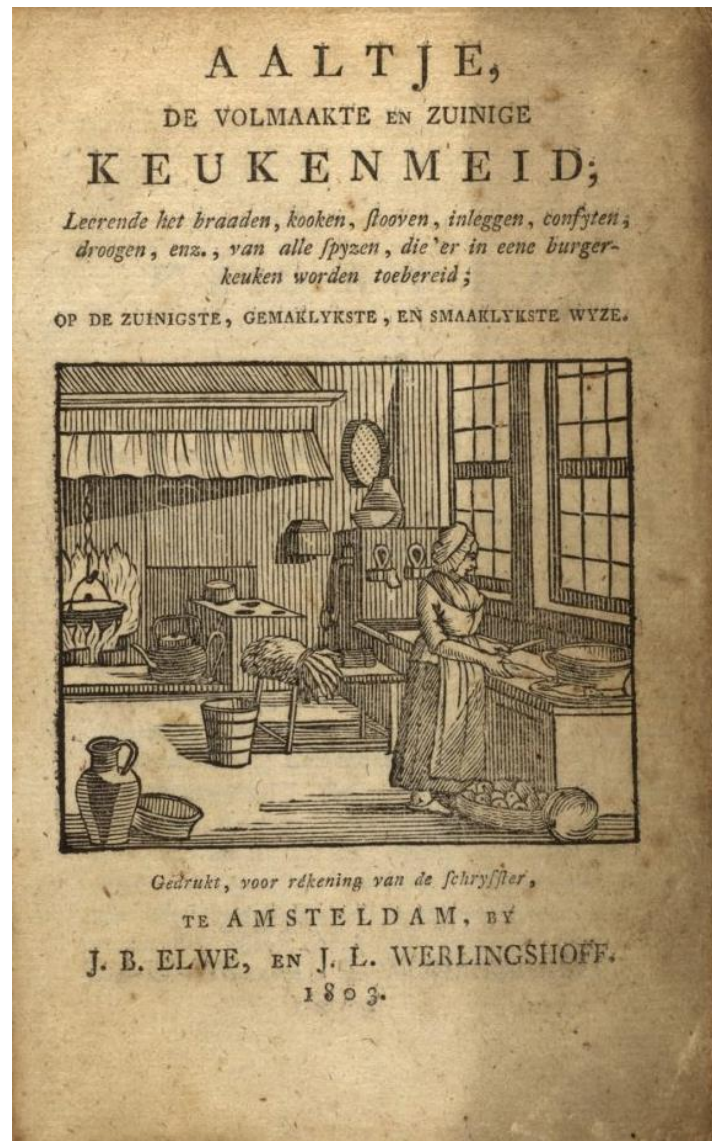


# Het bereiden van onderscheidene soorten van Vleesch.

Een onderzoek naar de vleesconsumptie in negentiende eeuws  
Nederland aan de hand van kookboeken.



Naam: J. H. de Graaf

Studentnummer: S4435230

Masterscriptie Geschiedenis & de actualiteit

Begeleidster: A. M. G. Arnout

Datum: 15-01-2023

Woorden: 15.922

# Inhoud

<b>Inleiding en SQ.</b>	2
Bronnen.	7
Methode.	10
<b>1. Soorten en variaties.</b>	12
Trends in het gebruik van diersoorten.	12
Trends in het gebruik van vissoorten.	18
Conclusie.	20
<b>2. De stukken van dieren.</b>	21
Aantal stukken per dier.	22
Delen uit het vijfde kwartier.	24
Prijs en kwaliteit.	26
Conclusie.	30
<b>3. De rol van vlees.</b>	31
Ingrediënten in recepten met vlees.	31
Vlees in het dieet.	34
Bereidingswijzen.	36
Manieren van opdienen.	41
Conclusie.	42
<b>Conclusies.</b>	42
<b>Literatuurlijst.</b>	45
Literatuur.	45
Primair bronnenmateriaal.	46
Websites.	47
Krantenartikelen.	47
Tijdschriften.	47

# Inleiding en SQ.

In de Nederlandse eetcultuur is al enige tijd een revolutie bezig: steeds meer mensen willen bewuster leven en niet alleen voor zichzelf, maar ook voor dier en klimaat een betere keuze maken. Het gebruiken van een dier ‘van kop tot staart’, lokaal en seizoensgebonden nemen langzaamaan een voorkeurspositie in, vooral in restaurants.<sup>1</sup> Op het gebied van vlees ontstaat er naast de behoefte om een dier in zijn geheel te gebruiken, ook een roep om mindering in consumptie. Vegetariërs en veganisten nemen in aantallen toe en ook de flexitariër blijft populair.<sup>2</sup> Daartegenover staan de fervente vleeseters die om een eigen verscheidenheid aan redenen aangeven dat het eten van vlees nou eenmaal in de mens zit en dat het bij de Nederlandse cultuur hoort om tijdens de hoofdmaaltijd de aardappelen en groenten met vlees te consumeren.<sup>3</sup> Oftewel: het debat rondom vleesconsumptie is levendig gaande en het draait niet langer alleen om het welzijn van dieren maar ook om gezondheid, politieke overtuigingen, cultuur, religie en zelfs identiteit. Maar welke rol speelt vlees eigenlijk in de geschiedenis van de Nederlandse eetcultuur? Wat weten we over het gebruik van vlees in het nabije verleden? In een rapport van de universiteit Wageningen werd in 2010 al opgeroepen tot historisch geïnformeerde analyses over de consumptie van dierlijke eiwitten en onderzoek naar de culturele waarden die eraan vasthangen.<sup>4</sup> Hoe ver zijn we inmiddels met dit historisch onderzoek?

Dit onderzoek richt zich op de vleesconsumptie in het negentiende eeuwse Nederland. De leidende vraag hierin zal zijn: “Hoe evolueert het gebruik van vlees in Aaltje-kookboeken tussen 1803 en 1887?”

Van voedselgeschiedenis is als begrip in de wetenschap nog niet zo lang sprake. Voedsel en de gebruiken eromheen speelden al eeuwen in elke samenleving in zekere mate een rol en sinds de negentiende eeuw ontstond er, naast de culturele belangstelling, ook een interesse in voedsel als brandstof voor het lichaam. Niet alleen als producten in relatie tot gezondheid maar ook de losse bestanddelen van producten zelf werden ontdekt, zoals

---

<sup>1</sup> Lot Piscaer, ‘Pioniers in kop-tot-staartkoken: ‘Het varken is een wonderdier!’’, *Algemeen Dagblad* (20 oktober 2019).

<sup>2</sup> Centraal bureau voor statistiek, <https://www.cbs.nl/nl-nl/nieuws/2021/23/vlees-geen-dagelijkse-kost-voor-8-op-de-10-nederlanders> (geraadpleegd 10 september 2022).

<sup>3</sup> NOS, <https://nos.nl/artikel/2198862-waarom-het-ons-niet-lukt-om-minder-vlees-te-eten> (geraadpleegd 23 mei 2022).

<sup>4</sup> Erik de Bakker, Hans Dagevos, *Vleesminnaars, vleesminderaars en vleesmijders: Duurzame eiwitconsumptie in een carnivore eetcultuur* (LEI-rapport 2010-003) LEI, universiteit Wageningen, 2010 (geraadpleegd 3 december 2022). <https://edepot.wur.nl/141595>.

proteïnen.<sup>5</sup> Echter ontstond er tegelijk met deze toename in belangstelling ook een transformatie in de wetenschap en werd het bestuderen van voedsel in de geschiedenis vanaf het einde de negentiende eeuw, met de professionalisering van geschiedenis als vakgebied, in de ban gedaan. Leopold Von Ranke's roep om een focus op archieven en nationale geschiedenis zorgde ervoor dat voedselgeschiedenis niet als een serieuze tak van de wetenschap gezien werd. Wetenschappers die zich daarna, in het begin van de 20e eeuw, toch bezig hielden met voedsel deden dit vooral door het thema 'voeding' te gebruiken als subonderwerp onder grotere thema's als demografie en economie.<sup>6</sup>

Wel waren er gespecialiseerde culinaire historici die zich buiten de wetenschappelijke instituties om bezig hielden met onderzoek naar voedsel en cultuur. Zij waren in dit opzicht de pioniers van het veld. Deze historici waren vaak mensen zonder opleiding of titels, die archiefonderzoek combineerden met analyses van kookboeken en het namaken van recepten. Wel is er kritiek op de aanpak van deze historici die zich vaak niet baseerden op eerder onderzoek maar steeds opnieuw het wiel uitvonden en zich niet richtten op grotere sociale vragen.<sup>7</sup>

In de jaren zestig en zeventig zien we een hernieuwde interesse ontstaan voor verschillende culturele- en sociale vakgebieden binnen de geschiedenis, dit wordt ook wel 'the rise of social history' genoemd. Binnen deze beweging wint voedselgeschiedenis weer aan respect en belangstelling in de academische wereld. Voeding wordt nu een op zichzelf staand onderwerp om onderzoek naar te doen in plaats van een subthema. Vooral vanaf het einde van de jaren zeventig vindt er volgens Jeffrey Pilcher een 'boom' plaats. Het domein van de voedselgeschiedenis ontwikkelde zich aanvankelijk als onderdeel van een interdisciplinair veld. Dat blijkt onder meer uit het in 1985 voor het eerst gepubliceerde tijdschrift *Food & Foodways*, waarin geestes- en sociale wetenschappers hun onderzoek over de geschiedenis en cultuur van voedsel publiceerden.<sup>8</sup> Hoewel het vakgebied nog steeds open staat voor onderzoekers uit alle onderzoeksrichtingen (het tijdschrift publiceert bijvoorbeeld nog ieder jaar) zijn er ook steeds meer wetenschappers die zich specifiek toespitsen op de voedselgeschiedenis. Een tijdschrift dat deze ontwikkeling ondersteunt is *Food & History*, dat

---

<sup>5</sup> Martin Bruegel red., *A cultural history of food: in the age of empire (1800-1900)* (Londen, New York City 2012) 1-26.

<sup>6</sup> Jeffrey M. Pilcher, 'Introduction' in: J. M. Pilcher eds., *The Oxford Handbook of Food History* (Oxford, NYC, 2012) XVII-XXVIII.

<sup>7</sup> Ibidem.

<sup>8</sup> *Food&Foodways: Explorations in the history and culture of human nourishment*, Print ISSN: 0740-9710  
Online ISSN: 1542-3484. Online inzichtbaar via:

<https://www.tandfonline.com/action/journalInformation?journalCode=gfof20>

sinds 2003 op de markt verschijnt. Dit tijdschrift publiceert zowel Engelse als Franse artikelen over de geschiedenis van voedsel en vormt een belangrijke collectie van onderzoeken naar culinaire geschiedenis.<sup>9</sup>

Dat voedselgeschiedenis nog steeds in omvang toeneemt is vooral zichtbaar in de handboeken die de laatste vijftien jaar uitgegeven worden. Deze bundels geven handvatten in het onderzoek doen naar eetculturen, het gebruik van de bronnen hiervoor en interessante nieuwe invalshoeken.<sup>10</sup> Hiermee vormen zij leidraden voor iedere historicus die geïnteresseerd is in het doen van onderzoek naar geschiedenis van voedsel. Het feit dat er tijdschriften en handboeken met regelmaat verschijnen vormt een belangrijk teken dat voedselgeschiedenis weliswaar een redelijk recente, maar wetenschappelijk belangrijke tak van sport is.

De onderwerpen waar voornamelijk onderzoek naar werd gedaan binnen de voedselgeschiedenis in de afgelopen vijftig jaar zijn volgens Pilcher in te delen in vijf thema's: de politieke geschiedenis van voedsel, de culturele en culinaire veranderingen over tijd, voedsel en identiteit, de opkomst van het moderne industriële voedselsysteem en de veranderende overtuigingen rondom gezondheid en diëten.<sup>11</sup> Dit zijn ook nu nog de leidende thema's binnen internationaal voedselonderzoek.

Binnen Nederland is er minder aandacht voor voedselgeschiedenis dan in landen als Engeland en de VS. Een van de leidende figuren in de wetenschap van de Nederlandse voedselgeschiedenis was Joop Witteveen. Samen met partner Bart Cuperus en Nederlands journalist Johannes van Dam heeft hij in 1998 de Nederlandse gastronomische bibliotheek opgericht met meer dan 20.000 publicaties over de geschiedenis van de gastronomie. De meeste van zijn publicaties schreef Witteveen in de jaren tachtig en negentig voor tijdschriften als de *Petits Propos Culinaires* over uiteenlopende onderwerpen, van middeleeuwse zoetigheid en poffertjes tot de Friese keuken, maar het klaarmaken van grote vogels was een favoriet onderwerp.<sup>12</sup> Witteveen was hiermee een pionier in het Nederlandse onderzoek maar behandelde de Nederlandse keuken vooral in casussen. Meer algemene werken over de Nederlandse gastronomie ontbreken helaas.

---

<sup>9</sup> *Food&History*, Revue de l'Institut Européen d'Histoire de l'Alimentation, Print ISSN:1780-3187, Online ISSN: 2034-2101. Online inzichtbaar via <https://www.brepolonline.net/loi/food>.

<sup>10</sup> Bijvoorbeeld: Bruegel, M., red., *A cultural history of food in the age of empire*. A cultural history of food (Londen 2015); A. Murcott, W. Belasco, & P. Jackson red., *The Handbook of Food Research* (Londen; New York 2013); Toussaint-Samat, M., *A history of food* (2e druk; Hoboken 2009).

<sup>11</sup> Pilcher, *The Oxford Handbook of Food History*, XVII-XXVIII.

