

Brief van de maand juni-juli 2012

Colombijntjes bakken: een 18e-eeuws recept voor Wernard van Vloten

Producten uit de West



Suikerriet (bron: Köhler's Medizinal-Pflanzen, 1897)

Veel van onze brieveschrijvers die zich in de 18^e eeuw in West-Indië gevestigd hadden, beheerden daar plantages. Op die plantages werd op grote schaal onder andere koffie, cacao (*kaukauboone*) en rietsuiker verbouwd. Een product als suiker kwam hierdoor binnen het bereik te liggen van een steeds grotere groep mensen in Europa. Voorheen werd suiker vanwege de hoge prijs alleen gebruikt door de elite.

Schippers, zoals de Amelandse brieveschrijver Foeke Abes, voeren van de Republiek naar de West om producten te halen: *wij benne aant suijker laaden en hebbe over dee hondert vaate en ent schip sal een goede vraght maake, als hier maar wat koffy koomt*. Handelaren sturen regelmatig een vaatje suiker naar familie in de Republiek, zoals J.D. Piest aan zijn oom en tante Prätorius in Amsterdam: *op inleggende Recief kunnen UE van Capt J. d Groot Janz een vaatje droge zuyker vragen, gebruykt het met gezondhijt en vaart wel*. En ook de jonge Adriaan Trotz (zie de Brief van de maand

november 2011), voor scholing in Middelburg, ontving o.a. suiker van zijn ouders uit Guyana: *met Captijn de Vos zal moeder u wat cacaco, en convetuur besorgen, papa zal u ook wat Zuijker en koffie zenden*.

De suikeroogst

In brieven van plantagehouders lezen we echter ook dat de suikeroogst niet altijd gemakkelijk verloopt. Zo is 1781 vermoedelijk een zwaar jaar geweest, getuige deze passage uit een brief van Anna Maria van der Sluijs-Tulleken aan haar zus:

Zoo ras ik aen het malen gaa met het drooge saijsoen [seizoen] zal ik UWelEd Geb een vatie suijker zenden, maer wij hebben thans zulke swaere reegen saijsoen dat bijna alles hier stil staet. Zoo lang ik hier in het land ben, heugd mij niet à deeze tijd van 't jaer, en dat reeds tseederd september, zulke reegens gehad te hebben. Men kan geen Caffij [koffie] droog krijgen om te stampen en al het suijker riet dat wij malen is meest [resulteert voornamelijk in] water. Ik weet nog niet hoe het de slaaven zonder siek te worden het in het veld uijt houden. Ik heb het somwijlen [soms] zoo koud dat [ik] gemakkelijk een stoov met vuur verdragen kan; zulks [zoiets] zoude men van de Westjndisch in Europa voor een vertellingkje opneemen.

Suiker voor gebak

En ja, de suiker werd ook in de West gebruikt, bijvoorbeeld om zoete lekkernijen te bakken. Maar daarvoor is een goed recept essentieel en wat als je dat niet bij de hand hebt in het verre Rio Essequibo (Guyana)? Onze brieveschrijver Wernard van Vloten (zie ook de *brieven van de maand* van maart en december 2009) weet raad: hij richt zich op 26 september 1780 tot zijn schoonzuster in Dendermonde. Deze Johanna Hendrika Strik, de weduwe van Jan van Vloten en inmiddels hertrouwd met dominee J.B. van Raey, is vermoedelijk een bedreven bakster, want Wernard probeert haar nogal wat recepten te ontzutselen: *verwagte van myn suster, eenige schriftelyke opgave tot het maken van Banketdeeg, Fuiljeté, Soesen, Colombyntjes, quadrielle &c*. We moeten overigens niet denken dat Wernard zelf aan de slag gaat in de keuken. Nee, de recepten zijn bedoeld voor *Mevrouw Doedens, wien ik zulks belooft hebbe, ende dubbelt aan verpligt ben*. Mevrouw Doedens is de echtgenote van Wernards nieuwe werkgever, bij wie hij onlangs in dienst is getreden als secretaris en boekhouder.



