

VOORTREKKERRESEPTE

Ek is al lankal op soek na van die resepte wat die Voortrekkers gebruik het. Elzeth het toe 'n ou resepteboekie wat deur Shell in 1949 uitgegee is getiteld: Voortrekker-Resepte, Tradisionele Suid Afrikaanse Geregte, (Uitgereik met die komplimente van die Shell-Maatskappy Des 1949). Dankie, Elzeth!

Swartsuur Soep Nr 1

Bestanddele:

| | |
|-----------------------|-------------------------------|
| 3 pond Skaapribbetjie | 6 Naeltjies |
| 1 Wit Ui | 12 Peperkorrels (fyn gekneus) |
| 2 Onse Tamaryn | 1 Eetlepel Bruinsuiker |
| Eende of hoenderbloed | Sout na smaak |

Metode:

Kap ribbetjie in netjiese stukkie en stowe stadig in omtrent 3-4 koppies koue water. Na 'n uur of wat word 1 koppie van die sous uitgeskep en meelblom word in die kokende sous ingeroer totdat dit 'n stywe deeg vorm. Laat afkoel. Klits nou 2 eiers op en roer by die deeg in. Vorm nou balletjies met twee teelepels so groot soos albasters. Tamaryn word in twee groot koppies kokende water geweek. Sny die ui fyn en smoor in 'n bietjie botter. Sodra die koppie sous uitgeskep is, word die water van die tamaryn afgegooi en by die soep op die stoof gevoeg, ook die eende of hoenderbloed. Voeg nou al die bestanddele ook by, indien nodig voeg nog water by. Laat die soep goed deurkook. Sout word na eie smaak bygevoeg. Kluitjies word net 'n half-uur voor die soep opgedis word, en moet baie vinnig opkook.

Let Wel :- Asyn kan na eie smaak in die plek van tamaryn gebruik word.

Swartsuur Soep Nr2

In plaas van skaapribbetjies word nou hoendervlerkies,-boudjies,-beentjies, en bloed gebruik. Vir die res is die resep net dieselfde as in Swartsuursoep Nr 1, behalwe dat korente by die kluitjies gevoeg word.

Kluitjiesoep

Bestanddele:

| | |
|------------------------|--|
| 2 pond Beesvleis | Omtrent $\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$ pond Meelblom vir die maak van die |
| 4 - 6 pinte koue Water | kluitjies, asook 1 eetlepel sagte vet en 'n weinig droë |
| 2 blaartjies Foelie | tiemie. |
| 6 Naeltjies | Sout na smaak |
| 1 bossie Suring | |

Metode:

Sny die vleis in stukkies, sit op in die koue water, voeg nou al die ander bestanddele by, behalwe die kluitjies, laat goed kook omtrent 3 - 4 uur lank. 'n Gesmoorde ui kan ook bygevoeg word.

Meng nou die meelblom met die tiemie en sout na smaak, maak 'n holte in die middel en gooi die vet daarin. Skep nou van die kokende vloeistof uit die soepot en maak die kluitjies daarmee aan. Kluitjies moet 'n "slap deeg" wees. So vinnig as moontlik moet nou gewerk word. Vorm kluitjies met twee teelepeltjies en gooi dadelik in die soep. Maak teelepeltjies af en toe nat in die kokende soep. Sodra kluitjies opkom, is hulle gaar en moet soep dadelik opgedis en bedien word.

Let wel - Die oumense het gewoonlik die vleis in die soep bedien.

Ingelegde Vis

Bestanddele:

| | |
|--|----------------------------|
| 6 - 8 pond vars geelbek of enige gekap | 1 baie klein Rissie, fyn |
| ander geskikte soort vis | 12 Naeltjies |
| 6 groot wit Uie | 2 eetlepels goeie Blatjang |
| 2 onse Kerrie | Sout |
| 1 teelepel Borrie | 2 - 3 pinte goeie Asyn |
| 2 eetlepels Suiker | |

Metode:

Maak vis skoon en sny in mote. Sprinkel sout oor en bak in warm vet. Sny uie in ringe en smoor. Meng al die ander bestanddele en kook op in die asyn, voeg ook die gesmoorde uie by om sag te kook. Sit nou die gebakte vis in in erdekan of iets dergeliks en gooi die gekookte asynmengsel oor.

