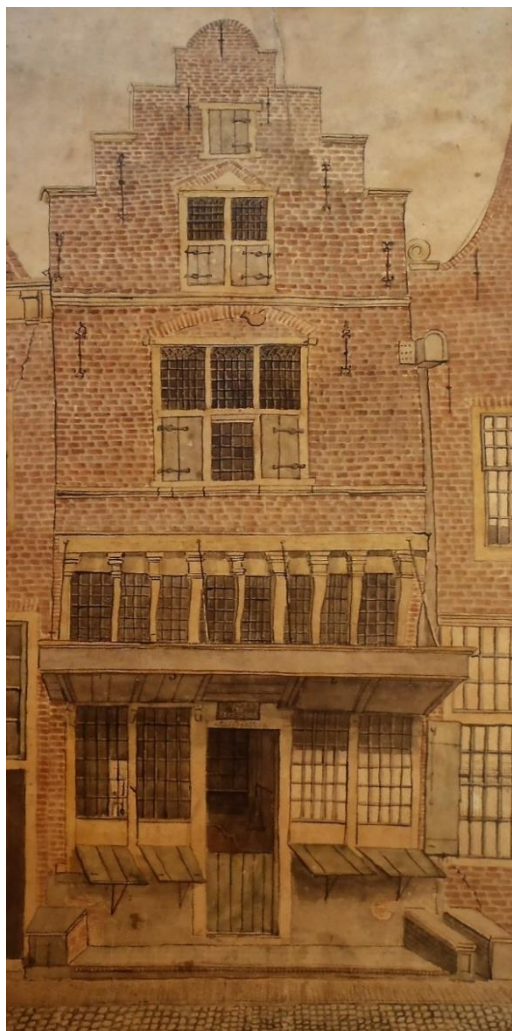


De recepten van Bakkerij Soecker Alkmaar - 1782



drs. R.N. Ferro
Deventer, 2019

Deze studie wordt gepubliceerd als nummer 2 van Jaargang 34, 2019, volgnummer 135, van **TERROIR** – Mededelingsblad en Verzamelde Opstellen van de ASG
Driemaandelijks tijdschrift april-mei-juni 2019



ACADEMIE VOOR DE STREEKGEBONDEN GASTRONOMIE
Archief & Steunpunt (Documentatiecentrum met Bibliotheek van de Smaak) voor
Gastronomie, Culinair erfgoed en Gastro-Toerisme

Administratieve zetels ASG:

België: VZW (Antwerpen 1981)

p/a Stadsarchief Hasselt, Rederijkersstraat 42, 3500 Hasselt (B)
 VZW Ondernemingsnummer 422.459.744

www.asg.be

Locatie van het ASG - Archief- en Documentatiecentrum
(Bibliotheek van de Smaak) - de grootste openbare in de Benelux

Nederland: Stichting (Maastricht 2011)

p/a Museum aan het Vrijthof, Vrijthof 18, 6211 LD Maastricht (NL)
 Kamer van Koophandel (NL) nr. 51802139

www.streekgastronomie.nl

TERROIR

Mededelingsblad en Verzamelde Opstellen

Periodiek van de ASG voor streekgebonden gastronomie, streekgastronomie, gastro-geografie, gastronomiegeschiedenis, culinair erfgoed, culinair toerisme, gastro-toerisme en smaakcultuur

Deze studie is nummer 135 (nummer 2 van jg. 34, 2019)

Digitale uitgave nr. 6

Erkend als wetenschappelijke publicatie

Registratienummer wettelijk Depot (Koninklijke Bibliotheek van België): BD40.313

International Standard Serial Number (ISSN): 0775-4159

Lid van:

- **VEWA (Vereniging van Educatieve en Wetenschappelijke Auteurs)**
- **WE MEDIA – fusie van The Ppress en UPP (Unie van de Uitgevers van de Periodieke Pers) / REPROBEL**
- **VJV (Vlaamse Journalisten Vereniging)**
- **BFTP - Belgian Federation of Tourist Press**



©Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt
 worden zonder de voorafgaande toestemming van de auteurs en
 met duidelijke bronvermelding(en) in de tekst en in de bibliografie

® De uitgever heeft zijn uiterste best gedaan de rechten met betrekking tot de illustraties
 volgens de bepalingen van de Auteurswet te regelen.

Zij die desondanks menen zekere rechten te kunnen doen gelden,
 worden verzocht zich in verbinding te stellen met de verantwoordelijke uitgever



Figuur 2 De bakker, Gabriel Metsu, Leiden, 1629 Amsterdam 1667

Figuur 1 bij de voorpagina Banketbakkerij A. Soecker anno 1793, een aquarel van J.A. Crescent. Alkmaar. Catalogusnummer PR 1000300 Archief Alkmaar. "Gezigt een Huijs van Banketbakker in den Zuidzijde Langestraat no 566 tuschen Paijglop en Pastoor steeg in den Stadt Alkmaar"

1. Inleiding en schrijver.

In het archief van bakkerij Soecker trof ik een handschriftje aan dat dateert uit 1782. Opvallend is dat in dat jaar de bakkerij “Soecker” nog niet bestond. Althans Adolph Soecker nog geen mede-eigenaar van de bakkerij was. Dus zou dit manuscriptje van zijn voorganger kunnen zijn. Dit was Andries Joseph Smabers geboren circa 1726. Hij trouwt op 29 augustus 1779 met Alida Coster. (=Aaltje Koster) Aaltje is geboren omstreeks 1756. Wat een leeftijdsverschil tussen de beide partners. Hij is 53 jaar en zij 23 jaar dat is maar liefst 30 jaar leeftijdsverschil. Maar ja...dan heb je ook wat, een mooie bakkerij. Andries komt te overlijden in het jaar 1791 en wordt op 10 november begraven in de grote kerk te Alkmaar. Hij is dan 65 jaar. Aaltje heeft als probleem dat ze nu de zaak alleen moet runnen.