Verzoek om reepten in de brief van Wernard van Vloten

Nu kunnen wij ons wel iets voorstellen bij *banketdeeg* en *soezen* en *vuiljeté* zal naar bladerdeeg verwijzen, maar wat bedoelt Wernard met *colombyntjes* en *quadrieltjes*? Wat zijn dat voor gebaksoorten en worden die nu nog gebakken? Voor wat de *quadrieltjes* betreft hebben wij niet zo veel kunnen achterhalen: slechts een korte opmerking in het *Woordenboek der Nederlandsche taal* (WNT) waarin vermeld staat dat het om amandelbeslag gaat. Online circuleren er wel wat recepten en een woordenlijst geeft aan dat een *quadrilletaart* - hoe kan het ook anders - vierkant is.

Colombijntjes bakken

Het *colombijntje* (of: *kolombijntje*) lijkt vandaag de dag nog iets bekender te zijn: we vinden het in ieder geval nog in de hedendaagse *Van Dale* in de betekenis 'zacht gebakje'. Het WNT geeft min of meer dezelfde betekenis en veronderstelt dat het woord ontleend is aan het Franse *colombine*, maar merkt op dat het daar niet in 'eene soortgelijke betekenis gebruikt schijnt te worden'. Ook ziet het WNT een mogelijk verband met de Italiaanse *Commedia dell'Arte*-figuur *Colombina*. Een ontlening aan het Italiaans is inderdaad waarschijnlijker, zeker als we op een [blog over Italië](#) lezen dat daar al sinds de vroege Middeleeuwen de traditie bestaat om met Pasen zoete cakejes te bakken in de vorm van een duifje. Een kookboek uit Wernards tijd, *De volmaakte Hollandsche Keukenmeid* (3^e druk uit 1752) geeft een [recept voor colombijnkoek](#) in een hoofdstuk gewijd aan het *Bakken van Pasteyen, Taarten, Venezoenen, Vleesch, Struiven, Poddingen, en allerhande gebakken*:

Colombyn-koek, hoe men die maaken zal.

Neemt de doiren van 20 Eijeren klopt die heel klein; klopt 'er dan 2 ponden suiker door heen: klopt het wit van die eijeren zo lang tot het geheel schuim is geworden: Neemt dan vyf viereudeel bloem van meel, en beslaat 'er dit allengs door heen, tot dat alles wel gemengt en beslaagen is, wanneer men 'er de schillen van twee Citroenen in raspt, en 'er die door mengt, doet het dan in een taarte-pan, en laat het heel langzaam bakken, is goed.

Dit recept is echter voor ons niet meer zo duidelijk: hoeveel is bijvoorbeeld vijf viereudeel bloem van meel? Daarom hebben wij onze toevlucht gezocht tot een [moderne versie](#). Het is alleen jammer dat daarin de citroen ontbreekt, maar die kan men eenvoudig zelf toevoegen en wie niet over colombijntjesvormpjes beschikt, gebruikt gewoon een muffinblik. Het recept resulteert in deze zachte, sponszige cakejes. De smaak lijkt wel wat op die van eierkoeken, maar de structuur is wat luchtiger.



Colombijntjes uit eigen keuken

Wernards verzoek om recepten kwam helaas nooit aan bij zijn schoonzuster. Maar wie weet, heeft hij zijn oproep herhaald zodat de recepten vanuit Dendermonde toch nog Rio Essequibo hebben bereikt. Als dat zo is, dan heeft mevrouw Doedens zich kunnen uitleven in de keuken en hopelijk heeft Wernard dan ook van *colombijntjes* kunnen genieten.

De eerste twee citaten (van Foeke Abes en J.D. Piest) zijn afkomstig uit brieven in doos HCA 30-342. De brief van Laurentia Trotz bevindt zich in HCA 30-329, de brief van A.M. van der Sluijs-Tulleken in HCA 30-331 en de brief van Wernard van Vloten in HCA 30-341. De toelichting bij deze brief van de maand is geschreven door Tanja Simons.

Suggesties voor verder lezen over de eetcultuur in de 17^e en 18^e eeuw:

- [De volmaakte Hollandsche Keukenmeid](#)
- [Mozarts menu. De eetcultuur van de tweede helft van de 18e eeuw](#)
- [De verstandige kok](#)
- Culinaire historie [Marleen Willebrands](#)
- idem: [Lizet Kruyff](#)