

Hoofstuk 7

GRAANPRODUKTE EN NAGEREGTE

Die orde van die bediening van geregte tydens die sewentiende eeu in sowel Holland as die Kaap, is in die vorige hoofstuk onder pampoenkoekies bespreek. Daarvolgens was die derde gang groente of 'n meelspyse. Nadat die orde van bediening laat in die agtiende en aan die begin van die negentiende eeu verander het, het baie van die meelspyse nageregte geword. Hoewel die baie nageregte in die Sanderson-manuskrip van 1770 'n mens kan laat dink dat die orde van bediening aan die Kaap vroeër plaasgevind het as in Europa waar dit volgens Witteveen aan die einde van die agtiende eeu geskied het,¹ moet in gedagte gehou word dat van die nageregte in Sanderson se manuskrip (1770) moontlik eers teen die einde van die agtiende eeu en selfs later ingeskryf is. Waar rysmiddels en vislym in Sanderson se manuskrip begin verskyn, is dit as negentiende-eeus beskou en met die uitsondering van *Blanc Mangêe* nie by hierdie bespreking ingesluit nie. Dit geld ook vir die ander reseptemanuskripte.

7.1 Meelspyse

Kluitjies het 'n belangrike rol in sowel die Europese as die Kaapse koskultuur gespeel. Volgens Shaida was die Perse die eerste mense wat kluitjies gemaak het en as bewys noem sy die variante van *koofteh* (kluitjies) in verskillende tale: *kofta* (Turkye), *koftah* (Noord-Indië en Pakistan), *keftedes* (Griekeland), ensovoorts. Sy wys daarop dat *koofteh* wat gewoonlik verkeerdelik met frikkadel vertaal word, eintlik 'n vleiskluitjie is. Dit is gemaak van fyngekapte vleis, rys of peulgroente en kruie. Soms is droë vrugte, neute of hardgekookte eiers in die kluitjies toegevoeg.² In die sewentiende eeu is kluitjies oor die hele Europa gemaak. Kluitjies was van 1652 tot in die eerste kwart van die twintigste eeu so deel van die Afrikaners se kooktradisie dat kluitjies soortgelyk aan diJ wat Shaida noem, ook in Van Riebeeck se tyd gemaak moes gewees het. Dit was vullend en kon gebruik word om enige gereg, soet of sout, aansienlik te rek as die kos te min was of onverwagte gaste opgedaag het. Dit is opmerklik hoe gewild kluitjies tydens die depressie in die

¹ Joop Witteveen, *Potato recipes in Holland from 1600 until 1850*, p. 51.

² Margaret Shaida, *The legendary cuisine of Persia*, pp. 191-192, 201.

dertigerjare van die twintigste eeu geword het. In 1937 is meer as 'n hoofstuk in *Die praktiese kookboek vir Suid-Afrika* aan kluitjies gewy.³

Souskluitjies het waarskynlik uit die Duitse *Dampfnudel* ontstaan. Volgens Alan Davidson is suurdeeg as rysmiddel vir die deeg gebruik. Die kluitjies is in 'n vlak melkbad in 'n pot met 'n styfpassende deksel gaargemaak. Die kluitjies was onder en bo bruin met 'n sagte wit middel. Dit is met vleis of as 'n nagereg met konfyt of 'n soet sous bedien.⁴ Die melk is moontlik reeds in Van Riebeeck se tyd - toe melk skaars aan die Kaap was - deur water vervang, want latere resepte vir souskluitjies wat soos die *Dampfnudels* in min water gaargemaak is, het net water voorgeskryf. Dit word vandag nog in min water in 'n pot met 'n digpassende deksel gekook en wanneer die kluitjies gaar is, word bietjie ekstra water asook botter bygevoeg om enige agtergeblewe stukkies los te kook. Dit word dan oor die kluitjies gegiet waarna die kluitjies met kaneelsuiker besprinkel word. Variasies met droë vrugte soos rosyne of vars vrugte soos appels, is talryk en het van kok tot kok gewissel. Kommersiële rysmiddels het laat in die negentiende eeu suurdeeg in die oorspronklike resep vervang.

Kaapse kokke het ook kluitjies gemaak deur meel met bietjie botter en kookwater, melk of dun sop tot 'n stywe deeg te meng. Soms is eiers by die deeg gevoeg. Lepeltjiesvol van die deeg is by sop gevoeg of in water of melk gaargemaak en met kaneelsuiker as souskluitjies opgedien. DiJ soort kluitjies is ook saam met sowel vleis as soet of sout groente en gestoofde droë vrugte gaargemaak. DiJ metode om kluitjies te maak, is gebruik selfs nadat kommersiële rysmiddels reeds op die mark was.⁵

Nadat die Hugenate die kennis van choux-deeg na die Kaap gebring het, het sommige kokke soos die skrywer van MSB 832 2(2)⁶ diJ deeg gebruik om melkkluitjies te maak wat met kaneelsuiker bedien is. Afgesien van die metode van bereiding wat gevolg is, is uiteindelik na kluitjies wat van meel gemaak en met botter en kaneelsuiker bedien is, as souskluitjies verwys. Dit het 'n gewilde nagereg geword omdat dit vinnig was om te berei en dit van die kok se finansiële vermoë afgehang het watter resep gevolg is.

Hildagonda Duckitt gee in haar boek van 1891 'n resep vir melkkluitjies wat volgens haar oor 'n honderd jaar oud is. Meel en bietjie botter is met melk tot 'n dik pap gekook.

³ S. van H. Tulleken, *Die praktiese kookboek vir Suid-Afrika*, pp. 282-284, 408.

⁴ Alan Davidson, *The Oxford companion to food*, p. 262.

⁵ A.G. Hewitt, *Cape cookery*, p. 51; S. van H. Tulleken, *Die praktiese kookboek vir Suid-Afrika*, pp. 197, 220, 282, 415.

⁶ NABIK, Leipoldt-resepteverzameling.

Wanneer dit koud was, is eiers bygeklop. Teelepelsvol van diJ deeg is by kokende melk gevoeg en vir vyftien minute gekook. Duckitt noem dat 'n heerlike outydse Duitse dis berei is deur net voor bediening van die kluitjies by 'n bruin gestoofde hoender se sous te voeg.⁷ DiJ kluitjies is nog in die eerste helfte van die twintigste eeu in baie Afrikanerhuise met kaneelsuiker as aandkos geëet en het by baie mense as Duitse kluitjies bekend gestaan.⁸ Uit hierdie resepte het die hedendaagse sponskluitjies waarskynlik ontwikkel. Die enigste verskil tussen die twee resepte is dat die eierwitte in die modene resep laaste by die pap ingevou word en dat die pap nie weer gekook word nie.⁹

Ou brood is tot kluitjies verwerk. Die brood is in vleisekstrak of 'n bietjie melk geweek en met eiers, fyngekapte vrugte, vleis, spek, lewer, groente, vrugte, kruie of speserye gemeng. Dit is bo-op kos wat amper gaar was, geplaas om gaar te word.¹⁰

Vir ryskluitjies waarvoor gekookte rys, meel en eiers gebruik is, was rysmiddels nie so broodnodig soos in meelkluitjies nie. Duckitt het by haar resepte van ryskluitjies gemeld dat dit 'n baie ou resepte was. Volgens haar het die Afrikaners ryskluitjies met suiker en kaneel as nagereg geëet, maar hulle het ook ryskluitjies gaargemaak in die water waarin pekelvleis gekook het, dit met suiker besprinkel en saam met die pekelvleis voorgesit.¹¹ DiJ gebruik het nie in Boerekos oorleef nie. Dat die maak van kluitjies in die water waarin die soutvleis gekook het, deel van die Hollandse en Duitse koskultuur was, blyk uit Henriëtte Davidis se *Keukenboek* (1860) wat ouer as Duckitt se boek is. Sy het aanbeveel dat 'n doekpoeding (wat eintlik maar 'n groot kluitjie was), saam met die pekelvleis gekook word.¹² Dit is dan blykbaar saam met die vleis voorgesit. Doekpoeding as nagereg word onder nageregte bespreek.

Hoe diep diJ gebruik om soetigheid saam met vleis te eet, in die Afrikanerkoskultuur gesetel is, blyk uit 'n vertelling van mevrou S. Niemandt. Die dame noem nie haar ouderdom nie, maar blykbaar het sy gepraat van die vroeë twintigste eeu toe sy vertel het dat hulle heuning saam met vleis geëet het.¹³ Die gebruik van soetigheid saam met vleis, gaan ver terug. Apicius se resepte wemel van kombinasies van soet en sout. Hy het soet

⁷ Hildagonda Duckitt, *Hilda's where is it of recipes*, p. 54.

⁸ Persoonlike inligting: me Edelgard Claassens, Waterkloofweg 241, Pretoria, 27 Januarie 1986.

⁹ Vgl. S.J.A. de Villiers, *Kook en geniet*, p. 237 (*sponskluitjies*).

¹⁰ Mary Kuttel, *Hildagonda Duckitt's book of recipes*, p. 21; S. van H. Tulleken, *Die praktiese kookboek vir Suid-Afrika*, p. 284.

¹¹ Hildagonda Duckitt, *Hilda's where is it of recipes*, p. 55.

¹² Henriëtte Davidis, *Keukenboek*, p. 121. Sy noem doekpoeding Jan-in -die-sak, ketel- of trommelkoek.

¹³ S. Niemandt, *Tydskrif vir volkskunde en volkstaal*, September 1984, 40/3, p. 51.

anys- en komyngegeurde koekies wat met mos gebak is, saam met heuninggeglaseerde ham voorgesit.¹⁴ In latere Arabiese resepte soos diJ vir *Muhallabšya* en *Khaitiyya* is vleis met rys gekook en met suiker, heuning of stroop versoet. In resepte soos *F-lādhajšya* is die vleis met koljander en kaneel gegeur en bruin gestowe voordat suiker of heuning bygevoeg is. Charles Perry verwys na die resepte vir *Jaw-wadhib* in die *Kit-b Wasf* as *Yorkshire puddings*. Vir diJ geregte is brood of pannekoek met vulsels van amandels, dadels, in melk geweekte brood en gebraaide piesangs met stroop of suiker gebruik. Die brood is onder die vleis - wat bo-oor gehang het - geplaas om die vet tydens die gaarmaakproses op te neem. Wanneer 'n nie-soet vulsel gebruik is, is suiker, heuning of stroop daarby geëet.¹⁵

Pasta in die kookkuns is geen nuwigheid nie. Daar is skrywers wat dink dat die Chinese eerste pasta gemaak het, maar Perry wys daarop dat macaroni reeds in manuskripte van 1279 n.C. genoem is - 'n dekade voordat Marco Polo van die Ooste na Venesië teruggekeer het. Die kuns kon dus nie saam met hom van China af gekom het nie. Perry meen dat van die gevulde pastas wat vandag nog in China se Xinjang-provinsie deur die Uighoers gemaak word, se oorsprong in die Persiese kookkuns gesetel is.¹⁶

Margaret Shaida is ook oortuig dat pasta se oorsprong by die Perse lê. Frummelpap wat deur Afrikanerhuisvroue gemaak is wanneer hulle te lui was om regte deegsnysels vir sop of melkkos te maak, is eeue voor Van Riebeeck se tyd deur Persiese huisvroue uitgedink en *om>j* genoem. Om die frummels te maak, word 'n klein bietjie water op meel gegooi en ingevryf soos die smeer vir tertdeeg totdat al die meel fyn frummeltjies gevorm het. Dit is dan in plaas van snysels vir die verdikking van sop of melkkos gebruik. *Om>j* was volgens Shaida, eintlik die voorloper van deegsnysels en noedels. Dit is reeds in die Zoroastriese periode sewe eeue v.C. gemaak, terwyl snysels van deeg eers teen 500 n.C. tydens die Sassaanse tydperk berei is. Die sop wat met die snysels gemaak is, is pelgrimsop genoem en word volgens haar vandag nog in Iran gemaak.¹⁷ Frummels is nog in die twintigste eeu veral vir melkkos gebruik. Sommige vroue het ook bietjie sago by diJ pap gevoeg.¹⁸

Snysels kom in Arberry se vertaling *A Bagdad cookery book* van 1226 voor. In diJ resep is die pasta- of snyseldeeg met meel en water gemaak. Nadat dit baie goed geknie is, is dit

¹⁴ Barbara Flower & Elisabeth Rosenbaum, *The Roman cookery book*, p. 169.

¹⁵ Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, pp. 55, 66, 335, 411-412.

¹⁶ Charles Perry, Notes on Persian pasta, in Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, p. 254.

¹⁷ Margaret Shaida, *The legendary cuisine of Persia*, p. 159.

¹⁸ Persoonlike inligting: me Hester Voges, Hospitaalstraat 19, Vredendal, 30 Augustus 1980; me Edelgard Claassens, Waterkloofweg 241, Pretoria, 27 Januarie 1986.

dun uitgerol en laat afdroog. Dit is dan in viervingerbreë stroke gesny wat dik met meel bestrooi is en opmekaar geplaas is. Daarna is dit in baie fyn repies gesny. Die Arabiese naam vir die snysels is *Rishta*, wat draad beteken. Hierdie fyn snysels is in sop gebruik.¹⁹

DiJ resep vir snysels het daarna in Italiaanse manuskripte verskyn. Die resep in Platina se *De honesta voluptate et valetudine* wat in 1474 in Rome gedruk is, het blykbaar uit Martino, eertydse kok van die Heilige Patriarg van Aquileia, se manuskrip gekom. Hy het die snysels nie net in sop gebruik nie, maar dit ook in melk gekook en met kaas, suiker en kaneel bedien. 'n Aanpassing van die resep met eiers in die deeg, het in 1570 in die Italianer Bartolomeo Scappi se *Opera* voorgekom. Hy het dit met kaas (soos die teenswoordige macaronikaas) of suiker en kaneel of as deel van 'n sop bedien.²⁰ Al drie wyses van bediening word vandag nog in sommige Afrikanerhuise gevolg.

Die skaarste aan eiers in ag genome, sou die snyselresep sonder eiers met die begin van die verversingspos se bestaan aan die Kaap voorrang geniet het en aangesien kaas aanvanklik ingevoer moes word, is die variasie met kaneelsuiker waarskynlik meer dikwels bedien. Hierdie variasie het 'n tradisionele Boerekosdis geword en is melksnysels of melkkos genoem. In Jannie de Villiers se boek oor Namakwalandse resepte word die deeg soos in die oorspronklike Arabiese resep in stroke gesny en opmekaar gesit voordat dit in snysels gesny word.²¹ Hierdie snysels was baie fyn, soortgelyk aan vandag se vermicelli. Dit het 'n geoefende hand en 'n uiters skerp mes gekos om die deeg so fyn te sny. Die metode om die deeg op te rol en dan te sny, moes egter reeds in Holland of vroeg aan die Kaap ontstaan het, want diJ metode het tot gevolg gehad dat die snysels soms baie lank was en moeilik om te eet as dit van 'n dik rol deeg gesny was. Dan is grappenderwys na die gereg as slinger-om-die-smoel verwys. Snysels van opgerolde deeg was nooit so fyn soos die wat volgens die eerste metode gesny is nie. Party kokke het gewoonlik die deeg gesny terwyl dit om die rolstok gedraai was.²²

Verskillende pastas is soos hierbo genoem, reeds deur Martino (in die vyftiende eeu) en Scappi (in die sestiende eeu) berei. Die name macaroni en vermicelli kom hier te lande eers in die negentiende-eeuse Kaapse manuskripte voor. Die vroegste bekende verwysing na

¹⁹ A.J. Arberry, A Bagdad cookery book, in Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, p. 54. In hoofstuk 3 is gewys op die Persiese benaming *l-khsa* vir dieselfde snysel.

²⁰ Gegewens oor die Italiaanse kokke is geneem uit Anne Willan, *Great cooks and their recipes*, pp. 39-46.

²¹ Jannie de Villiers, Namakwaland verhale-reseptboek, p. 17; Hierdie resep word volgens Maria Kaneva-Johnson, *The melting pot*, pp. 224-225, vandag nog in Afganistan gevolg. Die snysels word in water en nie in melk nie, gekook.

²² Persoonlike inligting: me Hester Voges, Hospitaalstraat 19, Vredendal, 30 Augustus, 1980.

macaroni aan die Kaap is diJ van lady Anne Barnard. Sy het aan die einde van die agtiende eeu geskryf dat "Macaroni, tarts, puddings or such things...." ook op haar Kaapse tafel was om die indruk van oorvloed te skep.²³ Die benaming macaroni (uit die Italiaanse *maccheroni*) het waarskynlik toe reeds op die masjiengemaakte produkte gedui wat buisvormig was. Anne Willan wys daarop dat Martino se belangrikste snysels *lasagne* was (afgelei van die Latyn *lasanum* vir kookpot) en dat nooit daarna as macaroni verwys is nie.²⁴ Die oorspronklike benaming *snysels* vir die tuisgemaakte produk wat in melkkos oorleef het, het ook aan die Kaap behoue gebly.²⁵ Winkelprodukte het tuisgemaakte snysels - veral die breë lasagne tipe - sedert die begin van die negentiende eeu feitlik heeltemal verdring. Die naam snysels is toe ook vervang deur Italiaanse benaminge soos blyk uit MSB 837 2(2)²⁶ en die werke van Dijkman en Duckitt. Tulleken gee in haar boek by die soprorepte 'n resep vir die maak van "Tuisgemaakte Vermicelli" wat goed gedroog en daarna in flesses gebêre is. Sy skryf: "Dieselfde beslag kan in macaroni [*sic*] gemaak word deur dit in 'n vleismeul te maal en dan deeglik droog te maak." Sy noem voorts dat die produkte gebruik kan word in enige gereg wat vermicelli of macaroni voorskryf en dat dit lekkerder as die gekoopte produk is.²⁷ Die Kaapse kokke van die sewentiende en agtiende eeu het nie vleismeulens gehad nie en sou die deeg in plat stroke soos die hedendaagse *lasagne* gesny het. Toe die maak van tuisgemaakte snysels soos diJ vir *lasagne* egter teen die laaste kwart van die twintigste eeu onder Afrikanerkokke mode geword het, het min Afrikaners besef dat dit lank terug deel van hulle koskultuur was.

In Gerber se boek kom 'n resep vir "Geskreide vermicelli" voor wat as nagereg by bruilofte gewild was.²⁸ Hierdie resep kom uit die ou Arabiese reseptemanuskripte waar gebraaide snysels ook as 'n soort tertdeeg berei is.²⁹ Die sogenaamde Maleierdis is waarskynlik sedert 1652 met fyn tuisgemaakte snysels aan die Kaap berei.

Willan wys daarop dat ravioli waarskynlik van die Liguriese-dialek se *rabiole* kom wat oorskiet beteken. Die vulsel is van enige vleis of groente gemaak en die gereg is soos poffertjies in vet gebak. Die Italiaanse kok Martino (1474) het sy ravioli nie gebak nie, maar gekook soos die gebruik vandag nog is. Van die vulselresepte wat hy gegee het, was

²³ A.M. Lewin Robinson *et al* (eds.), *The Cape journals of Lady Anne Barnard 1779-1798*, p. 185.

²⁴ Anne Willan, *Great cooks and their recipes*, p. 24.

²⁵ Vgl. Afdeling tuisteskepping, Dept. Onderwys en Kultuur (1984), *Kos en kookkuns*, p. 238.

²⁶ NABIK, Leipoldt-resepteversameling.

²⁷ S. van H. Tulleken, *Die praktiese kookboek vir Suid-Afrika*, p. 32.

²⁸ Hilda Gerber, *Traditional cookery of the Cape Malays*, p.74.