Ze hertrouwt op 7 april 1793 met Adolph Soecker opnieuw in de grote kerk van Alkmaar. Adolph woonde toen al enige tijd in Alkmaar want hij liet op 11 december 1789 testament opmaken bij notaris de Lange. Hij werd geboren in 1761 in Gescher in Münsterland dat is bij Winterswijk vlak over de grens. Door het huwelijk met Aaltje werd hij mede bezitter van de banketbakkerij in de Langestraat. (Huidige telling nummer 39) Adolph behoorde tot de sterken en overleed op zaterdag 2 januari 1836. Hij werd 75 jaar oud!

Opvallend is dat Aaltje en haar beide partners Rooms-Katholiek waren.

Aaltje komt te overlijden en wordt op 29 november 1809 en wordt in de grote kerk van Alkmaar begraven. In de begraafakte staat “huisvrouw van Adolf Soeker”. Ze laat vier kinderen na waarvan twee uit het huwelijk met Andries en twee uit het huwelijk met Adolf. Ze is, als ze overlijdt, 53 jaar.

Aanvankelijk meende ik dat Joseph Smabers de schrijver van deze recepten zou zijn. Dit is zeer wel mogelijk. Echter meen ik in de recepten een onmiskenbare Duitse invloed aan te treffen behuift voor behoeft, maar ook wolvenbutteltjes, koökjes, “see schüm” en sprüts voor sprits. Kortom het is een echte vorm van “Duits-Nederlands”. De recepten zijn dus door Adolph Soecker geschreven die kennelijk als knecht, in die tijd, in de bakkerij werkzaam was.

Adolphus Augustus Fredricus Bernardus Soecker hertrouwt op 51-jarige leeftijd met 53-jarige Maria Meijer. Het huwelijk werd voltrokken op zondag 14 februari 1813 in Alkmaar. We leren de namen van zijn ouders kennen. Bernardus Waltons Soecker en Geertruijda Drachten staan als de ouders van de bruidegom vermeld.

R.N. Ferro
Deventer.

2. De afkortingen.

In de tekst komen de volgende afkortingen voor.

afkorting	betekenis	aantal
B:	b.o. bastaardsuiker	1
Do:	dito	6
K:	Kanarie	3 (van de Canarische eilanden)
lb	pond	146
lo:	loot	1
löf:	löfel	1
reeg:	regen	1
reg:	regen	1
regew:	regenwater	2
ro:	rozen	4
st:	stuiver	5
w:	water	4

3. Maten gewichten

In de tekst komen de volgende maten en gewichten voor.

In de tekst komen volgende maten en gewichten voor:

Loot = 14,5 gram

Pond = 464 gram

Mark = 232 gram

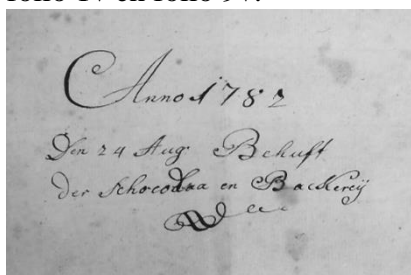
Stuiver = 1/20 gulden

Löffel = lepel

Maatje = ca 0,16 l

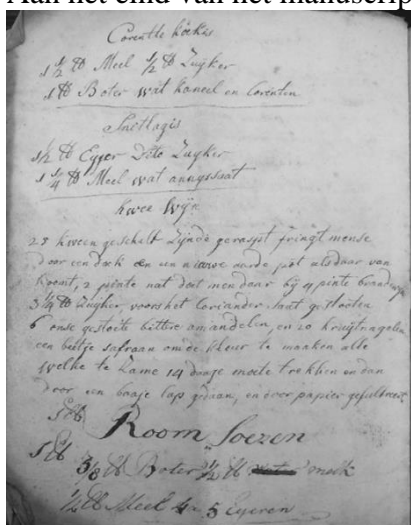
4. De inhoud van het manuscript

Het betreft banketbakkers recepten uit het eind van de 18e eeuw. Hierbij een afbeelding van folio 1v en folio 9v.



Figuur 3 Folio 1v eerste hand.

Aan het eind van het manuscriptje gaat dit in een andere hand over.



Figuur 4 Folio 9v tweede hand.