<sup>12</sup> Al deze artikelen zijn terug te vinden in verschillende jaargangen van het tijdschrift: *Petites propos culinaires*, ISSN: 0142-7857. online te koop via <https://prospectbooks.co.uk/product-category/ppc/>.

Een ander belangrijke onderzoeker op het gebied van de Nederlandse voedselgeschiedenis was sociaal geograaf Adel den Hartog. Den Hartog schreef zelden over de Nederlandse keuken maar heeft een aantal publicaties met deze focus waaronder zijn, hier bruikbare, artikel over de verandering van voeding tijdens de industriële revolutie.<sup>13</sup> Ook schreef hij met Anneke van Otterloo en Jozien Jobse-van Putten, beide bezig met de grote lijnen in de Nederlandse eetcultuur, een boek over de eetcultuur in Nederland.<sup>14</sup> Ook den Hartog schreef voornamelijk over kleinere casussen waarbij hij een speciale interesse had voor melk en groenten. De grotere werken die, zoals hierboven genoemd met van Otterloo en Jobse-van Putten focussen vooral op de grote lijnen van de Nederlandse eetcultuur. Ook hier missen werken die casussen aan deze grote lijnen verbinden.

Wat dus opvalt bij de publicaties over de Nederlandse eetcultuur is dat er ofwel wordt gekozen voor een macroperspectief waarbij een hele periode of eeuw in kaart wordt gebracht, ofwel voor een microperspectief van een specifiek product of plaats in een periode. Om in de eerder genoemde vijf onderzoeksthema's van Pilcher te spreken is er naar alle vijf de vlakken onderzoek gedaan maar mist er nog onderzoek dat de thema's verbindt. Dit soort onderzoeken zien we bijvoorbeeld wel geschreven voor België door Peter Scholliers. Denk hierbij aan zijn onderzoek naar voedselveiligheid in Brussel tussen 1840 en 1910. Dit heeft zowel te maken met culturele als politieke veranderingen, het nieuwe opkomende voedselsysteem en nieuwe overtuigingen rondom gezondheid.<sup>15</sup>

Daarom zal er in dit onderzoek getracht worden deze niche in het onderzoek deels te vullen. Om dit te kunnen doen zal er in dit onderzoek gekeken worden naar een casus die de grotere lijnen van de voedselgeschiedenis en eetcultuur van Nederland en de invloeden van transitie binnen deze lijnen kan aantonen op kleine schaal. Dit onderzoek zal gaan over de negentiende eeuw omdat in deze periode de omslag te zien is van een grotendeels nog agrarische samenleving naar een tijd van industrialisatie en een omslag van armoede en honger naar meer welvaart. Ook is het een periode van veranderende levensstandaarden en stabilisatie van de voedselvoorziening.<sup>16</sup>

---

<sup>13</sup> Adel Den Hartog, "Dietary Change and Industrialization: The Making of the Modern Dutch Diet (1850–1985)." *Ecology of Food and Nutrition* 27, no. 3-4 (1992): 307–18.  
<https://doi.org/10.1080/03670244.1992.9991252>.

<sup>14</sup> Adel P., den Hartog, Jozien Jobse-van Putten, Anneke H. van Otterloo, Marcel Jansen, *De gestampte pot: eetcultuur in Nederland* (Utrecht 1992).

<sup>15</sup> Peter Scholliers, Patricia Van den Eeckhout, 'Hearing the consumer? The laboratory, the public, and the construction of food safety in Brussels, 1840s-1910s', in *The Journal of Social History*, 44: 4 (2012), 1139-1155. doi:<http://dx.doi.org/10.1353/jsh.2011.0049>.

<sup>16</sup> Richard J. Evans, *De eeuw van macht: Europa 1815-1914*, vert. Het Vertaalcollectief (Hollands diep, 2016).

Vleesconsumptie is, zoals duidelijk werd in de introductie, vandaag de dag een veelbesproken onderwerp. De meeste literatuur gaat echter over het gebruik van vlees in het nu en de consequenties hiervan.<sup>17</sup> Op historisch gebied is er vrij weinig literatuur die specifiek gaat over de consumptie van vlees. In exacte data is er het een ander bekend. Zo laat een onderzoek van Merijn Knibbe ons aan de hand van lonen, prijzen en voedsel per hoofd van de bevolking zien hoe de beschikbaarheid van voedsel en de levensstandaard in het Nederland van de negentiende eeuw eruitzag.<sup>18</sup> Richard Paping laat in zijn casus over consumptiepatronen in Groningen zien hoe voedselconsumptie aan het begin van de negentiende eeuw eruitzag maar mist hier specifieke gegevens over vlees.<sup>19</sup> Daarnaast toont ook Historicus Vincent Knapp ons door middel van een analyse van gegevens uit verschillende Europese landen dat aan het einde van de eeuw een toename plaatsvond in de consumptie van vlees.<sup>20</sup> Knapp baseert zich in zijn artikel echter voornamelijk op gegevens uit Frankrijk, Engeland en Duitsland en mist hier data over Nederland. Met nog een handvol kleinere publicaties is hiermee de vleesconsumptie in het negentiende eeuwse Nederland getracht te beschrijven. Oftewel, er is nood naar een stuk dat meer inzicht kan geven in het daadwerkelijke gebruik van vlees en de rol die het speelde in de eetcultuur van Nederland.

Knibbe merkt overigens nog terecht op dat het begin- of eindpunt van de meeste studies rond 1855 ligt.<sup>21</sup> Hierdoor wordt de eeuw in tweeën verdeeld in het ‘rurale’ begin van de eeuw en een ‘industriële’ periode terwijl deze perioden in de geschiedenis na elkaar bestonden en het daarom juist waarde zou hebben deze samen te pakken. Knibbe heeft dit zelf wel als één eeuw bestudeerd maar mist in zijn artikel de interpretatie van zijn gegevens en de vertaling naar het dagelijks leven van de bevolking die in dit onderzoek bestudeerd zullen worden door het gebruik van de kookboeken.

Om het onderwerp ‘de vleesconsumptie van de negentiende eeuw’ vanuit de bronnen te kunnen bestuderen zullen verschillende perspectieven toegepast worden om de casus van vleesconsumptie te kunnen verbinden met de grotere lijnen van de negentiende eeuw. Denk

---

<sup>17</sup> Een mooi samenvattend artikel hierover is: Kees van Veluw, ‘De vleeswereld: Toenemend bewustzijn over dierenwelzijn en milieu zorgt voor lagere vleesconsumptie,’ *Ekoland*, (10, 2017), 13-15.

<sup>18</sup> Merijn T. Knibbe, ‘De hoofdelijke beschikbaarheid van voedsel en de levensstandaard in Nederland, 1807-1913’, *Tijdschrift voor Sociale en Economische Geschiedenis* 4:4 (2007) 71-107. <https://doi.org/10.18352/tseg.629>

<sup>19</sup> Richard Paping, *Voor een handvol stuivers: Werken, verdienen en besteden: de levensstandaard van boeren, arbeiders en middenstanders op de Groninger klei, 1770-1860 [Historia Agriculturae XXVIII]*. [Thesis fully internal (DIV), Rijksuniversiteit Groningen, 1995]. Nederlands Agronomisch Historisch Instituut.

<sup>20</sup> Vincent J. Knapp, “The Democratization of Meat and Protein in Late Eighteenth- and Nineteenth-Century Europe,” *The Historian* 59:3 (1997) 541–551. <https://doi.org/10.1111/j.1540-6563.1997.tb01004.x>

<sup>21</sup> Knibbe, De hoofdelijke beschikbaarheid van voedsel en de levensstandaard in Nederland.

hierbij aan politieke en culturele veranderingen, de opkomst van het nieuwe voedselsysteem en de impact hiervan op de vleesconsumptie. Ook zal er gekeken worden naar de veranderende overtuigingen rondom gezondheid en diëten en de verbinding van voedsel en identiteit.

## Bronnen.

In dit onderzoek wordt gebruik gemaakt van kookboeken en secundaire literatuur om de hoofdvraag te beantwoorden. Drie kookboeken staan centraal in dit onderzoek. Alledrie zijn onder de naam ‘Aaltje’ geschreven, en verspreid over de negentiende eeuw uitgegeven. Hier is voor gekozen omdat deze boeken onder dezelfde naam gepubliceerd zijn en zich inzetten voor een toegankelijke, goedkope keuken. Hiermee richten ze op dezelfde doelgroep van de zuinige middenklasse en zullen vergelijkingen beter op hun plek zijn. Ook kunnen veranderingen in bereiding en ingrediënten op deze manier door de tijd heen bestudeerd worden.

Kookboeken vormen een enorm interessante en bruikbare bron voor wetenschappelijk onderzoek door de variëteit van inhoud en omvang van recepten. Daarnaast zijn kookboeken een vroege vorm van geschreven bronnen over voedsel en de praktijken eromheen. Wel moeten deze bronnen met aandacht en beleid worden gebruikt. Zo waarschuwt Jeffrey Pilcher ons voor een selectieve doelgroep van de boeken. In de perioden voor de drukpers waren kookboeken namelijk, en boeken in het algemeen, een duur en daardoor zeldzaam product. Ook de geringe geletterdheid van Nederlanders uit die tijd speelt een rol in het gebruik van kookboeken.<sup>22</sup> In de negentiende eeuw waren er weliswaar drukkerijen maar echte ontwikkelingen in de manier waarop boeken worden gedrukt komen pas aan het einde van de eeuw. Toen versnelde machines het proces van drukken en versnelde zetmachines het ordenen van letters. Desondanks bleef het boekdrukken nog steeds een tijdrovende taak maar kon er op veel grotere schaal goedkoper gedrukt worden. Dit is een van de verklaringen voor de toename in kookboeken in de negentiende eeuw in Nederland. Andere redenen zijn de opkomst van de gezondheidsleer en verschillende diëten, naast de groei van industrie en transport die voedsel een stabielere factor maakte.<sup>23</sup>

Ken Albala sluit zich aan bij het Pilcher en schrijft dat het bij kookboeken van groot belang is erachter te komen voor welke klasse en doelgroep ze geschreven zijn omdat verschillende klassen verschillende diëten volgden. Deze doelgroep kan wellicht ook tussen de

---

<sup>22</sup> Jeffrey Pilcher, red., *The oxford handbook of food history* (Oxford 2012) 227-240.

<sup>23</sup> Martin Bruegel red., *A cultural history of food: in the age of empire (1800-1900)* (Londen, New York City 2012) 27-86.

regels door worden gevonden door te kijken naar ingrediënten en bereidingswijze. Naast dat de doelgroep vaak lastig te bepalen is weten we ook niet zeker of mensen wel uit deze kookboeken kookten. Zo stelt Albala dat de meest voor de hand liggende recepten waarschijnlijk niet werden opgeschreven omdat men deze al uit het hoofd zou kennen. Daarnaast wil het bezitten van een kookboek niet zeggen dat deze ook voor het koken gebruikt werd en een derde optie is dat deze kookboeken meer de verwachtingen van de schrijver, of aspiraties, reflecteren. Als laatste punt van kritiek op kookboeken als bron stelt Albala dat bekende en succesvolle recepten vaak overgenomen werden uit eerdere kookboeken en deze hierdoor bijna nooit representatief zijn voor het tijdstip waarop het kookboek is uitgegeven.<sup>24</sup> Jessamyn Neuhaus is het hier niet geheel mee eens en schrijft dat een kookboek inderdaad waarschijnlijk meer verwachtingen rondom de consumptie aantonen maar dat kookboeken wel ook in zekere mate representeren wat vrouwen kookten. Ook voegt ze toe aan de kritiek dat omdat veel kookboeken niet officieel werden uitgegeven of bewaard, het onmogelijk is om precies te achterhalen hoeveel kookboeken er in omloop waren.<sup>25</sup>

Informatie die gemakkelijker gebruikt kan worden uit de kookboeken zijn de ingrediënten. Deze geven informatie over welke etenswaren er in die tijd veel voorkomend waren. Dat zegt vervolgens iets over de benodigde handelsrelaties en de voedsel economie. Hetzelfde geldt voor de kookmethoden: welke methoden waren populair? Welke pannen werden gebruikt? Hoe vaak er at men? In dit onderzoek wordt daarom vooral gekeken naar de ingrediënten, de stukken vlees van de soorten dieren en de bereidingswijzen.

Het eerste gebruikte kookboek luidt *Aaltje, de volmaakte en zuinige keukenmeid* en is uitgegeven in 1803. Op afbeelding 1 is de voorkant van dit boek ingevoegd. Aaltje is, naar eigen zeggen, jarenlang werkzaam geweest als keukenmeid en heeft hier alle benodigde kennis opgedaan om een kookboek te schrijven. In het geschreven voorstuk beschrijft de auteur dat het boek speciaal bedoeld is voor 'koks, keukenmeiden en huishoudsters' en dat ze het op eigen kosten heeft laten printen en publiceren. Ook schrijft ze dat, ondanks dat andere keukenmeidenboeken recepten voor diverse dure spijzen geven, dit boekje puur gericht is op de burgerlijke en zuinige keuken. Hoewel in de 18e eeuw regelmatig kookboeken op de markt kwamen geschreven door keukenmeiden was Aaltje als eerste 'zuinig'.<sup>26</sup> Dit beviel goed, want

---

<sup>24</sup> Ken Albala, 'Cookbooks as Historical Documents', *The Oxford Handbook of Food History* (November 2012), 227-240.