²⁹ Maxime Rodinson, *Medieval Arab cookery*, pp. 140-141.

kalfskop of varklies wat met hoender, kruie, peper, naeltjies en gemmer gemeng is. Die water waarin die ravioli gekook het, is met saffraan gegeur en die ravioli is met kaas en kaneelsuiker daarvoor voorgesit.³⁰ De Prins en Mertens wys daarop dat die Hollanders al in sewentiende eeu ravioli gemaak het wat hulle by die Italianers geleer het. In Lancelot Casteau se *Ouverture de cuisine* van 1604 is spinasie vir raviolivulsel gebruik.³¹ Dit word gestaaf deur Van Winter wat melding maak van ravioli met 'n kaasvulsel in Thomas van der Noot (ca. 1510) se boekie.³² Pasta vir snysels wat onder andere vir melksnysels gebruik is, is in die sewentiende en agtiende eeu aan die Kaap berei en daar kan dus aanvaar word dat ravioli ook berei is. Kaas was skaars en vleis- en groentevulsels sou dus voorkeur gekry het. Teen die twintigste eeu het Afrikaners ravioli egter soos die meeste tuisgemaakte snysels nie meer geëien nie en is dit as 'n vreemde Italiaanse dis beskou. In die laaste kwart van die twintigste eeu het Afrikanerkokke diJ, vir hulle vreemde, dis begin berei. Vermoedelik het die ravioli resep in vergetelheid verval toe ander tuisgemaakte pastas aan die begin van die negentiende eeu deur winkelprodukte vervang is.

De Prins en Mertens noem 'n vyftiende eeuse manuskrip getiteld: *Dat leert wel ende edelike spijsse te bereidene* waarin 'n resep vir *roffioelen* voorkom.³³ Hulle wei nie uit oor die bereiding van die gereg nie. In Van der Noot se genoemde boekie van ca. 1510 verskyn ook 'n resep vir *roffioelen*. Die naam *roffioelen* is waarskynlik 'n vervorming van ravioli, maar die resep is volgens die oorspronklike *rabiole* se metode (kyk hierbo) berei deurdat dit in vet gebak is. Die resep daarvoor herinner aan 'n samoesa eerder as ravioli. Die feit dat 'n ravioli-resep in die boekie verskyn,³⁴ het moontlik daartoe gelei dat die skrywer 'n vervorming van die woord gebruik het vir 'n gereg wat op dieselfde wyse as ravioli berei is, naamlik twee lae uitgerolde deeg met 'n vulsel tussenin, maar wat verskillend gaargemaak is. Van der Noot se *roffioelen* was soet met 'n appelvulsel wat met kardemom, gemmer of kaneel gegeur is. Die deeg is met gis gemaak en uitgerol. Die vulsel is tussen twee ronde stukkie deeg geplaas en in vet gebak.³⁵ Sy *roffioelen* was dus eintlik appelpoffertjies wat waarskynlik aan die Kaap ook met ander soorte vrugte gemaak is. Redelikerwys kan aanvaar word dat Kaapse kokke by gebrek aan oonde, waarskynlik soms hulle soet en sout

³⁰ Anne Willan, *Great cooks and their recipes*, p. 35.

³¹ Dirk de Prins en Nest Mertens, *De Belgische keuken*, p. 106.

³² Johanna Maria van Winter, *Van soeter cokene*, p. 123.

³³ Dirk de Prins & Nest Mertens, *De Belgische keuken*, p. 105.

³⁴ Van Winter wie se werk gebruik word omdat die oorspronklike nie uitgeleen word nie, stel dit nie duidelik dat die woord *ravioli* as sodanig in Van der Noot se boekie verskyn nie.

³⁵ Johanna Maria van Winter, *Van soeter cokene*, p. 147.

pasteitjies soos die eertydse *rabiole* van die Italianers in diepvat in plaas van in 'n tertpan met kole daaronder en bo-op gebak het. Dit was 'n vinniger manier om 'n groot aantal pasteitjies te maak. Die resepte is so eenvoudig dat dit soos viskoekies en frikkadelle nie in die Kaapse reseptemanuskripte verskyn nie. Elke kok het waarskynlik 'n eie soet of sout vulselresepte gehad. N\g *roffioelen* n\g *ravioli* kom in *De verstandige kock* (1668) voor.

Dit is moontlik dat die oorspronklike ravioli-resepte (in vet gebakte *rabiole*) wat in Italië gebruik is, 'n vereenvoudiging van die Perse se *sanbāsak* was. Perry wys daarop dat die Arabiere sowel sout as soet *sanbāsak* (samoestas) gemaak het.³⁶ Toe die *roffioelen*-resepte in die sestiende eeu in Thomas van der Noot se boekie verskyn het, was die Perse se sout en soet *sanbāsak* (samoesa) met sy ingewikkelde pannekoekdeeg moontlik lankal naas die oorspronklike vereenvoudigde Italiaanse resepte van *rabiole* aan meer Hollandse kokke bekend. In 'n bespreking van gunsteling tertjies, het Schotel daarop gewys dat van al die soorte tertjies, appeltertjies wat bekend gestaan het as kwartiertertjies, die gewildste gedurende die sewentiende eeu in Holland was.³⁷ Moontlik was diJ driehoekige tertjies waarna Schotel verwys het, soortgelyk aan Thomas van der Noot se *roffioelen* met die appelvulsel of miskien is dit soos die Arabiere se soet *sanbāsak* (samoestas) berei.

Die Arabiere het die kuns om *sanbāsak* (samoestas) te berei by die Perse geleer. Volgens Rodinson verklar die Middelpersiese uitgang -ak of -ag (wat in Arabies -aj geword het) die Persiese herkoms van *sanbāsak/sanbāsaj* in ou Arabiese resepte.³⁸ Sommige resepte in *Medieval Arab cookery* skryf voor dat *sanbāsak-brood* wat baie dun is, gebruik moes word om die geurige vulsel in toe te vou. Soms word diJ brood gespesifiseer deur dit pannekoek te noem. Perry wys daarop dat die antieke Midde-Oosterse pannekoek soos die hedendaagse, nie eiers bevat het nie, maar van meel en water gemaak is wat geknie is. In die resepte van die veertiende-eeuse *Kit-b Wasf* is gekapte pietersielie en kruisement, karwysaad, kaneel, gemmer, kardemom, naeltjies en suurlemoen in die fynvleisvulsel gebruik. Die voorskrif oor hoe te werk gegaan moes word, is - soos by die meeste resepte van daardie tyd - minimaal. Dit word slegs genoem dat die vulsel in die pannekoek geplaas moes word en die rand van die pannekoek met rou deeg geheg moes word voordat die *sanbāsak* in olie gebak word.³⁹ In die dertiende-eeuse *A Bagdad cookery book* word

³⁶ Charles Perry, The description of familiar foods, in Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, pp. 382-383.

³⁷ G.D.J. Schotel, *Het maatschappelijk leven onzer vaderen in de zeventiende eeuw*, pp. 209-211.

³⁸ Maxime Rodinson, Studies in Arabic manuscripts, in Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, p. 152.

³⁹ Charles Perry, The description of familiar foods, in Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, pp. 283, 382.

darem genoem dat die eindproduk driehoekig moes wees.⁴⁰

In Gerber se boek oor tradisionele Maleierresepte gee mevrou Miriam Gazant 'n presiese beskrywing van hoe samoesas (*sanbāsak*) berei word. Sy het soos baie hedendaagse Afrikaners gemeen dat die resep se oorsprong Indies was en bygevoeg dat alle Maleiers daarvan hou, maar baie min dit kan maak. Mevrou Gazant se deeg was - soos die Arabiese resepte van ouds - van meel en water met 'n bietjie sout gemaak. Die deeg is geknie en in sewe ewe groot balle verdeel wat effe platgedruk is. Die platgedrukte balle se een kant is in olie gedruk en die balle is opmekaar gesit met een geoliede kant en 'n strooisel meel tussen elke laag. Die opgestapelde deeg is daarna uitgerol tot die dikte van 'n pannekoek en op 'n warm geoliede plaat gebak tot dit aan die onderkant droog, maar nie bruin was nie. Die pannekoek is dan omgedraai en die boonste laag is afgetrek en oor die leuning van 'n stoel gehang. Die proses is herhaal totdat die sewende laag klaar was. Daarna is die pannekoeke in stroke gesny wat gevou is om sakkies te vorm. Die vulsel is ingesit en die ente is met deeg geheg voordat die samoesas in diep olie gebraai is.⁴¹ By die lees van diJ resep verstaan 'n mens waarom die skrywer van die *roffioelen*-resep in Van der Noot se boekie 'n kortpad met die deeg gevolg het. Hy het sy resep afgesluit met diJ woorde: "men dyentse metten pancknoecken int leste als men gheten heeft" ('n mens bedien dit na ete met (soos?) die pannekoeke). Die verwysing na pannekoeke versterk die gedagte dat hier sprake is van 'n vereenvoudigde resep van *sanbāsak*.

Alhoewel geen resepte in die beperkte Kaapse bronne gevind is nie, moes samoesas soos so baie ander Persies/Arabiese geregte aan die Kaap berei gewees het vandat die verversingstasie in 1652 gestig is. As in gedagte gehou word dat die Maleiers aan Gerber vertel het dat hulle volgens die ou Hollandse manier gekook het, bevestig mevrou Gazant se resep vir samoesas diJ aanname.⁴² Die resep vir samoesas wat van een geslag na die volgende oorgedra is, het waarskynlik verlore gegaan omdat dit tydrowend was om die deeg te berei en in 'n tyd toe resepteboeke met sketse oor hoe die pannekoek gevou moes word, nie bestaan het nie, het die kennis oor die bereiding van die gereg by die meeste Afrikaners verlore gegaan. Wanneer die resep verlore gegaan het, is nie duidelik nie, maar teen die twintigste eeu het Afrikaners nie meer samoesas as eiegoed nie, maar as 'n Indiese gereg beskou. Die feit dat dit nie in Hewitt, Dijkman of Duckitt se werke verskyn nie, laat

⁴⁰ A.J. Arberry, A Bagdad cookery book, in Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, p. 72 (*Sabāsa*).

⁴¹ Hilda Gerber, *Traditional cookery of the Cape Malays*, pp. 63-64.

⁴² Hilda Gerber, *Traditional cookery of the Cape Malays*, p. 9.

die vermoede dat die gereg vroeg in die negentiende eeu nie meer berei is nie. Afrikaners het in die twintigste eeu weer samoesas begin berei nadat filodeeg - waarmee die ingewikkelde pannekoekdeeg vervang is - op die mark gekom het.

Gort en rys was die belangrikste stapelvoedsels voordat genoegsame koring verbou is om die Kaap onafhanklik van Holland en die Ooste te maak. Gort is tradisioneel met pruime of rosyne gekook. Van Riebeeck het na gort met pruime as ontbytkos vir die skepe verwys en bygevoeg dat indien daar genoeg melk was, hulle ryspap kon maak.⁴³ Ryspap was waarskynlik voor die sewentiende eeu in Holland berei, want rys is volgens Willan teen 1475 in die Po-vallei gekweek.⁴⁴ In *De verstandige kock* (ongepagineer) verskyn dan ook 'n resep vir ryspap wat seker ook aan die Kaap berei is. Dit is logies om te redeneer dat toe genoeg koring tydens Simon van der Stel se bewind aan die Kaap gekweek is en die invoer van rys aansienlik afgeskaal is, ryspap deur koringmeelpap vervang is. Pap van growwemeel of boermeel soos dit ook genoem is, is tot in die eerste kwart van die twintigste eeu in Afrikanerhuise geëet. Tulleken gee nog in 1937 'n resep vir diJ pap, maar noem dit *Khune meel pap*.⁴⁵ Dis nie duidelik wat die naam *Khune* beteken nie.

Me Truus Hoijtink van Lunteren (Nederland), het bevestig dat gortpap met pruime, nog in Nederland berei word en dat dit soos van ouds met suiker en karringmelk geëet word.⁴⁶ Die geslag Afrikaners wat in die laaste kwart van die negentiende eeu gebore is, het tot diep in die twintigste eeu stampmielies of stampkoring met melk of karringmelk en suiker geniet.⁴⁷ In sowel Dijkman as Gerber se boeke verskyn nog 'n outydse resep vir gestoofde gort met suiker, botter, kaneel en rosyne⁴⁸ soos diJ wat waarskynlik in Van Riebeeck se tyd geëet is. Gestampde koring en rys is soms aan die Kaap op dieselfde wyse gekook. Partykeer is borrie of saffraan bygevoeg. Dijkman se voorskrif was: "Wanneer di gort gaar is dan moet dit ni so droog as rys ni, maar tog ook ni so as sop [wees] ni."⁴⁹ Die vervanging aan die Kaap van pruime deur rosyne, word onder nageregte verduidelik.

In *De verstandige kock* (ongepagineer) is 'n resep vir ryskoekies wat van gekookte rys,

⁴³ *Daghregister* III, 23 Oktober 1660, p. 282, tweede memorie aan die hoof van die *Parkyt*.

⁴⁴ Anne Willan, *Great cooks and their recipes*, p. 34.

⁴⁵ S. van H. Tulleken, *Die praktiese kookboek vir Suid-Afrika*, p. 2.

⁴⁶ Persoonlike inligting: me Truus Hoijtink, Het Huis der Nederlanden, Sentraalstraat 4, Pinelands, 15 Maart 2001.

⁴⁷ Persoonlike inligting: mnr. Pieter Voges (gebore 1893), Hospitaalstraat 19, Vredendal, 30 Augustus, 1980; me Edelgard Claassens (gebore 1895), Waterkloofweg 241, Pretoria, 27 Januarie 1986.

⁴⁸ E.J. Dijkman, *Di Suid-Afrikaanse kook-, koek- en resepte boek*, (1908), p. 22; Hilda Gerber, *Traditional cookery of the Cape Malays*, p. 73.

⁴⁹ E.J. Dijkman, *Di Suid-Afrikaanse kook-, koek- en resepte boek*, p. 22.

beskuitkrummels, eiers, suiker, rooswater en saffraan gemaak is. Dit is soos pampoenkoekies in 'n pan gebak en wanneer dit gaar was, is dit met suiker bestrooi. 'n Resep vir diJ koekies verskyn nog in Tulleken se boek, maar dit bevat bakpoeier en amandelolie wat nie in die sewentiende eeu bestaan het nie.⁵⁰ Die koekies sou in Van Riebeeck se tyd soos pampoenkoekies as 'n derde gang bedien word. Die gaarmaak van rys word verder in hoofstuk 9.2 bespreek.

7.2 Nageregte

In die sewentiende eeu was dit in Europa die gebruik om na die maal vrugte te bedien as dit beskikbaar was. Aan die Kaap met sy groot verskeidenheid vrugte wat ook tropiese vrugte en neute soos okkerneute, amandels en kastaiings ingesluit het, was dit volgens talle reisigers se kommentare 'n vaste gebruik. Jacques Henri Bernadine de Saint-Pierre het in 1771 vertel dat 'n gedekte tafel met verskillende vars vrugte en kaas, wyn, tabak en pype in die woonkamer gestaan het. 'n Gas kon homself te eniger tyd daaraan help.⁵¹ Lichtenstein het vertel van die uitstekende ete wat hulle in 1803 in die binneland geniet het aan huis van die "weduwee Terre-blanche". Benewens vis, vleis en 'n groot aantal groentegeregte is 'n uitstekende roomkaas saam met vrugte aan die einde van die ete aangebied.⁵² Mettertyd het uit die meelspyse geregte ontstaan wat as 'n gang op sy eie n< die ander geregte en in plaas van of saam met vrugte aangebied is.

Die woord dessert is moontlik aan die Kaap voor poeding of nagereg gebruik, want in die twintigste eeu is diJ term nog dikwels gebruik deur mense wat in die negentiende eeu gebore is. Volgens De Prins en Mertens is die oorskot van 'n maal wat van die eettafel geneem is wanneer afgedek is, in Frans *desserte*⁵³ genoem. Die woord dessert vir nagereg het ontstaan deurdat die *desserte*, (dit wat n< die maaltyd oorgebly het), van die rykes se tafels vir die honger armes gegee is. Vir diJ mense was hierdie kos wat hulle n< die rykes se maaltye ontvang het, dikwels hulle enigste daaglikse brood en daarna is reikhalsend uitgesien. Die woord dessert vir iets baie lekker wat na die maaltyd bedien is, is mettertyd ook gebruik om te verwys na die soetighede (nageregte) wat aan die rykes na hulle maaltye bedien is.⁵⁴ Dit is onseker in watter stadium die naamwisseling wat moontlik aanvanklik

⁵⁰ S. van H. Tulleken, *Die praktiese kookboek vir Suid-Afrika*, p. 289.

⁵¹ J.L.M. Franken, *Duminy-dagboeke*, pp. 4-5.

⁵² Henry Lichtenstein, *Travels in Southern Africa* 1, p. 183.

⁵³ Afgelei van die Franse *desservier* wat beteken om af te dek of te verwyder.

⁵⁴ Dirk de Prins & Nest Mertens, *De Belgische keuken*, p. 138.

spottend gebruik is, permanent geword het. Volgens die skrywers is die naam nog gedurende die agtiende eeu in die Europese hoë kringe vermy.

Die resep vir *Blanc menger party* wat in die Fransman Taillevent (1312-1395) se *Le Viandier* verskyn het, het uiteindelik as die nagereg *blanc manger* oorleef⁵⁵ en het tot in die twintigste eeu in die meeste resepteboeke in Suid-Afrika en Europa verskyn. Die Franse *blanc manger* het in Engels *blancmange* geword en diJ naam is ook uiteindelik in Afrikaans opgeneem.

Taillevent het sy gereg in vier verskillend gekleurde lae gemaak, maar die naam van die gereg (letterlik: witkos) dui daarop dat hy 'n ouer bestaande resep aangepas het. Latere kookboeke wat sy basiese resep met melk, suiker, rysmeel en amandels verskaf het, het gehou by 'n eenkleurige resep. Die oorspronklike dis het vermoedelik in Europa as 'n vasdagspyse begin toe die eet van vleis en ander diereprodukte soos eiers, botter, kaas en melk gedurende vastyd tot Sondae beperk was. Melk is in vastyddisse deur amandelmelk (fyngemaakte amandels en water) en botter of vet deur olyf- of raapolie vervang. Oorspronklik is *blanc manger* dus van amandelwater, suiker en rysmeel met uie, rooswater en/of viooltjies as geurmiddel berei. Met die verslapping van die vasdagreëls in die vyftiende eeu, is melk in plaas van water gebruik en variasies met vet en vis of vleis het ontstaan.⁵⁶

Die verskeidenheid variasies van die resep wat voorkom in die genoemde sestiende- en sewentiende-eeuse boekies wat in Van Winter se *Van soeter cokene* opgeneem is, dui daarop dat dit toe reeds deel van die Hollandse koskultuur was. Hier volg een van die variasies wat moontlik ook aan die Kaap berei is. DiJ resep vir *Blancmenger* kom uit Thomas van der Noot se *Een notabel boecxken van cokeryen* (circa 1510): "Neempt ionge hoendren ende sietse al ontwee. Dan doet die beenderkens wte ende stoot die hoenderen⁵⁷ in eenen mortier al ontwee ende doet se doere eenen stramijn met magheren sope ende dyt laet dan sieden een goede wile ende dair doetmen dan inne wat bloemen daert mede bint, dan neemt men sofferaen, dodren van eyeren ende breeckt dat ontwee met wine ende doeghet dan daer al in ende latet daer met syeden tot dat dycke werdt, als ghijt dan recht

⁵⁵ Anne Willan, *Great cooks and their recipes*, p. 20.

⁵⁶ Anne Willan, *Great cooks and their recipes*, p. 20.

⁵⁷ Let op die Middelnederlandse vorm *hoendren/ hoenderen* wat ooreenkom met die Afrikaanse *hoender*. In Nederlands het dit *kip* geword.

soe stroyet met poeder, dyt dient men int leste."⁵⁸

In Afrikaans sou diJ resep vir blanc-mange so lui: "Kook jong hoenders sag. Haal die bene uit, maak die vleis in 'n stamper fyn en vryf dit deur 'n sif. Plaas dit terug in die vloeistof waarin dit gekook het en laat weer kook. Voeg meel by om te bind. Voeg daarna die saffraan en eiergele wat met wyn geklop is, by. Kook tot dit dik word. Strooi laastens die poeier oor." Die hoender in hierdie resep is waarskynlik aan die Kaap soos in Holland met vis afgewissel. Perry het op die groot ooreenkomste tussen die antieke Arabiese resep vir *Isfidhab-j* en die Middeleeuse *blancmanger* resepte gewys, maar gevoel dat laasgenoemde waarskynlik nie van eersgenoemde - omrede van 'n gebrek aan amandels - ontwikkel het nie.⁵⁹ DiJ poeier wat aan die einde by die bogenoemde gereg gevoeg moes word, toon tog 'n ooreenkoms met die ou Arabiese resepte. Die poeier was soms 'n bietjie van dieselfde speserye as wat reeds gebruik is of van 'n spesifieke speserymengsel wat gekoop is. Die verdikking van 'n sous met eiers en wyn of asyn soos in diJ resep, is ook aan die Kaap gebruik. Dit is in hoofstuk 6.1 onder souse en in hoofstuk 5.9 onder hoenderpastei bespreek.