5. Systematisch overzicht van de inhoud

Het boekje bevat recepten voor aantal verschillende banketbakkers producten. De belangrijkste onderwerpen zijn koek en konfijten. Een zeer belangrijke nieuwkomer vind je ook in dit boekje, het bevat recepten voor het maken van chocola.

wat	aantal	%
koek	36	52%
konfijten	12	17%
gebak	9	13%
chocola	5	7%
jam	2	3%
taart	2	3%
drank	1	1%
inmaak	1	1%
pap	1	1%
totaal	69	100%

Figuur 5 producten naar categorie.

6. Alfabetisch overzicht van de recepten

titel	nr.	pagina
Amandel banket sprits	9	fo 3r
Appel Cheleij	12	fo 3v
Apricosen te Confijten	46	fo 8v
Banket Letters	8	fo 3r
Besie Cheleij	37	fo 8r
Bessen Cheleij	43	fo 8v
Bitter Koekjes	27	fo 6v
Bitterkoekies	62	inlegvel 1v
Booter Beejes	11	fo 3v
Booter Sprüts	21	fo 5v
Boter Bisjes	41	fo 8r
Brambosen Koekis	44	fo 8v
Caneel Kokjes	40	fo 8r
Colobeintjes	57	inlegvel 1r
Colombientjes	26	fo 6v
Concerft	38	fo 8r
Corentte Koekies	51	fo 9v
Dieabelteijns	1	fo 2r
Engelse Koökjes	17	fo 4v
Flan Sitroenen	67	inlegvel 2r
Frankforter Macronne (a. hand)	37	fo 7v
Heele Bessen te Confijten	45	fo 8v
Kaarssen in Assijn	47	fo 9r
Kaarssen te Confeijten	48	fo 9r
Kakis	42	fo 8r
Krackelinge	10	fo 3r
Kwee Wijn	53	fo 9v
leeg	54	fo 10r
leeg	54	fo 10v
Luijker Doorsin	33	fo 7v
Maarsepein Hard Banket	63	inlegvel 1v
Macronsies	60	inlegvel 1v
Marcepein	7	fo 3r
Orsade	14	fo 4r
Orzaade	64	inlegvel 1v
Princescis	36	fo 7v
Rode Letters	29	fo 7r
Roggenbrootjes	50	fo 9r
Room Soezen 1 lb	66	inlegvel 2r
Room Soezen 1 lb	54	fo 9v
Roomtaartjes	68	inlegvel 2r
Saffraan Suiker	34	fo 7v
Schocolade van 14 st:	6	fo 2v
Schocolade van 16 st:	5	fo 2v
Schocolade van 20 st:	4	fo 2r

Schocolade van 24 st:	3	fo 2r
Schocolade van 32 st:	2	fo 2r
Schulpen	16	fo 4v
See schüm geele dito	20	fo 5r
See schüm rode dito	19	fo 5r
See schüm witte dito	18	fo 5r
Snitlagies	59	inlegvel 1r
Snitlagis	52	fo 9v
Soes 1/2 lb	30	fo 7r
Soes 1lb	31	fo 7r
Soes 2lb	32	fo 7r
Soezen 1 lb	56	inlegvel 1r
Soezen 1/2 lb	55	inlegvel 1r
Sp: Brood	22	fo 5v
Spaa Beschuijt	35	fo 7v
Spekkelaasie	49	fo 9r
Tourons	61	inlegvel 1v
Tulbandt 1lb	39	fo 8r
Tulleband van Colobijnne 1 lb	58	inlegvel 1r
Tullebant	24	fo 6r
Tullebant	25	fo 6r
Tullebant van Collombienen	23	fo 6r
Voor een Podeling	15	fo 4v
Witte Letters	28	fo 6v
Wolfenbutteltjes	13	fo 4r

Figuur 1 Alfabetisch overzicht van de recepten in dit handschrift.

7. De tekst van het handschrift.

De tekst van het handschrift is hieronder zo letterlijk mogelijk weergegeven.

fo 1r [leeg]

fo 1v

Anno 1782/

Den 24 Aug behuft

der schocolaa en backereij/



Figuur 2 Bakkerswinkel (Adriaan de Lelie 1755 - 1820).

fo 2r

1. 1. Dieabelteijns.
½ lb¹ kackau² ½ lb suijcker 1/8 lb meel/
2. 2. Schokolade van 32 st.:³
5/8 lb kackau ¼ lb suijcker
1/8 lb meel/
3. 3. Van 24 st.:
½ lb kackau gemene⁴ 1/8 lb beste kackau
¼ lb suijcker 1/8 lb meel/
4. 4. Van 20 st.:
½ lb en 2 lood kackau
¼ lb suijcker 4 lood meel/

fo 2v

5. 5. Van 16 st.:
½ lb kackau 1/8 lb schell⁵
¼ lb suijcker 1/8 lb meel/
6. 6. van 14 st.:
3/8 lb kackau ¼ lb scheel
¼ lb suijcker ¼ lb meel/

¹ lb = pond = 468,6 gram ½ lb = 234 gram

² kackau = cacao

³ st: = stuiver

⁴ gemene = gewone

⁵ schell = schil waarschijnlijk sinaasappel schil

fo 3r

7. 1. Marcepein.
 $\frac{3}{4}$ lb amandelen $\frac{1}{2}$ lb en 2 lood melis⁶
 2 a 3 löffel ro: water⁷/
8. 2. Banket Letters.
 $\frac{3}{4}$ lb amandelen $\frac{1}{2}$ lb melis
 1 eij 2 a 3 löffel ro: water/
9. 3. Amandel Banket Sprints/
 $\frac{3}{4}$ lb amandelen $\frac{1}{2}$ lb en 2 lood melis
 1 eij 2 a 3 löffel ro: water
 $\frac{1}{2}$ citronn geraspt darin/
10. 4. Kracklinge.
 $\frac{3}{4}$ lb amandelen $\frac{1}{2}$ lb 2 lood melis
 1 eij 2 a 3 löffel ro: water/

