

Een Franse kok of een keuken

Eten in de tijd van pruiken en revoluties

Bij lessen over de tijd van pruiken en revoluties, tijdvak 7, geven we uitleg over de verlichting, de opkomst van het abolitionisme en de revoluties in Amerika, Frankrijk en Nederland. U zult de leerlingen vast ook op de politieke en economische achteruitgang van Nederland in deze tijd wijzen. De basis van het bestaan, eten en drinken, komt waarschijnlijk niet aan bod. Toch is deze culinaire geschiedenis interessant.

Lisa Oskamp is
redacteur van Kleio.

De Republiek der Zeven Verenigde Nederlanden had in de achttiende eeuw haar tijd aan de top gehad in de internationale politieke verhoudingen. Spanje en Zweden waren ook tweederangs geworden, maar Pruisen en Rusland kwamen juist op. Frankrijk, Engeland en Oostenrijk speelden nog steeds een belangrijke rol, dus er waren nu vijf grote mogendheden. De economie van de Republiek ging achteruit. In absolute cijfers was de omvang van de handel en scheepvaart nog wel in orde, maar het relatieve aandeel van de Republiek in de internationale handel nam af. Amsterdam was nog steeds een belangrijk centrum van goederenhandel, maar steden als Londen en Hamburg kregen een steeds betere positie. De achttiende-eeuwers merkten zelf ook dat het slechter ging met de economie. De bevolking van Europa nam in de tweede helft van de achttiende eeuw namelijk sterk toe, waardoor er meer vraag kwam naar levensmiddelen. Dit had een flinke prijsstijging van eerste levensbehoeften tot gevolg. Met name in de jaren zeventig en tachtig van de achttiende eeuw gaf men een steeds groter deel van het inkomen uit aan voeding. Wat at en dronk men dan zoal? Al in de zestiende eeuw was de aardappel door Spaanse ontdekkingsreizigers naar Europa gebracht. Veel mensen

aten die toen nog niet, omdat een aantal onderdelen van de plant giftig is. Het basisvoedsel was graan, waarvan brood en pap werd gemaakt. Rond de achttiende eeuw stonden aardappelen vaker op het menu in Nederland. Groente was niet erg populair. Veel arme mensen hielden het bij aardappelen en pap, en soms een stukje vlees.¹ Onder de gegoede burgerij werden salades wel geserveerd als bijgerecht. Deze waren meestal alleen aangemaakt met olijfolie of boter en azijn. Kropsla, veldsla en salades met kool, rode biet, schorseneer of bonen verschenen zo op tafel, maar tomaat en paprika werden nog niet gebruikt. Broccoli en bloemkool werden wel gegeten in deze kringen, net als zuring, postelein, hop en suikerwortel.² Wat drinken betreft namen thee en vooral koffie in de achttiende eeuw de plek over van bier als volksdrank nummer één. Het gebruik van thee en koffie drong tot alle standen door. Koffie werd sinds het begin van de eeuw continu aangevoerd vanuit de plantages op Java en in Suriname. Er werden zelfs speciale porseleinen serviezen ontworpen voor de thee en de koffie. Onder de gegoede burgerij werden thee-, koffie- en chocoladepartijtjes populair. Daarbij werden zoete hapjes geserveerd zoals marsepein en koekjes. Vanuit Engeland kwam de pudding naar de Republiek, net zoals de punch.³

¹ 'Nederland aan tafel', op isgeschiedenis.nl.

² Christianne Muusers, Het geheim van de keukenmeid.

³ 'Kookboeken in de achttiende eeuw', artikel op kb.nl, te raadplegen via tiny.cc/k1kb18.

⁴ Dit kan kant-en-klaar deeg zijn op basis van boter, of maak deeg met een historisch deegrecept. Kijk voor basisrecepten van allerlei soorten deeg voor hartige pasteien, brood en pasta op coquinaria.nl, te raadplegen via coquinaria.nl/deeg-overzicht.



meid



Noten-kaastaart

Recept uit *De Utrechtse keukenmeid*.
De Utrechtse keukenmeid heeft dit recept uit *De Geoeffende keukenmeester* (1701) gehaald. Vegetarisch hoofdgerecht voor 4 personen of bijgerecht voor 6 tot 8 personen.

Ingrediënten

- 125 gr walnoten, gepeld
- 35 gr witbrood zonder korst
- 75 ml melk
- 25 gr boter, gesmolten
- 100 gr verse kaas
- 40 gr Parmezaanse kaas, geraspt
- 2 el muntblaadjes, gesnipperd
- 1/2 tl zwarte peper
- 15 gr krenten
- 1 ei, geklutst
- 250 gram korstdeeg⁴
- boter om de vorm in te vetten
- extra halve walnoten

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200 °C. Stamp of maal de walnoten fijn. Snijd het witbrood in blokjes en week die in melk met gesmolten boter, prak daarna fijn met een vork. Meng met verse kaas, parmezaan, munt, peper en ei tot een vulling. Rol het deeg uit op een met bloem bestoven aanrecht, en bekleed hiermee een ingevette quichevorm (van 22 cm doorsnede). Schep de vulling erin en verdeel er wat halve walnoten over. Bak de taart in de oven gaar in 45 minuten. Serveer warm of afgekoeld, met sla.

