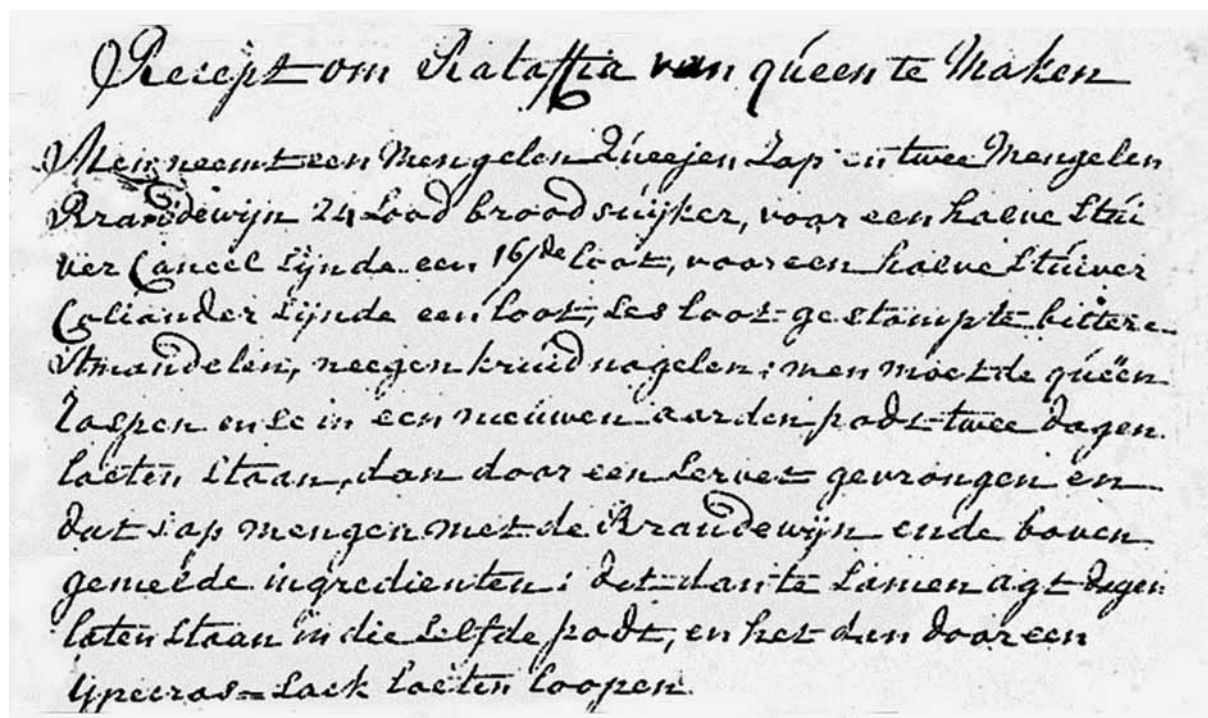


Rataffia

Gerrit J. Perfors

Rondstruinend in het Rijksarchief kom je ook wel eens zaken tegen die niets van doen hebben met je zoekopdracht. Daar vond ik plotseling een recept uit de 18de eeuw. Niet dat ik *iets* met recepten heb, maar de naam **Rataffia** in de titel van het recept maakte me nieuwsgierig. In volgorde hieronder eerst het originele recept, dan de transcriptie en vervolgens de nadere verklaring.



Recept om Rataffia van queen te maken
Men neemt een mengelen Queejen Zap en twee mengelen
Brandewijn 24 lood brood suiker, voor een halve stui-
ver Caneel sijnde een loot, zes loot gestampde bittere
Amandelen, neegen kruidnagelen: men moet de queen
raspen en ze in een nieuwen aarden podt twee dagen
laeten staan, dan door een servet gevrongen en
dat zap mengen met de Brandewijn ende boven
gemelde ingredienten: dat dan te zamen agt dagen
laeten staan in die selfde podt, en het dan door een
Ypecras-sack laeten loopen.

De transcriptie:

Recept om Rataffia van queen te maken
Men neemt een mengelen queejen zap en twee mengelen
brandewijn 24 lood broodsuyker voor een halve stui-
ver caneel sijnde een loot, zes loot gestampde bittere
amandelen, neegen kruidnagelen: men moet de queen
raspen en ze in een nieuwen aarden podt twee dagen
laeten staan dan door een servet gevrongen en
dat zap mengen met de brandewijn en de boven
gemelde ingredienten; dat dan te zamen agt dagen
laten staan in dezelfde podt en het dan door een
ypocras-sack laten loopen.



Queepeer (kweepeer)

Rataffia is dus een zeer fijne sterke likeur.
Denk aan onze likeur uit de Rumtopf

Verklaringen:

- o Eén mengelen = 2 pint = $2 \times 0,6 = 1,2$ liter,
 - o Eén loot of lood = ca 14 gram
 - o Queepeer (kweepeer) = oud fruitras. Afhankelijk van de vorm ook wel kweeappel.
- Nb. De rauwe peren zijn oneetbaar, maar het zijn prima luchtverfrissers: een kweepeer die u in een kast of op de fruitschaal bewaart, zal verschrompelen maar niet rotten, en maximaal 4 maanden een heerlijke geur verspreiden, te koop in Marokkaanse of Turkse groentewinkels

- o Queen zap = sap van queeperen
- o Broodsuyker = suiker van rietsuiker in broodvorm geperst waarvan de benodigde hoeveelheid moest worden af geraspt
- o Ypecras-sack = een linnen zak (in de middeleeuwen van molton) die in Frankrijk werd gebruikt om de ingrediënten uit te laten lekken tot likeur (ypocras)
- o Rataffia (uit het creools) = een sterke likeur