In *De volmaakte Hollandsche keuken-meid* van 1761, is die oorgang na nagereg reeds voltrek, en blanc-mange verskyn as *Blamansjees*, 'n ryk nagereg, gemaak met water, room, suiker, suurlemoenskil en vislym. 'n Soortgelyke resep met vislym kom onder die naam *Blanc Mangêe* in die Sanderson-manuskrip in NABIK voor, maar die gereg is nie noodwendig daarmee gemaak nie. Hoewel Marx Rumpolt, kok van die keurvors van Mainz, al in 1587 in sy resepteboek, *Hausblasen* (vislym) vir 'n gestolde nagereg gebruik het,⁶⁰ is vislym waarskynlik eers in die negentiende eeu aan die Kaap gebruik. Sanderson kon moontlik die resep met vislym toe eers ingeskryf het, maar soos in hoofstuk drie verduidelik is, was dit selfs t\J duur en skaars in Holland. As Sanderson wel die resep sonder rysmeel gemaak het, het sy waarskynlik die vislym vervang deur vleisjellie waarvoor daar 'n resep in haar manuskrip is.

Taillevent se veertiende-eeuse resep met rysmeel (wat teen die twintigste eeu deur mieliblom vervang is), het die tradisionele resep van die Afrikaners gebly. Die geurmiddels kaneel, bitteramandel, roos- en lemoenbloeisewater in Sanderson se resep

⁵⁸ Aangehaal in Johanna Maria van Winter, *Van soeter cokene*, p. 133.

⁵⁹ Charles Perry, *Isfidhab-j, blancmanger and no almonds*, in Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, pp. 263-266.

⁶⁰ Johanna Maria van Winter, *Van soeter cokene*, p. 129.

met vislym is moontlik ook vir die oorspronklike tradisionele resep met rysmeel aan die Kaap gebruik. Die feit dat die resep in *De volmaakte Hollandsche keuken-meid* verskyn het nadat die Kaapse koskultuur reeds sy beslag gekry het, verklaar ook waarom dit nooit tradisioneel geword het nie. In Dijkman se boek (1890) is vyf resepte met mielieblom, een met vislym (isinglass) en een met gelatine.⁶¹

Die Romeinse kok, Apicius, se eiervlaresep⁶² is vandag nog in gebruik. Die resep het met die Hollanders na die Kaap gekom. In die Gardner-manuskrip is 'n baie ryk variasie van diJ resep wat uit 'n bottel room, dertig eiers en suiker bestaan. Dit is bo-op 'n koek geplaas. Later word dieselfde resep as 'n nagereg gegee, maar dit word met vars gemmerwortel en lemoen gegee. Dieselfde resep kom in die 1670-manuskrip voor.⁶³

Gestoofde vars of droë vrugte was soos in die vorige hoofstuk verduidelik is, deel van die Hollanders se koskultuur toe hulle na die Kaap gekom het. Dit was koud of warm met vla of room bedien, tot in die twintigste eeu 'n gewilde nagereg onder Afrikaners. Om vars gestoofde vrugte heeljaar te kan eet, was waarskynlik een van die redes waarom Afrikanervroue tot diep in die twintigste eeu so gesteld daarop was om vrugte in te lê. Volgens Ayto was die oorspronklike Franse naam vir gestoofde vrugte *composte* wat ontstaan het uit die verlede deelwoord *componere* wat bymekaarbring (in hierdie geval suiker of heuning en vrugte), beteken. Die naam *composte* het toe die woord aan die einde van die sestiende eeu ander konnotasies gekry het, *compote* geword. Variasies van die Franse woord soos *kompot* en *komposto* kom in verskillende Europese lande voor.⁶⁴

Broodpoeding moes reeds tydens Van Riebeeck se tyd aan die Kaap bekend gewees het, want 'n resep kom in *De verstandige kock* (1668, ongepagineer) voor. In sowel die sewentiende-eeuse Kaapse manuskrip MSB 837 I(I) as die vermelde Sanderson-manuskrip (1770) verskyn 'n resep. In die meeste Kaapse reseptemanuskripte verskyn 'n hele paar resepte vir sowel amandel- as broodpoeding. Soortgelyke resepte word vandag nog in baie Afrikanerhuise gebruik om broodpoeding te maak. Broodpoedings se gewildheid was nie nJt te danke aan die spaarsaamheid van kokke soos De Prins en Mertens beweer nie.⁶⁵ In 'n tyd toe kommersiële rysmiddels nie bestaan het nie, was baie koeke eintlik maar 'n vorm

⁶¹ E.J. Dijkman, *Di Suid-Afrikaanse kook-, koek- en resepte boek* 1906, pp. 32-33.

⁶² Barbara Flower & Elisabeth Rosenbaum, *The Roman cookery book*, p. 171 no. 7.

⁶³ NABIK, Leipoldt-resepteversameling.

⁶⁴ John Ayto, *The diner's dictionary*, p. 89.

⁶⁵ Dirk de Prins en Nest Mertens, *De Belgische keuken*, p. 155.

van broodpoeding, want dit is met *geraspte brood* (brood- of beskuitkrummels) gemaak.

Ryspoeding het via die Italianers van die Arabiere na Europa versprei.⁶⁶ 'n Resep daarvoor verskyn ook in *De verstandige kock*. Dit is met room, koring- en rysmeel, suiker eiers en rooswater berei en sou aan die Kaap in Van Riebeeck se tyd soos broodpoeding as derde gang bedien word. Johanna Duminy het in die laaste kwart van die agtiende eeu toe hulle vriende se seun verjaar het, 'n groot kom vla en twee rysterte gemaak.⁶⁷ Die rysterte was moontlik volgens *De verstandige kock* se resep vir ryspoeding gemaak. Hoewel ryspoeding 'n melkbasis het en stroop soos bossiestroop, stroop van heelkonfyt of moskonfyt daarby bedien is, het die kombinasie van 'n melkpoeding en vla soos Johanna Duminy dit gebruik het, tot in die twintigste eeu onder Afrikaners gewild gebly. Sagopoeding is op dieselfde wyse as ryspoeding berei. In die Gardner-manuskrip is witwyn (waarskynlik soetwyn) as geurmiddel gebruik.⁶⁸

Candeel was een van die min lekkernye waarna in Van Riebeeck se *Daghregister* verwys is. Twee amptenare, Elbert Cornelisz en Frederick Verburgh, het op 22 Oktober 1653 aan Van Riebeeck geskryf dat hulle hoop alles loop goed af met sy kind se geboorte. Hulle het belowe om die eiers vir die kandeel van Saldanha af te bring en gehoop dat hulle saam sou kon eet.⁶⁹

Afhangende van hoe dik dit gemaak is, was kandeel 'n lepelkos of 'n drank. Dit is van eiers, warm wyn of bier, suiker of heuning en kruie of speserye berei en as versterking aan siekes gegee. In Holland was dit ook die gebruik om dit na die geboorte van 'n baba aan besoekers voor te sit. Volgens Schotel is kandeel saam met koekies voorgesit.⁷⁰ Kandeel se oorsprong is volgens De Prins en Mertens die Italiaanse *Zabayone* waarvan die resep soos diJ vir *ravioli* oorspronklik uit Italië deur handelsbote uit Venesië of Genua na die Lae Lande geneem is. Die resep verskyn in 'n sewentiende-eeuse manuskrip onder die naam Eyken Lombarts.⁷¹ DiJ resep is waarskynlik oorgeskryf van Bartolomeo Scappi se *zambaglione*, wat volgens Anne Willan in sy *Opera* (1570) verskyn het.⁷² Kandeel kom in die Kaapse manuskripte onder die name *Egg Wine* en *Beer Flip* voor.⁷³ Die resep vir kandeel uit *De*

⁶⁶ Maxime Rodinson et al, *Medieval Arab cookery*, pp. 190, 194.

⁶⁷ J.L.M. Franken, *Duminy-dagboek*, p. 98.

⁶⁸ NABIK, Leipoldt-reseptewersameling, MSB 837 3(3).

⁶⁹ *Daghregister* 1, p. 169.

⁷⁰ G.D.J. Schotel, *Het Oud-Hollandsch huisgezin der zeventiende eeuw*, p. 27.

⁷¹ Dirk de Prins & Nest Mertens, *De Belgische Keuken*, p. 156.

⁷² Anne Willan, *Great cooks and their recipes*, p. 40.

⁷³ NABIK, Leipoldt-reseptewersameling, MSB 777 1(1) van 1770 en MSB 837 2(2) van ca. 1850.

volmaakte Hollandsche keuken-meid, waarvan die eerste druk in 1758 in Holland verskyn het, gebruik 12 stoop⁷⁴ Franse wyn en 3 stoop water, 30 eiers, 6 pond wit poeiersuiker, 'n vierendeel kaneel⁷⁵ en 18 tot 20 naeltjies.⁷⁶ Anders as in Van Riebeeck se tyd, was lepels om mee te eet al in daardie stadium in gebruik. Dat hierdie kandeel dun genoeg was om te drink, blyk uit die feit dat dit nadat dit op 'n lou plek gelaat is om te trek, voor bediening eers deur 'n sif gegooi is. Die gereg kon natuurlik ook in Van Riebeeck se tyd so dik gemaak gewees het dat dit met die hand geëet kon word soos blykbaar die geval was in 'n rympie wat Schotel aangehaal het. Hier volg 'n gedeelte van diJ rympie: "kraamheer, komt de stock gegrepen./ sny de koeck in flinke reepen/ koeck en sop (drank) syn beide [v]eel./ leeve, leeve de kandeel."⁷⁷ Die stok waarmee die kandeel gesny is, was 'n kaneelstok waarmee die mengsel op die vuur geroer is.

Bloedpoeding wat deur Jannie de Villiers in Namakwaland saam met die ander nageregte opgeteken het, is 'n ongewone resep. Hierdie resep verskil van bloedwors waarna soms as bloedpoeding of swartpoeding verwys word. DiJ Namakwalandse poeding bestaan uit bloed (geklits en daarna deur 'n sif gegooi om die drade agter te hou) wat met 'n koppie elk meel en suiker asook bietjie sout, bakpoeier en 'n eier gemeng word. Die mengsel word soos die outydse doekpoedings in 'n sakkie toegeknoop. Die poeding bevat geen vet soos bloedwors nie en word ook nie gekook nie, maar vir ongeveer 'n uur en 'n half in kookwater gelaat. Dit kan daarna in die oond verbruin word.⁷⁸ Dit is 'n baie ou en ongewone resep. As dit in Van Riebeeck se tyd aan die Kaap gemaak is, sou dit na die groente as derde gang bedien gewees het. Dit sou ook geen rysmiddel bevat het nie.

Doekpoeding wat ook in *De verstandige kock* (1668) voorkom, moes ook aan Van Riebeeck en sy mense bekend gewees het. Die gebruik van die benaming *podding* (poeding) in sowel diJ boekie as die vroegste Kaapse reseptemanuskripte, is interessant. Dit hou moontlik verband met die Keltiese/Walliese woord *poten* wat volgens Chambers pot/sak beteken het. Die Franse *boudin* vir bloedwors en die Duitse *Pudding* het ook 'n verband met die woord.⁷⁹

Oor die oorsprong van diJ nagereg wat in Afrikaans ook as *Jan-in-die-sak* of *waterbul*

⁷⁴ 'n Stoop was ongeveer 2 liter.

⁷⁵ 'n Vierendeel is 'n kwartpond (112 g).

⁷⁶ Eene voornaame mevrouwe, *De volmaakte Hollandsche keuken-meid*, p. 77.

⁷⁷ G.D.J. Schotel, *Het Oud-Hollandsch huisgezin der zeventiende eeuw*, p. 48.

⁷⁸ Jannie de Villiers, *Namakwaland verhale-resepteboek*, p. 27.

⁷⁹ Andrew Findlater, *Chambers' etymological dictionary of the English language*.

bekend is, bestaan verskillende sieninge. Die poeding kom volgens Theodora Fitzgibbon van die Skotte. *Clootie* of *Cloutie dumpling*, het sy naam gekry van *clout*, wat die Skots is vir doek wat verwys het na die doek waarin die poeding gebind is voordat dit in water gaargemaak is. Dit was volgens haar die Skotte se ekwivalent vir die Engelse vrugtekoek, want arm mense wat nie oonde gehad het nie, kon dit maak.⁸⁰ Elizabeth David wys egter daarop dat die poeding se oorsprong die Franse *le far* is. Volgens die Franse geskiedskrywer Bourdeau, kan die poeding se oorsprong teruggevoer word na die Grieke wat dit *strepte* genoem het. Die Griekse skrywer Athenaios wat tweehonderd jaar voor Christus geleef het, het die poeding beskryf as een wat by die bruilof van 'n Griekse prins bedien is.⁸¹

Die poeding wat in *De volmaakte Hollandsche keuken-meid* van 1761 onder die naam *Pruim podding* (p. 83) verskyn het, het geen pruime nie, maar wel korente en rosyne bevat. DiJ verskynsel kom ook by Dijkman (1890), D.J.H. (1906) by resepte vir "Plum Poeding" voor.⁸² Die naam toon die Engelse invloed op Afrikaans-Hollands in die negentiende eeu en die gebruik van rosyne in plaas van pruimedante toon dat die resepte baie oud was. Volgens Ayto het die kruisvaarders die eerste gedroogde pruime na Europa geneem waar die gebruik daarvan in kos baie gewild was. Teen die sewentiende eeu is voorkeur aan gedroogde rosyne of korente in kos gegee, maar die resepte wat afgeskryf is, het onveranderd gebly en steeds pruime voorgeskryf.⁸³ Die voorkeur vir rosyne in die sewentiende eeu is 'n moontlike verklaring vir waarom die Hollandse gort met pruime hier te lande rys, koring of gort met rosyne geword het. Tulleken noem haar rosyntjiepoeding tereg "Krisemis Poeding,"⁸⁴ want volgens mense wat in die negentiende en begin van die twintigste eeu gebore is, het hulle die rosyntjiedoekpoeding met Kersfees geassosieer.⁸⁵

In die agtiende-eeuse Sanderson-reseptemanuskrip wat byna 'n eeu na die Hugenate se koms na die Kaap geskryf is, is 'n resep vir 'n groot doekpoeding met 500 g meel en 500 g niervet wat vyf uur lank moes stoom.⁸⁶ Doekpoeding was nog in die eerste kwart van die

⁸⁰ Theodora Fitzgibbon, *Traditional Scottish cookery*, p. 206.

⁸¹ Elizabeth David, *Spices, salt and aromatics in the English kitchen*, p. 211.

⁸² E.J. Dijkman, *Di Suid-Afrikaanse kook-, koek- en resepte boek* pp. 42-43; D.J.H., *Oranje kook-, koek- en recepten-boek*, pp. 29-30.

⁸³ John Ayto, *The diner's dictionary*, p. 268.

⁸⁴ S. van H. Tulleken, *Die praktiese kookboek vir Suid-Afrika*, p. 245.

⁸⁵ Persoonlike inligting: mnr. Pieter Voges, Hospitaalstraat 19, Vredendal, 30 Augustus 1980; me Edelgard Claassens, Waterkloofweg 241, Pretoria, 27 Januarie 1986.

⁸⁶ NABIK, Leipoldt-reseptewersameling.

twintigste eeu gewild onder Afrikaners. Teen daardie tyd was bakpoeier en koeksoda al op die mark en is dit as rysmiddel gebruik. Die niervet het geleidelik plek gemaak vir uitgebraaide sagte vet of botter en 'n houer in plaas van 'n doek is gebruik om die poeding in te stoom. In Tulleken se Krismispoeding waarna hierbo verwys is, is diJ oorgang duidelik. Sy noem naas hardevet dat botter gebruik kan word. Volgens Fitzgibbon is die nagereg in Engeland met vla bedien, maar die Afrikanerkokke het dit meestal met wyn- of brandewynsous bedien.⁸⁷

Oeufs a la neige (Sneeu-eiers of Drywende eilande) is een van die Franse se tradisionele nageregte wat uit La Varenne se *Le Pastissier franVois* (1653) kom.⁸⁸ Die twee Afrikaanse benaminge is direkte vertalings van die benaminge wat nog in Frankryk gebruik word, maar in die ou Afrikaanse kookboeke is slegs die naam *sneeu-eiers* gebruik. Vir diJ nagereg word melk gekook en lepelsvol van die eierwitte wat met suiker en geursel styf geklop is, word daarin geposjeer. Vla van die eierdooiers en melk word met amandelekstrak (aanvanklik amandels of perskeblare) gegeur. Die eierwitkluitjies word daarna in 'n opdienbak geskep en die vla versigtig daarby gegiet. In sommige ou resepte het die nagereg al 'n eie Kaapse karakter ontwikkel en word die eierwit gemeng met 'n puree van appel of droë vrugte wat met gemmer of kaneel gegeur is. Soms is gestoofde vrugte word in die bedienbak onder die kluitjies geplaas. Die resep vir *drywende eilande* wat in MSB 777 1(1) van 1770⁸⁹ voorkom, is so 'n variasie waar die styfgeklapte eierwit met appelmoes gemeng is. Sanderson noem dit heel gepas *Appel-drywende-eilande*.

Ten spyte van die gebrek aan stowe aan die Kaap, verskyn in die bogenoemde manuskrip 'n groot verskeidenheid resepte vir nageregte. Al die reeds bespreekte nageregte en veel meer kom in diJ manuskrip voor soos: gestoofde vars appelliefies met room wat met suurlermoenskil gegeur is, sneupoeding (suurlemoenpoeding), kaaskoeke waarvan die gebakte tipe min van moderne gebakte kaaskoeke verskil, appelpoedings, wortelpoeding, verskeie amandelpoedings, vrugteterte, 'n gebakte lemoenpoeding in 'n blaardeeg en praline (suikeramandels). Laasgenoemde lekkerny wat in La Varenne se eerste werk van 1651 verskyn het,⁹⁰ is volgens Ayto deur die sjef van die Comte du Plessis-Praslin (1598-1675)

⁸⁷ Persoonlike inligting: mnr Pieter Voges, Hospitaalstraat 19, Vredendal, 30 Augustus 1980; me. Edelgard Claassens, Waterkloofweg 241, Pretoria, 27 Januarie 1986.

⁸⁸ Anne Willan, *Great cooks and their recipes*, p. 55.

⁸⁹ NABIK, Leipoldt-resepteversameling.

⁹⁰ François la Varenne, *Le Cuisinier franVois*, p. 393-394.

ontwikkel⁹¹ en is moontlik deur die Hugenote na die Kaap gebring. Dit is egter onmoontlik om ten opsigte van al die nageregte uitsluitel te gee en te bepaal of hulle oorsprong by die Franse of Hollanders was.

Hierdie nageregte is almal op 'n oop vuurherd gaargemaak. Thunberg het toe hy in 1772 aan die Kaap gearriveer het, sy verbasing uitgespreek omdat mense nog op oop vure gekook en gebak het. Hy het genoem dat hout baie skaars was en steenkool uit Europa net vir die smede ingevoer is.⁹² Mense het hout by die vrag gekoop soos blyk uit Von Dessin - wat 'n betreklike klein huishouding gehad het - se *Memoriaal*. Hy het voor die winter, in April 1754, vyf vragte duinehout van die weduwee Thomasz aangeskaf en die volgende April was dit vier.⁹³ Stowe verskyn dikwels in die vroeë Kaapse boedelinventaris, maar dit is voetstofies waarvan daar in sommige huise tot vyf was. Maria Magdalena Mijer, weduwee van onderkoopman Adriaan de Nijs, se boedelinventaris van 23 Februarie 1773 is die enigste van die agtiende-eeuse inventaris waarin "een ijsere stoof"⁹⁴ opgespoor kon word.

