



## Een 18e-eeuwse frikandel

Neem kalfsvlees. Meng dit met niervet, eieren, citroenschil, kruidnagels, peper en nootmuskaat en hak dit grof. Rol het mengsel in een net en braad dit dan aan een spit. Het kalfsvlees mag ook worden gemengd met spek, geraspt oud witbrood, eieren, nootmuskaat en foelie. Het vlees kan men bovendien vervangen door â€œœmuidhonâ€• (zeelt).

Aldus enige recepten voor â€œœfricadillenâ€•. Uiteraard kan je hier de voorloper van onze frikandellen in zien â€“ toch zijn er, de rolvorm daargelaten, weinig overeenkomsten. Onze snack bestaat immers vooral uit varkensvlees. Wel waren fricadillen zeer oud: ze werden in de 17e eeuw al gegeten.

De fricadilrecepten staan in een kookboek uit het familie-archief Alberda van Menkema en Dijksterhuis. Oorspronkelijk kwam dit kookboek echter van elders. Het handschrift is namelijk dat van schoolmeester Jan Sjobbema, die er ook zijn naam in zette. Hij werkte van 1717 tot ca. 1750 in Eenum en schreef de recepten

hoogstwaarschijnlijk af voor de familie Alberda op de lokale borg. Via hun nazaten kwam het kookboek later in Dijksterhuis en de Menkemaborg terecht.

Tegenwoordig kan men het digitaal bekijken. Naast fricadillen vindt men er o.a. taarten, vlaaien, pofferts en en ander gebak in. Sjobbema's manuscript werd nog tot ongeveer 1800 aangevuld door anderen.

Erfgoedorganisatie: Groninger Archieven

Beschrijvingstitel: Een 18e-eeuwse frikandel

Oneliner / quote: De fricadilrecepten staan in een kookboek uit het familie-archief Alberda van Menkema en Dijksterhuis

Materiaal: Papier

Fotografie uitsnede: Dirk Fennema

Fotografie: Dirk Fennema