meeste huizen. Zelfs een alledaagse maaltijd
 wint een smaak en vrolijkheid als ze opgedient wordt in een
 mooi en smakelijk servies.

De collectie eet- en ontbijtservies die onze afdeling voor Huis-
 houdelijke Artikelen U kunnen kan, is werkelijk een van de water-
 tanden. Porselein, aardewerk of glas in vele soorten en maten
 vervaardigd tot in de meest sierlijke vormen.

Maar zelfs als U niet direct een servies noodig heeft — komt toch
 eens kijken, want onze Huisdood-Afdeling is een moderne kermiss-
 kring overvloed. Er is altijd iets nieuws te vinden.

TREESERVIES
 125

**Bijzonder mooie collectie
 EETSERVIEZEN**
 975

EETSERVIES
 590

HEDEN SPECIAAL GEËTALEERD
VROOM EN DREESMANN
 TILBURG

Op ZATERDAG a.s., Uitgebreide keuze
Zilveren Serviezen, Broodmanden, Jardinières, Enz. Enz.
Voorradig alle soorten TAFELZILVER waarbij vier complete **BOXES.**
Telefoon 709, Reparatie Inrichting. A. GHIJBEN Jr., Heuvelstraat 7, TILBURG.

CA. 200 BEZOEKERS
KWAMEN NAAR DE
PUBLIEKSDAG 'AAN
TAFEL!' OP 19
NOVEMBER 2016.
GEORGANISEERD DOOR
REGIONAAL ARCHIEF
TILBURG EN
STADSMUSEUM TILBURG.
ER KWAMEN NIEUWE
RECEPTEN BOVEN
TAFEL. NIEUWE
KOOKVRIENDEN EN WIE
WEET, IS DE BASIS
GELEGD VOOR NOG MEER
HISTORISCHE
KOOKEVENEMENTEN.



Aan Tafel!

Herleef de smaak van vroeger



www.tilburgsans.nl

www.jilster.nl