7.3 Koeke, terte, poffertjies en beskuitjies

Tot aan die einde van die agtiende eeu was kokke as gevolg van 'n gebrek aan ander rysmiddels as gis, aangewese op hulle kundigheid om deur middel van baie klop, vou en knie, lug in deeg in te werk sodat die gebak kon rys. Resepte soos diJ vir appelliefiebeskuitjies in die Sanderson-manuskrip waarvolgens die eierwit en suiker vir twJJ uur lank geklits moes word, was glad nie ongewoon nie. Vir haar sponskoek is die geel en wit van die eiers eers afsonderlik en daarna vir 'n halfuur saamgeklits. Vir Gardner se amandelkoekies moes 8 eiers, 1 lb suiker, 3 lepels meel, koljander, rooswater, muskus en ambergrys vir twee tot drie uur geklits word, voordat 1 lb fyn amandels bygevoeg is. Dit is geen wonder dat konfituur so graag met teetye bedien is nie; dit was makliker om konfyt te kook as om 'n goeie koek te bak.

By die bespreking van die Gardner-manuskrip in hoofstuk 6 is gewys op die gebruik van potas as rysmiddel teen die einde van die agtiende eeu in Amerika. Te oordeel aan die verskyning van vlugsout in Kaapse resepte, moes dit soos potas teen die middel van die

⁹¹ John Ayto, *The diner's dictionary*, p. 277.

⁹² Charles Peter Thunberg, *Travels in Europe, Africa and Asia performed between the years 1770 and 1779*, II, p. 125.

⁹³ J.L.M. Franken, 'n *Kaapse huishou in die 18de eeu*, pp. 40-54.

⁹⁴ KA, MOOC 8/15 inventaris 15.

negentiende eeu op die mark gekom het. Sowel potas as vlugsout moes baie versigtig gebruik word. Die kok het eintlik tussen twee vure gestaan, want as genoeg gebruik is om 'n botterkoek behoorlik te laat rys, het die koek 'n aaklige seperige smaak in die mond gelaat. Geen wonder dat Kaapse kokke nie baie van die twee produkte gebruik gemaak het nie.

Uit hierdie periode sonder rysmiddels kom die gebruik dat droë koekies baie dun en bros moes wees. Vir die sewentiende- en agtiende-eeuse kokke was dit 'n werklikheid waaraan hulle sonder rysmiddels nie veel kon doen nie. Die reseptemanuskripte toon dat baie smeer en eiers gebruik is om brosheid te verseker. Vir die latere kokke wat rysmiddels gehad het, was dit tot diep in die twintigste eeu 'n saak van eer en tradisie dat tradisionele droë koekies, soos soetkoekies, baie dun moes wees. Selfs vandag nog word tradisionele outydse soetkoekies se deeg baie dun uitgerol, terwyl besige huisvroue ander koekiedeeg vinnig verwerk deur dit in balletjies te vorm. 'n Hollandse gediggie wat Schotel aanhaal oor ene Brechtje wat moes gaan koekies koop, toon hoe belangrik brosheid van beskuitjies ook in die sewentiende eeu in Holland was. Brechtje se werkgeefster, Saertje Jans, se bevel was dat sy seker moes maak dat die "twaelf doozijn zuiker-koekjes" nie taai of pap was nie, maar geklap het wanneer hulle gebreek word.⁹⁵

Die antieke Romeine het salammoniak en *nitrum*⁹⁶ geken, maar nie as rysmiddels nie. Eersgenoemde is as smaakmiddel by 'n aromatiese sout gevoeg en laasgenoemde is gebruik om groen groente se kleur tydens die kookproses te behou.⁹⁷ Volgens me Barbara Hardaker, bemarkingshoof van Royalbakpoeier, is die Engelse bakpoeier van ca. 1830 deur die Amerikaners Thomas Riddle en Joseph Hoagland verbeter en teen 1863 in Amerika bemark. Die produk is in Suid-Afrika verkoop, maar 'n fabriek vir die maak daarvan is eers in 1929 hier te lande opgerig.⁹⁸ Me Hardaker het nie inligting oor koeksoda gehad nie, maar diJ moes ongeveer dieselfde tyd as bakpoeier - waarvan dit 'n komponent is - as rysmiddel op die mark verskyn het. In die Brink-manuskrip (1870) kom bakpoeier en koeksoda al enkele kere voor, maar meestal is moer, vlugsout en potas nog gebruik. Laasgenoemde twee middels is veral vir beskuitjies aangewend; moontlik omdat min rysmiddel daarvoor nodig was. Dit is nie duidelik of met moer na die afsaksel by

⁹⁵ G.D.J. Schotel, *Het Oud-Hollandsch huisgezin der zeventiende eeuw*, p. 35.

⁹⁶ Barbara Flower & Elisabeth Rosenbaum, *The Roman cookery book*, pp. 55 no.13, 73 no. 1, 85 no. 3. *Nitrum* het waarskynlik na natriumkarbonaat verwys.

⁹⁷ Barbara Flower & Elisabeth Rosenbaum, *The Roman cookery book*, pp. 55, 73.

⁹⁸ Persoonlike inligting per telefoon: me Barbara Hardaker, 21 Januarie 2002.

bierbrouery of wynmakery verwys word en of dit kareemoer is wat hier ter sprake is nie.

In hoofstuk 2.1.3.1 is by die bespreking van die veldkos wat Van Riebeeck en sy mense by die Koikoin leer gebruik het, verwys na die kareemoervygie (*Trichodiadema stellatum*) se wortels wat as gismiddel in heuningbier in die binneland gebruik is. Of Van Riebeeck se gevolg ook brood met kareemoer gebak het, sal 'n mens met die beperkte bronne tot ons beskikking waarskynlik nooit weet nie. Aangesien die gis van bierbrouery aan die Kaap as rysmiddel vir gebak gebruik is, kan 'n mens verwag dat die gis van heuningbier ook daarvoor aangewend sou word. Dit is blykbaar ook presies wat gebeur het, maar wanneer dit gebeur het, is onmoontlik om te bepaal.

Betsie Rood haal Anette van Zyl van Robertson aan wat vertel het hoe te werk gegaan is om 'n voorraad rysmiddel te maak nadat kareemoerwortel as gis in heuningbier gebruik is. Nadat die heuning uitgeloop het, is die afval van heuningkoeke en jongbye met die fyngemaakte wortels van die kareemoervygie gemeng. Water is bygevoeg en die bier is laat staan om te gis. Wanneer die gisting opgehou het, is die bier deurgegiet en gebottel. Die afsaksel is daarna deur 'n kaasdoek gegiet en laat droog word. Dit was dan korrelrig soos droë gis. Om brood of beskuit te bak, is een teelepels op 'n half koppie lout water en 'n bietjie suiker gemeng en laat staan tot dit skuim voordat daarmee geknie is. Kareemoerbos (*Euphorbia decussata*) het soortgelyke eienskappe as die kareemoervygie.⁹⁹

Volgens resepte wat in *De Boerenvriend* (1866-1879) en *Die Boerevrou(w)* (1919-1922) verskyn het, was kareemoer nog toe kommersiële rysmiddels reeds te koop was, 'n gewilde rysmiddel vir brood en beskuit. In die resepte word die vinnige werking van dié rysmiddel aangeprys. By een van die beskuitresepte wat deur Anoniem ingestuur is, is die versekering gegee dat 'n teelepels kareemoes en 'n teelepels suiker met 'n bottel water gemeng, binne tien minute sal begin gis. Daar is dan daarmee ingesuur en na anderhalf uur kon met dié suurdeeg geknie word. Anoniem se uitspraak: "Kareemoes is die gouste en sterkste suurdeeg en smaak baie goed",¹⁰⁰ is deur baie lesers onderskryf. Die moes waarvan Anoniem gepraat het, was blykbaar vars wortels wat fyngestamp is, en nie die gedroogde produk waarvan in Rood se boek melding gemaak word nie.

Op 3 Desember 1659 het Van Riebeeck in sy dagboek geskryf dat "fijn gebuylt meel" in vate uit Holland gestuur sou word en dat die bakkers "koeckjes, kraekelingen en ander

⁹⁹ Betsie Rood, *Kos uit die veldkombuis*, pp. 61, 78.

¹⁰⁰ *Die Boerevrou*, Mei 1922, Kareebeskuit, p. 33. Die tydskrif het die w-uitgang in sy naamspelling in Maart 1920

geback souden mogen maecken, tot gerief van die wat delicaeter willen leven...." Die redakteurs wys in voetnoot 6 daarop dat 'n krakeling 'n bros beskuitjie in die vorm van 'n agt was.¹⁰¹ Oor wat die ander gebak behels het, lig Van Riebeeck nie die leser in nie. Die toelating van fyngebak toon dat die aanvanklike swaarkrytyd van die Van Riebeeck-era verby was.

Die resep vir krakelinge in *De volmaakte Hollandsche keuken-meid* (1761) bevat rooswater en fyngestampte koljandersaad as geurmiddel. 'n Tweede resep meld naas koljander ook anys en amandels as bestanddele.¹⁰² Die gebruik van koljander in gebak, kom van die Romeine af wat lief daarvoor was om dit in hulle brood te gebruik.¹⁰³ Anys was waarskynlik in Van Riebeeck se tyd die geurmiddel vir die eerste krakelinge wat aan die Kaap gebak is, want dit was, soos in hoofstuk 2 aangedui is, met vinkel die eerste speserye wat deur die Hollanders aan die Kaap geplant is. Ayto haal I Konings 14:3 uit die Oudengelse Bybel aan as bewys dat krakelinge reeds in die Ou-Testamentiese tyd gebak is: "And take with thee ten loaves, and cracknels, and a cruse of honey and go to him...."¹⁰⁴ Die ou Statebybel, asook nuwe uitgawes van Afrikaanse en Engelse Bybels gebruik "koek" in plaas van "krakelinge".

Die Hollandse *kolombijntje* wat in Afrikaans kolwyntjie geword het, was deel van die Kaapse soetgebak van die sewentiende en agtiende eeu. Die naam van diJ koekie is volgens Boshoff en Nienaber afgelei van St. Colombino en dit is tradisioneel op die naamdag van diJ heilige bedien.¹⁰⁵ *Kollebijne/Colombyntjes* kom meermale voor in die begrafnisrekening wat Grobbelaar *et al* opgeteken het.¹⁰⁶ Kolwyntjies is vandag nog 'n gunsteling onder kokke, maar baie Afrikaners wat nie meer diJ naam ken nie, is versot op die talle variasies daarvan wat onder die Engelse benaming *muffin* bekend is. Op dieselfde begrafnisrekening waarna Grobler *et al* verwys, verskyn peperkoekies. DiJ koekies was waarskynlik nie gemmerkoekies soos in *Boerewysheid* verduidelik word nie, maar speserykoekies. Die oorsprong van diJ koekies is stellig die Duitssprekende gebiede se "Pfefferkuchen" waarvan die naam misleidend is omdat dit nie 'n peperkoekie nie, maar 'n speserykoekie, Boerekos se soetkoekies, is. In sommige ou Duitse resepte kom daar naas

verloor. Vgl. ook Anoniem, *De Boerenvriend* 1866-1897, p. 87.

¹⁰¹ *Dagregister* III, p. 160.

¹⁰² Eene voornaame mevrouwe, *De volmaakte Hollandsche keuken-meid*, p. 32.

¹⁰³ Sallie Morris & Lesley Mackley, *The spice book*, p. 42.

¹⁰⁴ John Ayto, *The diner's dictionary*, p. 97.

¹⁰⁵ S.P.E. Boshoff & G.S. Nienaber, *Afrikaanse etimologieë*, p. 362.

¹⁰⁶ Pieter W. Grobbelaar *et al*, *Boerewysheid*, p. 177.

die lys speserye ook "Pfefferkuchengewhrz" (spesiale gemengde speserye) voor. In hoofstuk 9 word gewys op 'n soortgelyke gebruik in ou Arabiese resepte van die tiende tot die vyftiende eeu om benewens die gewone speserye, 'n spesiale klaarbereide speseryepoeier by 'n mengsel te voeg.¹⁰⁷

Schotel vertel in sy boek van die etery by Hollandse kermisse van ouds en wys daarop dat die Hollanders van die sewentiende eeu as "liefhebbers van soetigheên" bekend was, want koek is in alle huise geëet. Bakkers het 'n gerekende beroep beoefen. Hulle het in steenhuse gewoon en was reeds sedert die sewentiende eeu lede van 'n gilde. Die bakkers het onderling gewedywer wie die beste rympie kon maak om sy ware te adverteer en koekverkopers het nie eens die kerkdienste ontsien nie en hulle ware tydens die diens verkoop. Rympies soos die volgende het nie noodwendig vir die gehalte van die produk reklame gemaak nie, maar getoon wat daar te koop was: "Abel sloeg zijn broeder doot, / hier verkoop men koekjes en witbrood."

Schotel noem verder dat elke dorp en stad vir 'n besondere gebak bekend was. Daar was kruie-, anys-, snipper-, korente-, rosyne-, konfynt-, stroop-, botter-, kersie-, amandel- klaas- (Sinterklaas) en heuningkoek.¹⁰⁸ Dat van hierdie koeke aan die Kaap gebak is, word bevestig deur Borchards en Johanna Duminy se boeke. Eersgenoemde het in sy memorie geskryf dat toe hy in 1801 op sy eerste binnelandse reis vertrek het, sy moeder vir hom een van die heuningkoeke ingepak het waarvoor die baksters van Stellenbosch beroemd was. DiJ koek was daarvoor bekend dat dit lank goed hou.¹⁰⁹ Ook Johanna Duminy, het in die negentigerjare van die agtiende eeu in haar dagboek verwys na 'n heuningkoek wat sy as geskenk van ene juffrou Hop van "stelnbos" [*sic*] ontvang het.¹¹⁰

Volgens Lettie Brink se manuskrip (ca. 1870) is heuningkoek berei van 6 lb meel, 3 lb suiker, 3 lb heuning, nartjieskil en 1 lepel potas. Die heuning is louwarm gemaak en die deeg is goed daarmee geknie voordat dit een duim dik uitgerol is om te bak. 'n Resep vir heuningkoek verskyn nog in beide Dijkman en Duckitt se resepteboeke wat onderskeidelik in 1890 en 1891 die eerste keer gepubliseer is, maar die metodes verskil.¹¹¹ Dijkman se resep is veel ouer as die resepte van Brink en Duckitt wat reeds rysmiddels bevat. In

¹⁰⁷ Persoonlike inligting: me Lilo Vermaak, Bosch 'n Dal, Lynnwoodrif, Pretoria, 26 Augustus 2003.

¹⁰⁸ G.D.J. Schotel, *Het maatschappelijk leven onzer vaderen in de zeventiende eeuw*, pp. 208-211.

¹⁰⁹ Petrus Borchardus Borchards, *Bladen uit de memoirs van...*, p. 39.

¹¹⁰ J.L.M. Franken, *Duminy-dagboeke*, p. 106.

¹¹¹ E.J. Dijkman, *Di Suid-Afrikaanse kook-, koek en resepte boek* (1908), p. 80; Hildagonda Duckitt, *Hilda's where is it of recipes*, p. 92.

Dijkman se resep moes die deeg goed geknie word om by gebrek aan 'n rysmiddel lug in te werk, terwyl Duckitt wat potas en soda gebruik het, slegs voorskryf dat die meelmengsel met die stroop gemeng moes word. By Brink was dit nodig om die deeg goed te knie, want die potas wat sy as rysmiddel aangewend het, was slegs effektief as baie groot hoeveelhede gebruik is en dan het die gebak 'n seepsmaak gehad. In reseptemanuskrip 11 in die biblioteek van die Suid-Afrikaanse Kultuurhistoriese Museum, Kaapstad, verskyn 'n resep vir klein heuningkoekies met die baie beskrywende naam *Heiligmakers*, wat moontlik 'n aanduiding is van hoe lief die Kapenaars vir heuningkoek was. Die koekies kom in 'n begrafnisrekening voor wat Pieter Grobbelaar *et al* aanhaal.¹¹²

Die ander soetighede wat deur Schotel as geliefde eetgoed van die sewentiende eeu in Holland genoem word soos wafels, krokette, spekulaas, teerantjies, saffraankoekies, pannekoek en rooi letters,¹¹³ was waarskynlik deel van die "ander geback" wat Van Riebeeck in 1659 (kyk hierbo) in gedagte gehad het vir die Kaapse bakkers om te berei. Rooi letters wat met rooibolus gekleur is se resep verskyn in verskeie vroeë manuskripte in die Leipoldt-reseptewersameling asook in die Van der Spuy-manuskrip (ca. 1850).

Volgens Schotel was amandelbrood sedert 1403 in Holland onder "de hoogtijt giften van St Nyklaes."¹¹⁴ M.E.R. kla in 1949 in 'n artikel in *Sarie Marais* oor die verdwyning uit die kookkultuur van hierdie koek wat soos suikerbrood, melktert, vlatert, konfyttert, appeltert, soet- en gemmerkoek, makrolle, oblietjies asook oop en toe tertjies tot die middel van die negentiende eeu deel van die Afrikaners se feesvieringe was.¹¹⁵

Amandelbrood het ontwikkel uit die Persiese marsepein. Daar is vroeër gewys op Rodinson se verduideliking dat Arabiese woorde met 'n -aj uitgang hulle Persiese oorsprong verrai, want diJ uitgang was in Persies -ag. Perry wys daarop dat *lauzšaj* (amandelpasta of marsepein) al in die negende eeu van amandels en suiker met of sonder eierwit in Bagdad berei is. Die beroemdste marsepein was diJ wat in 'n baie fyn tertdeeg gerol en daarna in kleiner rolletjies gesny is. Die produk is in stroop gebêre wat met sesamolie, amandelolie of rooswater gegeur is.¹¹⁶

Dit is soms moeilik om te bepaal of die marsepein in die Kaapse reseptemanuskripte gebak

¹¹² Pieter W. Grobbelaar *et al*, *Boerewysheid*, p. 177.

¹¹³ G.D.J. Schotel, *Het maatschappelijk leven onzer vaderen in de zeventiende eeuw*, pp. 208-211.

¹¹⁴ G.D.J. Schotel, *Het Oud-Hollandsch huisgezin der zeventiende eeuw*, pp. 215-216.

¹¹⁵ M.E.R., Woorde wat verdwyn, *Sarie Marais*, 16 November 1949, p. 17.

¹¹⁶ Charles Perry, What to order in ninth-century Bagdad, in Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, p. 250.

of ongebak was omdat voorskrifte vir die bereiding nie altyd gegee word nie. Die gebakte produkte is soos beskuit in 'n koel oond gesit nadat die brood uitgehaal is. In MSB 837 1(1) in die Leipoldt-resepteversameling is 'n resep vir marsepeinbeskuitjies met 'n bolaag van suiker en eierwit wat ooreenstem met 'n tradisionele resep vir *Calissons d'Aix* wat in *France* gegee word.¹¹⁷ Aanwysings is nie in die manuskrip gegee nie, maar volgens die resep in *France* is die koekies vir tien minute in 'n warm oond gebak. In die Sanderson-manuskrip (1770) is marsepein as 'n tertkors gebruik. Die vulsel was konfynt.¹¹⁸ Amandeltert is een van die soet geregte wat Hewitt (1890) opgeteken het,¹¹⁹ maar haar resep daarvoor is soortgelyk aan die amandelkoekresep wat sy gee. Die resep wat volgens me Edelgard Claassens (gebore 1895) in haar ouerhuis en later deur haarself berei is, het bestaan uit 'n dun uitgerolde broskors wat van gelyke dele meel en amandelmeel berei is. Twee van die korse is opmekaar geplaas met 'n laag appelkooskonfynt daartussen.¹²⁰ Moontlik was hierdie kors oorspronklik toe amandels volop aan die Kaap was, soos diJ van Sanderson wat hierbo genoem is, sonder meel berei.

