

Beppie's Kookschrift

Oud-Hollandse gerechten uit de 'vergeten' keuken

Els Jacobs

Copyright © 2016 – Els Jacobs

Niets uit deze uitgave mag worden vermenigvuldigd en/of openbaar gemaakt, door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke andere wijze ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de auteur.

*Eerste druk:
december 2016*

*Ontwerp en opmaak:
Herbie Brender à Brandis,
Grapefish, Voorschoten*

*Uitgever:
Street Level Publishers
Postbus 759
2700 AT Zoetermeer*

ISBN 978-90-71501-93-7

Inhoudsopgave

<i>Voorwoord</i>	<i>5</i>
<i>Het schoolstelsel in de jaren '30</i>	<i>7</i>
<i>Inleiding: Het leven in de jaren '30</i>	<i>11</i>
<i>Hors d'oeuvre*</i>	<i>13</i>
<i>Warme schoteltjes*</i>	<i>21</i>
<i>Soepen</i>	<i>25</i>
<i>Groenten</i>	<i>33</i>
<i>Vlees</i>	<i>49</i>
<i>Vis</i>	<i>59</i>
<i>Sauzen</i>	<i>63</i>
<i>Nagerechten en pap</i>	<i>69</i>
<i>Overige gerechten en schotels</i>	<i>81</i>
<i>Inmaken / steriliseren</i>	<i>96</i>
<i>Nawoord</i>	<i>100</i>
<i>Bronvermeldingen</i>	<i>102</i>
<i>Verklarende woordenlijst</i>	<i>103</i>
<i>Trefwoordenregister</i>	<i>104</i>



Voorwoord

Geldermalsen, juli 2016

1965

Maria Elisabeth Jacobs, mijn tante Bep en de oudere zus van mijn vader, leidde een kort maar intensief leven. Helaas stierf zij na een ziekbed van enkele jaren al op haar 43e. Ik werd naar haar vernoemd toen ik drie weken na haar overlijden werd geboren, en tante Bep speelde op de achtergrond altijd een belangrijke rol in mijn leven. Als een rode draad ging haar (en mijn) naam door mijn leven. Ik zit als tante Bep, loop als tante Bep en ben net zo gedreven en enthousiast als tante Bep.

2014

Begin 2014 werd ik via Social Media opgespoord en benaderd door Elly. Zij is de dochter van Greet Verhoeve, de vrouw met wie mijn oom Bill na het overlijden van tante Bep hertrouwde. Greet bleef na het overlijden van oom Bill in Amerika wonen en Elly had tijdens een van haar bezoeken aan haar moeder wat bewaard gebleven spullen en foto's van tante Bep meegenomen. Elly zorgde ervoor dat deze spullen naar mij opgestuurd werden.

2016

In het voorjaar van 2016 overleed de moeder van Elly. Al snel bleek haar, tijdens het opruimen van Greets huis, dat er nog meer spullen van tante Bep bewaard gebleven waren. Ook deze spullen liet Elly vanuit Amerika naar mij verzenden. Bij deze zending was ook een door tante Bep in de dertiger jaren op school handgeschreven kookschrift. Niet helemaal compleet meer, maar goed genoeg om de oud-Hollandse recepten te kunnen lezen. Veelal 'vergeten' groenten, vleesgerechten en pap.

Na een paar avonden door het kookschrift te hebben gebladerd, en op internet bepaalde ingrediënten en gerechten nader te hebben onderzocht, ontstond het idee om de 'vergeten gerechten' van tante Bep nieuw leven in te blazen.

'Beppie's Kookschrift – Oud-Hollandse gerechten uit de 'vergeten' keuken'© was geboren en het verder uitwerken van de gerechten werd een feit. Mijn zus Marie-José heeft het tekentalent van tante Bep geërft, was direct even enthousiast en heeft de illustraties verzorgd. Mijn levenspartner Pieter heeft, samen met mij, sommige recepten uitgeprobeerd en waar nodig aangepast. Maar de belangrijkste bijdrage werd natuurlijk door tante Bep geleverd: zij heeft tijdens de kooklessen op school de gerechten gemaakt en schreef deze als huiswerkopdrachten uit in haar kookschrift! Op deze manier is Beppie's Kookschrift een werk van de familie geworden.

Ik draag Beppie's Kookschrift op aan Greet Verhoeve, Elly's moeder die door dit kookschrift al die jaren te bewaren er indirect voor zorgde dat onder andere dit kookschrift na 51 jaar bij mij terecht kwam. Veel lees- en kookplezier, en laat de 'vergeten gerechten' goed smaken!