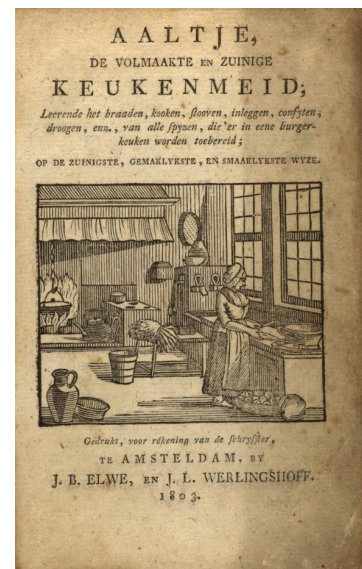
<sup>25</sup> Jessamyn Neuhaus, 'The Way to a Man's Heart: Gender Roles, Domestic Ideology and Cookbooks in the 1950's', *Journal of Social History* 32:3 (1999) 529-555. doi:10.1353/jsh/32.3.529.

<sup>26</sup> Johannes van Dam, Joop Witteveen, *Koks & Keukenmeiden: Amsterdamse kookboeken uit de Gastronomische Bibliotheek en de Bibliotheek van de Universiteit van Amsterdam* (Amsterdam 2006).

er volgen in de negentiende eeuw meer kookboeken die zich richten op goedkoop en zuinig eten.<sup>27</sup> Het idee is dus, dat dit kookboek voor de ‘gewone’ bevolking is en ‘in alle Nederlandsche keukens ingang zal vinden’.<sup>28</sup>

Een belangrijke voetnoot bij deze kookboeken is dat Aaltje een gecreëerde persoonlijkheid moet zijn geweest, wat culinair historicus Joop Witteveen terecht opmerkt. In de achtste editie wordt in brieven vooraf beschreven dat een nichtje van Aaltje het stokje van haar overneemt, nadat ze dat jaar, in 1839 is overleden. In zijn berekening laat Witteveen zien dat de ‘echte’ Aaltje tenminste 95 jaar oud zou zijn geworden. Dit is erg onwaarschijnlijk en wijst er waarschijnlijk op dat Aaltje een verzinsel was, iets waar latere auteurs op konden voortborduren.<sup>29</sup>

Het tweede kookboek is een vernieuwde, herschreven versie van Aaltje: *Aaltje, de volmaakte en zuinige keukenmeid*. *Nieuw Nederlandsch keukenboek voor koks, keukenmeiden en huismoeders*.<sup>30</sup> Dit is de negende druk uit 1845, en dus vlak nadat het nichtje het auteurschap zou hebben overgenomen. De hierboven beschreven brieven zijn dan ook ingevoegd vóór het voorwoord. Een van de brieven staat hiernaast afgebeeld op afbeelding 2. Waarschijnlijk om beroep te kunnen doen op de eerdere successen van het kookboek als een vorm van autoriteit op het gebied van toegankelijke en goedkope kookboeken. Opvallend is dat in de titel het woord ‘huismoeder’ wordt gebruikt in de plaats van ‘huishoudsters’. Dit zou kunnen wijzen op de rol voor vrouwen in het huishouden. Het boek is verder uitgegeven door de gebroeders Dieterich te Amsterdam, een nieuwe



Afbeelding 1: voorkant van *Aaltje, de volmaakte en zuinige keukenmeid*, 1803.

BRIEF VAN AALTJE DE HUISHOUDSTER  
AAN DE  
UITGEVERS  
VAN HET  
ECHTE AALTJE  
DE VOLMAAKTE EN ZUINIGE KEUKENMEID.

MIJNE HEEREN!

Mijne Tante in het voorjaar overleden zijnde, zoo is mij, als haar petekind en erfgename, uw Brief aan haar gerigt, ter hand gesteld geworden, en heb daaruit met genoegen vernomen dat UEd. door het aankopen der beide uitgaven, van Aaltje's Keukenboek, de twistende partijen tot rust hebt gebracht. — Met het in uwen brief vevatte ter herziening en vermeerdering van gemeld Keukenboek, wil ik mij, als UEd. het goed vindt, gaarne belasten, alzoo ik onder de oogen mijner Tante vele huishoudelijke onderinding heb opgedaan en thans als huishoudster bij den Heer N. N. dienstbaar ben. — De door mij verzamelde Recepten en verbeteringen voeg ik hiernevens, die nog spoedig door meerdere zullen gevolgd worden, niet twijfelende of een en ander zal naar uw genoegen zijn.

AALTJE S.

Amst. 18 Julij, 1859.

Afbeelding 2: Brief in *Aaltje, de volmaakte en zuinige keukenmeid*, 1845.

<sup>27</sup> Allard Pierson museum, <https://allardpierson.nl/blog/groene-soep-a-la-aaltje/> (geraadpleegd 17 oktober 2022).

<sup>28</sup> Aaltje, *Aaltje, de volmaakte en zuinige keukenmeid*, (Amsterdam 1803) inleiding.

<sup>29</sup> Joop Witteveen, ‘Aaltje and her publishers’, *Querando* 16:4 (1986) 281-296. <https://doi.org/10.1163/157006986X00035>

<sup>30</sup> Aaltje S., *Aaltje, de volmaakte en zuinige keukenmeid*. *Nieuw Nederlandsch keukenboek voor koks, keukenmeiden en huismoeders*, 9e druk (Amsterdam, 1845).

uitgever. Dit was echter niet ongewoon; eerdere en latere versies werden door verschillende uitgevers gepubliceerd.<sup>31</sup>

Het derde kookboek is een van de laatst gepubliceerde versies van Aaltje: *Aaltje, Nieuw Nederlandsch kookboek*. Deze zeventiende druk stamt uit 1887 en is gekozen om de tijdsperiode: aan het einde van negentiende eeuw. De zeventiende en achttiende (en tevens laatste) drukken lijken erg veel op elkaar qua indeling, technieken en zelfs auteur. De grootste omslag vergeleken met eerdere drukken wordt dus gevonden in een eerdere druk. De auteur, huishoudschool directrice mevrouw Corver, geeft ook aan dat zij een geheel nieuw kookboek zal schrijven, waardoor weinig van de oudere versies over zal blijven. Slechts de naam Aaltje zou mogen blijven.<sup>32</sup> Hoewel Corver benadrukt dat het nog steeds een kookboek zal zijn gericht op zuinigheid en lage kosten, is dit boek wel geschreven door iemand die erg veel van koken en voedsel weet. Dit laat ze ook zien door het gehele boek door over het gebruik van ingrediënten en de bereiding veel notities toe te voegen.

Alliedrie de boeken prijzen zich erom zuinig en goedkoop te zijn en vormen daarom een interessante bron voor de keuken van de ‘gewone mens’. Toch wordt hier voorzichtig mee omgegaan. Zoals eerder genoemd wordt ook gekeken of deze claim overeenkomt met bijvoorbeeld de gebruikte ingrediënten.

## Methodie.

In dit onderzoek wordt de volgende hoofdvraag beantwoordt die luidt als volgt: “Hoe evolueert het gebruik van vlees in Aaltje-kookboeken tussen 1803 en 1887?”

Dit wordt gedaan aan de hand van drie deelvragen die eenieder in een los hoofdstuk worden besproken. Welke soorten en aantallen dieren worden genoemd in de recepten van de drie kookboeken? Aaltje benutte immers een grote verscheidenheid van vleessoorten. Welke delen werden gebruikt van de verschillende dieren? Verschillende vleesstukken genoten verschillende prestiges, van buikspek tot procureur of nekvlees. Welke rollen vervult het gebruik van vlees in deze kookboeken?

Zoals eerder genoemd is er voor dit onderzoek gebruik gemaakt van drie kookboeken. Deze zijn systematisch doorgenomen waarbij de gegevens zijn verwerkt als kwantitatieve data in Excel-bestanden. Eventuele opmerkelijkheden zijn kwalitatief genoteerd zodra deze buiten de thema’s in het gecreëerde schema vielen. Alle drie de gebruikte kookboeken zijn eigendom

---

<sup>31</sup> Joop Witteveen, ‘Aaltje and her publishers’.

<sup>32</sup> Odilia Anna Corver, *Aaltje, nieuw Nederlandsch kookboek*, 17e druk (Amsterdam 1887).

van de Gastronomische Bibliotheek te Amsterdam en zijn gedigitaliseerd. Daardoor zijn ze online in te zien via Google Scholar. In dit onderzoek zijn de online versies gebruikt vanwege de toegankelijkheid.

Het kookboek uit 1803 is als eerste doorgenomen en hiervan zijn dan ook alle 550 recepten geanalyseerd en opgenomen in de data. Van deze recepten bevatten ‘slechts’ 283 vlees of vis. Na deze analyse is besloten om de kookboeken uit 1845 en 1887 minder nauwkeurig te analyseren en alleen de hoofdstukken precies te noteren die daadwerkelijk recepten met vlees of vis bevatten. Een hoofdstuk dat hierdoor bijvoorbeeld niet opgenomen is in de kwantitatieve data gaat over het bakken van zoete koekjes en desserts. Ook vallen de huisapotheken hieronder. Alle hoofdstukken van de kookboeken zijn wel doorgenomen en bestudeerd, de data is alleen niet opgenomen in de databestanden omwille van de omvang van dit onderzoek en de weinig bruikbare informatie die in deze hoofdstukken stond. Om deze reden zijn voor het kookboek van 1845 469 recepten doorgelicht waarvan er in 423 vlees of vis zat. Voor 1887 zijn dit 214 recepten waarvan 183 met vlees of vis. In totaal zijn er dus 1233 recepten geanalyseerd tijdens dit onderzoek. Een voorbeeld van een bladzijde met recepten uit 1887 is hiernaast ingevoegd als afbeelding 3.

De benaming van ‘vlees en vis’ wordt bewust gehanteerd omwille van de leesbaarheid, de grote variatie in stukken vlees en soorten vis ten spijt. Hierbij worden alle ‘landdieren’ onder vlees gerekend, waaronder dus gevogelte valt, vlees, en kikkers en schildpadden. Onder vis vallen alle ‘waterdieren’ waaronder dus vissoorten en schelp- en schaaldieren.

In de Excel-bestanden zijn de gegevens geordend naar 7 thema’s:

\**Soort gerecht*: hierbij werd genoteerd hoe het gerecht werd genoemd in het kookboek om het makkelijker terug te kunnen vinden en om al iets te zeggen over de bereiding.

\**Vlees, gevogelte, vis, vega, schaaldieren*: dit zijn de categorieën waarin een gerecht werd ingedeeld naar aanleiding van het dier dat het bevat. Vega betekende dat het een vegetarisch gerecht was en er dus geen vlees of vis aan toegevoegd werd. Ook hier zijn niet alle verschillende ‘soorten dieren’ genoemd maar is er gekozen voor een iets simpelere notering.

\**Welk dier*: hier werd genoteerd welk(e) dier(en) genoemd werd in het recept.

60

KALFSVLEESCH.

Weder anderen verkiezen, onder het gebakt tot een borst, in de plaats van één, 5 of 4 eieren.

Men eet de gebraden kalfsborst met eene saus, bekend onder den naam van *roomsaus*. Zie op dat artikel.

KALFSSCHOUDEK.

1.) Doe denzelven wat uittrekken, wentel hem voorts in meel, bak hem in de pan, en laat hem, wel ros zijnde, in eenen aarden schotel meuken; doe er, bijna gaar zijnde, een bundeltje hofkruid, of iets anders geurigs, en wat champignons bij, fruit hem met wat meel, eene gehakte uije en een scheutje azijn.

2.) Neem een kalfschouder, en lardeer dien met spek; braad hem voorts aan het spit, en bedruip hem wel met boter.

Men eet denzelven met eene *pepersaus*. Zie de bereiding daarvan aldaar.

KALFSPOLET.

Om deze gereed te maken, neemt men eene kalfsborst, die men aan kleine stukjes snijdt; deze stukjes doet men in eene pan of kasserol, met een stukje boter, en wat notenmuskat en foelie, latende het bruin fruiten; doe er vervolgens wat sjeu bij, en een weinig zout, en laat het zoo gaarstoven. Men kan er, tot binding, een weinig meel op doen. — Bij het opdoen, doet men er een weinig citroensap over.

KALFSNIER.

Als men eene gebradene kalfsnier heeft, zoo snijdt men dezelve, met het vet, in dobbelsteenenstukjes, en hakt het vet wat klein: leg het voorts in een diepen schotel, en doe er 2 fijngekrumelde wittebrooden, 4 of 5 eieren, en een eetlepel vol room bij, benevens notenmuskat, en wat zout naar genoegen; roer dit alles door elkander, en leg het op sneedjes tarwebrood, een weinig rond en hoog; en

Afbeelding 3: bladzijde met recepten uit *Aaltje, Nieuw Nederlandsch kookboek*, 1887.

\**Welk stuk*: hier werd genoteerd welk(e) stuk(ken) van een dier genoemd werd in het recept.

\**Bereiding*: in deze categorie werd genoteerd op welke manier de vlees of vis werd bereid.

\**Bijgerecht of saus?*: deze categorie diende ervoor om makkelijker te kunnen duiden om wat voor een gerecht het ging; een op zichzelf staand gerecht of een bijgerecht. Dit is belangrijk zodat er gezien kan worden of er ook gebruik werd gemaakt van vlees of vis in kleinere gerechten of dat het altijd een hoofd- of centraal gerecht was.

\**Opmerkingen*: deze categorie diende voor opvallende dingen in een recept zoals ingrediënten, bereidingswijzen of verwijzingen.

Aan de hand van deze gegevens worden in de volgende hoofdstukken de deelvragen beantwoordt.