Volgens Davidis is dun uitgerolde amandelpasta in die negentiende eeu in patroontjies uitgedruk en as versiering op koeke en terte gebruik nadat dit in 'n koel oond of die son gelaat is om droog te word.¹²¹ Marsepein is waarskynlik ook op diJ wyse voor 1806 aan die Kaap gebruik, want dit is nog in twintigste-eeuse Afrikaanse boeke beskrywe.¹²² Die meeste Afrikaners ken marsepein vandag slegs as 'n onderlaag vir troukoeke wat met hardeversiersel versier is. Davidson wys daarop dat marsepein sedert die twintigste eeu in Frankryk en Engeland hoofsaaklik in die lekkergoedbedryf en vir koekversiering gebruik word en daar nie meer op sy eie geëet word nie, maar in ander dele van Europa en die Midde-Ooste is marsepein nog gewild. In Duitsland en Sentraal-Europa word amandelbrood nog gebak, terwyl amandelpasta vir Kersboomversierings aangewend word.¹²³

Die Kaapse reseptemanuskripte getuig van die gewildheid van amandelkoek/amandelbrood in die sewentiende en agtiende eeu. In die meeste manuskripte verskyn meer as een resep. Vir marsepein is slegs die eierwitte aangewend, terwyl die hele eier vir die brood of koek

¹¹⁷ Susi PerouJ, *France*, p. 137.

¹¹⁸ NABIK, Leipoldt-resepteversameling, MSB 777 1(1).

¹¹⁹ A.G. Hewitt, *Cape cookery*, p. 57.

¹²⁰ Persoonlike inligting: me Edelgard Claassens, Waterkloofweg 241, Pretoria, 27 Januarie 1986.

¹²¹ Henriëtte Davidis, *Keukenboek*, p. 185.

¹²² S. van H. Tulleken, *Die praktiese kookboek vir Suid-Afrika*, p. 38; S.J.A. de Villiers, *Kook en geniet*, p. 311.

¹²³ Alan Davidson, *The Oxford companion to food*, p. 482.

benut is. In die Gardner-manuskrip (1650) is nog 'n tipiese Middeleeuse resep vir amandelbrood. Die bestanddele is 8 eiers (wit en geel geskei), 1 lb suiker en 3 lepels meel wat gemeng en vir twee tot drie uur geklop is voordat 1 lb fyngemaakte amandels bygevoeg is. Die geurmiddels was koljander, rooswater, muskus en ambergrys. Laasgenoemde twee geurmiddels was, soos reeds genoem, in die Middeleeue gewild en kom slegs in die twee sewentiende-eeuse Kaapse reseptemanuskripte in die Leipoldt-resepteverzameling in NABIK voor. Die Sanderson-manuskrip (1770) se resep vir amandelbrood bevat nie meel nie en bestaan uit 1 lb fyngemaakte soet amandels, 2 onse botter, 1 koppie lemoenblomwater, 20 eiergele, 8 eierwitte, ½ koppie brandewyn, 2 suurlimoene se gerasperde skille, 1 lb fyn gesifte witsuiker. Die enigste voorskrif is dat die deeg vir 45 minute met die hand geklop moes word voordat dit in die pan geplaas is. Duckitt se resep is ook 'n ou resep wat minstens uit die agtiende eeu kom, want broodsuiker is nog daarvoor gebruik. Vir diJ resep is 1 lb fyn amandels, 1 ons fyn bitteramandels, 1 lb gesifte broodsuiker, 12 eiers geskei, 5 eetlepels beskuitkrummels en rooswater gebruik. Die amandels is laaste om die beurt met die eierwitte ingevou. Duckitt beskryf die resultaat van die resep as baie goed. Sy noem ook dat een pond amandels as 500 amandels gereken word.¹²⁴ Dit kom dus voor of die amandels waarvan die getalle en nie die gewig nie in ou bronne gegee is, tog per gewig bereken is.

Die gewildheid van amandelkoek het tot in die negentiende eeu voortgeduur soos blyk uit Duckitt se resep wat hierbo bespreek is. In die Van der Spuy-manuskrip (ca. 1850) is vier resepte daarvoor. Die eens so gewilde Kaapse koek is egter weggelaat in 1937 se uitgawe van Tulleken se *Die praktiese kookboek vir Suid-Afrika* waarin nog so baie ander tradisionele resepte voorkom. Haar resep vir amandelkoek is 'n gewone koek met meel as hoofbestanddeel.¹²⁵

Van die kleinkoekies wat in die sewentiende en agtiende eeu aan die Kaap gebak is, was makrolle volgens die reseptemanuskripte die gewildste. Makrolle is koekies wat soos marsepein van eierwit, suiker en amandels gemaak word, maar dit word gebak. Resepte daarvoor kom in al die sewentiende- en agtiende-eeuse manuskripte in die Leipoldt-versameling voor. Soms is klapper in plaas van amandels gebruik. Die resep daarvoor is ook in *De volmaakte Hollandsche keuken-meid* (1761) opgeneem.¹²⁶ Vir die makrolle in

¹²⁴ Hildagonda Duckitt, *Hilda's where is it of recipes* (1896) p. 21.

¹²⁵ S. van H. Tulleken, *Die praktiese kookboek vir Suid-Afrika*, p. 54.

¹²⁶ Eene voorname mevrou, *De volmaakte Hollandsche keuken-meid*, p. 19.

die Kaapse manuskrip van 1670 is soos vir sommige ou marsepeinresepte net suiker wat gesmelt is en fyn amandels gebruik, maar dit is gebak.¹²⁷ Die makrolleresepte in Dijkman se boek is baie oud, want broodsuiker word nog daarin voorgeskryf en soos in die geval van amandelkoek is nie net die eierwit nie, maar ook die eierdooiers in diJ resepte benut.¹²⁸

Meringues wat volgens Ayto die eerste keer in 1706 in John Kersey se *The new world of English words* (1706) genoem is,¹²⁹ is waarskynlik voor daardie tyd deur die Hugenate aan die Kaap gemaak. Volgens Alan Davidson was meringues lank in Frankryk onder ander name bekend voordat Massialot in 1691 diJ naam gebruik het.¹³⁰ La Varenne (1651) was ook die eerste kok wat melding gemaak het van *petits fours*, die klein oondjies waarin destyds in Europa gebak is.¹³¹ DiJ naam is in die twintigste eeu (ook hier) vir 'n verskeidenheid sagte versierde koekies gebruik.¹³²

Duckitt gee 'n resep met die opskrif: *Cake (Georgina's)* en daaronder *Aunt Fanny's recipe*. Dit is 'n baie ou resep wat uit die periode voor 1781 aan die Kaap in gebruik was, want soos in die geval van haar amandelkoek wat hierbo bespreek is, is broodsuiker nog in diJ resep voorgeskryf en dit bevat ook nie 'n rysmiddel nie. Volgens die resep met 12 eiers, die eiers se gewig in meel, 1 lb broodsuiker, ½ lb botter, 1 koppie korente, 20 elk soet en bitter amandels en gepreserveerde sitroenkonfyt is die eierwitte afsonderlik geklop, maar die korente is n< die eierwitte by die deeg gevoeg.¹³³

Dadelkoekies moes reeds in Van Riebeeck se tyd aan die Kaap bekend gewees het. DiJ koekies wat nie gebak hoef te word nie, is nog steeds gewild onder besige huisvroue. Die resep vir diJ koekies wat bestaan het uit dadels, neute, botter en beskuit- of broodkruummels, kom in die dertiende-eeuse *A Bagdad cookery book* as *Hais* voor.¹³⁴ Moderne kokke gebruik koekiekruummels in plaas van broodkruummels. Dadels is in die sewentiende en agtiende eeu baie aan die Kaap gebruik; moontlik omdat dit so belangrik was in die Arabiese kookkuns waarin baie van die Hollandse sewentiende-eeuse resepte hulle oorsprong het. Die liefde vir dadels kon ook uit die tyd voor die Hervorming gekom het toe daarna soos na rosyne, korente, vye en neute as vasspyse verwys is. Dadelvulsels vir

¹²⁷ NABIK, Leipoldt-reseptewersameling, MSB 837 1(1).

¹²⁸ E.J. Dijkman, *Di Suid-Afrikaanse kook-, koek- en resepte boek*, (1908) p. 82, nos. 1 & 2.

¹²⁹ John Ayto, *The diner's dictionary*, pp. 216, 172.

¹³⁰ Alan Davidson, *The Oxford companion to food*, p. 497.

¹³¹ Anne Willan, *Great cooks and their recipes*, p. 59.

¹³² S.J.A. de Villiers, *Kook en geniet*, p. 350.

¹³³ Hildagonda Duckitt, *Hilda's where is it of recipes*, p. 24.

¹³⁴ Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, p. 88.

koeke wat reeds deur die Arabiere berei is, was nog aan die begin van die twintigste eeu in Boerekos gewild.¹³⁵

Gemmerbrood is al eeue met die mensdom en die kennis om dit te berei, moes met die eerste Europeërs na die Kaap gekom het. Shaida se bewering dat die Perse die eerste gemmerbrood gemaak het en dat dit van die soetighede was waarna Herodotus verwys het nadat hy Persië ca. 500 v.C. besoek het,¹³⁶ is nie korrek nie. Die Perse se resep kom klaarblyklik van die Grieke, want volgens Day en Stuckey is die oudste resep vir gemmerbrood die Griekse resep van ca. 2400 v.C. wat op die eiland Rhodes gevind is. DiJ resep is volgens hulle deur die Romeine versprei. Hulle wys daarop dat die Engelse skrywer Chaucer al in die veertiende eeu oor gemmerbrood geskryf het: "They sette hym Roiall spicerye and Gingerbreed" en dat koningin Elizabeth I (1558-1603) van Engeland 'n groot voorliefde vir gemmerbrood gehad het. Sy het 'n kunstenaarbakker gehad wie se gevormde gemmerbrode klein "beeldhouwerke" van haar gaste was. Ook in Rusland was gemmerbrood gewild. Met die geboorte van Peter die Grote van Rusland in 1672, het sy pa talle gemmerbroodskeppinge van sy vriende as geskenk ontvang. Die grootste een was 'n nabootsing van die wapen van Moskou met al die torings van die Kremlin daarop.¹³⁷ Grigson wys op 'n Middeleeuse resep van ca. 1430. Daarvolgens is die brood berei van heuning wat verhit is en waarby broodkrummels en speserye gevoeg is totdat dit die regte samestelling was. Die mengsel is dan in vorms geplaas en met blare versier wat deur vergulde naeltjies in posisie gehou is.¹³⁸

Dit is moontlik dat gemmerbrood in die sewentiende eeu voor die koms van die Hugenate ook met broodkrummels aan die Kaap gemaak is. Karen Hess wys daarop dat geen bewys van Franse resepte met broodkrummels gevind kan word nie. Sy gee 'n resep uit *Le Thresor de santJ* (1607) waarin 4 lb meel, 1 lb gekookte heuning, 2 onse kaneel, ½ ons gemmer, bietjie peper en naeltjies saamgeknip is voordat die brood gebak is. DiJ resep stem ooreen met verskeie ouer Franse resepte. Die feit dat die resep in 'n boek oor gesondheid opgeneem is, strook met feite dat gemmerbrood aanvanklik as 'n kuur beskou is. Hess meld dat eers in die sewentiende eeu van die gebakte resep in Engeland kennis geneem is en dat

¹³⁵ Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, p. 86; S. van H. Tulleken, *Die praktiese kookboek vir Suid-Afrika*, p. 40.

¹³⁶ Margaret Shaida, *The legendary cuisine of Persia*, pp. 291-292.

¹³⁷ Avanelle Day & Lillie Stuckey, *The spice cookbook*, p. 39.

¹³⁸ Jane Grigson, *English food*, pp. 342-343.

stroop daar in plaas van heuning gebruik is.¹³⁹ Of die Hollanders wat die Franse se kookkuns in Europa nagevolg het, reeds gemmerbrood sonder broodkrummels voor die Hugenote se koms aan die Kaap berei het, is nie duidelik nie.

Volgens Ayto het die Engelse die Oudfranse vorm *gingebras* vir gemmerbrood gebruik. Dit het letterlik gepreserveerde gemmer beteken. In die Engelse volksmond het dit teen die veertiende eeu *gingerbread* geword.¹⁴⁰ Dit kom dus voor asof gepreserveerde gemmer soms die gebruiklike gemmerpoeier in die Franse se gemmerbrood vervang het. Dit strook met die idee dat gemmerbrood vir gesondheid geëet is, want gepreserveerde gemmer is in die Ooste vir maagprobleme geneem. Dit is in hoofstuk 6 bespreek. Moontlik het s\ 'n resep ook in 1688 met die Hugenote Kaap toe gekom. Die resep vir Sanderson (1770)¹⁴¹ se gemmerkoekies is 'n variasie op diJ resep met gepreseveerde gemmer, want sy het versuikerde lemoenskil in plaas van gepreserveerde gemmer gebruik. Haar ander geurmiddels was gemmerpoeier, karwysaad, wonderpeper en foelie.

Die gewildste koek in die sewentiende eeu in Holland, was "stroopkoek" wat volgens Schotel twee tot drie keer per week geëet is. Hy vertel verder hoedat daar op kermisse 'n "banket van oliekoeke" was, en die baksters bontgestaan het terwyl hulle haastig "de stroop over 't rookende gebak slingerden"¹⁴² om met hulle voorraad oliekoeke voor die gretige eters te bly. Uit Schotel se beskrywing lyk dit asof stroop- en oliekoek dieselfde gebak was.

Oliekoek se resep in *De verstandige kock* (1668) lui: twee pond meel, twee pond rosyne, een koppie fyngesnyde appels, 'n kwart pond amandels, een loot kaneel, 'n kwart loot wit gemmer, 'n bietjie fyn naeltjies, 'n halwe kommetjie botter, 'n groot eetlepel gis en melk om 'n drupbeslag te maak. Die deeg is as poffertjies in diepvet gebak en in 'stroop' gedruk. Die stroop wat gebruik is, was nie 'n vloeistof waarin die poffertjies gedompel is nie, maar was slegs gesmelte suiker waarin dit gedruk is. DiJ resep van *De verstandige kock* verskyn nog in Davidis se boek in 1867¹⁴³ en was waarskynlik 'n variasie van 'n eenvoudiger resep. Die oorspronklike stroop is waarskynlik berei volgens die metode wat in die ou Arabiese resep vir *Aqr~s mukallala* gebruik is. Daarvolgens is suiker by stroop gevoeg totdat dit dik was en die poffertjies is dan daarin gedruk. In *A Bagdad cookery book* van die dertiende eeu,

¹³⁹ Karen Hess, *Martha Washington's booke of cookery*, pp. 342-345.

¹⁴⁰ John Ayto, *The diner's dictionary*, p. 145.

¹⁴¹ NABIK, Leipoldt-reseptewersameling, MSB 777 1(1).

¹⁴² G.J.D. Schotel, *Het maatschappelijk leven onzer vaderen in de zeventiende eeuw*, p. 280.

¹⁴³ Henriëtte Davidis, *Keukenboek*, p. 212.

word dit *Liqam al-qadi* genoem. In 'n latere manuskrip word dit *Aqr~s sadhija* genoem.¹⁴⁴ Suurdeeg is in diJ resepte gebruik. In laasgenoemde resep is die bolletjies van gerysde deeg nadat dit in olie of vet gebak is, in stroop gedruk en daarna met suiker besprinkel.

Die koekies wat in Holland oliekoek geword het, het moontlik as gewone vetkoek (sonder stroop) begin. Dit is (soos roosterkoek later aan die Kaap) van oorskietwitbrooddeeg gemaak, terwyl die baksel brood nog in die oond was en die gesin moes eet. Die vetkoekdeeg is later versoet, met speserye gegeur, in suiker of gesmelte suiker gerol nadat dit in diepvat gebak is en het oliekoek geword. Volgens De Prins en Mertens is die resep met meel, gis, eiers en rosyne deur vlugtelinge van die suidelike Nederlandssprekende gebiede (Vlaminge) na die noordelike gebiede geneem toe diJ onafhanklik van Spanje geword het. Dit was toe bekend as *smoutebollen* omdat dit in vet gebak is.¹⁴⁵ Die resep met vrugte wat in *De verstandige kock* voorkom, het by die Vlaamseresep nog appels en amandels gevoeg.

Die Hollanders het die oliekoekresep ook na Amerika geneem. Peter Rose wys in *The sensible cook* op Washington Irving se *A history of New York* waarin hy geskryf het dat op die Hollanders in Amerika se teetafel gewoonlik 'n skottel met snye bruin gebraaide varkvlies was wat in happies opgesny was. Soms was daar 'n reuse appeltert, maar oliekoek was immer aanwesig.¹⁴⁶ Oliekoek het toe Fort Amsterdam in 1664 onder Britse bewind tot New York herdoop is, eers "oly cooks" en in die negentiende eeu *donuts/doughnuts* geword.¹⁴⁷

Oliekoek is aan die Kaap (olie)bolle genoem. In die ou Kaapse reseptemanuskripte is die verkorte naam bolle en bollas (by die Maleiers) oorwegend gebruik. Die resepte stem ooreen met die oorspronklike Arabiese resep. In Hilda Gerber se boek, verskyn 'n resep van mevrou Galiema vir kaneelgegeurde suikerlose "bollas" wat nie in suiker of stroop gedruk is nie. Die deeg vir die bollas is uitgerol en in ronde vorms uitgedruk. Bollas is volgens haar Sondae in die plek van koeksusters vir ontbyt geëet.¹⁴⁸ Die vroegste resep vir bolle wat gevind kon word, kom in die Versfeld-manuskrip van ca.1800 voor.¹⁴⁹ In diJ resep met eiers het sy nie spesifiek genoem watter soort gis gebruik moes word nie, maar dat die deeg

¹⁴⁴ Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, pp. 88, 460, 462.

¹⁴⁵ Dirk de Prins & Nest Mertens, *De Belgische keuken*, p. 150.

¹⁴⁶ Peter Rose, *The sensible cook*, p. 59.

¹⁴⁷ John Ayto, *The diner's dictionary*, pp. 115-116.

¹⁴⁸ Hilda Gerber, *Traditional cookery of the Cape Malays*, pp.79, 80.

¹⁴⁹ NABIK, Leipoldt-resepteverzameling.

in die aand geknie moes word soos die gebruik was as met mos geknie is. Uiteindelik is in die Kaap na die bolle wat nie in suiker of stroop gedruk is nie, as vetkoek verwys, want dit is meestal in vet gebak. In Boerekos was dit nie oliebolle wat 'n tradisionele gereg geword het nie, maar die suikerlose vorm, genaamd vetkoek. Met konfyt of vleis daarop, het hierdie "oliebol" ook onder ander groepe in Suid-Afrika gewild geword.

Crullers wat aan die Kaap koeksusters geword het, se resep gaan terug na die vyftiende-eeuse Italiaanse kok Martino na wie reeds verwys is. Hy het 'n snyseldeeg gebruik om *crespelli* (nou *cenci*) te bak, en verklaar dat dit in enige vorm gevleg of gedraai kon word voordat dit in vet gebak word. Dit is daarna met kaneelsuiker bestrooi. Krullers wat soos koeksusters gevleg is, en nie in stroop nie, maar in suiker gedruk is, word soms deur verbaasde Suid-Afrikaners in Europa en Skotland raakgeloop. In Swede word dit *klen@er* genoem en nie met suiker bestrooi nie.¹⁵⁰ Dit is daar ook soos hier te lande 'n spesiale gebak, en word in Kerstyd gebak. In Noorweë heet dit *fattigmen* en in Skotland *Aberdeen crullas*. Laasgenoemde benaming lyk asof dit die Hollandse *crul* as oorsprong kon hê, maar Fitzgibbon sê dat die naam crullas van *kril* kom wat die Keltiese woord vir 'n klein koekie is.¹⁵¹ Beide die Italiaanse en Sweedse name beteken ook kleinigheid of nietigheid. Die Hollandse naam *krul/crul* het waarskynlik ontstaan in 'n stadium toe die koekies se deeg in Holland nog nie uitgerol of gevleg is nie, maar bloot 'n stukkie deeg was wat tussen die hande gerol was en daarna soos die *cenci* van die Italianers 'n gedraaide vorm (krul) gegee is.

