

“Kookboek” Mariahoeve

Tekst en foto's: Gijs de Vries - vrijwilliger op de Mariahoeve)

Nog nooit vroeg één van de gasten die ik mocht rondleiden, of hij na afloop van de rondleiding in het kastje boven de stoel van Geertje in de goot “even mocht neuzen tussen de boeken van de ouwe schrievers”. Eerlijk gezegd had ik dat zelf ook nog nooit gedaan, dus keken we samen wat er zoal in het kastje aanwezig was. Tot onze verbazing troffen we tussen de boeken een kookboekje aan.



De moeite waard om eens verder te bekijken. De naam kookboek doet vermoeden, dat je misschien wat meer over de kookkwaliteiten van de dames te weten zou komen. Dit in 1925 uitgegeven schrijfsel (32 pagina's) is een handleiding bij het “steriliseeren van vruchten, groenten, geleien , mameladen, melk, vruchtensappen , vleesch, wordt enz enz bij gebruik van de originele “LINN”inmaakglazen en Steriliseertoestellen “ Het is gewoon een oude reclamefolder van de Firma “Linn”. Neemt niet weg dat het informatie biedt over de manier waarop het steriliseren gedaan werd. Over wecken wordt niet gesproken. Ook geeft het het assortiment aan van de glazen : Vruchten-en Groenteglazen, Speciale kleine Glazen, Stortglazen, Rechte glazen, Groote Vleeschglazen , Flesschen. Kijk voor de afbeeldingen in het boekje. Deze handleiding is schaars en bij verzamelaars gewild. Zij betalen tussen de € 15 en € 20 voor een exemplaar.

In het boekje worden onder het hoofdstuk “Over een en ander” allerlei tips gegeven. Ik citeer: “Het is in het belang van elke Huisvrouw het volgende goed en aandachtig te lezen en daarbij te denken aan het spreekwoord : Men leert nooit te veel. “

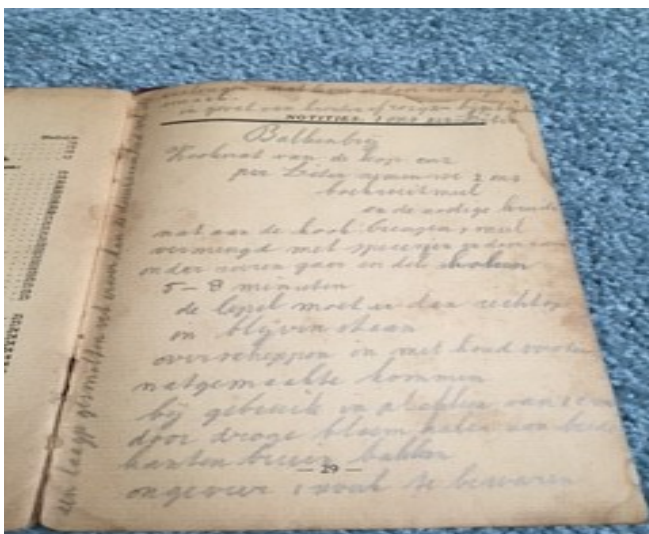
Onder de titel Steriliseer-Recepten wordt van een groot aantal vruchten , groenten en vlees de tijd aangegeven die voor het steriliseren in acht genomen moet worden. De gebruikelijke temperatuur is 80 graden Celsius. In sommige gevallen 90 of voornamelijk bij vlees 98 graden. Onder de verroeste paperclip voor in het boekje treffen we we nog een reclamefolder aan van Vegla inmaakglazen.



Aardig om even de prijzen te zien: Voor een inmaakglas van 2 liter met deksel (zonder ring) betaalde je f 0,54 per stuk, voor een glas van ½ liter f 0,34 en een losse deksel f 0,14 .

Verder informatie over Feria, het middel waarmee je zonder inmaakketel kon steriliseren. Je deed 10 druppels Feria in de binnenzijde van de droge deksel, snel tot ontbranding brengen en ogenblikkelijk met een zachte druk op de gummiring leggen en gedurende 10 seconden blijven drukken. Daarna de glazen langzaam laten afkoelen onder een deken. Na enige dagen de glazen nog eens controleren.

Tenslotte een aantal knipsels uit “De boerderij” over wecken en



hoe de Huisvrouw een cake moet bakken.

Interessanter voor ons is het met de door één van de dames geschreven recept voor Balkenbrij, dat achter in het boekje staat.

Na lezing heb ik het “kookboek” weer op de oude vertrouwde plek gelegd. Wie even wil kijken kan dat nu doen. Misschien kunnen we in het kader van het schoolprogramma bij het thema “Weet wat je eet”, waar we de jongeren vertellen over het wecken dit “gevonden voorwerp” nog gebruiken.

+++