## 1. Soorten en variaties.

In dit eerste hoofdstuk wordt gekeken naar de ontwikkelingen en verschillen in de soorten en aantallen genoemde dieren in de recepten. Dit is systematisch onderzocht door het analyseren van de 1233 recepten en het noteren welke dieren werden gebruikt in deze recepten. Hieraan kan worden ontleend wat er gedurende de negentiende eeuw voor de meeste mensen voorhanden was aan eten en van welke dieren het geaccepteerd was om ze te eten. Dit geeft ons inzicht in de normen rondom het eten van dieren en welke dieren hoger in waarde werden geschat, als voeding of juist als levend dier. Omdat de gebruikte recepten per kookboek talrijk zijn, zijn de gegevens omgezet naar cirkeldiagrammen voor een snel overzicht.

### Trends in het gebruik van diersoorten.

In onderstaande grafieken 1.1 t/m 1.3 zijn de verschillende ‘landdieren’ weergegeven die gebruikt werden in de recepten van respectievelijk 1803, 1845 en 1887. Er is hier gekozen voor cirkeldiagrammen om de verhoudingen onderling aan te geven omdat de absolute getallen van het aantal recepten per kookboek erg van elkaar verschillen. Op deze manier kunnen de kookboeken met elkaar worden vergeleken.

Grafiek 1.1 geeft een weergave van de verschillende diersoorten die gebruikt werden in het kookboek van 1803. Elke taartpunt is hierin de recepten met één bepaalde diersoort weergegeven in percentage van het aantal recepten. In deze diagram zien we dat er maar liefst twintig verschillende diersoorten genoemd werden in de recepten. Nu zitten er een paar dieren tussen die tot dezelfde soort behoren; voornamelijk bij de schapen en de runder familie. Toch

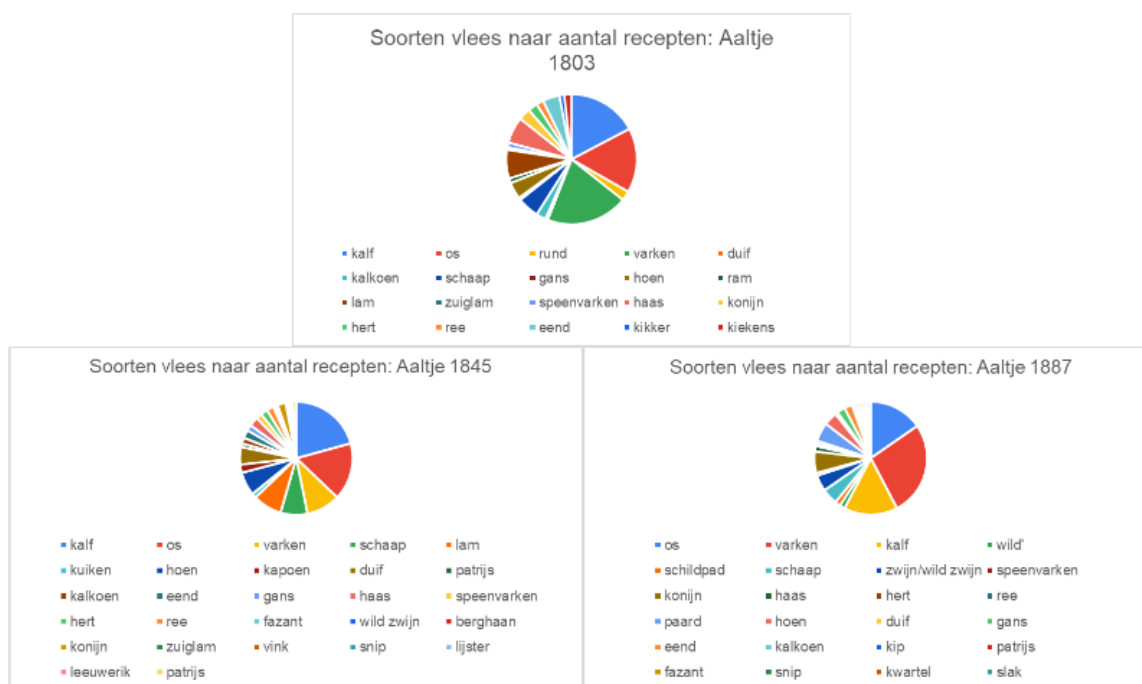
is hier gekozen deze wel naast elkaar weer te geven, in plaats van ze te groeperen, om zo ook inzicht te geven in het geslacht en de leeftijd van de dieren die werden gegeten.

De dieren met het grootste aandeel in deze diagrammen zijn het varken, kalf en de os. Daarna werden lam en haas in het grootste aantal recepten vermeld. In 1845 werd ongeveer een gelijk aantal diersoorten gebruikt en ook de meest gegeten dieren bleven ongeveer hetzelfde. Zo zagen we dat kalf en os nog steeds het meest gebruikt werden, met daarna varken, schaap en lam. Wel was in verhouding het gebruik van varken aardig gedaald ten opzichte van 1803 en hadden lam en schaap deze delen zo te zien overgenomen. In 1887 waren de grootste ‘taartpunten’ os, kalf en varken. Dit bleef dus door de jaren heen redelijk gelijk, al had het varken in 1887 aan populariteit gewonnen en met 35 recepten de meeste in het kookboek.

Wanneer we focussen per dier geven deze gegevens een paar interessante ontwikkelingen weer. Allereerst de runderen. Het kalf en de os zijn beiden van de rundersoort en kwamen in alle drie de jaren erg veel voor in de recepten. Koeien zagen we niet terug in de kookboeken. Toch is het niet verrassend dat juist kalf en os veel werden gegeten en koeien relatief weinig. Volwassen koeien konden namelijk door hun melkproductie voorzien in de behoefte van zuivel. En juist deze producten vormden een groot onderdeel van de Nederlandse diëten en werkgelegenheid in de negentiende eeuw.<sup>33</sup> De ossen hadden naast voortplanting weinig nevenfuncties en kostten geld voor voedsel en verzorging wanneer ze werden gehouden. Daarom is het logisch dat zij vaker voor voedsel waren bestemd. Om de koeien melk te laten produceren en er genoeg te houden, waren kalfjes nodig van het vrouwelijk geslacht. De jonge mannetjes waren wederom goed voor consumptie. Kalfsvlees werd in de kookboeken dan ook bij uitstek gebruikt als extra vleessoort in recepten met grote gebraden. Hier werd het vaak als gehakt met kruiden gebruikt als vulling voor het vlees of de kool. De bouillon werd gebruikt om in de koken of gerechten extra smaak te geven. Dit ‘extra’ gebruik van kalf kan er op duiden dat het een goedkope vleessoort was, waar genoeg van te verkrijgen was, waar andere dieren veel minder op deze manier werden gebruikt. Het gebruik van os en kalf en het kalfsvlees als extra toevoeging in andere gerechten bleef in alle drie de kookboeken vrijwel gelijk. Omdat de zuivelindustrie groot bleef in Nederland gedurende de eeuw, bleven kalf en os bijproducten die waarschijnlijk (relatief) betaalbaar en goed verkrijgbaar bleven voor de midden- en hogere klassen en daardoor veel gebruikt werden in recepten.

---

<sup>33</sup> Adel den Hartog, Jon Verriet en Annemarie de Knecht-van Eekelen, *Wat is eetbaar? Een reis door de wereld van voedseltaboes en eetculturen* (Wageningen 2022) 107-125.



Grafiek 1.1 t/m 1/3: Soorten vlees naar aantal recepten: Aaltje 1803, 1845 en 1887. Notabene, omdat niet alle kookboeken dezelfde dieren omschrijven komen niet alle kleuren overeen met dezelfde dieren over de drie grafieken.

Een ander dier dat door de drie kookboeken aanhoudend voorkwam is varken, hoewel hier wel een, eerst dalende, en daarna stijgende trend in plaatsvond. Dat varken aan het begin van de eeuw vaak voorkwam in recepten had waarschijnlijk te maken met het feit dat het een dier was dat makkelijk te houden was. In een nog grotendeels ruraal Nederland waar nog een aardig deel van de mensen hun eigen dieren hielden, waren varkens makkelijk te houden omdat ze een groot deel van het keukenafval aten en weinig onderhoud behoeften. Het varken was daarmee een landbouwhuisdier bij uitstek.<sup>34</sup> Ook werd varkensvlees al in de middeleeuwen erg gewaardeerd in Europa, zeker onder de hogere klassen en adel.<sup>35</sup> Het was dus voedsel dat waarschijnlijk nog hoog in aanzien stond en zeker een dier waarvan het geaccepteerd werd om het te eten. In 1845 zagen we vervolgens een daling in het gebruik van varkensvlees ten opzichte van andere dieren zoals het eerder genoemde os en varken. Dit zou te maken kunnen hebben met de zogenoemde aardappel- en voedselcrisis van de jaren 1840 en wellicht 1850. De aardappel had namelijk aan het begin van de negentiende eeuw enorm aan terrein gewonnen in Nederlanden en het had de rol goedkoop en voedzaam volksvoedsel te zijn. In heel

<sup>34</sup> Adel den Hartog, Annemarie de Knecht-van Eekelen, Jon Verriet, *Wat is eetbaar? Een reis door de wereld van voedseltaboes en eetculturen* (Wageningen 2022), 69-86.

<sup>35</sup> Ibidem.

Nederland werden begin jaren 1840 op grote schaal aardappels geteeld. In 1845 brak, na een al zeer verslechterde voedselsituatie in de jaren ervoor een schimmelziekte uit onder aardappels. Deze stierven in grote getalen af en zorgde, met de rogge- en andere misoogsten van de daarop volgende jaren voor honger onder de bevolking.<sup>36</sup> Aardappels werden echter niet alleen gebruikt als voeding voor de mens maar ook als voeding voor de varkens. Al vanaf de tweede helft van de 18e eeuw werden de dieren met de aardappels gevoerd om zo het gewicht omhoog te krijgen. De crisissen in de jaren 1840 rondom voedsel in het algemeen en aardappels specifiek hadden hierdoor een daling op het slachtgewicht van de dieren tot gevolg en daarmee een daling in het varkensvlees dat beschikbaar was voor bereiding.<sup>37</sup> Naast dat mensen in deze periode dus minder graan en aardappels te eten hadden, was er ook minder varkensvlees. Dit is terug te zien in het aantal recepten met varkensvlees in de kookboeken. Knibbe schrijft de na 1847 weer toenemende slachtgewichten toe aan de rogge import en het belang hiervan als nieuw varkensvoer. Deze stijging zien we terug wanneer we kijken naar grafiek 1.3. In het kookboek van 1887 nam varken, naast een prominente plek als hoofdingrediënt, zelfs de leidende rol in de bijproducten en smaakmakers over van kalf. Spek was de gehele eeuw al populair maar ook ham werd in 1887 in de recepten regelmatig in blokjes gesneden en toegevoegd. Er werd zelfs geschreven dat men in spek kon braden indien men boter te kostbaar vond, dit zou betekenen dat spek goedkoper zou zijn dan boter in deze periode. Ook gehakt voor vullingen is niet meer alleen van kalf gemaakt maar vaak van varken. Naast het toenemende slachtgewicht van varkens zou ook transport een rol hebben gespeeld. Eind negentiende eeuw maakten nieuwe ontwikkelingen in de transport het beter mogelijk om gekoeld vlees te vervoeren en te verkopen op plekken verder weg.<sup>38</sup> Wellicht zorgde dit er ook voor dat er een betere vlees voorziening ontstond voor mensen die zelf geen dieren hielden. De vlees voorziening stabiliseerde vanaf de jaren 1880 door transport vanuit de Verenigde Staten, Australië, Nieuw-Zeeland en Argentinië waardoor de prijzen konden zakken.<sup>39</sup> Deze ontwikkelingen hadden echter niet alleen invloed op varkensvlees, maar ook op vlees van

---

<sup>36</sup> Merijn T. Knibbe, 'De hoofdelijke beschikbaarheid van voedsel en de levensstandaard in Nederland, 1807-1913', *Tijdschrift voor Sociale en Economische Geschiedenis* 4:4 (2007) 71-107

<https://doi.org/10.18352/tseg.629>; F. Terlouw, 'De aardappelziekte in Nederland in 1845 en volgende jaren', *Economisch- en Sociaal-Historisch Jaarboek*, 34 (1971), 263-308; Richard J. Evans, *De eeuw van macht: Europa 1815-1914*, vert. Het Vertaalcollectief (Hollands diep, 2016) 147-270. Hier wordt bijvoorbeeld gesproken over de rogge en tarwe misoogst in 1846 en in het algemeen de 'hongerige jaren '40'.

<sup>37</sup> Knibbe, 'De hoofdelijke beschikbaarheid van voedsel en de levensstandaard in Nederland, 1807-1913'.

<sup>38</sup> Martin Bruegel, red., *A cultural history of food: in the age of empire (1800-1900)* (Londen, New York City 2012) 27-47.

<sup>39</sup> Jozien Jobse- van Putten, *Eenvoudig maar voedzaam; cultuurgeschiedenis van de dagelijkse maaltijd in Nederland* (Nijmegen 1995) 81-138.

andere dieren, waardoor het geen verklaring kan vormen voor de toename in varkensvlees ten opzichte van bijvoorbeeld rund.