Let wel - Vis moet goed bedek wees met die asynmengsel.

Smoorvis

Gesoute snoek word hiervoor gebruik. Sny vis in mote en laat lê in koue water om uit te vars. Haal uit die water sodra vis genoeg uitgevars het, kook nou sag en verwyder al die grate. Sny 1 - 2 uie in ringe en smoor in botter, voeg nou die vis daarby asook 2 - 3 gaar aartappels in skywe gesny en 'n goeie klont botter. Bedien saam met rys.

Let wel - Hoeveelheid van uie en aartappels hang af van die hoeveelheid vis wat gebruik word.

Andoeltjie

Neem die pens van 'n vark, keer dit om en lê in soutwater; dit help om die slymerigheid maklik te verwyder. Maak die pens baie goed skoon en laat lê in skoon water totdat dit nodig is. Gebruik nou sowel al die afvalstukkies bees - en varkveis as die stukkies spek en speksooltjies. Sny in dobbelsteentjies en meng met die volgende: Fyn koljander, wonderpeper, naeltjies, peper en 'n weinig geelsuiker asook 'n weining salpeter. Stop die mengsel nou in die pens, naai mooi toe, maar behou die fatsoen. Lê in pekelbalie 1 - 2 dae lank (hang af van grootte van pens). Haal uit en pers tussen twee planke met gewig op. Hang op in die skoorsteen om goed te laat berook. Kook soos southame.

Let Wel - Hierdie gereg het die oumense altyd in die winter maande gemaak, wanneer hulle gewoonlik bees en vark geslag het, soos die gewoonte in daardie dae was. Skaapveis kan ook bygevoeg word. Onghou salpeter moet so min wees dat dit nie die vleis rooi maak nie! Nadat "Andoeltjie" onder die pers uitgehaal is, moet dit eers opgehang word om winddroog te word voor dit berook word.

Gebraaide Soutribbetjie

Slag bene mooi uit aan die binnrekant. Sny nou dwars en kruid strepe op die vet aan die buitekant. Meng nou sout, peper, 'n weinig salpeter, fyn koljander, wonderpeper, naeltjies en foelie. Sprinkel ribbetjie nou goed met die mengsel, rol en bind vas, laat nou 1 - 2 dae lê. Die ribbetjie word nou in koue water opgesit om sag te kook. Haal die pot van die stoof af en haal die ribbetjie uit, maak los en lê plat uit op 'n

plank om koud te word. Braai nou o die rooster oor gleoiende kole en bedien warm. Die ribbetjie kan ook eers 'n paar dae lank in die skoorsteen gehang word om dit te berook voor dit gebraai word.

Bobotie

Bestanddele:

| | |
|-----------------------|--------------------------------|
| 2 pond gemaalde Vleis | Suurlemoensap of Asyn na smaak |
| 12 gestampde Amandels | 1 teelepel Suiker |
| 2 Uie, fyn gekap | 1 eier |
| 2 eetlepels Botter | 6 Lemoenblare |
| 1 sny Witbrood | Melk om die Brood in te week |
| 2 eetlepels Kerrie | |

Metode:

Week die brood in die melk totdat dit sag is en maak dan fyn met 'n vurk. Smoor die uie in die botter. Klits die eier op en meng nou al die bestanddele saam met die vleis. Smeer 'n bakkie, gooi die vleismengsel daarin, steek nou die lemoenblare oral bo-op die mengsel in. Bak totdat dit byna gaar is, en gooi dan die volgende vla-mengsel oor:

Klits 3 eiers goed, voeg 1 $\frac{1}{2}$ koppie melk by, sout en peper na smaak. Gooi dit nou oor die bobotie en steek terug in die oond.