Aan die Kaap het 'n Babelse verwarring ontstaan deurdat begin is om dieselfde deeg vir oliekoek sonder vrugte en krullers te gebruik. Dit is nie duidelik wanneer begin is om dieselfde deeg vir die verskillende produkte te gebruik nie. Of dit van die Hugenate gekom het, is ewe onseker. Die Franse se *Bugnes de Lyon* is van 'n deeg soortgelyk aan oliekoek gemaak, maar dit is gevleg. Dit word nie in stroop gedompel nie, maar word met suiker besprinkel.¹⁵² Dat dieselfde deeg vir oliebolle en krullers/koeksusters aan die Kaap gebruik is, blyk uit mevrou Galiema se woorde in Gerber se *Traditional cookery of the Cape Malays*: "Make bollas exactly like kosiesters, but add cinnamon."¹⁵³ Om sake verder deurmekaar te krap, is begin om soos in bogenoemde aanwysing na gevlegte krullers as koeksusters te verwys.

¹⁵⁰ San Widenfeldt (ed.), *Swedish food*, p. 137.

¹⁵¹ Theodora Fitzgibbon, *Traditional Scottish cookery*, p. 229.

¹⁵² Amandine Ditta Biegi, *France the east*, p. 134.

¹⁵³ Hilda Gerber, *Traditional cookery of the Cape Malays*, p. 79.

Die verwarring rondom bolle, krullers en koeksisters sou tot diep in die twintigste eeu voortduur. In ene mevrou I.J. se resepte vir "koeksisters" in *Die Boerevrou(w)* vermaan sy: "sorg dat die vet en suiker gelijk op die vuur kom". Sy verduidelik voorts dat die ronde koekies as hulle uit die vet gehaal is, soos oliebolle in die gesmelte suiker moes gedruk word. "Die suiker moet dan net soos versiersuiker lyk om elke koekie as dit koud is."¹⁵⁴ Hierdie vrou het oliebolle gebak en dit koeksusters genoem. In Hewitt se *kosiester*-resepte is ook bolletjies gebak, maar dit is nie in suiker of stroop gerol nie.¹⁵⁵

In Gerber se boek is die oorspronklike krullerresepte met suiker oor, nog herkenbaar. In die eerste twee resepte vir koeksusters in die boek, word voorgeskryf dat die "koeksisters" in die stroop gedruk moet word, maar dit is kwalik 'n stroop, eintlik gekaramelliseerde suiker. Vir die "aartappelkoeksisters" (resepte nommer drie), word wel 'n stroop gemaak, maar die voorskrif is "druk die koeksisters in die suiker."¹⁵⁶ Dit is dus duidelik dat mevrou Samsodien wie se resepte vir "aartappelkoeksisters" gegee is, koeksusters met suiker en nie met stroop nie, geassosieer het.

Koeksusterresepte kom in Duckitt se *Hilda's where is it of recipes* (1891) voor, asook in *De Boerenvriend* van dieselfde jaar. In laasgenoemde publikasie se resepte is die "koeksistertjies" soos in die Arabiese resepte wat hierbo genoem is, in stroop gedompel en daarna in droë suiker gerol wat 'n oorgang na die moderne koeksuster toon.¹⁵⁷ In Duckitt se boek is reeds net stroop gebruik.¹⁵⁸ In *Die Boerevrou(w)*¹⁵⁹ is 'n resepte met die opskrif "Mieliemeel doughnuts of krullers (oliebolle) kosiesters". Hierdie opskrif, hoewel nie heeltemal chronologies gerangskik nie, som die verskillende stadiums in die ontwikkeling van die koeksuster op en toon duidelik dat die mense glad nie meer geweet het waar die oorsprong van koeksusters gelê het of wat die regte benaming was nie. In 1937 se uitgawe van S. van H. Tulleken se boek¹⁶⁰ is die verwarring wat koeksusters omring het, nog merkbaar. Haar resepte vir "koeksisters" sê dat die versoete deeg in bolle gevorm moet word en "as dit gaar is, trek dit deur stroop...."

Die oorspronklike Kaapse benaming koeksusters - vir gevlegte krullers - se oorsprong lê

¹⁵⁴ I.J., Resepte in *Die Boerevrou*, April 1920, pp. 25-26.

¹⁵⁵ A.G. Hewitt, *Cape cookery* (1890), p. 61.

¹⁵⁶ Hilda Gerber, *Traditional cookery of the Cape Malays*, pp. 82-83.

¹⁵⁷ Anoniem, Resepte, in *De Boerenvriend*, 1866-1879; saamgebind in 1917, p. 85.

¹⁵⁸ Hildagonda Duckitt, *Hilda's where is it of recipes*, p. 128.

¹⁵⁹ Anoniem, Resepte, in *Die Boerevrou*, Mei 1920, p. 31.

¹⁶⁰ S. van H. Tulleken, *Die praktiese kookboek vir Suid-Afrika*, p. 287.

waarskynlik by die koeke genaamd *Groote zuster*, *Kleine zuster en Kuische Zuster*. Dié resepte het in *De volmaakte Hollandsche keuken-meid* (1761) en waarskynlik ook in die eerste uitgawe in 1746 verskyn.¹⁶¹ Dit is moontlik dat die naam koeksuster wat vir die gevlegte vorm meer beskrywend as kruller was, na aanleiding van die name van bogenoemde koeke ontstaan het. Die meeste kokke het die deeg vir koeksusters in drie repe verdeel om te vleg. Die drie repe is moontlik met die name van bogenoemde drie koeke verbind en daarom is daarna as koeksusters verwys. Sinkopee van die [k] aan die einde van die eerste lettergreep en die ontronding van die [u] in die tweede sillabe van die woord, was te wyte aan sowel slordige uitspraak as Engelse invloed. Van Dale se *Handwoordenboek der Nederlandse taal* het nie 'n woord soos "sister" nie, en volgens Verdam se *Middelnederlandsch handwoordenboek*, is die vorms "sister, zester, sester" gebruik om 'n inhoudsmaat aan te dui en kan dit dus buite rekening gelaat word as betekenisdraer in 'n vorm soos koeksister wat vandag deur baie mense as die oorspronklike naam beskou word. Volgens die *Etimologiewoordeboek van Afrikaans* is *sister* in die samestelling koeksister, moontlik 'n vervorming van *sisser* wat verwys na die geluid wat die deeg in die kokende olie maak.¹⁶² Dit is egter onwaarskynlik dat sprekers in die omgangstaal 'n maklike uitspraak met 'n dubbele [s] sal verruil vir 'n ingewikkelder uitspraak waar die stand van die tong van [s] na 'n sluitklank [t] moet verander. Aangesien *Groote zuster*, *Kleine zuster* en *Kuische zuster* se resepte op die vroegste net voor die middel van die agtiende eeu kon verskyn het, moes die benaming koeksuster eers daarna in gebruik begin kom het. Voor daardie tyd is die Hollandse naam *cruller* waarskynlik gebruik. Die feit dat die verwarring met die benaming tot byna die helfte van die twintigste eeu voortgeduur het, dui moontlik daarop dat die naamsverandering eers laat in die agtiende eeu begin het.

Die gebruik van 'n deeg met gis - soos die vir oliekoek - in plaas van die gewone snyseldeeg vir krullers asook om die produk in stroop te dompel soos die Arabiese *Ar~q s~dhija* (kyk hierbo) en dit nie bloot soos oliekoek in gesmelte suiker te rol nie, moes in Holland plaasgevind het. Hierdie soort stroopkoekies moes ook as *crullers* in Holland bekend gestaan het, want die Hollanders het diJ soort krullers na die Ooste geneem. Rangarao noem dat "Kersfeeskrulle" vir feesdae deur die Christene in Indië gebak word. Die deeg word nie uitgerol nie, maar met 'n vurk gevorm en in diepvet gebräai. Dit word daarna vir drie minute in kokende stroop gedompel en warm of koud geëet.¹⁶³ Warm stroop

¹⁶¹ Eene voorname mevrouwe, *De volmaakte Hollandsche keuken-meid*, pp. 25, 31, 33.

¹⁶² G.J. van Wyk et al, *Etimologiewoordeboek van Afrikaans*, p. 204.

¹⁶³ Shanti Rangarao, *Good food from India*, p. 208.

is ook soms in Kaapse resepte vir koeksusters gebruik.

Pannekoeke is tradisioneel in Europa die dag voor Paasfees - voor die groot vastyd - geëet.¹⁶⁴ Volgens Burema het pannekoek in 1634 gereeld op die koshuisspyskaart van mindergegoede studente in Holland verskyn. Pannekoek, oliekoek en gortpap was die gewildste geregte op die spyskaart.¹⁶⁵ Van Riebeeck en sy mense moes toe hulle in 1652 aan die Kaap geland het, goed vertrouwd gewees het met sout en soet pannekoeke. Hy het selfs pannekoek spreekwoordelik gebruik: "wat dat hier te pannekoecken had" is in die sin van "versuim" gebruik. Bosman wys ook in voetnoot 2 op "daar lang te leggen pannekoecken".¹⁶⁶

MSB 8371(1) van 1670¹⁶⁷ se pannekoekresep waarin twaalf of meer eiers gebruik moes word, is die enigste pannekoekresep wat in die Kaapse reseptemanuskripte gevind is. Vroue het hulle pannekoekresepte soos vandag nog die geval is, in hulle koppe gebêre. *De verstandige kock* het drie pannekoekresepte gegee. *Groeninger Pannekoecken* het korente bevat. Die gewone pannekoekdeeg is met melk aangemaak, maar by die resep vir die beste pannekoeke wat meer eiers bevat, is water gebruik omdat melk volgens die skrywer pannekoeke taai maak. Daar is vandag nog kokke wat so dink. Vir diJ beste pannekoeke is naeltjies, kaneel, neut en foelie met die beslag gemeng, maar oor die pannekoeke is net suiker gestrooi. Teen die twintigste eeu is die deeg sonder speserye berei en is soet pannekoek met kaneelsuiker voorgesit.

Willan wys daarop dat wafels wat vandag sinoniem met Hollandse gebak is, nog op die wyse berei word wat die Fransman La Varenne in sy *Le Cuisinier franVois* (1651) voorgeskryf het. Eintlik het die Italianer Scappi die eerste wafels gebak, want 'n geïllustreerde wafelpan het in 1570 in sy boek verskyn. Willan noem dat die *Oubliers* in die sewentiende eeu al een van die kosgildes in Frankryk was.¹⁶⁸ Die naam *oblietjes* het dus in Holland na hulle produkte verwys. Die benaming het moontlik ook verband gehou met die die Middelnederlandse name *oblie/obelie/hoblie* in die betekenis van 'n dun wafeltjie¹⁶⁹ wat by die Nagmaal bedien is. In watter stadium wafels aan die Kaap gebak is, is onseker, maar die Hugenate sou kennis van die bereiding van wafels gedra het.

¹⁶⁴ Alan Davidson, *The Oxford companion to food*, p. 571.

¹⁶⁵ Peter Rose, *The sensible cook*, p. 6.

¹⁶⁶ D.B. Bosman in *Dagregister* II, p. 456.

¹⁶⁷ NABIK, Leipoldt-reseptewersameling.

¹⁶⁸ Anne Willan, *Great cooks and their recipes*, pp. 40, 59.

¹⁶⁹ J. Verdam, *Middelnederlandsch handwoordenboek*.

Dit is nie seker dat oblietjies, die papierdun kaneelgegeurde wafeltjies wat in 'n langsteel toeklap-pannetjie oor die kole gebak is, deur die Hugenote na die Kaap gebring is nie, want 'n resep daarvoor het al in *De verstandige kock* van 1668 verskyn. Dit was die enigste wafelresep in diJ boekie. Die vroegste behoue getuienis dat diJ wafeltjies aan die Kaap berei is, is waarskynlik die inskrywing in 'n boedelinventaris van 17 Januarie 1721: "1 obelie ijzer".¹⁷⁰ Die skryfster van *De volmaakte Hollandse keuken-meid* (1671) gebruik die benaming *Mastrichte wafeltjes, oblie* en *kaneel-wafeltjes* vir diJ gebak.¹⁷¹ Wafelpanne kom in die agtiende-eeuse Kaapse boedelinventaris vir, maar dit is oblietjies wat deel van die Boerekoskultuur gebly het. Dit is moontlik 'n aanduiding dat diJ wafeltjies waarvan die resep in *De verstandige kock* verskyn het, reeds in die sewentiende eeu, voor ander wafels, aan die Kaap berei is.

Oblietjies het nie heeltemal saam met die oblie-ysters in die moderne wêreld met stowe verdwyn nie. Dit word hedendaags soos beskuitjies in die oond gebak en dan terwyl dit warm en nog sag is, om die geoliede steel van 'n houtlepel gerol om 'n trompetjie of silindertjie te vorm. Die trompetjies word soms net voor bediening met styfgeklopte room gevul. Oppervlakkig beskou, lyk die twee soorte koekies dieselfde, maar van nader bekyk, toon die opregte oblietjie wat in 'n spesiale yster gebak is, die blaar- of blomontwerp wat in die gietyster van die oblietjie-yster gegraveer is.

Baie Afrikaners het oblietjies teen die helfte van die twintigste eeu nie meer as eie goed beskou nie en met die Engelse naam *brandy snap* daarna verwys. Waarom die Engelse die naam *brandy snaps* aan diJ koekies gegee het, is duister, want volgens *Hamworth's household encyclopedia* is brandewyn in die meeste resepte weggelaat omdat dit nie juis 'n verskil aan die smaak gemaak het nie en is net gemmer as smaakmiddel behou. *De verstandige kock* (1668) se bestanddele was: 1 lb meel, ½ ons kaneel, ¼ ons gemmer, ½ bierglasie Rynse wyn, 2 eiers, 1 kommetjie ongesoute botter, rooswater, 'n klein bietjie suiker en lou water om 'n dikkerige pannekoekbeslag te maak. Die Kaapse baksters het die Rynse wyn en suiker met soetwyn vervang. Die kaneel en gemmer wat in *De verstandige kock* (1668) se *oblien*resep gebruik is, kom ook in die eerste gedrukte Kaapse resepteboeke voor. Soms is egter net een van die speserye gebruik soos in Dijkman se Oblietjies No. 3 en D.J. H. se eerste resep. *De volmaakte Hollandsche keuken-meid*, Dijkman en D.J.H. verskaf almal resepte vir sowel 'n beslag as deeg wat in balletjies gerol word soos vandag

¹⁷⁰ KA, MOOC 8/4 inventaris 59.

¹⁷¹ Eene voorname mevrouwe, *De volmaakte Hollandsche keuken-meid*, pp. 28, 34.

vir die oondgebakte produk gedoen word.¹⁷² Duckitt het soos *De verstandige kock* net 'n beslagresep.¹⁷³ Hoewel die deegballetjies ook in die oblie-yster gebak kon word, dui die gebruik van balletjies by *De volmaakte Hollandsche keuken-meid* moontlik daarop dat die koekies in Holland reeds in 'n oond berei is.

Vir die Britte se *brandy snaps* is volgens *Hamsworth's household encyclopedia* oorspronklik 'n beslag gebruik. Die voorskrif lui "Pour the mixture into small rounds on a greased baking tin."¹⁷⁴ Dit wil voorkom asof *brandy snaps* in die tyd voor oonde in gebruik gekom het, soos plaatkoekies op 'n plat yster gebak is deur mense wat nie oblietjie-ysters gehad het nie. Dit was waarskynlik ook die geval met oblietjies en is moontlik die rede waarom oblie-ysters nie vroeër in die boedelinventarisise voorkom nie. In 'n stadium het die resep vir oblietjies blykbaar deurmekaar geraak met diJ vir die deeg van gemmerkoekies wat stroop of heuning bevat en in balletjies gerol word voordat dit in die oond gebak word en so het die resep oorleef. Volgens me Annie Roux wat nog in die eerste helfte van die twintigste eeu 'n oblie-yster gebruik het, het die ou mense nie die koekies met room gevul nie. Die koekies is meestal opgerol gebêre en het baie lank goed gehou.¹⁷⁵ Vir die skryfster van *Kook en geniet* is oblietjies ook van 'n beslag gebak en "Nagemaakte oblietjies" wat sy in hakies *brandy snaps* noem, is met 'n koekiedeeg berei.¹⁷⁶

Die meeste Afrikaners gebruik tans die Engelse benaming *brandy snaps*. Slade gebruik in haar boek die direkte vertaling, *Brandewyn snapsies*.¹⁷⁷ Peter Veldsman het die mooi beskrywende naam *Gemmerkraakrolletjies* daaraan gegee, maar dis 'n lang naam wat min mense sal gebruik. Dit sal goed wees om die heerlike koekies se ou naam, oblietjies, in ere te herstel.

Terte is in Holland gebak lank voor Van Riebeeck se koms na die Kaap. Dat baie meer speserye as vandag gebruik is, blyk uit M. Antonius Magirus se *Toerte van appelen* (appeltert) uit die *Familieren keukenboec* (1612) wat met soetwyn, kaneel, gemmer, vinkel en steranys gegeur is. Vir sy *Kweeperentaart* is die kwepers in wyn gestowe. Suiker, botter, murg, dennepitte, amandels, ontpitte rosyne, korente en die speserye neutmuskaat, naeltjies

¹⁷² Eene voornaame mevrouwe, *De volmaakte Hollandsche keuken-meid*, pp. 28, 34; E.J. Dijkman, *Di Suid-Afrikaanse kook-, koek- en resepte boek*, p. 63; D.J.H., *Oranje kook-, koek- en recepten-boek*, p. 24.

¹⁷³ Hildagonda Duckitt, *Hilda's where is it of recipes*, p. 153.

¹⁷⁴ J.A.Hammerton (ed.), *Hamworth's household encyclopedia* 1, p. 503.

¹⁷⁵ Anoniem, Oblietjies, gunsteling van ons voorvaders, in *Sarie Marais*, 14 Desember 1949, p. 21.

¹⁷⁶ S.J.A. de Villiers, *Kook en geniet*, p. 275.

¹⁷⁷ H.M. Slade, *Mev. Slade se Afrikaanse kookboek*, p. 334.

en kaneel is vir diJ tert gebruik. Sy kaastert met ricotta, bokmelk, dennepitte, eiers en appelsap, bevat egter slegs gemmer as spesery. DiJ resep is een van die eerstes waarin die eierwit styfgeklop is. Hy was nietemin nie die eerste kok wat kaasterte gemaak het nie. 'n Resep daarvoor kom reeds in Thomas van der Noot se kookboekie van ca. 1510 voor.¹⁷⁸ Die vorms *toerte* en *taarte* kom in albei hierdie boekies voor. *Toerte* kom van die ou Franse vorm *tourte* uit die Latyn *torta* wat 'n ronde brood was. Die Frans het later *tarte* geword. In Middelnederlands is die vorm *taert* gebruik wat in Nederlands *taart* en in Afrikaans tert geword het. Scholtz wys op hierdie neiging in die agtiende-eeuse Afrikaans om lang vokale te verkort.¹⁷⁹

In watter mate die Arabiere die bereiding van tertdeeg van die Perse geërf het, is nie duidelik nie. By die bespreking van marsepein is gewys op die Persiese *lauzšaj* wat soms rolletjies tertdeeg met 'n marsepeinvulsel was wat in 'n fles met geurige stroop bewaar is. Perry wys daarop dat dit 'n baie delikate tertdeeg was, want die digter Ibn al-Rāmi het dit met springkaanvlerke vergelyk. Hierdie verwysing na tertdeeg wat in 'n Middelpersiese boek, *Khusrau i Kaw~d~n u R'dak* • (Koning Khusrau en sy hofknaap), gevind is, is die enigste verwysing na Persiese tertdeeg. DiJ deeg was hoogaangeskrewe aan die antieke Persiese hof en as geskik vir gebruik in sowel die somer as die winter beskou.¹⁸⁰ Of dit filodeeg is wat hier ter sprake is, is nie duidelik nie.