Maria Elisabeth (Els) Jacobs



Maria Elisabeth Jacobs (Bep, geboren 1921) op de ULO, waar ze haar kookschrift schreef (ca. 1935). Foto: privébezit

Het schoolstelsel in de jaren '30

Ontstaan

Eind 19e eeuw was er veel armoede in Nederland. De vele arbeidersgezinnen stonden onder grote (financiële) druk en er was weinig kennis over gezond eten en leven. Door een te eenzijdig eetpatroon en slechte hygiëne werden mensen snel ziek of stierven vaak op jonge leeftijd. Dochters in arbeidersgezinnen moesten vaak al op zeer jonge leeftijd elders gaan werken 'in de huishouding' om zodoende meer geld in het gezin in te brengen. Zij werden dan ook vaak jong van school gehaald om geld te verdienen.

Ingegeven door deze omstandigheden bedachten de 'betere' klassen (veelal de gezinnen die huishoudsters en dienstbodes in dienst hadden) een vorm van onderwijs waar vrouwen konden leren om het huishouden te doen en voor een betere hygiëne te zorgen. Het behoeft geen betoog dat deze 'betere' klassen alle baat bij dergelijke scholing hadden; op die manier konden zij immers huishoudsters en dienstbodes in dienst nemen die beter zouden functioneren. Maar ook voor de meisjes waren er voordelen: ze werden bevrijd van de zware arbeid in hun 'werkhuizen', kenden een betere hygiëne en daardoor gezondheid en waren na afronding van de opleiding in staat om hun eigen gezinsleven gezellig te maken en zodoende hun man te verzorgen en ervoor te zorgen dat hij graag naar huis ging in plaats van naar de kroeg.

Het huishoudonderwijs zag in 1888 het levenslicht en er werd gestart met de Haagsche Kookschool. De leerlingen kregen een gedegen opleiding om later te kunnen gaan werken als huishoudster of dienstbode. In eerste instantie was er wel wat weerstand tegen de opleiding. Men vroeg zich af waarom moeders het huishouden niet aan hun dochters konden leren. Bovendien was het lesgeld te duur voor de 'lagere' klasse en bleven de inschrijvingen achter. Pas toen er een vergoeding werd toegezegd voor loonderving en een gratis middagmaal beschikbaar werd gesteld, kwam daar verandering in.

De huishoudschool

In 1900 gingen er nog maar zo'n 1300 meisjes naar de huishoudschool. Een kleine 40 jaar later was dat aantal gestegen naar maar liefst 68.000 en waren er inmiddels meerdere huishoudscholen in Nederland, vooral in de grote steden, te vinden. De meisjes leerden hoe ze moesten koken en vergaarden kennis over de ingrediënten en welke bereidingswijze zij moesten toepassen. Alle gerechten moesten zij netjes in een schrift vastleggen, waarna de juffrouw het beoordeelde of corrigeerde. Daarnaast leerden zij hoe zij de was, de strijk en het huishouden moesten doen, maar ook hoe er met het (beperkte) huishoudgeld en met nieuw ontwikkelde apparaten omgegaan moest worden (wasmachines, mixers, fornuizen, elektrische strijkijzers etc.).

De MULO en de ULO

Begin 1900 begonnen sommige lagere scholen met de zogenoemde 'kopklassen'. Diverse daarvoor geschikt geachte leerlingen werden langer op school gehouden en kregen les in bijzondere vakken, zoals moderne talen en wiskunde. Deze scholen gingen vervolgens een samenwerking aan en zo ontstonden de MULO-scholen. MULO stond voor Meer Uitgebreid Lager Onderwijs. In 1920 werd de nieuwe Lager-Onderwijswet ingevoerd, waarin ook het onderwijs dat tot dat moment MULO genoemd werd, werd geregeld en het kreeg de naam ULO (Uitgebreid Lager Onderwijs). De voormalige kopklassen scheidden zich vanaf dat moment af van de lagere school waaraan ze verbonden waren, maar hielden hun oorspronkelijke naam: MULO. Het onderwijs op deze scholen werd ook geregeld door de genoemde nieuwe Onderwijswet. Op de MULO en op de ULO werd dus hetzelfde onderwijs gegeven. Langzamerhand verdween de naam MULO. In de jaren '30 ging ook Maria Elisabeth Jacobs (roepnaam: Bep), de tante van de samensteller van dit boek, naar de ULO in Amsterdam.