Ouderwetse Lampastei

Bestanddele:

| | |
|---|-------------------------|
| 4 pond Lamsvleis (rugstring is heerlik) | 1 glas Wit Wyn |
| 2 wit Uie (in ringe gesny) | 1 eetlepel Sago |
| 1 blaartjie Foelie | 2 hardgekookte eiers en |
| 1 rou eier | |
| 2 onse Botter | 'n Paar skyfies Ham |
| Sap van 1 Suurlemoen | 'n Bietjie Wonderpeper |
| Sout en Peper na smaak | |

Metode:

Sny vleis in netjiese stukkie, smoor die uie in die botter, voeg nou al die bestanddele by, behalwe die eiers, sago en suurlemoensap. Stowe nou die vleis tot dit heerlik sag is. Voeg nou 1 eetlepel sago en 'n goeie klont botter by; roer tot die sago gaar is. Klits geel van eiers goed op, klits bietjie water by en dan die suurlemoensap, voeg by die vleis. Gooi nou die mengsel in 'n pasteiskottel. Sny hardgekookte eiers in

skyfies en sit op die mengsel. Gebruik skilferkors vir die kors van die pastei en smeer oor met wit van eier. Bak.

- Let Wel - 1. Lamsvleis en hoender kan saam gebruik word.
2. Hoender kan ook alleen vir die pastei gebruik word.
-

Hutspot

Bestanddele:

| | |
|------------------|---|
| 4 pond Skaapblad | 1 klein Koolkop |
| 1 wit Ui | 1 koppie Groenertjies (gemeet na dit uitgedop is) |
| 4 Aartappels | Sout en Peper na smaak |
| 4 Geelwortels | |

Metode:

Kap die vleis in netjiese stukkies, sny die uie, aartappels en wortels in ringe. Sny die kool stukkend. Maak 'n bietjie vet warm in 'n kastrol en smoor die uie en vleis daarin. Sit nou die groente in lae oor die vleis, voeg sout en peper na smaak by, voeg ook bietjie kookwater of ekstrak by en stowe 2 - 3 uur.

Kotelet-Boud

Bestanddele:

| | |
|--------------------------|------------------------------------|
| 1 Skaapbout | 1 eetlepel fyngekapte Pietersielie |
| 'n Paar snye Witbrood | 2 blaartjies Foelie goed fyngemaak |
| Melk om brood in te week | Bietjie fyn Neut, en Naeltjies |
| 1 glasie goeie Wyn | Sout en Peper na smaak |

Metode:

Week die brood in die melk, haal uit en maak goed fyn, voeg nou al die bestanddele daarby, behalwe die wyn. Neem nou die boud en sny diep snye tot op die been, maar moet nie die snye uitsny nie. Stop nou die aangemaakte vulsel tussen die snye in en naai die snye aanmekaar. Vrywe boud nou goed oor met sout en peper, gooi nou 'n glas wyn oor, laat wyn goed intrek in die vleis. Maak boud nou in 'n bakpot op die stoof of in 'n bakpan in die oond gaar. Bedien 'n dik vleissous by.

Lewer in Netvet

Bestanddele:

| | |
|--|---|
| 1 Skaaplewer | 'n Bietjie Fyngekapte Ui |
| 1 Sny Witbrood in melk geweek smaak | Kruie, asyn, Sout en peper na smaak |
| 1 Eier | Omtrent $\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$ lb Netvet |

Metode:

Was en skraap die lewer goed fyn. Druk die brood fyn. Klits die eier op, voeg nou al die bestanddele by die lewer en meng goed. Gooi nou die mengsel in die netvet, vou nou mooi toe en steek vas met houtpennetjies. Bak in oond of braai in 'n pan, of nog beter braai oor die kole op 'n rooster

Beesvleis Boerwors

Bestanddele:

| | |
|--|--|
| 8 pond Beesvleis | Omtrent 3 Eetlepelf fyn koljander |
| 2 $\frac{1}{2}$ - 3 pond Beesvet spice) | 1 Eetlepel gemaalde pimente (all spice) |
| Sout en peper na smaak | 1 teelepel fyn naeltjies |

Metode:

Maal die vleis en kap die vet in dobbelsteentjies, meng nou al die bestanddele goed tesame. Heg die worsstopper agteraan die vleismeuel, trek die derm daaroor en stop. Moenie te styf stop nie.