Bron: Christianne Muusers, *Het geheim van de keukenmeid*.

Nieuwe kookboeken

In de achttiende eeuw werd het eten in Nederland in welgestelde huishoudens bereid door de keukenmeid. Regionale en internationale gerechten, vooral uit de Franse keuken, verschenen op tafel. In het begin van deze eeuw werden de kookboeken meestal gemaakt door koks en keukenmeesters; vaak ging het om bewerkingen van Franse kookboeken. Daarna kwam een nieuw genre kookboeken op de markt. In 1746 verscheen *De volmaakte Hollandse keukenmeid*. Daarna volgden meer



kookboeken van keukenmeiden, bijvoorbeeld *De Schrandere Stichtse keukenmeid* (1754), *De Gelderse keukenmeid* (1756), *De Welervarene Utrechtse keukenmeid* (1769) en *De Friese keukenmeid en verstandige huishoudster* (1772). Er stond meestal geen schrijver op de kaft vermeld of anders een vrouwelijk pseudoniem, terwijl het om mannelijke auteurs ging die zich baseerden op geschriften van vrouwen. Uit de opdracht waar de kookboeken mee openen, blijkt dat ze niet bedoeld waren voor de keukenmeid, maar voor gehuwde dames en huwbare jongejuifers. Zij moesten namelijk zorgen dat het huishouden goed georganiseerd was. De gegoede burgerij was dus de doelgroep van dergelijke kookboeken. Daarom stonden er ook praktische aanwijzingen in zodat de burgerij zich de gebruiken van de hoogste standen eigen kon maken. Hoe dek je de tafel zoals het hoort? Hoe vouw je servetten tot kunstige figuren? Dit werd ►

Drie keukenmeiden aan het werk. Titelpagina van *De volmaakte Hollandse keukenmeid*, 1746. Prent uit 1746 van F.J. Walther. Collectie Rijksmuseum.
Linkerpagina: Kop en schotel uit de Weesper porseleinfabriek. Collectie Rijksmuseum.



5 Muusers, *Het geheim van de keukenmeid*.

6 Manon Henzen, 'Kookboeken in de achttiende eeuw', artikel op historischnieuwsblad.nl, te raadplegen via bit.ly/33OUAjd.

De keuken, schilderij van Willem Joseph Laquy, ca. 1760-1771. Collectie Rijksmuseum. In het midden zit een jonge vrouw bij een mand een patrijs te plukken. Rechts komt een keukenmeid aangelopen met een dienblad met vissen. Bij het geopende raam staat een koperen melkbus.

allemaal uitgelegd. En in de *Hollandse huishoudster* was bijvoorbeeld de tip opgenomen dat een dienstbode en een keukenmeid aangenomen moesten worden met een matig loon. Wanneer de belofte werd gedaan dit loon ieder dienstjaar te verhogen, zou het personeel toegewijd blijven. Recepten om een huismiddeltje te fabriceren tegen kwaaltjes als verkoudheid en lipkloven werden net als in de eeuwen hiervoor nog steeds opgenomen. In *De Utrechtse keukenmeid* is zelfs een recept opgenomen dat een grof poeder oplevert om over een overleden dierbare te strooien om zo 'den onaangename reuk van zyn lyk te voorkomen'. Het is verstandig om op je gezondheid te letten en goed te eten, want dan heb je dit poeder niet zo vaak nodig, geeft de auteur aan de lezer mee.⁵ Er verschenen ook kookboeken die sterk beïnvloed waren door de meer verfijnde Franse keukens. De invloed van deze keukens nam steeds meer toe, de adel en de rijke burgerij volgden hiermee het voorbeeld van de stadhouder. Mensen die het konden betalen namen zelfs een Franse kok in dienst, dit was een waar statussymbool. Wie zich dat niet kon permitteren, moest het doen met een kookboek over de Franse keukens. Er werden namelijk diverse Franse kookboeken in Nederland

uitgegeven. *Le Cuisinier François* van François Pierre de la Varenne werd in 1701 in het Nederlands vertaald en uitgegeven als *De geofende en ervaren keukenmeester of de verstandige kok*. Het boek *Le cuisinier royal et bourgeois* van François Massialot en *Le cuisinier moderne* van Vincent La Chapelle waren ook populair in de Republiek.⁶

In de kookboeken van keukenmeiden was te zien dat zij veel recepten uit deze Franse werken overnamen. De namen van deze gerechten werden vaak verkeerd geschreven, want men gaf de klank van het Franse woord letterlijk weer. Toch liet men de lezer weten dat Nederlandse recepten gezonder, lekkerder en zuiniger zijn dan buitenlandse recepten.