Een van de andere dieren die we in de negentiende eeuw nog veel in de recepten zagen was schaap. In 1803 was dit zowel ram, als lam en schaap. Waarschijnlijk om dezelfde redenen als dat kalfjes en ossen werden gegeten werd hier ook ram en lam klaargemaakt tot maaltijd. In 1845 verdween ram van het menu en in 1887 zagen we ook geen lam meer en bijna geen schaap. De auteur van het kookboek nam de verklaring hiervoor op in haar boek; namelijk dat schapen erg weinig geslacht werden en daarom het vlees duur was.<sup>40</sup> Het was dus lastig te verkrijgen, prijzig en gezien de doelgroep van het boek was het daarom waarschijnlijk minder gebruikt in de recepten.

Tot slot wordt hier nog stilgestaan bij het gebruik van vogels door de kookboeken heen. Hier is namelijk een trend te zien in het aantal vogels en in het aantal recepten waarin ze gebruikt worden. Vooral opvallend is dat deze curve precies andersom loopt dan de curve van varken, want waar bij varken de voorkomendheid eerst afnam en vervolgens steeg, zagen we in het gebruik van vogels in 1845 een sterke stijging en vervolgens een daling aan het einde van de eeuw. Zo zagen we in 1803 alleen duif, gans, kalkoen en hoen gebruikt worden. In 1845 werd er een verscheidenheid aan (zang)vogels beschreven. Voor de meeste van deze soorten is slechts één recept geschreven en aan ‘talingen en drielingen’ werd niet eens een recept gewijd maar deze werden kort genoemd bij de bereiding voor eend. Toch is het apart dat er zo’n diversiteit aan vogels te vinden is in het boek. Wellicht ontstond deze ontwikkeling door de eerder genoemde aardappelcrisis uit 1845-1846 en verscheidene andere voedselcrisissen rond dezelfde tijd waardoor mensen mogelijk op zoek gingen naar nieuwe vormen van voedsel en specifiek vlees van andere diersoorten. Dit zou betekenen dat het eten van allerlei (wilde) vogels een reactie vormde op het minder kunnen eten van de ‘standaard’ dieren en dat vlees hiermee een oplossing vormde voor misoogsten. Hiermee trachtte het dan andere voedselbronnen te vervangen om de simpele reden dat het nog wel voorhanden was in de natuur. De meest opvallende vogel uit het kookboek van 1845 was wel de berghaan. Dit is een havikachtige roofvogel uit het midden en zuiden van Afrika. Rond 1845 waren er nog weinig mogelijkheden om vlees over zo’n afstand te vervoeren en in het recept wordt gebruik gemaakt van een hele vogel, niet gezouten of geconserveerd vlees. Ook was het waarschijnlijk uitermate prijzig om het te laten overkomen vanuit Afrika, wat niet aansluit bij de claim van het kookboek om recepten voor de lagere- en middenklasse te bevatten. Slechts één alternatieve optie wordt

---

<sup>40</sup> Odilia Anna Corver, *Aaltje, nieuw Nederlandsch kookboek*, 17e druk (Amsterdam 1887) 131.

gegeven in het historisch woordenboek; berghaas. Dit zou een goede optie zijn, mits dit recept onder 'wild' zou zijn opgenomen, het staat echter onder 'gevogelte' in het kookboek. Om deze redenen is het uiterst onlogisch dat in dit recept daadwerkelijk gebruik moest worden gemaakt van een berghaan.

In 1887 ontstaat vervolgens een afname in het aantal vogelsoorten. Voor het eerst bevond zich 'kip' tussen de diersoorten. Hoen, dat eerder gebruikt werd, is meer een verzamelnaam voor gevogelte van een hoenderhof. Hoewel hoen dus nog steeds gebruikt werd in 1887, werd de kip nu ook specifiek benoemd. Verder werden nog diverse vogelsoorten genoemd. Meer dan in 1803 maar ook andere soorten dan in 1845. Zo bleek dat de vink, leeuwerik en lijster zijn verdwenen. Hier heeft de auteur echter nog een opmerking over geschreven:

'Daar het een daad van middeleeuwsche barbaarschheid is en een echt Vandalenwerk zangvogels te vangen en te eten, zal men hier geene recepten tot gereedmaken dezer zeer nuttige en aardige diertjes vinden... Kwartels moest men liever ook niet eten. Men maakt ze gereed als kipjes.'<sup>41</sup>

Toen aan het einde van de eeuw meer stabiliteit kwam in de voedselvoorziening werden de zangvogels uit het kookboek geschrapt. Dit onderschrijft de mogelijkheid dat deze in 1845 vooral werden toegevoegd uit noodzaak en minder omwille van smaak of sociale normen. Dit is hierdoor een mooi voorbeeld van de verschillende redenen om een bepaald dieet te volgen.

Als laatste werd er ook één nieuwe diersoort toegevoegd in 1887: het paard. Paardenvlees kwam in dit kookboek in zeven bereidingen voor en werd op verschillende manieren bereid. Paard was over het algemeen in Europa een edel dier en het was niet gewoon ze te eten. Daarnaast had de kerk eeuwenlang een verbod gelegd op het eten van de dieren dat pas in de negentiende eeuw werd afgeschaft, waarna het in populariteit toenam.<sup>42</sup> De auteur vindt paardenvlees dan ook voedzaam, hoog in eiwit, laag in vet en goed verteerbaar. Ze schrijft zelfs dat in Duitsland op dat moment paardenvet veel gebruikt wordt in baksels voor de minderbedeelden. Volgens voedselhistoricus Adel den Hartog werden paarden al sinds het midden van de eeuw gegeten, voornamelijk omdat er veel vervoer van en naar de treinstations nodig was. Op den duur zorgde dit voor veel afgedankte paarden en daardoor veel vlees. Om dit aan de man te brengen ontstonden er door heel Nederland goedkope paardenslagers. Na

---

<sup>41</sup> Odilia Anna Corver, *Aaltje, nieuw Nederlandsch kookboek*, 17e druk (Amsterdam 1887) 183.

<sup>42</sup> Lepage, Y., 'Evolution de la consommation d'aliments carnés aux XIXe et XXe siècles en Europe occidentale', *Revue Belge de Philologie et d'histoire* 80:4 (2001): 1459-1468.  
<https://doi.org/10.3406/rbph.2002.4680>

1870 nam het verbruik van paardenvlees nog verder toe en werden zelfs oude mijnpaarden vanuit Engeland geïmporteerd.<sup>43</sup> Wellicht probeerde de schrijfster met deze recepten de vleesconsumptie te sturen of is het juist opgenomen omdat het vlees aan populariteit won. Dat paardenvlees aan het einde van de eeuw opeens wel in het kookboek verscheen laat in ieder geval zien hoe de industrialisatie, met zijn nieuwe treinen, in combinatie met een verschuiving in idealen en smaak leidde tot het eten van een nieuwe diersoort.

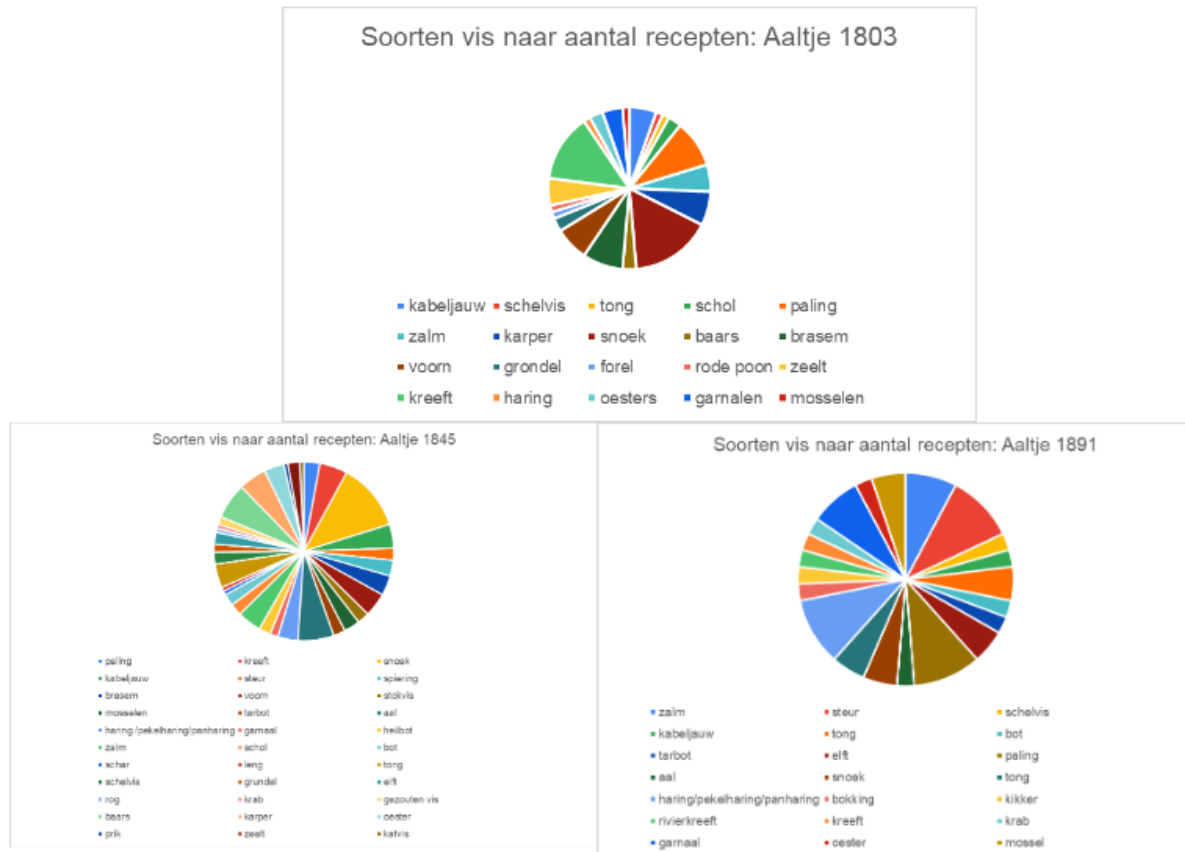
## Trends in het gebruik van vissoorten.

Naast de ‘landdieren’ die zojuist zijn besproken, zijn er in de kookboeken ook veel recepten geschreven over diverse vissoorten. In grafiek 1.4 t/m 1.6 zijn deze soorten naar aantal recepten in cirkeldiagrammen geplaatst. In het kookboek van 1803 kwamen maar liefst zestien soorten vis voor. De drie meest voorkomende vissoorten waren kreeft, snoek en paling. In 1845 werden de recepten niet alleen naar soort geordend maar ook naar maand waarin zij te verkrijgen waren. Dit was uitermate handig voor de keukenmeid die voor het boodschappen doen een recept wilde opzoeken. Dit kookboek bevatte visrecepten van maar liefst drieëndertig soorten. Wel moet hierbij de voetnoot worden geplaatst dat er ook ‘stokvis’ en ‘gezouten vis’ zijn meegenomen als soort omdat deze in recepten werden benoemd, ook al zijn dit geen soorten vis maar een bereidingswijze. Er konden dan ook veel verschillende soorten vis voor een recept met een dergelijke benoeming gebruikt zijn. Toch zijn deze ingrediënten van zo’n onderscheidende smaak en bereidingswijze dat er hiervoor gekozen is beiden wel mee te nemen in de grafiek en niet onder ‘niet gespecificeerd’ te plaatsen. De meest voorkomende vissoorten in 1845 waren snoek, aal en baars. In grafiek 1.6 zien we ten slotte nog de gegevens over vis uit het kookboek van 1887. In dit kookboek werden eenentwintig verschillende waterdieren genoemd. In de diagram komen paling, steur en haring als meest gebruikte soorten naar voren. In dit kookboek stonden echter maar 57 recepten met vis, de drie meest voorkomende soorten hadden daarom elk maar vier recepten in dit kookboek en stonden daarmee niet ver af van soorten met maar één of twee recepten. Opvallend is hiermee, in tegenstelling tot de diersoorten van het land, dat er geen vissoort was die over de gehele eeuw het meest gebruikt bleef. Wanneer men paling specifiek onder aal zou rekenen dan was dit wellicht de ‘populairste’ soort, maar deze soorten werden apart benoemd in de kookboeken dus wordt deze scheiding hier ook aangehouden, niet elke aal is immers een paling. Deze diversiteit in de recepten met

---

<sup>43</sup> Adel den Hartog, Annemarie de Knecht-van Eekelen, Jon Verriet, *Wat is eetbaar? Een reis door de wereld van voedseltaboes en eetculturen* (Wageningen 2022) 69-86.

vis duidt hiermee op een ander soort dieet dan dat van vlees: eentje die meer gericht was op wat er gevangen of verhandeld werd in plaats van geslacht en daarmee dus veel dynamischer was.



Grafiek 1.4 t/m 1.6: Soorten vis naar aantal recepten: Aaltje 1803, 1845 en 1887.