Let wel: - 1. As die derms te droog is, laat hulle 'n ruk in die water lê
2. Die ou mense het nooit vet vir wors gemaal nie, maar altyd in dobbelsteentjies gekap.

Bloedwors

alle resepte ondertoe

Bestanddele:

| | |
|----------------------------------|------------------------|
| 4 pond gekookte Varkvleis | 3 teelepels Tiemie |
| 1 pond gekookte varkspek | Sout en peper na smaak |
| 2 teelepels fyn naeltjies | 2 - 3 pinte varkbloed |
| 4 teelepels marjolein (Marjoram) | |

Metode:

Sny vleis en spek in dobbelsteentjies, voeg al die ander bestanddele by en meng goed. Voeg genoeg sout by, mengsel moet nie vars wees

nie. Stop derms met die mengsel op dieselfde manier as vir Boerwors. Kook nou die wors omtrent 'n $\frac{1}{4}$ uur, prik met 'n naald om te sien of die bloed gaar is. Haal uit en lê plat neer op 'n plank om goed koud te word. Die wors word nou in die skoorsteen opgehang om dit te laat berook

Pampoenmoes

Bestanddele:

Vroeë pampoen , brood, botter, stukkies Pypkaneel, suiker, sout na smaak

Metode:

Sny pampoen en brood in blokkies. Sit nou 'n laag pampoen, brood en stukkies botter in, strooi nou suiker oor en voeg dan stukkies pypkaneel by. Hou so aan todat al die bestanddele in die kastrol is. Voeg nou 'n bietjie kookwater by en stowe eenkant op stoof. Net voor pampoenmoes opgedis word, laat dit dan effens aandraan bruinbraai. Roer deur en dis op.

Geelrys

Bestanddele:

| | |
|---------------------|--------------------------------------|
| 1 koppie Rys | 1 teelepel Borrie |
| 3 koppies Kookwater | 1 eetlepel Botter |
| 1 eetlepel Sout | $\frac{1}{2}$ koppie Rosyne(pitloos) |
| 1 eetlepel Suiker | |

Metode:

Voeg al die bestanddele by die kookwater, laat goed deur kook. Laat nou stadig eenkant op die stoof klaar kook. As rys te droog kook, voeg dan 'n bietjie melk by. Moenie in die ryspot roer nie. Dis op sodra rys heeltemal sag en goed uitgeswel is. Strooi bietjie suiker en pypkaneel oor.

Gebakte Aartappel-vla

Bestanddele:

| | |
|------------------------------|---------------|
| $\frac{1}{4}$ ponde Meelblom | 2 onse Botter |
| 2 pinte Melk | 3 Eiers |

2 onse Suiker
Geur na smaak

$\frac{1}{4}$ pond gaar, fyngemaakte Aartappels

Metode:

Klits die fyngemaakte aartappels, botter en suiker goed tesame, klits die eiers goed op en voeg by die mengsel. Voeg nou die meelblom en melk beurtelings by en klits al die tyd. Geur na eie smaak en bak in matige oond. Die aartappel-vla moet bedien word sodra dit gaar is.

Gebakte tapioka-poeding

Bestanddele:

$\frac{1}{4}$ pond Tapioka

4 Eiers

2 onse Suiker

2 onse Botter

Omtrent $2\frac{1}{2}$ pint Melk 'n Weinig fyn droë nartjieskil vir Geur

Metode:

Week tapioka oornag in water. Kook volgende dag stadig in die melk totdat tapioka heeltemal sag is. Voeg die suiker, botter en fyn nartjieskil by. Gooi in 'n gesmeerde oondvaste bakkie en steek in oond om te bak.