⁶ melis = suiker, goedkope kwaliteit

⁷ ro: water = rozenwater

fo 3v

11. Booter Beejes.
1 lb suijcker, 1 lb booter, 2 lb meel
een wenig melck 1 a 2 eijren/
12. Appel Cheleij.
Nemt kannetjes⁸ appelen of hondert
marck⁹, koock se an stuckken, en laat
de sop¹⁰ door een serwett¹¹ loopen, nempt dan
3 lb S¹² potten met geklaarde suijcker,
koockt die tot uleveltjes¹³, neemt dann
6 lb S potten appel sop koockt het
so schielick als mooglick is
na behoorlicke bessen gelij/



Figuur 3 De linker appel is een kan(ne)tjes appel. Uit Pomomlogia J. H. Knoop. Leeuwarden, z.j.[1763]

⁸ kannetjes appelen = kantjes appel = appelsoort

⁹ marck = gewicht, een halfpond is hier 234 g (kwaliteitsaanduiding)

¹⁰ sop = sap

¹¹ serwett = servet

¹² S = b.o. ieder

¹³ uleveltjes = snoepjes, zie noot 17

fo 4r

13. Wolfenbutteltjes.
Nemt een wenig fijne brood suijker,
met een wenig limoen¹⁴ sap, roert
het met een spatteltjen¹⁵ heel feijen
en mackt daar balletjes van, de groote
van een groen erft¹⁶, kookt dan een
wenig suijker tot uleveltje¹⁷s haalt se dann
door, en legt se op een tinnen bort/
14. Voor Orsade.
1/8 lb bittere 7/8 lb saite amandelen met
orangien water gestampt en ¾ lb suijker/

¹⁴ limoen = Citrus aurantifolia = groene citroen uit zuid oost Azië

¹⁵ spatteltjen = spateltje

¹⁶ erft = erwt

¹⁷ ulevel = een ulevel is een ambachtelijk snoepje.

Recept voor ulevelen

Ulevelen worden gemaakt door witte suiker te verwarmen tot deze vloeibaar is. (met een beetje water) Hierna kan een smaak aan de vloeistof worden toegevoegd, bijvoorbeeld geraspte citroenschil. Hierna wordt de vloeistof weer afgekoeld terwijl deze geroerd wordt. Als de suiker stijf wordt, is het tijd om deze in druppels op bakpapier te verdelen. Als deze helemaal afgekoeld zijn, zijn de ulevelen klaar.

fo 4v

15. Voor een Podeling.
1 lb meel 6 beschuijt 3 eijren
de rest melck en ge[e?]¹⁸st
sucade snippers corenten muskaat
3/8 lb booter/
16. Schulpen.
¼ lb meel en 2 eijren, een weinig melck en caneel/
17. Engelse Koökjes.
½ lb suijker, 5 eijren sucade
snippers caneel corenten 9 loot meel/

¹⁸ geest = gist

fo 5r

18. 1. See Schüm
Witte Dito.
3/8 lb amandels met het witte van eijren
heel faeijn¹⁹ gestampet, 3/4 lb beste gemaalen
K: B: suijcker²⁰ darin een lamoen²¹ gereefen/
19. 2. Rode Dito.²²
3/8 lb amandels, 3/4 lb gestoten ravinade
suijker, darin 1 loot irias²³ 1 loot fermilliool²⁴/
20. 3 Geele Dito.
3/8 lb amandels 3/4 lb suijker 1/8 loot saffraan
droog gestampet/

¹⁹ faeijn = fijn

²⁰ K: B: suijker = b.o. kanarie bastaard suiker

²¹ lamoen = limoen = Citrus Limonum = citroen

²² afkorting Do: opgelost

²³ irias = witte Lisch = Iris florentina

²⁴ fermilliool = vermillioen = rode kleurstof.

fo 5v

21. Booter Sprüts.
 Toe²⁵ het lb gehoret ½ lb reegen: water²⁶
 1/8 lb booter, 3/8 lb meel, 4 a 5 eijren
 lange geklopt
22. Sp: Brood.²⁷
 1¾ lb gestoten amandels met 2 eijren
 en 1 a 3 löfel regen water²⁸ 1¾ lb meelis
 den rest ock eijers en krommels van
 bancket ½ loot caneel, ¼ dito²⁹ nagelen,
 ½ loot K: gengber³⁰, ½ do: coriander
 ½ do: anijs zaat/

²⁵ toe, er wordt vermoedelijk tot bedoeld.

²⁶ afkorting opgelost.