Waarschijnlijk was de vertegenwoordiging van vis in Aaltje uit 1803 lager dan de mensen gewend waren te consumeren in de jaren ervoor. Er was namelijk een vrij plotselinge daling in de visconsumptie eind 18e eeuw. Dit kwam voornamelijk door overbevissing en industrialisatie, waardoor er veel minder riviervissen waren.<sup>44</sup> In de recepten in dit kookboek stonden dan ook meer zee vissen dan riviervissen. Dit kan echter ook te maken hebben met het feit dat het kookboek in Amsterdam werd gepubliceerd, dat toen nog aan de zuiderzee lag en daardoor directe toegang had tot een grote diversiteit aan zeevissen. In 1845 kwamen er veel meer soorten voor waaronder een aantal vissoorten die niet in de eerdere versie stonden: een aantal zoetwatervissen zoals de steur, elft, baars en prik (lamprei) en een paar zoutwatervissen

<sup>44</sup> Jozien Jobse- van Putten, *Eenvoudig maar voedzaam; cultuurgeschiedenis van de dagelijkse maaltijd in Nederland* (Nijmegen 1995) 81-138.

zoals de leng (kabeljauwachtige), katvis, spiering en zelfs rog. Ook verscheen een grote diversiteit aan platvissen; de tong, schar, schol, heilbot, bot en tarbot. In 1803 stond er nog maar één recept met haring in Aaltje, in 1845 al zes. Haring is overigens ook de enige onder alle vlees- en vissoorten die ook eenmaal rauw verwerkt wordt. De trend die naar voren komt onder de aantallen vissoorten, van toename in soorten naar afname, is dezelfde als bij de eerder genoemde vogelsoorten. De toename in vogels werd verklaard aan de hand van de voedselcrisis in de jaren 1840 en dit zou ook van toepassing kunnen zijn op deze stijging in de consumptie van verschillende soorten vis. Dat waren immers ook ‘wilde’ dieren die gevangen konden worden en waar de graan- en aardappel misoogsten geen invloed op hadden. Wellicht dus een ander alternatief op het tekort aan meer ‘standaard’ voedsel waar men te weinig van had, en ook een reden waarom al deze soorten opgenomen werden in een kookboek. Een gerecht dat men elke week at kon men vaak uit het hoofd klaarmaken maar voor de bereiding van een nieuw soort vis of vogel was wellicht een recept uit een kookboek nodig. De afname in het aantal soorten vis in het kookboek van 1887 is vanuit deze redenering te verklaren door de verbeterende voedselvoorziening. Toch was mevrouw Corver, de schrijfster van het kookboek uit 1887 het niet eens met de afname in de visconsumptie: men at volgens haar op het land te weinig vis en het eten ervan zou aanbevolen moeten worden. Echter waren volgens mevrouw Corver de Nederlanders kieskeurig en wilden ze niet eten wat ze niet kenden. Daarna volgde een opsomming met soorten die volgens de auteur goedkoop maar wel goed waren en een van luxe vissen die velen niet konden betalen. Opvallend hieraan is dat als we deze lijstjes vergelijken met de vissen die genoemd werden in de recepten, de meesten van de ‘goede en goedkope’ vissen niet vermeld werden waar bijna alle ‘luxe en dure’ vissen wel voorkwamen in de recepten. Dit spreekt de introductie van het boek, dat het ‘degelijk en zuinig’ zou zijn, enigszins tegen.<sup>45</sup>

## Conclusie.

Op basis van de bekeken recepten en de gemaakte grafieken kan geconcludeerd worden dat zowel binnen de vlees- als de vis categorie in de eerste helft van de negentiende eeuw eerst een toename plaatsvond in het aantal gegeten diersoorten, waarna dit weer afnam in de tweede helft. De toename is vooral te wijten aan de hongersnoden in de jaren 1840 die mensen waarschijnlijk dreven tot uitbreiding van hun dagelijkse menu, en dieren te eten die ze eerder

---

<sup>45</sup> Odilia Anna Corver, *Aaltje, nieuw Nederlandsch kookboek*, 17e druk (Amsterdam 1887).

minder snel zouden consumeren, zoals diverse vissoorten of zangvogels. De afname zal vooral ontstaan zijn door opkomende dierenorganisaties en hun nieuwe kijk op het eten van dieren (bijvoorbeeld door mevrouw Corver die zangvogels eten wreed verklaarde). Ook speelden de nieuwe technieken binnen transport en conservatie waarschijnlijk een rol omdat vlees van gehouden dieren zoals koeien en varkens hierdoor makkelijker en goedkoper te verkrijgen was. Opvallend binnen deze trend is wel dat paardenvlees juist in de tijd dat voedsel beter te verkrijgen was, en ondanks een sociale norm tegen het consumeren ervan, zijn opmars maakte. Hieruit blijkt dat vleesconsumptie sterk samen hing met externe factoren zoals humanitaire en ecologische omstandigheden. Om deze reden lijkt een kookboek in de eerste instantie een mooie spiegel van de toegankelijkheid van voedsel te zijn.

## 2. De stukken van dieren.

In het vorige hoofdstuk zijn de verschillende diersoorten besproken die in de kookboeken genoemd werden. Dit heeft inzicht gebracht in de dieren die waarschijnlijk gefokt werden als voedsel, welke dieren daarnaast beschikbaar waren voor consumptie en van welke het sociaal geaccepteerd was om ze te eten.

In dit hoofdstuk zal hierop voortgeborduurd worden door in te zoomen op de verschillende delen van de dieren. Er zal worden gekeken naar welke dieren (bijna) geheel of slechts deels werden gegeten door te kijken naar de aantallen verschillende stukken die beschreven werden in de recepten. Ook wordt er ingegaan op de kwaliteit van de verschillende stukken, aan de hand van literatuur en plaatjes uit de kookboeken, om inzicht te kunnen bieden in hoeveel recepten er voor duurdere gerechten in de boeken stonden, en welke toegankelijker moeten zijn geweest. Daarna wordt er besproken welke factoren er van invloed waren op de trends die gevonden zijn in de data.

In dit hoofdstuk wordt vooral gefocust op de grotere zoogdieren die werden genoemd in de boeken. Dit wordt met name gedaan omdat het overgrote deel van de vissen en het gevogelte in zijn geheel werd gebruikt, of er in ieder geval niet werd benoemd dat er slechts een stuk van gebruikt moest worden. Voor vissen werden de ingewanden eruit gehaald en niet gegeten (of niet beschreven hoe deze klaargemaakt moesten worden), met een enkele uitzondering van de lever in 1887. In 1803 werd voor gevogelte nog per dier besproken hoe je het moest klaarmaken. In het recept voor een ‘Ganze-soup: op eene hoogduitsche wyze’ werd bijvoorbeeld beschreven hoe een gans klaargemaakt behoorde te worden:

‘Men neemt de ingewanden uit eene gans, reinigt dezelve naar behoren, windt de darmen om de pooten, naa dat deezen, boven ‘t vuur in zoo verre gezengd zyn, dat het roode vel ‘er afgeschraapt kan worden, voords kookt men deeze omwonden pooten, met de overige ingewanden..’<sup>46</sup>

In 1845 en 1887 werden er meer algemene manieren uitgelegd om een vogel klaar te maken voor bereiding. Daarna werd er bijna niet meer gesproken over welke delen er gegeten werden, wat betekent dat we er vanuit kunnen gaan dat ze vaak in het geheel werden gebruikt, maar in ieder geval in het geheel werden aangekocht.

## Aantal stukken per dier.

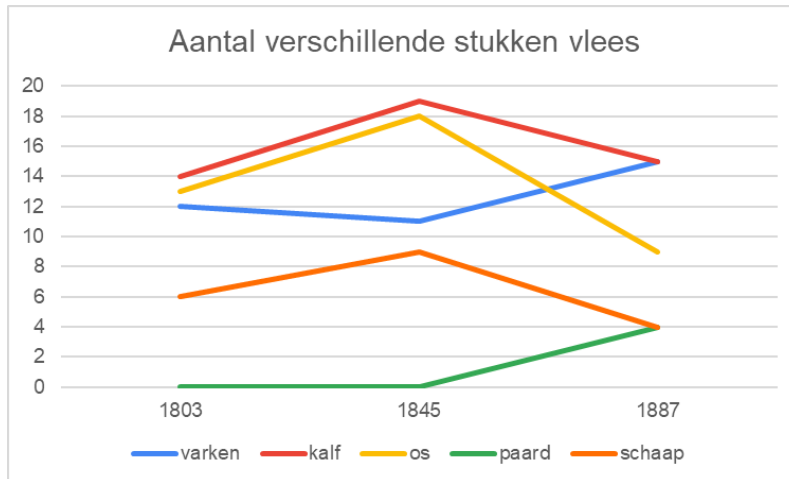
Aan de hand van de verzamelde gegevens uit de kookboeken zijn een aantal verschillende grafieken gemaakt. Om te kunnen zeggen op welke dieren het meest gefocust werd in de kookboeken, en daarmee van welke dieren de meeste delen werden gegeten is er allereerst een lijndiagram gemaakt: grafiek 2.1. Hier zijn het aantal stukken per dier, per jaar weergegeven. Met ‘stukken’ wordt hierbij bedoeld op de verschillende delen van een dier, omschreven met een eigen naam; bijvoorbeeld kop, biefstuk, schenkel etc. De Excel-data van de recepten zijn hiervoor ingedeeld per dier en vervolgens is er per dier geteld hoeveel verschillende stukken vlees in de kookboeken genoemd werden. Gezien het grote aantal beschreven diersoorten (zie hoofdstuk 1) is er besloten in deze grafiek de vier meest beschreven diersoorten op te nemen. Daarnaast is ook paard opgenomen omdat dit dier, zoals we in het vorige hoofdstuk zagen, een bijzondere rol vervulde ten opzichte van de andere dieren in de kookboeken. De andere dieren zijn geteld maar niet opgenomen in deze grafiek. Wel komen gegevens van de deze dieren terug in grafieken later in dit hoofdstuk.

In grafiek 2.1 zien we dat er, na geen gebruik van paard in 1803 en 1845, in het kookboek van 1887 met vier verschillende delen van het paard werd gekookt: biefstuk, lapjes, gehakt en het bredere concept ‘vlees’. Waarschijnlijk werd ‘vlees’ zo omschreven zodat de consument van het kookboek het stuk dat hij of zij had liggen kon gebruiken, en deed het er voor het recept minder toe welk deel gebruikt werd. Een andere optie is dat het voor de gebruiker vanzelfsprekend was dat er voor een bepaald gerecht een bepaald deel van het dier werd gebruikt en het daarom niet benoemd hoefde te worden. Zo zien we ook vaak dat er in de recepten alleen het dier genoemd werd, zonder dat er gespecificeerd werd welk deel ervan. In

---

<sup>46</sup> Aaltje, *Aaltje, de volmaakte en zuinige keukenmeid*, (Amsterdam 1803), 11.

de Excel-bestanden met de ruwe gegevens staat dit genoteerd als ‘NG’ (niet gespecificeerd) maar in grafiek 2.1 zijn deze niet opgenomen omdat we in deze tijd niet zeker kunnen zijn of, en naar welk deel, er verwezen werd. Van het paard bestond er bijvoorbeeld één recept in het kookboek van 1887 waarbij niet gespecificeerd werd welk deel er gebruikt moest worden.



Grafiek 2.1: Het aantal unieke stukken genoemd per dier in de kookboeken.

Wat als eerste opvalt aan grafiek 2.1 is dat er in 1845, met een kleine uitzondering van het varken, meer verschillende stukken gegeten werden dan in de jaren ervoor en erna. In hoofdstuk 1 werd al aangetoond dat dit kookboek tijdens een periode van crisis werd gepubliceerd en er daardoor een grotere variëteit aan diersoorten werd genoemd in de recepten. De data toont in deze grafiek dat er niet alleen meer dieren genoemd werden, maar ook meer verschillende delen van het dier. Dit geldt ook voor andere, in de recepten geregeld voorkomende diersoorten, zoals lam, die niet in de grafiek zijn opgenomen. Deze ontwikkeling kan te maken hebben met de voedselcrisis die Europa rond deze tijd teisterden. Mogelijk zorgden deze ervoor dat mensen meer delen van een dier gingen gebruiken dan ze normaal zouden doen. Ook kan het zijn dat, omdat mensen over het algemeen meer vlees gingen eten, er meer verschillende delen gegeten werden.

In 1887 zien we een tegengestelde beweging, waarbij er weer minder delen van kalf, os en schaap werden gebruikt in de recepten. De verschillende stukken van het varken nemen aan het einde van de eeuw juist toe naar gelijke hoogte met die van het kalf. Vanaf de jaren 1850 zien we dat graan veel goedkoper werd en er meer rogge werd geïmporteerd als reactie op de misoogsten waardoor er meer varkens werden gehouden en deze vetter konden worden. Aan het einde van de eeuw werd er ook steeds meer maïs geïmporteerd wat ook bijdroeg aan de toename van het aantal varkens. Om deze redenen steeg de consumptie van varkensvlees per

persoon in Nederland.<sup>47</sup> Ook werden in de jaren 1850 de accijnzen voor onder andere varkensvlees en schapenvlees afgeschaft, wat dit vlees goedkoper maakte.<sup>48</sup> Deze toename in de consumptie van (goedkoper) varkensvlees werkte door in de toename van het aantal stukken van het varken dat werd beschreven in de recepten. Een vraag die deze gegevens oproepen is of de stukken die meer gegeten werden dan ook de ‘duurdere’ of ‘luxere’ delen van het varken waren omdat de prijzen waren gezakt, of dat er juist meer van de goedkopere delen van het varken werd gegeten waardoor de consumptie steeg maar de uitgaven niet per sé. Om deze ontwikkelingen beter te kunnen begrijpen is het noodzakelijk om te achterhalen welke delen van de vijf hierboven beschreven dieren in recepten vaker of minder vaak werden gebruikt en hoe dit evolueerde.

## Delen uit het vijfde kwartier.

Om de aantallen stukken uit het vijfde kwartier en de trends hierin te kunnen bestuderen zijn er een aantal cirkeldiagrammen gemaakt. Deze staan hieronder afgebeeld als grafiek 2.2 t/m 2.4. Voor deze grafieken is er eerst in de Excel gegevens bekeken welke soorten orgaanvlees er allemaal genoemd werden in de recepten, vervolgens is er geteld hoe vaak deze voorkwamen. Er is voor gekozen de gegevens af te beelden in cirkeldiagrammen omdat de absolute getallen van het aantal recepten per kookboek verschillen. Op deze manier kan er toch een nuttige vergelijking gemaakt worden.