In de kookboeken waren traditionele gerechten te vinden. Denk hierbij bijvoorbeeld aan middeleeuwse invloeden als pasteien en het gebruik van suiker in hartige gerechten. Ook eenvoudige gerechten uit de zeventiende eeuw met minder specerijen werden in de kookboeken opgenomen. Nieuwe gerechten, ingrediënten en kooktechnieken werden echter ook toegepast. In de achttiende-eeuwse kookboeken verschenen voor het eerst recepten met ingrediënten als koffie, thee en chocolade.





Keuken

De keukenmeiden maakten aan de hand van de recepten allerlei maaltijden. Ze stonden daarvoor uren in de keuken. Deze bevond zich meestal in de kelder, het souterrain of in een uitbouw aan de achterkant van het huis, vanwege de kooklucht. Bij de welvarende families was er een oven, een gemetseld fornuis, een gootsteen waar via de pomp water uit de put heen werd geleid en er was warm water beschikbaar via een gemetselde koperen ketel met een kraantje.

Kip en vis werden niet geroosterd of gebakken, maar in hun geheel gekookt. Keukenmeiden gebruikten een komfoor voor de bereiding van stoofschotels. Dit kon een gemetseld fornuis zijn met gaten voor de pannen of een tafelkomfoor met smeulende kooltjes in het vuurschaaltje. Men kookte op turfblokken. Deze moesten niet te nat en ook niet te droog zijn.

Elke dag draaiden braadspitten voor het vuur, en vissen en kleine stukken vlees werden op roosters boven gloeiende turfkooltjes gebakken. Het spit moest steeds ronddraaien om te voorkomen dat het gebraad verbrandde en maar aan een kant gaar werd. Bij deze geroosterde gerechten serveerde de keukenmeid sausjes, omdat dit vlees droog werd van het roosteren.

Brood, taart of pastei moest gemaakt worden in een oven. De keukenmeid maakte een vuur in de oven en als die gloeiend heet was, moest ze de restanten van dit vuur verwijderen. In een houtoven daalt de temperatuur gestaag. Het was efficiënt om tijdens een stookronde meerdere gerechten te maken. De keukenmeid moest keer op keer op het juiste moment de oven openen om een gaar baksel

eruit te nemen en een nieuw gerecht te plaatsen. Het was goedkoper en makkelijker om de taartpan te gebruiken. Deze pan stond boven gloeiende kooltjes en ook op het deksel lagen kooltjes. Door deze brandstof weg te halen of toe te voegen, kon de temperatuur worden geregeld.

Ingrediënten

Hoe kwam men aan de juiste ingrediënten om een recept uit een kookboek te maken? De keukenmeid haalde vis, vlees, groente, fruit en zuivelproducten op de markt. Het was gangbaar om op de varkensmarkt een compleet varken te kopen dat thuis kon worden geslacht. Alles werd vervolgens gebruikt. Daarom stonden in de kookboeken ook recepten om de kop en de poten te bereiden. Luxe ingrediënten als specerijen en suikergoed waren te koop bij de grutter, de apotheker, de confiturier (wat we nu de banketbakker zouden noemen) en de bakker.

Veel rijke burgers hadden een moestuin bij hun buitenhuis, maar groente en fruit werd ook in stadstuinen gekweekt. Keukenmeiden kookten niet alleen verse groenten. Asperges en artisjokken werden bijvoorbeeld met azijn- of boterpekelt ingemaakt in Keulse potten om op een later moment geconsumeerd te worden. In de kookboeken van de keukenmeiden stonden tevens recepten om de oogst te verwerken, zodat ingrediënten het hele jaar door beschikbaar waren. Vruchten werden bijvoorbeeld gedroogd, gekonfijt in suiker of verwerkt tot jam. Bij sommige buitenhuizen werd in een heuvel of wal een ijskelder aangelegd om met dit ijs later de wijn te kunnen koelen. Uiteraard was de dagelijkse kost van minder fortuinlijke mensen heel wat eenvoudiger. ■



Een geestelijke wordt op de markt door een dief bestolen, terwijl een handlanger de soldaat erachter afleidt. Prent van Jacob Folkema, tussen 1702-1767. Collectie Rijksmuseum.

In de klas: een eigen museum

Op de website van het Rijksmuseum kan iedereen zijn eigen Rijksstudio beginnen. Je kunt als het ware je eigen museum samenstellen bestaande uit allerlei schilderijen en objecten. In het kader van eten en drinken in een bepaald tijdvak kunt u de leerlingen de opdracht geven een aantal schilderijen te zoeken uit een bepaald tijdvak waarop voedsel een prominente rol inneemt. De leerlingen kunnen het schilderij vervolgens analyseren: Welk voedsel is er te zien? Waar komt dit vandaan? Wat voor gerechten werden ervan gemaakt? Als de klas deze informatie met elkaar deelt, ontstaat er als het goed is een aardig beeld van het voedsel dat genuttigd werd in een bepaald tijdvak (met als kanttekening: meestal door welgestelde mensen).

Literatuur

J.C.H. Blom en E. Lamberts (red.), *Geschiedenis van de Nederlanden* (Baarn 2003).

Christianne Muusers, *Het geheim van de keukenmeid. Recepten uit de rijke keuken van de 18e eeuw* (Vleuten 2019).