Die Arabiere het wel die kuns geken om filodeeg te maak. In die tyd van Suleiman die Grote (1520-1566) het die Turke die kuns na die Balkan en uiteindelik so ver as Oostenryk geneem toe hulle in 1529 Wene byna verower het. Die Italianer Bartolomeo Scappi was die eerste Europëer wat 'n resep vir diJ deeg in 'n gedrukte boek geplaas het. In een van sy tweehonderd pasteiresepte in *Opera* (1570) het hy die voorloper vir skilferkorsdeeg verskaf. Hy het gesmelte varkvet op deeg gesit en dit gevou voordat dit uitgerol is. Hy het ook 'n resep gegee vir 'n broskors wat van gelyke dele smeer en meel gemaak is.¹⁸¹ La Varenne het hierop voortgebou en sy resep vir skilferdeeg in *Le Pastissier franVois* (1653) word vandag nog wêreldwyd deur kokke gebruik. Sy resep vir skilferkors het bestaan uit 4 pond meel en bietjie sout wat met water tot 'n stywe deeg gemeng is. Die deeg is laat rus voordat dit uitgerol en twee derdes daarvan met 2 pond botter bedek is. Die deeg is nog

¹⁷⁸ Johanna Maria van Winter, *Van soeter cokene*, pp. 111-112, 150-152.

¹⁷⁹ J. du P. Scholtz, *Afrikaans in die agtiende eeu*, p. 66.

¹⁸⁰ Charles Perry, What to order in ninth-century Bagdad, in Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, p. 222; vgl. ook pp. 418-419.

¹⁸¹ Anne Willan, *Great cooks and their recipes*, pp. 39, 40.

vier maal gedraai, gevou en uitgerol voordat dit finaal uitgerol en gebruik is. Vir dun deeg is 1½ pond botter op 4 pond meel gebruik. Die deeg is met water aangemaak en laat rus voor dit uitgerol is. Sy resep vir warmwaterkors het dieselfde verhouding botter tot meel gehad. 'n Resep vir 'n rogmeelkors vir die bewaring van vleis word ook verskaf.¹⁸² *De verstandige kock* (ongepagineer) gee nie mate aan by die resep *Om Deegh te maken tot Taerten* nie. Die bestanddele wat gegee word, is koringmeel, botter, rooswater, bietjie suiker en eiers wat saam geknie is. Daar is ook 'n resep vir 'n roomtertdeeg met suiker en eiers wat geen botter bevat nie. Magirus gee in sy *Familieren keukenboec* (1612) dieselfde bestanddele, maar waarsku dat die deeg vir terte sagter (minder styf) moet wees as diJ vir pasteie.¹⁸³

Toe verskeie tertdeegresepte in die agtiende eeu in *De volmaakte Hollandsche keuken-meid* verskyn het, het die Kaapse vroue danksy die Hugenote se kundigheid, waarskynlik reeds skilferkors gebak. Skilferdeeg was geliefd onder die Kaapse kokke wat dit vir geregte soos konfyttertjies, melktert en hoenderpastei gebruik het. In 'n tyd toe yskaste nog nie bestaan het nie, moes die deeg in die somer gedurende die vroeë oggendure berei word wanneer die botter nog hard was.

Melktert gaan terug na die vastyd in die dae van Thomas van der Noot (ca. 1510) toe 'n pap van amandelmelk, plantolie, fynmeel, rysmeel, gemmer en kaneel gemaak is. Toe die vasdagreëls verslap is, is melk en eiers in plaas van amandelwater gebruik en amandels is vir geur bygevoeg. Van Winter merk op dat onder Van der Noot se tertresepte ook 'n "moderne resep" met baie eiers en min meel is.¹⁸⁴ Van der Noot se sogenaamde moderne resep het Boerekos se melktert geword. Dit was deur die byvoeging van meel en amandels 'n variasie op 'n ou Romeinse eier-en-melk-vla.¹⁸⁵

Geliefkoosde sewentiende-eeuse Hollandse terte wat deur Schotel genoem word soos room-en-eier-tert, roomkaas-, kerwel-, rys-, jenerewer-, paas-, amandel- en vrugteterte wat vars of droë vrugte kon bevat, was ook gewild aan die Kaap. Hudson het in sy dagboek vertel van die uitstekende droëvrugteterte wat die Kaapse vroue aan die einde van die agtiende eeu nog gebak het.¹⁸⁶ Die Van der Spuy-manuskrip toon dat die terte waarvan

¹⁸² Francois la Varenne, *The French cook*, pp. 246-247.

¹⁸³ Johanna Maria van Winter, *Van soeter cokene*, p. 150.

¹⁸⁴ Johanna Maria van Winter, *Van soeter cokene*, pp. 144-145.

¹⁸⁵ Barbara Flower & Elisabeth Rosenbaum, *The Roman cookery book*, pp. 171-173.

¹⁸⁶ KA, A.602, A511, S.E. Hudson, *Remarks made at Cape Town and its vicinity 1796-1806*.

Schotel gepraat het tot in die negentiende eeu gemaak is. Daarin is resepte vir onder andere rys-, kerwel-, peer- en amandeltert asook 'n tert met 'n "melkvulzel". Laasgenoemde verskil weinig van Thomas van der Noot se sestiende-eeuse resep, maar sy het saam met die amandels as geursel ook kaneel en nartjieskil gebruik. Die twintigste eeu se tradisionele melktertresep verskil slegs van die sestiende-eeuse resep ten opsigte van skilferertdeeg, amandelgeursel in plaas van amandels en die styfgeklopte eierwitte wat soms laaste ingevou word.

Pampoentert het in La Varenne se boek van 1651 verskyn. Die vulsel het bestaan uit halfgaar pampoen waarvan die water uitgedruk is. Daarby is sout, suiker, kaneel, dennepitte, fyngekapte suurlemoen, room, witbrood, makrolle, bros beskuitjies of fyn amandels, botter, eiers en vars roomkaas gevoeg.¹⁸⁷

DiJ tert soos die meeste ander vrugte- en groenteterte verskyn nie in een van die behoue vroeë reseptemanuskripte nie, want dit is waarskynlik van moeder na dogter oorgedra. Dit verskyn ook nie in die eerste gedrukte boeke wat Boerekosresepte bevat het nie, terwyl dit nog in Amerika waarheen die Hollanders dit geneem het, 'n gunsteling gereg is. 'n Resep vir pampoentert verskyn wel in Tulleken se boek.¹⁸⁸ Die feit dat die resep vir pampoentert nie in die vroeë gedrukte resepteboeke verskyn het nie, het moontlik te make met lady Anne Barnard wat as eerste dame in die afwesigheid van goewerneur Macartney se vrou tydens die Eerste Britse Besetting aan die Kaap opgetree het. Die enkele keer dat pampoen in 1798 in die binneland aan hulle voorgesit is, het sy dit as "a stewpan with a dog's mess in it of yellow pumpkin" beskryf.¹⁸⁹ DiJ ete was een van twee op hulle binnelandse reis wat sy as swak beskryf het.

Hoewel kwartiertertjies (appeltertjies) wat hierbo bespreek is, die sewentiende-eeuse Hollanders se gunsteling was, het Schotel gemeld dat konfyttertjies ook baie gewild was.¹⁹⁰ Van Riebeeck en sy mense moes toe hulle in 1652 aan die Kaap geland het kennis gedra het om die tertjies te berei, maar resepte daarvoor ontbreek in Kaapse manuskripte - kennelik omdat dit so eenvoudig was om te berei. Aan die Kaap met sy oorvloed vrugte waarmee baie konfyt gekook is, sou konfyttertjies egter uiteindelik die gunsteling en deel van die Boerekostradisie word. Die rede was waarskynlik dat appels later in die binneland

¹⁸⁷ François la Varenne, *Le Cuisinier françois*, pp. 250-252.

¹⁸⁸ S. van H. Tulleken, *Die praktiese kookboek vir Suid-Afrika*, p. 23 (pampoenpasty).

¹⁸⁹ A.M. Lewin Robinson *et al* (eds.), *The Cape journals of Lady Anne Barnard*, p. 384.

¹⁹⁰ G.D.J. Schotel, *Het maatschappelijk leven onzer vaderen in de zeventiende eeuw*, pp. 209-211.

nie altyd beskikbaar was nie. Dat konfyttertjies vir spesiale geleentehede gebak is, getuig Johanna Duminy se dagboek. In 1797 het sy vir haar seun Fransie se verjaardag twee skottels "comfyt tartes" gebak.¹⁹¹

Die gewildheid van terte aan die Kaap blyk uit die baie tertpanne, partykeer tot ses in een boedelinventaris. Terte en koeke is in koperpanne met pote en deksels gebak, sodat kole onder en bo-op die pan geplaas kon word. Ryk mense het tertpanne met holtes gekoop om kleinkoekies soos kolwyntjies, poffertjies en oop tertjies te bak. Sonder so 'n pan moes die huisvrou maar toegevoede tertjies of roffioelen/samoesas bak. Dit moes baie ervaring geverg het om presies die regte hoeveelheid kole te gebruik om gebak gaar te kry sonder om dit te verbrand. Lady Anne Barnard het by haar aankoms in die Kaap aanvaar dat die vrouens nie geweet het hoe om te bak nie omdat hulle dit gedoen het "in an Iron pan, under which and over which wood ashes are heaped, it take much time, and is extremely expensive I should suppose as to wood, the value of which is about three times the sum that Coals are in the seasonable time of the year in London".¹⁹²

Willan wys daarop dat poffertjies al sedert Taillevent se tyd (1312-1395) 'n gunsteling in Frankryk was.¹⁹³ *Bagijnen* wat deur Schotel genoem word onder gewilde sewentiende-eeuse soetgebak in Holland, is waarskynlik *beignets* (uit Oudfrans *bigne* vir poffertjies).¹⁹⁴ Aan die Kaap was poffertjies dus bekend voor die koms die Hugenote. Die Hugenote moes kennis gedra het van die resepte in La Varenne se *Le Cuisinier franVois* (1651) en *Le Pastissier franVois* (1653), want van diJ boeke se resepte het reeds in 1668 in *De verstandige kock* verskyn. Van die kennis uit La Varenne se werk wat nie in *De verstandige kock* verskyn het nie, was om poffertjies van choux-deeg, ook genoem choupasta, te maak. DiJ kennis is waarskynlik deur die Hugenote na die Kaap gebring lank voordat *Bignetten* in *De volmaakte Hollandsche keuken-meid* verskyn het.¹⁹⁵

Poffertjies van diJ deeg kom as sprits en soese by Dijkman (1890) voor. Soese en sprits is eintlik maar dieselfde ding, maar sprits is in diepvat gebak en soesse in die oond of 'n outydse tertpan op pote. Soese was natuurlik 'n vervorming van *choux*, die Franse naam van die deeg waarmee dit gemaak is. Soese staan deesdae as roompoffertjies bekend.

¹⁹¹ J.L.M. Franken, *Duminy-dagboeke*, p. 91.

¹⁹² A.M. Lewin Robinson et al (eds.), *The Cape journals of Lady Anne Barnard*, p. 181.

¹⁹³ Anne Willan, *Great cooks and their recipes*, p. 97.

¹⁹⁴ A.M. Chevalley, *The concise Oxford French dictionary*.

¹⁹⁵ Eene voorname mevroue, *De volmaakte Hollandsche keuken-meid*, Aanhangzel, p. 10.

Dijkman noem dat die deegbolletjies ver uit mekaar geplaas moet word, maar as 'n mens 'n soespannetjie het, word diJ half met deeg gevul en in 'n tertpan gesit met vuur bo-op en onder die pan.¹⁹⁶ In Alida de Lange se boedelinventaris van 1733 was so 'n koper poffertjiepan.¹⁹⁷ Duckitt noem die koekies wat van choux-deeg gemaak is, "spritze" en vertel: "The old Dutch people had a tin through which they pressed the dough into the boiling fat." Wanneer die poffertjies gaar was, is kaneelsuiker oorgestrooi.¹⁹⁸

7.4 Brood en beskuit

Verwysings in *Die Bybel* na "ongesuurde brode" wat die Jode op sekere tye moes eet, dui daarop dat die Egiptenare met suurdeeg gebak het. Volgens Hilary Wilson bestaan getuienis dat die Egiptenare 1500 v.C. suurdeeg van bierbrouery verkry het. Hiërogliewe bevestig dat hulle meer as dertig soorte brood waaronder brood met neute en vrugte gebak het.¹⁹⁹ Hekataios van Milete het 500 v.C. genoem dat die Egiptenare die bynaam van broodeters gehad het. Die Griekse grammatikus Athenaios wat aan die einde van die tweede en begin van die derde eeu in Egipte gewoon het, het 'n goeie verslag gelewer van die brode wat in daardie tyd in Egipte gebak is. Bakkers was gesteld op higiëne en party het hulle werkers handskoene en maskers laat dra. Onder die groot verskeidenheid brode wat gebak is, was "Persiese brood" wat so lig was dat dit op water gedryf het en "Spitbrood"²⁰⁰ wat moontlik soortgelyk was as stokbrood wat vandag nog by kampeerdere gewild is. Sowel die Perse as die Romeine het blykbaar die kuns om lekker brood te bak by die Egiptenare geleer.

Volgens Joseph K`nig het die bakkers van Parys in hulle soeke na 'n goeie rysmiddel in 'n stadium selfs met duiwemis geëksperimenteer.²⁰¹ Na watter tydperk hy verwys, is nie duidelik nie, want sy boek *Geist der Kochkunst* het in 1822 verskyn. Blykbaar het die Paryse bakkers goeie resultate behaal, want versamelvoëlmis is suksesvol in Suid-Namibië as gistingmiddel vir die tjirrie- of ertjebier met 'n dodelike skop gebruik.²⁰² Volgens Jacob is in die twaalfde en dertiende eeu minstens twintig soorte brood aan die Franse hof

¹⁹⁶ E.J. Dijkman, *Di Suid Afrikaanse kook-, koek-, en resepte boek*, pp. 64-65.

¹⁹⁷ KA, MOOC 8/5. Die nommer en datum is onleesbaar.

¹⁹⁸ Hildagonda Duckitt, *Hilda's where is it of recipes*, p. 230.

¹⁹⁹ Hilary Wilson, *Egyptian food and drink*, p. 14.

²⁰⁰ H.E. Jacob, *6 000 Jaren brood*, pp. 19, 21, 37-55.

²⁰¹ Joseph K`nig, *Geist der Kochkunst*, p. 99.

²⁰² Betsie Rood, *Kos uit die veldkombuis*, p. 88.

gebak. Vervalsingmiddels soos klei in witbrood om die kleur ligter te kry en dit swaarder te maak, was tot in die agtiende eeu algemeen te vind in brood wat aan die burgery in Europa verkoop is.²⁰³

Die Franse het waarskynlik die kuns om soetsuurdeeg te maak by die Arabiere geleer. Volgens die resepte vir *Al-Q-hiriyya*, 'n resepte van die kalief al-Q-hir bil-l-h wat in 934 gesterf het, het hulle soetsuurdeeg gebruik.²⁰⁴ In watter stadium die Franse soetsuurdeeg begin maak het, is nie duidelik nie, maar toe *De volmaakte Hollandsche keuken-meid* se vyfde druk in 1761 verskyn het, het Franse bakkers die kuns in Holland beoefen. In diJ boek was die skryfster se raad aan lesers wat goeie brood wou bak : "Haalt voor een halve stuiver deeg bij een franse bakker, dat men 8 dagen in een wyngaardblad kan bewaren."²⁰⁵ Die deeg waarvan sy gepraat het, is met soetsuurdeeg geknie en 'n stukkie daarvan is aan die Kaap gewoonlik in meel gebêre totdat daarmee ingesuur is. Dit is suursuurdeeg of ousuurdeeg genoem en die brood was minder smaaklik as diJ wat van soetsuurdeeg gebak is. Kieskeurige bakkers het vars soetsuurdeeg verkies, maar ook soms as die suurdeeg nie gerys het nie, teruggeval op 'n stukkie ousuurdeeg om die proses aan te help.

Om soetsuurdeeg te maak, word feitlik kokende water met bietjie sout en meel gebruik om in die namiddag in te suur in 'n houer met 'n deksel. Die suurdeeg word oornag op 'n warm plek gelaat. Volgens Dijkman het kokke meel in 'n emmer geplaas en is 'n holte in die meel gemaak waarin ingesuur is.²⁰⁶ Die suurdeeg word die volgende oggend vroeg oorgehaal. Daarmee word bedoel dat amper kokende water en 'n bietjie meel bygeklits word voordat die houer weer warm toegemaak word. As die suurdeeg wel rys, is dit na die oorhaalproses gou gereed om mee te knie. Brood wat van hierdie suurdeeg gebak word, kan tot veertien dae goed bly. Volgens mnr. Pieter Voges wat eienaar van 'n bakkery was, het vissermanne wat soms lank op die see moes bly, in die twintigste eeu soetsuurdeegbrood bo ander soorte brood verkies omdat dit so lank goed hou.²⁰⁷ Vir mense wat nie opgegroeï het in 'n huis waarin diJ suurdeeg gemaak is nie, het die suurdeeg 'n aaklige reuk. Volgens Tulleken het suurdeeg wat van mieliemeel gemaak is nie so 'n slegte reuk nie.²⁰⁸ In die twintigste eeu het baie kokke aartappels in die bereiding van hierdie suurdeeg gebruik omdat dit die

²⁰³ H.E. Jacob, *6000 Jaren brood*, pp. 89, 150.

²⁰⁴ Charles Perry, The description of familiar foods, in Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, pp. 433-434, 460-461.

²⁰⁵ Eene voornaame mevrouwe, *De volmaakte Hollandsche keuken-meid*, p. 13.

²⁰⁶ E.J. Dijkman, *Di Suid-Afrikaanse kook-, koek- en resepte boek*, p. 96.

²⁰⁷ Persoonlike inligting: mnr. Pieter en me Hester Voges, Hospitaalstraat 19, Vredendal, 30 Augustus 1980.

²⁰⁸ S. van H. Tulleken, *Die praktiese kookboek vir Suid-Afrika*, p. 4.

gistingproses bevorder het.

Lady Anne Barnard het in 1798 geskryf oor die lekker brood wat hulle in die binneland geëet het.²⁰⁹ Die Fransman Le Vaillant wat aan die begin van 1781 aan die Kaap was, het ook nie klagtes oor die brood gehad nie. Volgens hom was die brood op plase die beste van al die (Hollandse?) kolonies. Hy het gemeen dat dit nie soseer aan goeie koring te danke was nie, maar omdat die brood op die ou Franse manier gebak is.²¹⁰ Witteveen wys daarop dat brood in die sewentiende eeu in Holland - soos tans nog in Frankryk - by al die gange bedien is.²¹¹ Die bediening van brood met elke ete het waarskynlik in Simon van der Stel se tyd - toe koring nie meer ingevoer is nie²¹² - ook deel van die eetkultuur aan die Kaap geword. DiJ gebruik is nog volgens die getuienis van mnr. Pieter Voges (gebore 1892) in sowel sy ouerhuis as in diJ van vriende en familie gevolg. Dit was egter nie meer die gewoonte by alle Afrikaners nie. Volgens sy vrou is brood nie in haar ouerhuis saam met vleis en groente voorgesit nie.²¹³

De la Caille wat in 1751 tot 1753 aan die Kaap was, was die enigste persoon wat oor die brood gekla het. Volgens hom was die growwebrood op sommige plase waar baas en klaas dieselfde brood geëet het, te grof, swaar en vetterig. In sommige gevalle was die koringkorrels beswaarlik gebreek. Hy het egter toegegee dat baie goeie brood op party plase gebak is.²¹⁴ De la Caille het verniet so baie te sê gehad oor die Boere se brood aangesien die antieke Franse meule volgens Jacob eers in 1760 by s\ommige meulenaars plek gemaak het vir 'n meul wat drie maalprosesse gehad het sodat die derde proses goeie broodmeel verskaf het.²¹⁵ Lady Anne Barnard het in 'n brief aan Dundas vertel van die "brown bread of a coarser quality than what you usually seen [*sic*] (of which I send you a bit), but I think good, is universally used, much to the annoyance of the Dutch, who reckon themselves undone if they are without the finest".²¹⁶ Mentzel het geskryf oor die goeie gehalte brood wat in die dertigerjare van die agtiende eeu aan die Kaap gebak is. Slegs die beste graan is vir brood gemaal. Nadat die meel gemaal is, is die semels en halfgemaalde

²⁰⁹ A.M. Lewin *et al* (eds.) *The Cape journals of Lady Anne Barnard 1797-1798*, p. 347.