²⁷ Sp: brood = Spaans brood

²⁸ afkorting opgelost

²⁹ afkorting opgelost

³⁰ ½ loot klauw gengber = circa 8 gram gember wortel

fo 6r

23. 1 Tullebant van Collombienen.
5/8 lb eijers ½ lb en 2 loot meel
¾ lb suijker/
24. 2 Tullebant.
1 lb amandels met 4 eijer gestampet
darin 1 lamoen, 5/8 lb meelis geklopt
met 2 eijers en 2 daers³¹ of 3/
25. 3 Tullebant.
5/8 lb amandels met 3 eijren gestampet
darin 1 lamoen, 14 loot suijker
geklopt met 2 eijers en de rest
me[doorhaling]t daers³² van eijers/

³¹ daers = dooiers

³² dares = dooiers

fo 6v

26. Collombientjes.
1½ lb eijren geklopt met 1¾ lb meelis
darin 1¼ meel geroehret/
27. Bitter Koekjes.
¾ lb bitter, ¾ lb dito³³ soete amandels
gestampet, met witte van eijers
3 lb meelis, den rest ock witt van eijers/
28. Witte Letters.
1 lb mandels³⁴ met regen water gest[e]³⁵
1 lb boter, 5 lb meel, 5 lb meelis
14 eijers, 1 loot caneel 1 note musk³⁶
½ loot klau gengber/

³³ Do: = dito afkorting opgelost

³⁴ mandels = amandelen

³⁵ gest[e] = gist

³⁶ note musk = nootmuskaat

fo 7r

29. Rode Letters.
 1 lb amandes,³⁷ 1 lb booter, 5 lb meel
 5 lb meelis, 7 a 8 eijers, 3 loot coriander
 ½ loot klau gengber³⁸ 1 loot caneel
 ¼ loot naagels ¾ lb robolus/
30. Soes ½ lb.
 3/8 lb regen water 5 loot booter
 5 loot meel 3 a 4 eijers/
31. 1 lb dito. [soes]
 5/8 lb regen w: 9 loot booter
 9 loot meel, 6 a 7 eijren/
32. 2 lb dito. [soes]
 1¼ lb regen w:³⁹ 18 loot booter
 18 loot meel 12 a 13 eiers



Letter- of cijfergebak voor bij 'n verjaardag (bron: <https://rutgerbakt.nl/taart-recepten/letter-of-cijfertaart-met-creme-recept/>)

³⁷ amandes = amandelen

³⁸ klau gengber = gember wortel

³⁹ regen w: = regenwater

fo 7v

33. Luyker Doorsin.
3 a 4 lb meelis of ravinade⁴⁰, darin ¼ loot
saffraan met genever gekoeket/
34. Saffraan Suiker.
4 lb meelis met een wenig water tot
huneveltjes gekookt, ¼ loot saffraan
gedroget, en met een ¼ lb ravinade
in brandewien nat gemaeket
35. Spaa Beschuijt.
1½ lb eijren 1½ lb meel 2 lb suijker/
36. Princiscis.
1½ lb eijers 2¼ lb suijker 1½ lb meel/
37. Frankforter Macronne. [andere hand]
1 lb amandelen 5/4 lb suiker
eij wel gestampt afgeroerd op vuur/

⁴⁰ meelis of ravinade = twee kwaliteiten suiker Gewone naam van de in het dagelijks leven voorkomende broodsuiker, en vroeger een minder fijne kwaliteit aanduidende dan die van de raffinaden of de kanariesuiker.

fo 8r

38. Besien Cheleij.
Neemt een 2 lbs pott beesen natt
Darin $\frac{1}{2}$ lb suiiker/
39. Concerft.
Tot een eijmer⁴¹ vol bessen 5 lb suiiker/
40. 1 lb Tulbandt
12 loot amandelen 8 loot⁴² suiiker/
41. Caneel Kokjes.
1 lb suiiker $\frac{1}{2}$ lb boter $1\frac{1}{4}$ lb meel 3 a 4 eij/
42. Boter Bisjes.
 $1\frac{1}{4}$ lb boter 2 lb meel $\frac{3}{4}$ lb suiiker 2 eij
wat melck/
43. Kakis.
7 loot meel 7 loot boter 7 loot suiiker
met 4 eij wit geklopt 3 loot corenten snippers
sucade note muskaat/

⁴¹ eimer = emmer

⁴² Lo: = loot afkorting opgelost

fo 8v

44. Bessen Cheleij.
Op 8 lb potten bessen natt, neemt 4 ½ lb potte
met geklaarde suiiker/
45. Brambosen⁴³ Koekis.
Menn neemt de eut gelecte bessen, en frijft die
door een ceeft, een van de sop neemt men tot een
keetel 2½ lb, en een ½ lb eut gelecte brambosen
en laat die een ½ lb verkoooken, den 2¼ lb suiiker
daar in en dann maar eventjes laten doorkoken/
46. Heele Bessen te Confijten.
Men neemt soo veele bessen als suiiker, denn laat
men eerst de suiiker koooken tot dat hij fligt⁴⁴, en dan
de bessen dabij gekoooken tot dat hij een draat treckt/
47. Appricosen te Confijten.
Men schneijdet de appricosen half doer en de affe=
schilt wenn dan de appricosen nog wat hart binnen
so legt men de⁴⁵ in ee[n] teijl of panne en bestroo het
met droge kandij suiiker en laat er sij dann 2 of 3 dagen
staan en met geklaarde K⁴⁶: suiiker geconfijtet
en dan is⁴⁷ de stoof laeten antrecken/

⁴³ bramboosen = bramen = *Rubus fruticosus*

⁴⁴ fligt = verdampt

⁴⁵ de moet mogelijk ze zijn

⁴⁶ K: = Kanarie = van de Canarische eilanden.