Wat opvalt aan de stukken vlees die worden beschreven in de kookboeken is dat voor varken de toename vooral zit in wat we nu afvalvlees of ‘het vijfde kwartier’ zouden noemen. Slagers verdelen normaliter een dier in vier delen: 2 voor- en 2 achterpoten, met alles wat daaraan zit. Alles wat overblijft wordt het vijfde kwartier genoemd: de organen vallen hieronder maar ook bijvoorbeeld de kop van het dier.<sup>49</sup> Deze stukken worden nu steeds minder gegeten maar in deze negentiende-eeuwse kookboeken vond juist een toename plaats in de delen uit het vijfde kwartier (hier ook omschreven als orgaanvlees) van het varken. Dit goldte overigens niet alleen voor het varken maar ook voor kalfsvlees. Ossenvlees bleef op ongeveer hetzelfde aantal stukken en voor schaap nam de diversiteit juist af ten nadele van delen uit het

---

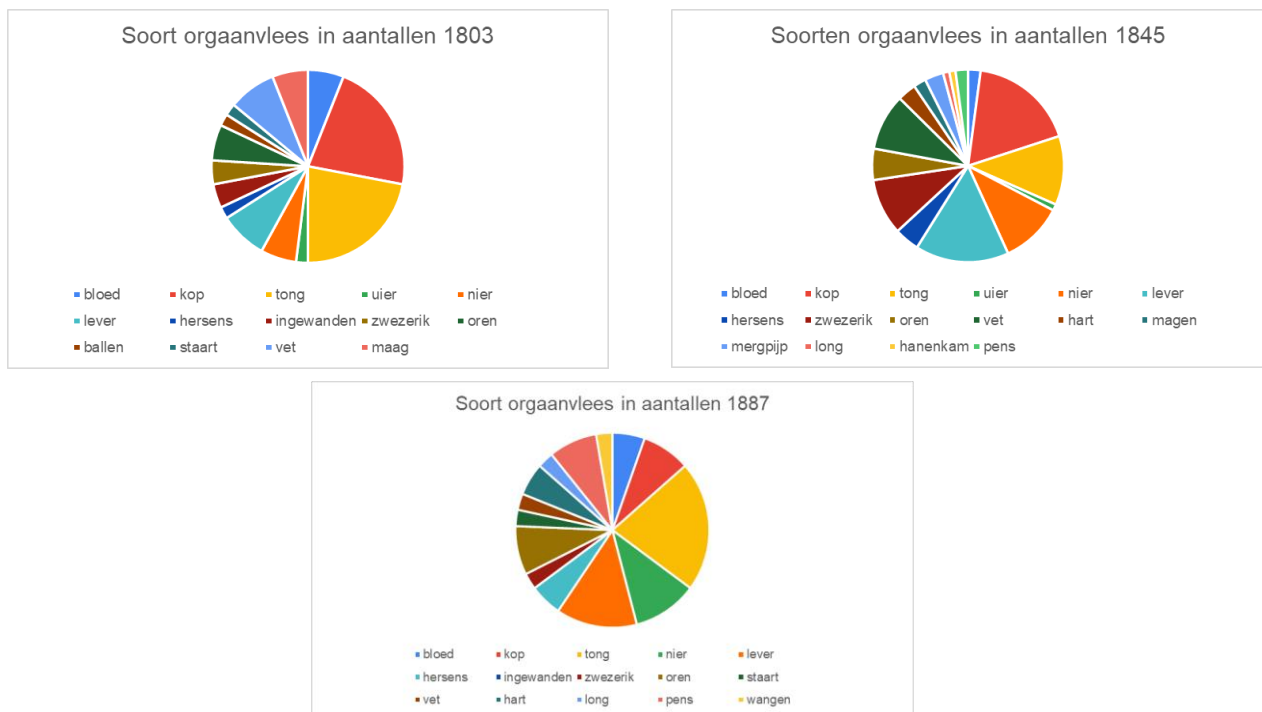
<sup>47</sup> Merijn T. Knibbe, ‘Agriculture in the Netherlands 1851-1950: Production and institutional change’, (Amsterdam 1993) 57-66.

<sup>48</sup> Merijn T. Knibbe, ‘De hoofdelijke beschikbaarheid van voedsel en de levensstandaard in Nederland, 1807-1913’, *Tijdschrift voor Sociale en Economische Geschiedenis* 4:4 (2007) 71-107.  
<https://doi.org/10.18352/tseg.629>

<sup>49</sup> Financieel dagblad, <https://fd.nl/fd-persoonlijk/1189258/pleidooi-voor-orgaanvlees> (geraadpleegd 28 Oktober 2022).

vijfde kwartier. Mogelijk lag er een cultuurverschuiving aan de basis van deze ontwikkelingen en verschillen. In het hoofdstuk over kalfsvlees uit 1887 schreef Odilia Corver over orgaanvlees namelijk het volgende:

‘Zeer ten onrechte heerscht hier te lande een vooroordeel tegen het gebruik der ingewanden, vooral tegen hart en longen. Deze deelen bezitten nog zeer veel voedsel en bij goede bereiding leveren zij een smakelijken schotel.’<sup>50</sup>



Grafiek 2.2, 2.3 en 2.4: verschillende soorten orgaanvlees in aantallen per kookboek. Notabene, omdat niet alle kookboeken dezelfde stukken omschrijven komen niet alle kleuren overeen met dezelfde stukken over de drie grafieken.

In totaal bevatten ongeveer 23% van de 210 vleesrecepten uit 1803 delen uit het vijfde kwartier, dit was ongeveer 24% van de 283 recepten in 1845, maar nog maar ongeveer 21% van de 140 recepten in 1887. Ondanks dat de diversiteit in stukken dus voor het soort dier verschilde binnen de eeuw, namen de recepten met dit vlees procentueel dus iets af.

We zien in de grafieken dat in 1803 vooral veel recepten met tong en kop beschreven stonden. In 1845 zagen we een toename in het gebruik van lever en een lichte toename in vet.<sup>51</sup> Wellicht had dit te maken met de honger en armoede van die periode, die ervoor zorgden dat mensen sneller voor goedkopere en vettere delen kozen om zichzelf te voeden. Onder vet zijn woorden opgenomen als vet, niervet of ossenvet. In 1887 waren tong, nier en lever het meest

<sup>50</sup> Odilia Anna Corver, *Aaltje, nieuw Nederlandsch kookboek*, 17e druk (Amsterdam 1887) 106.

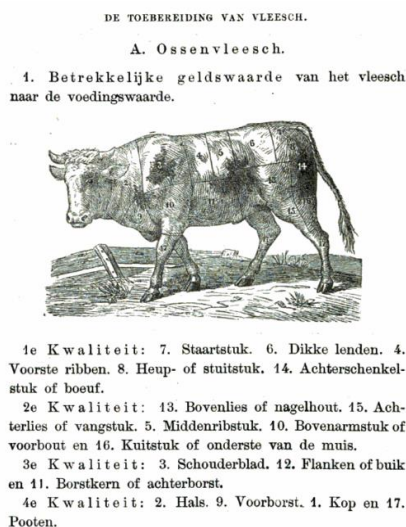
<sup>51</sup> Hoewel vet geen orgaan is, is het wel onderdeel van het vijfde kwartier. Ook kan vet afkomstig zijn van bijvoorbeeld de nier wat het weer tot de organen laat behoren.

beschreven. Kop nam hier in aantallen af. In 1803 zagen we dat er vaak één recept werd gegeven voor het bereiden van de kop waarna er verschillende recepten volgden voor de aparte delen, zoals hersenen, tong of wangen, na het wassen en koken. Door het schrijven van verschillende recepten voor al deze onderdelen, kwam de kop misschien minder voor in 1887 en de losse delen zoals de hersenen en wangen weer meer.

De toename in het aantal verschillende stukken door de negentiende eeuw heen was dus grotendeels te wijten aan de toename in stukken uit het vijfde kwartier, en dan voornamelijk bij het varken en kalf. Wat nog niet verklaard is, is of deze stukken daadwerkelijk goedkoper waren of dat ze het juist meer luxere producten waren die door de prijsdalingen van varkensvlees aan het einde van de eeuw meer gekocht en gebruikt konden worden. Oftewel, welke waarde werd er aan de verschillende typen vlees gehecht?

## Prijs en kwaliteit.

Om te prijs en kwaliteit van de verschillende stukken te kunnen onderzoeken is hier gebruik gemaakt van het kookboek van 1887, hierin bevonden zich namelijk een paar uiterst handige afbeeldingen. Aan het begin van elk hoofdstuk dat was opgedragen aan een bepaald (zoog)dier, met uitzondering van het paard, werd namelijk een tekening ingevoegd met erbij geschreven welke delen werden gezien als 1e kwaliteit, welke als 2e kwaliteit etc. Hieronder zijn de afbeeldingen van de os en het varken ingevoegd ter illustratie.



Afbeeldingen 2.1 en 2.2: Afbeeldingen van een os en een varken met erbij geschreven welk deel van het dier van welke kwaliteit is. Uit: Odilia Anna Corver, *Aaltje, nieuw Nederlandsch kookboek*, 17e druk (Amsterdam 1887) 70 en 134.

We zien op deze afbeeldingen dat er voor elk dier vier kwaliteiten waren die verspreid zaten over het gehele dier en dat de verschillende kwaliteiten niet voor beide dieren dezelfde stukken bevatten. Zo zat de kop van het varken in de derde kwaliteit waar de ossekop zich in de vierde kwaliteit bevond. Hoewel er een flink aantal stukken genoemd werden op de afbeeldingen valt op dat veel stukken die in de recepten genoemd werden, hier niet beschreven werden. De ingewanden van zowel de os als het varken werden bijvoorbeeld genoemd in de recepten maar stonden niet expliciet onder de tekeningen, slechts als ‘inwendige deelen’. Deze werden wel kort genoemd bij de tekening van het kalf. Zo werd er omschreven:

‘Van de inwendige deelen behooren de zwezeriken (eene melkklier) en de hersens tot de eerste, de lever en de tong tot de tweede, de nieren en de keel tot de derde, en de longen, het hart, de milt, de darmen met de maag en het darmvlies tot de vierde kwaliteit.’<sup>52</sup>

Dat deze delen bij het kalf wel genoemd werden en bij de andere dieren niet zou kunnen komen door het grote gebruik van het vijfde kwartier van het kalf ten opzichte van andere dieren. Echter is er net aangetoond dat in 1887 het gebruik van deze delen van het varken nog hoger lag. Men zou ze hierdoor ook onder het varken verwachten te vinden. Daarnaast is het kalf niet het eerste dier dat besproken werd in het kookboek, dit was de os. De afbeeldingen vormen hiermee een interessante, maar niet complete, bron voor het onderzoek naar de kwaliteit van de verschillende stukken.

Wat wellicht nog interessanter was dan de afbeeldingen, waren de teksten eronder. Deze gingen over de prijzen van de verschillende delen. Vooral voor de os waren deze goed uitgewerkt en was letterlijk opgeschreven wat voor een prijs iemand per stuk van de os kon verwachten bij de slager. Een voorbeeld:

‘Als de slachter zijne prijzen vaststelde naar de kwaliteit en de voedingswaarde van het vleesch, zouden ze bij vergelijking aldus berekend moeten zijn per KG: Staartstuk à f1.20. Deze prijs moet dan ook betaald worden voor de inwendige deelen haas en tong. Dikke lenden en voorste ribben à f1.02....’<sup>53</sup>

Ondanks de vernoeming van deze specifieke prijzen, schreef mevrouw Corver later onder de afbeelding van kalfsvlees de woorden:

---

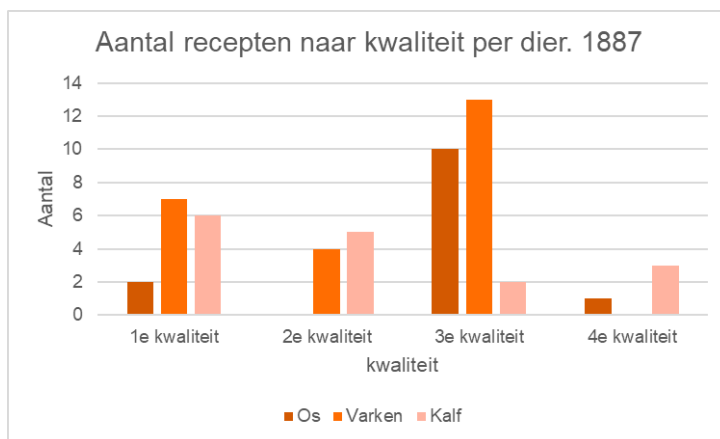
<sup>52</sup> Odilia Anna Corver, *Aaltje, nieuw Nederlandsch kookboek*, 17e druk (Amsterdam 1887) 106. De genoemde afbeelding van het kalf is te vinden op bladzijde 105.

<sup>53</sup> Odilia Anna Corver, *Aaltje, nieuw Nederlandsch kookboek*, 17e druk (Amsterdam 1887) 71.

‘Vaste prijzen zijn toch nooit te noemen. Ze zijn steeds betrekkelijk en slechts bij benadering op te geven. Ze verschillen naar de streek, waar men woont.’<sup>54</sup>

Zo zouden in de grote steden alleen de beste kalveren geslacht worden en daarom het vlees duur zijn en door rijkere gegeten. Op het platteland werden de kalveren later geslacht waardoor het voedzamer en goedkoper was en daarom algemeen gegeten werd. Een rekensom werd om deze reden door Corver aangedragen: als je wist wat de beste kwaliteit van een dier kostte, kon je de rest berekenen. Tweede kwaliteit kostte twee derde van deze prijs, derde kwaliteit de helft en vierde kwaliteit slechts een kwart van de prijs.