Aangezien het ULO-onderwijs in de Lager-Onderwijswet geregeld werd, had de ULO ook de bekostigingsregels van die wet. En dat betekende twee dingen: in de eerste plaats gratis boeken en andere leermiddelen voor de leerlingen. En ten tweede de erg soepele oprichtingsnormen. Deze hielden onder meer in dat als aangetoond

kon worden dat de nieuw op te richten school voldoende leerlingen zou krijgen, deze automatisch voor bekostiging in aanmerking kwam. Vooral daardoor kon de ULO een grote vlucht nemen, ook op het platteland. Op die manier bood het veel leerlingen de mogelijkheid dicht bij huis algemeen voortgezet onderwijs te volgen. Onderwijs dat van een behoorlijk niveau was en vele doorstromingsmogelijkheden bood, veelal te vergelijken met de mogelijkheden die de HAVO heden ten dage biedt. En zo vervulde de oude ULO veelal een vooruitstrevende rol, waarvan velen hebben kunnen profiteren.

Mammoetwet

In 1968 werd de Mammoetwet ingevoerd, waardoor de huishoudschool bij het lager beroepsonderwijs werd ingedeeld, terwijl er op de huishoudschool inmiddels al vakken werden gegeven zoals 'verzorging' (MBO-niveau), zodat meisjes ook konden gaan werken in een ziekenhuis. Het gevolg van deze splitsing was dat er steeds minder meisjes naar de huishoudschool gingen, want een aantal dienstverlenende en administratieve opleidingen was al eerder overgeheveld naar het middelbaar beroepsonderwijs. De huishoudschool ging vanaf dat moment onder de naam 'Lager Huishoud- en Nijverheidsonderwijs' (LHNO) verder. In de tweede helft van de 70-er jaren werd het onderwijs ook voor jongens toegankelijk. Tot dan toe konden die alleen bij de Ambachtschool (L.T.S.) terecht en waren die beide scholen strikt gescheiden jongens- en meisjesscholen. Rond 1974 werden er echter al proefklassen gestart samen met de L.T.S.: jongens en meisjes wisselden van school/klas en kwamen zo voor het eerst in gemengde "proef"klassen terecht. Op die manier werd bekeken of er interesse bestond aan gemengd onderwijs op beide scholen. In de sfeer van de 70-er jaren vond men toen dat ook meisjes technisch onderwijs zouden moeten kunnen volgen en dat ook jongens zouden moeten kunnen leren koken, wassen, strijken etc. Geleidelijk aan kwamen er meisjes in de L.T.S.-klassen en jongens in de LHNO-klassen. In 1992 is het LHNO met andere vormen van lager beroepsonderwijs opgegaan in het voorbereidend beroepsonderwijs (VBO). Samen met de MAVO en een groot deel van het voortgezet speciaal onderwijs werd het VBO vervolgens in 1999 samengevoegd tot het VMBO.



Inleiding: Het leven in de jaren '30

Je kunt het je, anno 2016, eigenlijk niet meer voorstellen. Leven zonder een smartphone, iPod, iPad of zelfs laptop of PC, en (verschillende) auto('s) voor de deur. Maar ook digitale fotografie, drones en smart-watches gaan steeds meer standaard deel uitmaken van onze bezittingen. Toch is het pas zo'n 80 jaar geleden dat het dagelijkse leven van onze voorouders, waaronder Maria Elisabeth Jacobs (roepnaam: Bep), de tante van de samensteller van dit kookschrift, er heel anders uitzag.

De gerechten in dit kookschrift zijn één op één overgenomen uit het oorspronkelijke, door Bep tijdens haar jaren op de ULO geschreven kookschrift. Oude spelling en schrijf- of taalfouten zijn dan ook bewust door de samensteller overgenomen om de authenticiteit te bewaren. Zo schreef Bep 'vlees' meestal zoals wij dit vandaag de dag ook doen, maar een enkele keer schreef zij 'vleesch'. In het bij de tot stand koming van dit kookschrift gebruikte boekje 'Garneeren en Etaleeren in het Slagersbedrijf' (1937 / 1942) is de 'oude spelling' gebruikt en ook die teksten zijn in Beppie's Kookschrift authentiek overgenomen. Door de authentieke teksten over te nemen blijven deze hun oorspronkelijke, historische waarde houden en wordt er respect betoond aan de vroegere tijden. Het is echter niet zo dat door deze authentieke teksten te handhaven de tekst niet of slecht leesbaar zou zijn. De niet meer gangbare ingrediënten of woorden zijn in een verklarende woordenlijst achterin het kookschrift opgenomen.