Gekookte Sago poeding

Bestanddele:

4 eetlepels Sago

1 koppie Melk

1 eetlepel Marmelade

1 koppie Suiker

2 eetlepels vet of botter

$1\frac{1}{2}$ teelepel Koeksoda

$\frac{1}{2}$ koppie Korente

1 koppie vars witbroodkrummels

Metode:

Week sago in die melk die aand vantevore. Klits botter en suiker tesame. Los koeksoda in 'n bietjie van die melk op. Meng nou al die bestanddele tesame en gooi mengsel in gesmeerde oondvaste bakkie, sit gesmeerde waspapier bo oor sodat daar nie water kan inkook nie, papier word natuurlik vasgebind. Kook op die gewone manier in kastrol.

Rys-souskluitjies

Bestanddele:

| | |
|--------------------------------------|---------------------------------------|
| 3 koppies Meelblom | 2 teelepels Bakpoeier |
| 1 $\frac{1}{2}$ koppies gekookte Rys | Sout na smaak |
| $\frac{1}{4}$ koppie Botter | $\frac{1}{2}$ koppie Melk vir aanmaak |
| 5 Eiers | |

Metode:

Smelts botter, klits eiers op, meng al die bestanddele tesame, indien nodig kan minder melk vir aanmaak gebruik word, mengsel moet nie te slap wees nie. Water moet kokend wees en kluitjies moet 10 minute vinnig kook. Kluitjies word met 'n desertlepel in kokende water gesit. Bedien dadelik nadat dit klaar is met kaneel en suiker oorgestrooi

Melktert

Hiervoor word gewoonlik skilferkors gebruik.

Skilferkors:**Bestanddele:**

| | |
|---|---------------|
| 1 pond Meelblom | 1 pond Botter |
| 2 eetlepels Suurlemoensap | |
| $\frac{1}{2}$ pint vloeistof bestaande uit - 1 geel van eier en Water | |

Metode:

Sif die meelblom, voeg sout by. Druk al die water uit die botter en deel in drie. Neem nou 'n klein stukkie van een deel af en vrywe dit in die meelblom, maak nou aan met die $\frac{1}{2}$ pint vloeistof en knie deeg baie goed. Die deeg moet geknie word totdat dit soos 'n stuk rek is. Strooi nou meelblom op 'n plank en rol die deeg baie dun uit. Neem nou een deel botter en sit dit in klein stukkies op die deeg, strooi effens meelblom oor en vou deeg toe en drie. Laat lê deeg nou 'n rukkie. Neem nou die tweede deel botter en herhaal die proses en dan weer die derde deel botter ook op dieselfde manier. Rol nou die deeg uit en voer die nodige tertborde daarmee uit en gooi die volgende vulsel daarin:

Melkert vulsel:**Bestanddele:**

| | |
|-------------------------------|---------------|
| 6 koppies Melk | 6 Eiers |
| 2 koppies meelblom | 2 onse Botter |
| 1 $\frac{1}{2}$ koppie Suiker | Sout na smaak |

Metode:

Maak die meelblom aan met 'n deel van die melk, sit die ander melk op die stoof om te kook, roer die aangemaakte meelblom in en kook goed deur, voeg die suiker en botter by. Klits eiers goed op, maar hou die

wit van drie uit. Haal nou die vulsel van die stoof af en roer die eiers ook by, kook weer goed deur. Klits nou die wit van drie eiers styf en vou in die mengsel in, gooi dadelik in die uitgevoerde tertborde. Bak in 'n baie warm oond. Pypkaneel en suiker word oorgestrooi sodra melktert koud is. Dit word ook net so bedien.

Let wel: Die vulsel moet altyd kokend warm in die uitgevoerde tertborde gegooi word. Brandewyn kan in plaas van suurlimoensap vir die vloeistof gebruik word.