²¹⁰ F. le Valliant, *Voyage dans l'interieur de l'Afrique*, pp. 81-82; M. le Vaillant, *Travels into the interior of Africa* I, p. 98.

²¹¹ Joop Witteveen, *Potato recipes in Holland from 1600 until 1850*, p. 46.

²¹² Dit is in hoofstuk 2.2 bespreek.

²¹³ Persoonlike inligting: mnr. Pieter en me Hester Voges, Hospitaalstraat 19, Vredendal, op 30 Augustus 1980.

²¹⁴ Nicolas Louis de la Caille, *Travels at the Cape 1751-1753*, p. 31.

²¹⁵ H.E. Jacob, *6 000 Jaren brood*, p. 150.

²¹⁶ W.H. Wilkens, *South Africa a century ago*, p. 53.

korrels apart gehou. Die meel is gesif met 'n sif wat 'n klein slinger aan die kant gehad het. DiJ sif is oor 'n houer met afskortings geplaas sodat drie grade meel verkry is. Hiervan is dan witbrood, broodrolletjies en growwebrood gebak. Een bakker het gespesialiseer in soetgebak, maar as die koringoes swak was, is hy tot die bak van brood beperk.²¹⁷

Totdat die Franse na die Kaap gekom het, is hop waarskynlik as die belangrikste rysmiddel vir die Kaapse brood gebruik. Hop is ook vir bierbrouery gebruik en gis daarvan moes ook aan die Kaap soos in Egipte van ouds gebruik gewees het. Davidson wys daarop dat dieselfde spesie (*Saccharomyces cerevisiae*) bakkers- en brouersgis vorm. Vandag word verskillende giste in die twee bedrywe gebruik, maar 'n gekombineerde bakhuis en brouery in 'n Egiptiese grafkelder van 2000 v.C. bevestig die noue verband wat eens tussen bakkerie en brouery bestaan het.²¹⁸

Die mense in Kaapstad het van die bakker brood gekoop, maar die mense buite die stad moes self bak. Dat dit die geval was, blyk uit Johanna Duminy se dagboek van 1797. In die Kaap het sy daaglik brood gekoop, maar op die plaas naby Riviersonderend het sy in die namiddag om drie-uur ingesuur om die volgende dag soetsuurdeegbrood te bak; selfs rosynebrood is gebak.²¹⁹ Adam Tas het in Junie 1705 in sy dagboek geskryf dat "Pfeifer" ses pond hop uit die Kaap gestuur het.²²⁰ DiJ hop is waarskynlik gebruik om brood te bak. Hopbrood was baie ligter as soetsuurdeegbrood en het vir afwisseling gesorg.

Ten spyte van die probleem om soetsuurdeeg in koue weer te laat rys, het diJ suurdeeg vinniger gewerk as die wat van hop berei was. Dijkman het haarfyn beskryf hoe om 'n suurdeegplantjie van hop te berei. Die hop is vier uur lank gekook met twaalf bottels water. Die proses is drie maal herhaal. By die lou hopaftreksel is dan fynmeel en bruin suiker gevoeg. Die mengsel is toegemaak en vir vier tot vyf dae gelaat. Die swart skuim is afgeskep en wanneer 'n dik skuim gevorm het, was die suurdeeg gereed vir gebruik. Die plantjie kon vir 'n maand gebêre word. Om te knie, is ongeveer een koppie suurdeeg vir elke kilogram meel gebruik. Dijkman waarsku dat dit 'n stadige proses is: "[A]s jy die deeg so knie vannaand dan kan jy morre om 12 uur eers bak. Di suurdeeg word nie suur nie."²²¹ Met die verwysing na die suurdeeg wat nie suur word nie, bedoel sy dat al neem die deeg

²¹⁷ O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope II*, p. 84.

²¹⁸ Alan Davidson, *The Oxford companion to food*, p. 855.

²¹⁹ J.L.M. Franken, *Duminy-dagboeke*, pp. 91, 103.

²²⁰ Adam Tas, *Het dagboek van...*, p. 5.

²²¹ E.J. Dijkman, *Di Suid-Afrikaanse kook-, koek- en resepte boek*, p. 95.

lank om behoorlik te rys, dit nie suur sou word nie. Dit gebeur wanneer deeg wat van soet- of ousuurdeeg geknie is, te lank neem om te rys.

Dit is opvallend dat baie min broodpanne, baktr[^]e en meelkiste in die Kaapse boedelinventarisise voorkom. Die gebrek aan broodpanne in die inventarisise van selfs mense van die binneland, beteken dat die mense vloerbrode gebak het. Op plase waar baie werkers was wat ook van brood voorsien moes word, sou vloerbrode 'n aansienlike kostebesparing met panne beteken het. Baktr[^]e is waarskynlik slegs deur die rykes soos diJ op Constantia gebruik. Op 30 Maart 1780 het Cloete aan Swellengrebel geskryf dat hy toe hy die plaas Groot Constantia gekoop het, onder andere 'n baktrog en "een buijtel kist" (om meel in te sif) gekoop het.²²² Dit dui daarop dat hy die items nie voorheen besit het nie. Hout om baktr[^]e te maak, was skaars en die algemene gebruik van kokke was volgens mnr. Pieter Voges om op 'n meelvel te knie en die brode op te maak. Die vel van 'n groot bok of 'n kalf se vleiskant is skoongeskraap en sag gebrei, maar die hare het behoue gebly. DiJ vel het gesorg dat die soetsuurdeeg gedurende wintersnagte warm bly, anders sou dit nie rys nie. Die uitgeryste brode is met 'n broodskop wat 'n lang steel van minstens honderd en tagtig sentimeter gehad het, in die warm bakoond gestoot. Die deur van die oond is dig verseël en wanneer die brood gaar was, is dit weer met die skop uit die oond gehaal.²²³

Rosynebrood is nie deur die Franse na die Kaap gebring nie. Dit was toe hulle na die Kaap gekom het, reeds onder die Hollanders bekend. Die bottelier op die skip waarmee Simon van der Stel na die Kaap gekom het, het heelwat wyn, meel en so meer gesteel en toe die kok opdrag gegee om vir hom brood te bak met suiker en korente in en sy vleis in Spaanse wyn gaar te maak.²²⁴

Dit is opvallend hoe diep gewortel ou gebruike in 'n volk se bestaan is. Volgens Visser is brood meestal nie gesny nie, maar gebreek. Die groot ronde *pain de campagne* van die Franse is egter met die linkerarm teen die lyf vasgedruk en in netjiese snye gesny; n< die snyer se lyf toe sodat iemand anders nie dalk beseer word nie.²²⁵ Hierdie metode van broodsny is hier te lande deur baie vroue wat in die negentiende eeu gebore is tot in die helfte van die twintigste eeu gebruik om die groot soetsuurdeegbrode te sny.²²⁶

²²² G.J. Schutte, *Briefwisseling van Hendrik Swellengrebel jr. oor Kaapse sake*, p. 115.

²²³ Persoonlike inligting: mnr. Pieter Voges, Hospitaalstraat 19, Vredendal, 30 Augustus 1980.

²²⁴ A.J. B`eseken, *Simon van der Stel en sy kinders*, p. 33.

²²⁵ Margaret Visser, *The rituals of dinner*, p. 186.

²²⁶ Persoonlike inligting: me Hester Voges, Hospitaalstraat 19, Vredendal, 30 Augustus 1980.

Soos gewoontes word ou herinneringe blykbaar ook diep in 'n volk se onderbewussyn bewaar. Die meeste Afrikaners van Hollandse afkoms was nooit baie lief vir rogbrood nie en het eers in die laaste kwart van die twintigste eeu begin om diJ brood by bakkerie te koop. Tog het rogbrood wat soos bruin- en witbrood reeds in Van Riebeeck se tyd aan die Kaap gebak is,²²⁷ onder Duitssprekendes gewild gebly. Die Afrikaners se teësin kan moontlik teruggevoer word na die houding van hulle Hollandse voorsate. Burema se navorsing het getoon dat die armes in Holland se stapelkos rogbrood was totdat aartappels aan die einde van die sewentiende eeu rogbrood vervang het.²²⁸

Van Riebeeck en sy gevolg was vir 'n paar jaar vir brood afhanklik van wat die skepe gebring het. Dit was natuurlik gedroogde brood en aanvanklik noem hy dit "hartbrood," maar later praat hy ook van "beskuit." Op 23 September 1660 meld hy in *Daghregister* (III) van die "cruymelbescuit," (droë brood- of beskuitkrummels) wat vir die varke gegee moes word; waarskynlik omdat dit muf geword het. Dieselfde jaar op 6 Desember het Jan Dankaert die leier van die landreisigers aan Van Riebeeck geskryf: "voor rantsoen nemen se elcq alle dagen een biscuyt."²²⁹

Die naam beskuit het sy oorsprong gehad in die Franse *biscuit de guerre* wat verwys het na 'n harde, haas oneetbare beskuit van meel en water wat aan soldate gegee is. Die skeepsbeskuit van die VOC was nie veel beter nie as 'n mens moet oordeel na wat Kolbe daarvoor te sê gehad het. Volgens hom was dit so hard dat 'n mens dit "naauwlyks met de tanden kan meester worden."²³⁰

Dit val op dat die woord beskuit wat uit die Frans kom en letterlik twee maal gebak beteken, in plaas van die dialektiese Nederlandse woord *tweebak* verkies is. Van Riebeeck gebruik lank voor die Franse se koms na die Kaap reeds die woord beskuit in sy dagboek. Die rede hiervoor moet gesoek word in die feit dat die meeste opgevoede Hollanders van daardie tyd Frans goed kon praat. In die vorige eeu was Frans die amptelike taal van Holland en dit was ook die taal in die vorstehuis van Willem die Swyger (Willem van Oranje, Prins van Nassau)²³¹ wat die dryfkrag was agter die Hollanders se oorwinning oor die Spanjaarde waarvoor in die historiese agtergrond in hoofstuk 1 geskryf is.

²²⁷ A.J. B`eseken, *Resolusies van die Politieke Raad* 1, 26 Julie 1658, p. 162; 27 Oktober 1659, p. 221.

²²⁸ Peter Rose, *The sensible cook*, p. 9.

²²⁹ *Daghregister* III, 14 Desember 1660, p. 307.

²³⁰ Peter Kolbe, *Naauwkeurige bescreyving van de Kaap de Goede Hoop* 1, p. 35.

²³¹ C.V. Wedgewood, *William The Silent*, p. 19.

Toe die eerste twee beskuitresepte in *De volmaakte Hollandsche keuken-meid* van 1761²³² verskyn het, is boer- en mosbeskuit blykbaar lankal aan die Kaap gebak. Die drang om goeie beskuit te bak, het waarskynlik sy ontstaan gehad by vroue wat op hulle reis na die Kaap die onaangename ondervinding van oneetbare harde skeepsbeskuit of muwwe uitgedroogde brood gehad het. Beskuit was in groot aanvraag by mense wat na die binneland of oorsee gereis het en versoeke om beskuit aan vlote te lewer, is meermale tot die burgers gerig. Op 25 April 1740 is alle ingesetenes van die Kaap byvoorbeeld gevra om aan goewerneur Swellengrebel te rapporteer hoeveel beskuit hulle in die volgende week aan die Engelse vloot sou kon lewer. Toe die inwoners van die Kaap op 4 Maart 1760 met 'n plakkaat verbied is om enige gebak aan die Franse vloot te lewer, was daar na raming reeds dertigduisend pond beskuit gelewer.²³³

Veldsman²³⁴ glo dat mosbolletjies 'n Maleierskepping was, maar dit is te betwyfel of die Maleiers kennis sou hê van resepte met gegiste druiwesap. Eerstens was die gebruik van gegiste druiwesap teen die geloof van diegene wat Moslems was. Tweedens het baie slawe waarskynlik nie druiwe geken nie. De la Combe wat in diens van die Kompanjie was, het van 1669 tot 1675 in die Ooste gebly. Hy het geskryf dat "wheat and wine which cannot find subsistence in the Indies, are abundant in China." Volgens hom het die Hollanders in Java probeer wingerd plant en hoewel dit goed gegroei het, het dit nie goed gedra nie.²³⁵

Dit kon net die Franse - met hulle intieme kennis van wynbou - gewees het wat die kuns om met mos te bak na die Kaap gebring het. In 'n bespreking van 'n agtiende eeuse Franse broodresep wys Karen Hess op 'n aanhaling van Elizabeth David uit Liber Albus se *The white book of the city of London* wat daarop dui dat Londen se bakkers tydens die regering van Edward 1 (1272-1307) 'n ligte Franse brood bekend as *puffe/pouf* gebak het. Sy noem voorts dat die Franse volgens Cotgrave in 1611 "[a] verie light, verie crustie and savorie white bread, full of eyes, leaven and salt" berei het. Sy kom dan tot die gevolgtrekking dat die Franse met hulle soetsuurdeeg nie sulke ligte brood kon gebak het nie en dus biergis soos die Engelse moes gebruik het. Tog het sy aan die begin van haar bespreking daarop gewys dat die Franse wat wynmakers was, nie toegang tot biergis gehad het nie. Die gebruik van biergis is volgens haar eers in 1670 in Frankryk gewettig en ook net vir

²³² Eene voornaame mevrouwe, *De volmaakte Hollandsche keuken-meid*, Aanhangel, pp. 14, 17.

²³³ M.K. Jeffreys, *Kaapse plakkaatboek* II, p. 228; S. Naude, *Kaapse plakkaatboek* III, p. 50.

²³⁴ Peter Veldsman, *Kos van die eeu*, p. 17.

²³⁵ Jean de la Combe, *A compendium of the East*, pp. 90, 67.

kommersiële gebruik.²³⁶ Hess het klaarblyklik nie oorweging geskenk aan mos as rysmiddel nie.

Afgesien van mense wat op wynplase woon, is dit onder Afrikaners meestal mense wat voor die middel van die twintigste eeu gebore is, wat nog herinneringe van die heerlike geur van vars gebakte mosbeskuit het. Die Middeleeuse verwysing na Franse brood wat met mos gebak is as *pouf/puffe*, is uiters beskrywend, want mosbolletjies wat die enigste oorblyfsel van mosgebak uit die vroeë Kaapse koskultuur is, was veerlig. Vir gebak is mos wat begin gis het, maar nog soet was, gebruik. Mentzel wat van 1733 tot 1741 aan die Kaap gewerk het, het geskryf hoe baie tydens parstyd op die plase met mos gebak is, want die mos het die gebak so pragtig laat rys.²³⁷ Vir die huisvroue wat suurdeeg moes maak omdat daar nie rysmiddels soos koeksoda of bakpoeier op die mark was nie, moes dit heerlik gewees het om gedurende parstyd elke dag 'n rysmiddel tot hulle beskikking te hê.

In die Van der Spuy-manuskrip is 'n resep vir "mos bolle" van 48 lb meel met anys of neut as geurmiddel. Dit bevat geen eiers nie, maar wel suiker en die deeg (wat meer as 24 hedendaagse broodpanne sou vul) moes die aand om elfuur geknie word. Sterk arms was nodig om so 'n groot hoeveelheid deeg te knie en die mans is dikwels aangekeer om die taak te verrig. Die mosbolletjies wat nie vars met botter geëet is nie, is gewoonlik uitgedroog vir beskuit. Wanneer dit nie parstyd aan die Kaap was nie en mos nie beskikbaar was nie, is rosyne met suiker en water gegis om mos te maak. Sowel Duckitt (1891) as Tulleken (1937) het nog resepte vir rosyntjiemoss gegee.²³⁸

Laurens van der Post stel dit: "It was mosbeskuit which introduced us to the French fashion of breaking our fast with a Cape form of petit-dejeuner: a cup of hot coffee and milk and a small plate of mosbeskuit usually brought to the bedside at daybreak."²³⁹ Die manier van eet deur die beskuit in die koffie te week en met klein slukkies koffie tussenin te eet, stem volgens hom ooreen met die wyse waarop *croissants* op die Franse platteland geëet word. Dit is is sommige Afrikanerhuishoudings nog die gebruik om beskuit saam met die vroeë oggendkoffie te bedien.

Boerbeskuit is gemaak van deeg wat met soetsuurdeeg geknie is. Nadat die brooddeeg

²³⁶ Karen Hess, *Martha Washington's booke of cookery*, pp. 113-114.

²³⁷ O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope III*, p. 179.

²³⁸ Hildagonda Duckitt, *Hilda's diary of a Cape housekeeper*, p. 34; S. van H. Tulleken, *Die praktiese kookboek vir Suid-Afrika*, p. 9.

²³⁹ Laurens van der Post, *First catch your eland*, p. 170.

geknie is, is by diJ deel wat vir beskuit beoog is, vet en soms kaiings, rosyne, vinkel- of anyssaad bygeknie. DiJ beskuitdeeg is tradisioneel ook nie in bolletjies gevorm soos mosbeskuitdeeg nie, maar met 'n vetgesmeerde mes in beskuitgroottes in die pan afgemerk sodat die kors maklik kon breek nadat die beskuit gebak is. Die beskuit is saam met die brood gebak en wanneer die brood uitgehaal is, is die beskuit in stukkies gebreek en teruggeplaas in die bakoond. Teen die aand was die beskuit goed uitgedroog.

Die vroegste bekende behoue resepe vir boerbeskuit kom in die Versfeld-manuskrip van ca. 1800 voor. DiJ resepe bevat suiker en eiers. Die Van der Spuy-manuskrip van ca. 1850 bevat ook suiker, maar nie eiers nie. Boerbeskuit is teen die twintigste eeu sonder suiker en eiers gebak. 'n Tekort aan suiker tydens die Groot Trek kon iets daarmee te make gehad het, maar dan sou die Kaapse resepte nie geaffekteer gewees het nie en suiker is reeds in Dijkman se boek (1890) weggelaat. Giliomee wys daarop dat die armblanke vraagstuk nie net 'n naoorlogse gevolg in die Vrystaatse en Transvaalse Boererepublieke was nie, maar dat dit al sedert 1880 'n probleem in die destydse Kaapprovinsie was.²⁴⁰ Die suikerlose beskuit kon dus by die armblanke Afrikaners ontstaan het en met die depressie in die laat twintigerjare van die twintigste eeu na ander groepe deurgewerk het. Die enigste ander verklaring vir die weglating van suiker in boerbeskuit - terwyl dit in ander soorte beskuit wel gebruik is - is dat die kokke van die resepte met suiker waarna verwys is, die beskuit op sy eie en nie as deel van die broodbaksel gebak het nie. Wanneer 'n deel van die brooddeeg vir beskuit gebruik is, was dit maklik om vet, kaiings of geurmiddels daarby te knie, maar dit is 'n beslommernis om suiker egalig by deeg in te knie en dit is dus uit die beskuit gelaat.

Wanneer 'n mens in ag neem hoe primitief die omstandighede was waaronder die sewentiende- en agtiende-eeuse Kaapse kokke gewerk het, is dit verstommend wat hulle alles gebak en gekook het. Baie van dit wat diJ eertydse kokke berei het, het uit Boerekos verdwyn: snysels, ravioli, melkkluitjies, samoesas, doekpoeding, heuningkoek, amandelkoek, die oorspronklike oliekoek, krullers, makrolle en in 'n groot mate ook mosbeskuit. Sommige geregte soos oblietjies het onder Engelse invloed 'n naamverandering ondergaan, terwyl ander soos doekpoeding as gevolg van vooruitgang gesnuwel het. Nog ander soos ravioli en breë snysels is besig om geleidelik weer deel van Boerekos te word.

²⁴⁰ Hermann Giliomee, *The Afrikaners: biography of a people*, pp. 316-319.