⁴⁷ "is" moet mogelijk "in" zijn

fo 9r

48. Kaarssen⁴⁸ in Assijn.
Menn nemt so veele assijn dat de karssen well onder bennen en dan een hand voll sout, watt heele kaneel spance peeper breune peeper nagebollen en peperwortels⁴⁹ feijn an plackis geschneden en fast toegemaakt/
49. Kaarssen te Confeijten.
Menn koockt de kaarssen eerst in slappe suijker op en laat se dan 2 a 3 dagen staan, en dan de kaarssen daar uit en de stroop angekooket tot dat hij vliegt⁵⁰ en dan met de kaarssen opgekookt tot dat hij en draat treck/
50. Spekkelaasie.⁵¹
1½ lb mangelen⁵² met eijeren gestamt
2 lb zuijker
2 lb meel ½ lb boter [1] loot potas/
51. Roggenbrootjes.
½ lb boter
2 lb mangelen met eijeren gestamt
2¼ zuijker 2 lb meel wat potas.

⁴⁸ kaarssen = kersen = Prunus avium

⁴⁹ peperwortels = mierikswortel

⁵⁰ vliegt = verdampst

⁵¹ spekkelaasie = speculaas of speculoos

⁵² mangelen = amandelen

fo 9v

52. Corentte Koekies.
 1½ lb meel ½ lb zuiker
 1 lb boter wat kaneel en corenten/
53. Snitlagis.
 1½ lb eijer dito zuiker
 1¼ lb meel wat anijssaat/
54. Kwee Wijn.
 25 kween geschelt zijnde geraspt fringt men se
 door een doek en een nieuwe aarde pot als daar van
 koomt, 2 pinte nat doet men daar bij 4 pinte brandewijn
 3¼ lb zuiker, voors het coriander saat gestooten
 6 onse gestoete bittere amandelen, en 20 kruijtnagelen
 een beetje safraan om de kleur te maaken alle
 welke te zame 14 daage moete trekken en dan
 door een baaje⁵³ lap gedaan, en door papier gefiltreert/
55. 1 lb Room Soezen. 1 lb
 3/8 lb boter ½ lb melk
 ¼ lb meel 4 a 5 eijeren/

10r [leeg]

10v [leeg]

Einde eerste deel.

⁵³ baaje = benaming van zeker grof, op molton gelijkend flanel.

inlegvel 1r

56. ½ lb Soezen.
6 loot booter 6 loot meel een maatje regewatr⁵⁴ 3 eijre[n]/
57. 1 lb Soezen.
12 loot booter, 10 meel 2 maatjes regew: 6 ijre/
58. Colobeintjes.
½ lb eijre 6 doore, 1½ lb suiker, het wit geklopt
1 lb meel/
59. 1 lb Tulleband van Colobijnne.
3/8 lb eire 2 doore 3/8 lb suiker wit geklopt
¼ lb meel en een beetje sitroen oli/
60. Snitlagies.
1¾ lb eire 6 doore 1¾ lb suiker, 2 handdet nnijs⁵⁵
zaad, 1½ meel, wit gekloopt, met eire
bestreken/

⁵⁴ afkorting opgelost regenw: = regenwater

⁵⁵ handdet nnijs = 2 handen anijs

inlegvel 1v

61. Macronsies.
1 $\frac{3}{4}$ lb suiker, 1 $\frac{1}{2}$ lb meel, 1 $\frac{1}{4}$ lb eire⁵⁶ wit gekloopt⁵⁷/
62. Tourons.
1 lb amandel met wit van eire gestampt,
1 $\frac{3}{4}$ lb suiker 1 $\frac{1}{2}$ maatje wit van eire wat robolus⁵⁸
of geroerd op het vuur,
wat kaneel snippers, en sucade
1 $\frac{1}{2}$ gehaakte amandels daar in geroerd/
63. Bitterkoekies.
1 lb amandels met wit van eire gestampt,
2 lb suiker in geroerd/
64. Maarsepein Hard Banket.
1 lb amandels, $\frac{3}{4}$ lb suiker, 3 of 2 eire gestoopt⁵⁹/
65. Orzaade.
1 lb amandels $\frac{3}{4}$ lb suiker met orranje
waater gestaampt/

⁵⁶

eire = eieren

⁵⁷

gekloopt = geklopt

⁵⁸

robolus = b.o. rode kleurstof

⁵⁹

gestoopt = b.o. gestopt

inlegvel 2r

66. 1 lb Moschovisse Cakies.
 ¼ lb suiker 6 eire het wit geklopt
 ¼ lb meel ¼ lb boter wat snippers⁶⁰
 caneel krenten en sukaden/
67. 1 lb Room Soezen.
 12 loot⁶¹ boter 8 loot meel 6 eire
 2 matjes melk/
68. Flaa Citroenen.
 9 doore van eire in kuissie⁶² witte wijn
 2 wijn kelle⁶³ sitroen sop de sulke
 naar gissing of geroerd op't vuur/
69. 1 lb Roomtaartjes.
 6 dooren van eiren een tinnelepel meel
 wat melk wat boter suiker caneel
 en wat sitroen of geroert op het vuur/

inlegvel 2v

8 ½ wit
 6 lb - 30 cent

[Einde inlegvel]