In dit kookschrift ligt de nadruk op de gerechten zoals Bep deze tijdens haar lessen op de ULO moest uitwerken. Simpele gerechten met betaalbare ingrediënten, die duidelijk de maatschappelijke en economische situatie van die tijd weergeven. Naast de gerechten echter heeft de samensteller van Beppie's Kookschrift ervoor gekozen om ook diverse onderwerpen uit het dagelijkse leven in de jaren '30 te belichten.

De jaren '30 stonden grotendeels in het teken van de (wereldwijde) crisis. Elders in dit kookschrift is hier een kader aan gewijd. De samensteller van dit kookschrift vond het

evenwel opvallend dat er tijdens deze crisistijd toch veel ontwikkelingen plaatsvonden die in latere tijden van groot belang blijken te zijn geweest. In de vliegtuigindustrie vonden veel ontwikkelingen plaats, maar ook in de auto-industrie. Zo werd in de jaren '30 de eerste dieselmotor in een productie-auto toegepast. Vandaag de dag is de dieselmotor (vrachtwagens, bussen en personenauto's) niet meer uit het straatbeeld weg te denken. Aan de bijzonderheden uit de jaren '30 zijn meerdere kaders gewijd, zoals communicatie, theater, muziek, en de omgangsvormen in die tijd.

In het oorspronkelijke kookschrift werden alle gerechten door elkaar heen weergegeven, op volgorde van de behandelde gerechten in de les. De samensteller van Bepie's Kookschrift heeft er, om in deze hectische tijd sneller het gerecht te kunnen vinden wat wordt gezocht, voor gekozen om de diverse gerechten in te delen in groepen (hoofdstukken). Daarnaast is er achterin als extra zoekhulp een trefwoordenregister opgenomen.

In de eerste twee hoofdstukken, herkenbaar aan een * achter de naam, zijn gerechten opgenomen die zijn zoals gezegd overgenomen uit 'Garneeren en Etaleeren in het Slagersbedrijf'. Naast de bereiding van de vermelde gerechten, wordt uitgelegd op welke manier sommige gerechten het beste gepresenteerd kunnen worden.

Alle gerechten in dit kookschrift zijn bedoeld voor 4 personen. Wel zij hierbij opgemerkt dat in vroeger tijden veelal grotere porties werden gemaakt omdat er meer lichamelijke arbeid werd verricht en er dus vaak meer eetlust was. Ook kende men vroeger onze huidige 'tussendoortjes' niet, en werden er slechts 3 maaltijden per dag genuttigd. Het kan dus zijn dat de lezer bij het maken van de gerechten de hoeveelheid ingrediënten evenredig moet aanpassen.

De samensteller van dit kookschrift hoopt dat de lezer zijn eigen ervaringen en foto's aan het kookschrift wil toevoegen, zodat het voor iedere gebruiker afzonderlijk een persoonlijk naslagwerk wordt. Na ieder hoofdstuk is voldoende ruimte open gelaten voor de eigen aantekeningen, gerechten of foto's.

1. Hors d'oeuvre*

Onder dezen verzamelnaam geven wij hierbij nog eenige recepten van hartige hapjes, die tesamen op één schotel gebracht (dus als hors d'oeuvre-schotel) of als onderdeel van een fijne vleeschwarenschotel een zeer smakelijken aanblik opleveren. Bij een hors d'oeuvre worden altijd geroosterd brood of Weerter beschuitjes gepresenteerd met tot balletjes gedraaide of gespoten boter.

Een speciale hors d'oeuvre-schotel bestaat uit meerdere vakjes of kleine schaalpjes, waarop ieder onderdeel van dit gerecht wordt gelegd. Men kan zulks echter ook bereiken door de verschillende porties op een grooten vlakken schotel, tusschen frissche slablaadjes te groepeeren, ofwel op dezen schotel kleine schaalpjes of schoteltes te plaatsen.

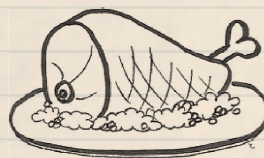
Rookvleesch rolletjes

Rol de plakjes rookvleesch op met wat gewelde boter binnen in en bind ze desgewenscht dicht met een dun peterselietakje of rol er een tot een dun lintje gesneden reepje wit van ei omheen.

Leg de rolletjes netjes alle naast elkaar in één richting of laag om laag gekruist op elkander. Gewelde boter is boter, die door roeren roomachtig gemaakt en daarna druppelsgewijze vermengd is met water. Per 100 gr boter neemt men +/- 1 dl water ('s zomers koud, 's winters eenigszins verwarmd).