Karringmelktert

Gebruik skilferkors soos vir melktert, voer borde daarmee uit op dieselfde manier, gooi die volgende vulsel in en bak.

Karringmelktert vulsel:

Bestanddele:

| | |
|-----------------------------|--------------------|
| 2 koppies Karringmelk | 'n Knypie Sout |
| 1 koppie Suiker | Geur na smaak |
| 4 gelyke eetlepels Meelblom | 2 eetlepels Botter |
| Geel van 3 Eiers | |

Metode:

Klits die geel van 3 eiers en een wit goed tesame, maak vulsel op gewone manier klaar. Klits nou wit van een eier goed styf en vou in die vulsel in. Gooi dadelik in die uitgevoerde tertbord(e) en bak dadelik.

Let wel:

1. Skilferkors-tertdeeg word ook vir handtertjies gebruik
2. Al die bestanddele moet so koud moontlik gehou word en onthou 'n baie warm oond is noodsaaklik.

Koekisters

Bestanddele:

| | |
|-------------------------------------|--------------------------|
| 4 koppies Meelblom | 4 afgeskraapte teelepels |
| Bakpoeier | |
| $\frac{1}{2}$ koppie Botter of Room | Sout na smaak |
| 2 tot 3 Eiers | |

Metode:

Meng al die droeë bestanddele en vrywe die botter goed deur, klits eiers op, voeg melk by en maak aan. Deeg moet net styf genoeg wees

om uit te rol. Dit word omtrent 'n $\frac{1}{2}$ duim dik uitgerol en in stroke van 2 duim lank gesny. Vleg stroke om mooi fatsoentjies te kry, bak in die vet.

Stroop:

4 koppies Suiker 2 $\frac{1}{2}$ koppies Water

Metode:

Kook water en suiker saam totdat dit 'n mooi dik stroop vorm

Let wel:

1. Na die koeksisters in die vet gebak is, word hulle dadelik in die stroop gegooi. Moenie in die stroop laat lê nie, dit maak die koeksisters te pap
2. Vet vir die bak van koeksisters moet rokend warm wees.

Roosterkoek

Bestanddele:

1 pond Meelblom

1 teelepel Sout

2-3 onse Botter
maak

Karringmelk om mee aan te

1 teelepel Koeksoda

1 teelepel Kremetart

Metode:

Meng meelblom, kremetart en sout, vrywe botter deur. Los koeksoda op, voeg by en maak aan met karringmelk. Rol deeg omtrent $\frac{1}{2}$ duim dik uit en sny koeke omtrent 2 $\frac{1}{2}$ by 4 duim. Strooi meelblom op rooster, sit op die kole en braai koeke stadig daaroor. Braai alkante

Let wel:

1. Deeg moet nie te slap wees nie
2. Koeke kan groter of kleiner na eie smaak gemaak word

Vetkoek

Bestanddele:

4 koppies Meelblom

1 gelyke teelepel koeksoda

1/3 koppie Botter

Sout na smaak

4 Gelyke eetlepels Suiker

'n Raspertjie Neut

2 Eiers Dikmelk om mee aan te maak

Metode:

Meng al die droë bestanddele en vrywe botter goed deur. Klits eiers

op, los koeksoda op, voeg dikmelk by en maak aan. Knie deur, rol uit, sny en bak in diep vet.

Outydse 'Soetkoekies'

Bestanddele:

| | |
|------------------|---------------------------|
| 12 pond Meelblom | 2 eetlepels fyn Pypkaneel |
| 6 pond Suiker | 1 eetlepel fyn Naeltjies |
| 2 pond Botter | 1 eetlepel Koeksoda |
| 1 pond Sagtevet | 1 eetlepel Vlugsout |

Metode:

Meng meelblom en speserye, vrywe botter en vet deur. Los koeksoda op in melk of water, voeg by ook vlugsout. Maak tot 'n stywe deeg aan en knie goed. Rol uit, druk koekies af en bak.

Let wel: Melk of water kan vir die aanmaak van koekies gebruik word.