⁶⁰ snippers = sinaasappelschil snippers
⁶¹ loot = een gewichtsmaat = 1/32 pond = 14,5 gram
⁶² kuissie = b.o. helder
⁶³ kelle = kelken = een glas

8. Een oude rekening

1809 Adolph Soecker Gelevert per order
van Mevrouw van der Graaf
28 Meij 2 Tulbanden f 7-- 16--
1/2 lb Bittere koekis -- 14--
voldaan den 6 junij 1809 f 8-- 10--
M. Smabers
A. Soecker

Figuur 4 Rekening van de banketbakkerij uit 1809

1809 Adolph Soecker geleverd per order
van Mevrouw van der Graaf

28 Meij 2 Tulbanden.....	f 7-- 16--
1/2 lb Bittere koekis.....	-- 14--
voldaan den 6 junij 1809	f 8-- 10-- ⁶⁴

M: Smabers [onleesbaar vermoedelijk Soecker] Ze tekent met de naam van haar eerste man!

A: Soecker

⁶⁴

Er gaan 20 stuivers in één gulden.

9. Woordenlijst

baaje = benaming van zeker grof, op molton gelijkend flanel

bramboosen = bramen = *Rubus fruticosus*

daer = dooier

do: = dito

eimer = emmer

eire = eieren

erft = erwt

faeijn = fijn

fermilliool = vermillioen = rode kleurstof.

fliegt = verdampt

fligt = verdampt

geest = gist

gekloopt = geklopt

gemene = gewone

gest[e] = gist

gestoopt = b.o. gestopt

handdet nijs = 2 handen anijs

irias = witte Lisch = *Iris florentina*

K: B: suijker = b.o. kanarie bastaard suiker

kaarssen = kersen = *Prunus avium*

kackau = cacao

kelle = kelken = een glas

klau gengber = gember wortel

kuisschen = o.m. ledigen van en glas , fles

kuissie = b.o. helder

lamoen = limoen = *Citrus Limonum* = citroen

lb = pond = 468,6 gram $\frac{1}{2}$ lb = 234 gram

limoen = *Citrus aurantifolia* = citroen

lo: = loot

loot = een gewichtsmaat = $\frac{1}{32}$ pond = 14,,5 gram

loot klauw gengber = circa 14,5 gram gember wortel

mandels = amandelen

mangelen = amandelen

meelis of ravinade = twee kwaliteiten suiker

note musk = nootmuskaat

peperwortels = mierikswortel

ravinade = soort suiker

robolus = b.o. rode kleurstof

schell = schil waarschijnlijk sinaasappel schil

snippers = sinaasappelschil snippers

sp: brood = Spaans brood

spatteltjen = spateltje

spekkelaasie = speculaas of speculoos

st: = stuiver

stuiver = $\frac{1}{20}$ gulden = munt

ulevel = Een ulevel is een ambachtelijk snoepje.

10. Literatuur.

de Alkmaarsche Courant

Uit 'Soecker is zoete herinnering' in van 6-1-2009

Regionaalarchief Alkmaar

Inventaris van het archief van de Banketbakkerij en kokerij Soecker te Alkmaar, 1701-1988

Nr 1, 2, 3, 4, 19, 24

Instituut voor Nederlandse Lexicologie, (Leiden)

Woordenboek der Nederlandsche Taal (WNT). Leiden 2007

Verhoeff, J.M. De oude Nederlandse maten en gewichten,

Amsterdam, 1983



Figuur 10 De bakker, J. A. Berckheyede, Haarlem 1681 schilderij.



Figuur 11 Bakkerswinkel met kantklosster, J. A. Berckheyde, Haarlem (1630-1693)

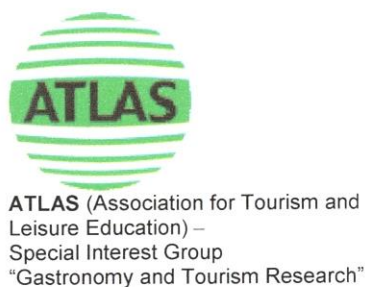
De ASG heeft een binding met:



The Leading Hotelschools in Europe



Erfgoedpunt VI & Br



SKÅL INTERNATIONAL
International Association of Travel and Tourism Professionals



Kon. Ver. Voor Natuur- & Stedenschoon



LEKKERS MET STREKEN
HOEVE- & STREEKPRODUCTEN PROVINCIE ANTWERPEN

(netwerkorganisaties - vervolg)



platform voor rurale ontwikkeling
in de provincie Antwerpen

- *Vlaamse Streekproducten vzw
- *IVOS – Interlimburgs Volkskundig Samenwerkingsverband
- *Limburgs Volkskundig Genootschap vzw
- *Société des Amis de Jean-Louis FLANDRIN - Paris
- *Fondation Auguste Escoffier – Villeneuve-Loubet Village