Hamrolletjes

Rol de plakjes ham, zooals hierboven is aangegeven, op, maar leg midden in inplaats van gewelde boter een augurkje uit het zuur.



Tongrolletjes

Maak van dunne plakjes gerookte tong rolletjes, zooals voor rookvleeschrolletjes is aangegeven; leg binnenin wat mayonnaise of gewelde boter.

Worstsoorten

Alle mogelijke worstsoorten, behalve de gekookte versche of gebraden soorten, leenen zich uitstekend als onderdeel voor den hors d'oeuvre-schotel.

Maar ook kunnen worstsoorten alleen, liefst gecombineerd met als sla aangemaakte groenten of vruchten, een hors d'oeuvre, zij het dan een zeer eenvoudige, vormen.

Leg de plakjes, ontdaan van de velletjes, soort bij soort, dakpansgewijze over elkaar heen. Het verdient aanbeveling reeds voor het snijden het vel te verwijderen; gebeurt dit na het snijden, dan trekt men licht de plakjes stuk.

Leverworstbroodjes

Neem van een stuk oud brood de korstjes en snijd het dan in sneedjes. Steek daaruit met een likeur- of portglas rondjes of verdeel de sneedjes in vier vierkantjes. Rooster deze vlug aan weerszijden bruin en besmeer ze dan, niet te dik, met smeerleverworst.



Tartarenbroodjes

Schrap een runderbiefstukje met een scherp mes af, zoodat velletjes en zenuwdraden achter blijven. Meng dit biefstukgehakt met fijn tafelzout en peper aan. Beleg er dan, naar het midden iets oplopend als een kussentje, kleine geroosterde broodjes mee. Voor het roosteren van brood, zie het vorige recept.

Vleeschbroodjes

Maal wat gebraden of gekookte kalfs- en rundvleeschresten door den vleeschmolen fijn. Vermeng deze massa met mayonnaise tot een samenhangend geheel. Zorg dat het mengsel met peper, zout en mosterd pittig van smaak is gemaakt. Bedek met deze vleeschfarce kleine geroosterde broodjes (zie recept leverworstbroodjes) en strooi er wat gehakte ham of fijn gedrukt wit van ei overheen.

Koud vleesch met mayonnaise

Snijd een rest van gebraden vleesch in nette plakken en schik die netjes op een hors d'oeuvre-vakje. Bedek het vleesch met mayonnaise of leg of spuit deze saus er als een rand omheen. Versier het schaaltje dan met plakjes of partjes hard gekookt ei, met uitjes en augurkjes uit het zuur, kappertjes, plakjes, tomaat, enz.

Augurkjes laten zich tot waaiertjes uitleggen, wanneer men ze in de lengterichting tot dunne plakjes snijdt, doch deze van onderen aan elkaar laat zitten.

Uitjes kunnen tot roosjes versneden worden, wanneer men ze kruislings over 2 rokken inkerft en deze een eindje van het middelste knopje losmaakt.

Huzarensla

Pl.m. 150 gram koud vleesch (desnoods soepvleesch); 1-2 zure appelen; 1-2 eieren; 6 gekookte aardappelen; 1 kleine biet; 1-2 kropjes sla; struiken krulandijvie of wat veldsla; uitjes en augurkjes uit het zuur; wat mayonnaise of slaolie en azijn; peper en zout.

Maal het vleesch, druk de aardappelen fijn, schil en snipper de biet en de appelen. Kook de eieren hard, scheid wit en geel en druk beide fijn. Maak de sla of andijvie schoon, snijd ze heel fijn, wasch ze terdege en slinger ze in een schoonen theedoek rond, om ze droog te krijgen, zonder de blaadjes te kneuzen. Hak eenige uitjes en augurkjes.

Vermeng van alle ingrediënten het grootste gedeelte met elkaar en maak het tot een smakelijke samenhangende massa met mayonnaise of slaolie en azijn.

Leg dit mengsel, als een berg oplopend, op een schotel, maak het oppervlak glad en leg de achtergehouden bestanddelen er in vakken of strepen, afwisselend in kleur, zoo over heen, dat van het onderliggende mengsel niets meer te zien is.

N.B. De appel leent zich niet tot garneren, omdat ze dadelijk bruin kleurt.

De huzarensla kan op zich zelf een hors d'oeuvre vormen, maar is ook geschikt als onderdeel van een uitgebreide hors d'oeuvre.