(organisaties die bij vergetelheid niet vermeld zijn, gelieve te melden – met dank)



De werking van de ASG wordt mogelijk gemaakt door de steun van:



Treden op als gastheer bij de ASG-werking:



(Raad van Bestuur vzw)



Het "Museum aan het Vrijthof"
Maastricht
(Bestuursraad stichting ASG-NL)



Puur Limburg - logistiek voor
B.- Limburgse producten
(Beoordelingscommissie)



Bruggeman – Gent: producent en
distributeur sterke dranken
(Taalcommissie)



(Onderwijs en Vorming)



De Wroeter vzw -
Kortesseem
(Beoordelingscommissie)



(Kwaliteitszorg & Interculturaliteit) (ASG strategie)



(Raad van Advies)



(Studie- & Doc. Centrum – vergaderen)

Koffie Verheyen - koffiebrandrij & winkel
August van de Wielelei 15, 2100 Deurne (Antwerpen)
Koffie Verheyen Limburg
Bremstraat 13, 3670 Meeuwen (Gruitrode)
Koffie KEDA - Peerderbaan 56, 3960 Bree



De Academie voor de Streekgebonden Gastronomie vzw, ook gekend als ASG - Centrum voor Culinair Erfgoed is een studiegenootschap van vrijwillige idealisten dat vooral *multidisciplinair* (waar geografie, cultuur, erfgoed en toerisme elkaar ontmoeten) werkt ten overstaande van de horeca, promotie-initiatieven, hotelscholen, toeristische instellingen, bedrijven, e.a..

Sinds het ontstaan van de organisatie op 9 september 1981 wordt werk gemaakt om ons traditioneel culinaire erfgoed niet alleen te bewaren, te inventariseren, te beschrijven en weer te geven in een correcte Nederlandse culinaire taal en maar ook (zoals in de naamgeving “streekgebonden” wordt aangegeven) steun te geven aan de nieuwe culinaire initiatieven die, op basis van streek- en specialiteitsproducten uit de omgeving, streven naar een vernieuwende en modern-evoluerende gastronomie als o.m. bij creatie van nieuwe specialiteiten, food pairing, slow food, fast food, de “cuisine du marché”, green gastronomy, tourism gastronomy, ... Ook dat is culinair erfgoed.

▪ **De bijdrage voor het lidmaatschap (zowel voor de vzw ASG in België als voor de stichting ASG in Nederland) blijft behouden op 35 euro.** Als lid heeft U, na afspraak, toegang tot het ASG-Studie- en documentatiecentrum, het ASG-tijdschrift TERROIR, uitnodiging tot activiteiten, e.a. Via de ASG bent U ook lid van *ATLAS* (Association for Tourism and Leisure Education) met belangstelling voor gastronomie en toerisme via werkgroep, congressen en publicaties (zie onze eigen website of bij www.atlas-euro.org).

▪ **Lidmaatschap voor bedrijven/organisaties/scholen is € 150,-**

Dit is inclusief de vrije toegang voor alle leerlingen/tewerkgestelden/... aan de ASG-Bibliotheek van de Smaak.

▪ **Bedrijfslidmaatschap voor bedrijven/organisaties/attractiepolen/ evenementen/...:** na erkenning door de ASG als stakeholder die ook het Terroir-label mogen voeren en het logo op de bewegende banner van de website worden gezet: vanaf € 280,- [hangt af van de erkende categorie].

voor België en Nederland op KBC-rekeningnummer met IBAN-code: BE49 4096 5234 7171 en BIC-code: KREDBEBB voor de Academie voor de Streekgebonden Gastronomie, Hasselt.

De reeds verschenen jaargangen (inclusief de eventuele studies) kan men nog bekomen: tot 2005: 12,5 euro per jaargang, na 2005: 20 euro per jaargang + verzending. Zie ook website. Contact opnemen met het secretariaat.



UITGEGEVEN DOOR DE ACADEMIE VOOR DE STREEKGEBONDEN GASTRONOMIE

Registratienummer Wettelijk Depot: BD 40.313 ISSN 0775-4159

Eindredacteur: Clem Reynders (E-mail: reyndersclem@skynet.be)

Redactie: Herman Clerinx, Jacques Collen, André Delcart, Magda Goossens, Peter Gryndonck, Fons Nicolay, Eddie Niesten, Hans Put, Rombout Roscam, Marianne Schenkel-Hoff, Guido Schepers en Guido Zeelmaekers

Verantwoordelijke uitgever: Paul Hendriks

Ledenadministratie: Lene Caris (E-mail: secretariaat@asg.be)

Algemeen correspondentieadres:

ASG: p/a Stadsarchief, Rederijkersstraat 42. 3500 Hasselt (B) [tevens de locatie van het ASG-Studie- en Documentatiecentrum met de “Bibliotheek van de Smaak”]

Web-site: www.asg.be / www.streekgastronomie.nl

E-mail secretariaat: secretariaat@asg.be

ASG-Blogs: www.asg.be/asg-centrum/dossiers/asg-blogs

ASG-Facebook: /ASG-Academie-voor-de-Streekgebonden-Gastronomie

ASG-Nieuwsbrief (naar belangstellenden): verschenen nummers op de ASG-website