Op basis van het kookboek uit 1887 kunnen we dus vaststellen welke delen van betere kwaliteit werden geacht, en zelfs welke prijs men hiervoor moest betalen. Eerder zagen we in grafiek 2.4 dat vooral tong, lever en nier beschreven werden als ingrediënten uit het vijfde kwartier. Volgens het kookboek behoorden de tong en lever tot de tweede kwaliteit, en nieren tot de derde kwaliteit. Dit was echter alleen specifiek voor kalfsvlees, bij de andere dieren zijn we daarom minder zeker van de kwaliteit van deze delen. Daarom is grafiek 2.5 gemaakt over de voorkomendheid van de kwaliteit van de delen, gebaseerd op de afbeeldingen uit het kookboek voor de os, het kalf en het varken.



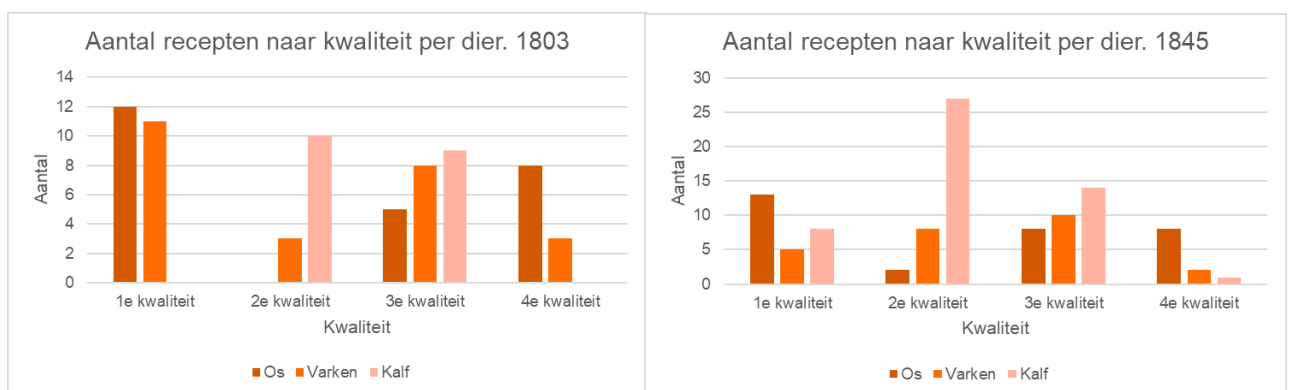
Grafiek 2.5: Aantal recepten per kwaliteit voor os, varken en kalf.

Deze grafiek maakt ons duidelijk op welke kwaliteit het boek voornamelijk gericht was en daarmee in welke prijsklasse de meeste recepten vielen. De meeste recepten kwamen uit de derde kwaliteit vlees, een wat lagere, en goedkopere groep. Dit waren bijvoorbeeld de kop, verscheidene ingewanden en het soepvlees. De tweede meest voorkomende categorie was de eerste kwaliteit, vooral bij het ossen- en kalfsvlees. Hierbinnen vielen bijvoorbeeld

<sup>54</sup> Ibidem 105.

lendelapjes, biefstuk, kalfsoesters, koteletjes en bij het kalf ook de zwezerik en de hersenen. Verder valt op dat van het varken vooral veel stukken voorkwamen en van alle kwaliteiten, dit sluit aan bij de stijging in het eten van varkensvlees aan het einde van de eeuw dat besproken is in hoofdstuk 1, en de gegevens uit grafiek 2.1. Van de dieren waren dus veel derde kwaliteit recepten opgenomen in het kookboek, dat betekent niet per sé dat die stukken het meest werden gegeten, maar wel dat deze stukken vaker werden gebruikt in de recepten en dus wellicht door de auteurs beschouwd werden als gangbare ingrediënten in de keukens van het doelpubliek. Wellicht waren de recepten van de eerste kwaliteit stukken bedoeld voor speciale gelegenheden, waar men toch vaker een kookboek voor gebruikte. De conclusies die we hieruit kunnen trekken zijn dus dat er meer recepten van de derde en eerste kwaliteit opgenomen waren, van het varken en de os meer lagere kwaliteit stukken en van het kalf van alle kwaliteiten. We weten dat varken aan het einde van de eeuw beter te betalen was en de consumptie van kalfsvlees afnam waardoor mensen meer varkens gingen eten. Wellicht heeft dit ook met de kosten van de verschillende stukken te maken.

Om deze conclusies te vergelijken met de recepten uit de andere twee kookboeken zijn ook gegevens rondom de prijzen en productie van vlees uit deze eerdere jaren nodig. Helaas werden deze gegevens niet opgenomen in tekeningen en tekst in de boeken uit 1803 en 1845 zoals deze wel in 1887 voorkwamen. Om deze reden zijn de verdelingen van de stukken van de dieren zoals ze hierboven zijn afgebeeld dan ook toegepast op de data uit de eerdere twee kookboeken.



Grafieken 2.6 & 2.7: Aantal recepten per kwaliteit voor os, varken en kalf in 1803 en 1845.

Dit leidde tot bovenstaande twee grafieken. Op deze manier worden er een paar trends duidelijk. Allereerst zien we een afname in recepten met stukken van de vierde kwaliteit. Het aantal recepten met stukken uit de derde kwaliteit blijft ongeveer gelijk, maar stijgt dan sterk

aan het einde van de eeuw. Het gebruik van tweede kwaliteit neemt iets af en de eerste kwaliteit neemt sterk af, voornamelijk in het begin van de eeuw. Er vond dus een verplaatsing plaats van de verschillende kwaliteiten naar eerst tweede, en later vooral stukken van de derde kwaliteit. Men zou kunnen veronderstellen dat het kookboek zich door de eeuw meer ging toespitsen op die delen van de bevolking die minder vaak voor de hogere kwaliteiten vlees kon kiezen. Dit kunnen we echter niet zeker weten. Deze grafieken kunnen slechts een inzicht bieden in de soorten stukken die genoemd werden omdat, nogmaals, de verdeling van de dieren in kwaliteiten pas in 1887 werd opgesteld. Wel weten we dat de consumptie van vlees per persoon gedurende de negentiende eeuw eerst verminderde maar uiteindelijk toenam, een trend die zich in de twintigste eeuw nog doorzette.<sup>55</sup> Knibbe vertelt ons eveneens dat gedurende de negentiende eeuw, mensen in Nederland een steeds groter deel van hun inkomen kwijt waren aan voedsel, dat bovendien overwegend een schraler en eenzijdiger dieet maakte dan aan het begin van de eeuw.<sup>56</sup> Voortbordurend op deze artikelen zouden we wel kunnen zeggen dat mensen in Nederland eind negentiende eeuw meer geld kwijt waren aan vlees, maar ook meer vlees consumeerden. Dit zou kunnen betekenen dat de toename in stukken vlees van de derde kwaliteit in onze kookboeken niet duidt op een verschuivend doelpubliek, maar eerder mee verschoof met het publiek en de stijgende vraag naar vlees. Meer lagere kwaliteitsvlees betekende immers dat er meer geconsumeerd kon worden in kwantiteit, ook al stegen de prijzen harder dan de lonen. Dit zou betekenen dat verandering in de kwaliteit van de consumptie vooral beïnvloedt werd door prijsstijging en de culturele verandering rondom de hoeveelheid die geconsumeerd werd. Deze stijging in consumptie kunnen we echter niet alleen toeschrijven aan de wil van mensen om meer vlees te consumeren en de toenemende overtuigingen dat vlees gezond was en eiwitten nodig waren voor het lichaam, maar ook aan de toegankelijkheid van vlees, die toenam door vernieuwde transportmogelijkheden en ingrediënten van overzees.

## Conclusie.

In dit hoofdstuk is er ingegaan op het gebruik van de verschillende delen van dieren in de recepten. Er werd een verschuiving aangetoond in het aantal stukken vlees dat er genoemd

---

<sup>55</sup> Knapp, Vincent J., "The Democratization of Meat and Protein in Late Eighteenth- and Nineteenth-Century Europe," *The Historian* 59:3 (1997) 541–551 <https://doi.org/10.1111/j.1540-6563.1997.tb01004.x>; Lepage, Y., 'Evolution de la consommation d'aliments carnés aux XIXe et XXe siècles en Europe occidentale', *Revue Belge de Philologie et d'histoire* 80:4 (2001): 1459-1468. <https://doi.org/10.3406/rbph.2002.4680>.

<sup>56</sup> Merijn T. Knibbe, 'De hoofdelijke beschikbaarheid van voedsel en de levensstandaard in Nederland, 1807-1913', *Tijdschrift voor Sociale en Economische Geschiedenis* 4:4 (2007) 71-107. <https://doi.org/10.18352/tseg.629>

werd per kookboek voor het varken, paard, os, schaap en kalf. Hierin zagen we dat over het algemeen de diversiteit in stukken in 1845 eerst toenam ten opzichte van 1803 en vervolgens in 1887 weer afnam tot ongeveer het originele niveau, behalve dat er paardenvlees bijkwam, het gebruik van varken steeg en dat van os afnam. Dit is een ontwikkeling die vooral verklaard werd aan de hand van voedselcrisissen in de jaren 1840 die zorgden voor een nood om breder, maar minder, te consumeren en de toename in transportmogelijkheden en de beschikbaarheid van vlees aan het einde van de eeuw die juist voor een toename in vleesgebruik zorgden. In het gebruik van het zogenoemde orgaanvlees is eenzelfde trend aangetoond van een initiële toename in gebruik, naar een uiteindelijke afname. Hier zagen we een aanhoudende interesse voor het gebruik van tong en vet, een afname in het gebruik van kop en een toename in lever en nieren. Tot slot is er ingegaan op de verschillende kwaliteiten van de gebruikte stukken van het varken, kalf en de os. Hier zagen we een verschuiving van een verspreiding van kwaliteiten met een lichte voorkeur voor eerste kwaliteitsvlees naar stukken uit de derde kwaliteit. Dit benadrukte dat mensen meer vlees gingen consumeren, ondanks dat de prijzen stegen. Een ontwikkeling die werd veroorzaakt door een verandering in mentaliteit onder de bevolking, beïnvloedt door nieuwe inzichten uit de voedselleer en een verandering van de normen, naast de grotere beschikbaarheid van vlees.

### 3. De rol van vlees.

In de eerdere hoofdstukken van dit onderzoek is gekeken naar de diersoorten en de verschillende delen van deze diersoorten die worden besproken in de gekozen kookboeken uit de negentiende eeuw. In dit laatste hoofdstuk wordt het gebruik van vlees in context geplaatst. Eerst wordt er ingegaan op hoe vlees in gerechten en diëten verwerkt werd en welke ontwikkelingen hier invloed op gehad kunnen hebben. Vervolgens zal de daadwerkelijke bereiding en decoratie van het vlees besproken worden.

#### Ingrediënten in recepten met vlees.

Wanneer we kijken naar het gebruik van ingrediënten in de verschillende recepten met vlees of vis valt er vooral op dat er in alle drie de kookboeken erg weinig gebruik werd gemaakt van groenten. Over het algemeen werden groenten en vlees niet samen bereid, behalve om elkaar smaak te geven. Vooral in 1803 werd er maar heel weinig groente toegevoegd. Het aantal steeg naarmate de kookboeken vorderden, maar in alledrie de kookboeken waren vooral veel losse recepten voor vlees, vis of groenten te vinden. Aan de groenterecepten werd wel soms

weer vlees toegevoegd in de vorm van bijvoorbeeld spek of vleesballetjes. Hoewel er weinig groenten werden toegevoegd was er wel een speciale rol weggelegd voor de aardappel. Aan de kookboeken kunnen we ontleen dat aardappels door de eeuw steeds gewoner werden en meer werden gegeten. In de twee kookboeken in de eerste helft van de negentiende eeuw bevonden zich slechts een handvol recepten die aardappels bevatten, waarvan ook zoete koekjes en taartjes. Het diende in dit kookboek meer als toevoeging dan als product op zich. In 1887 had de knol aan terrein gewonnen:

‘De lekkere, goed gekookte, kruimige, broodige aardappel is door niets te vervangen als bijspijs. Rijst, gort, brood zijn alle duurder en bevallen ons niet zoo goed als dagelijksch toevoegsel bij onze groenten en vleesch.’<sup>57</sup>

De ingrediënten die overigens wél vaak terug te vinden waren in de vleesrecepten waren smaakmakers als kruiden en specerijen.

In de vroegmoderne tijd kwam er vanuit het zuiden van Europa een roep om minder gebruik van ‘vurige’ kruiden (denk aan peper, gember en rozenwater), matiging in het toevoegen van smaken aan de natuurlijke smaken van een gerecht, minder vraatzucht zoals ze uit de late middeleeuwen kenden en geen of weinig kleur toevoegingen aan een gerecht. Dit leidde in de zeventiende eeuw tot een nieuwe smaakcultuur, die zich langzaam naar het noorden verspreidde. Deze stroming vroeg om lokale kruiden zoals thijm, laurier, peterselie en bieslook, ‘lichtere’ specerijen als nootmuskaat, kruidnagel en later vanille, en daarnaast ook nieuwe producten uit de Provence zoals kappertjes, ansjovis, olijven, citroen en sinaasappel.<sup>58</sup> In het kookboek uit 1803 kwamen zowel de oudere smaakmakers terug, als degene uit de nieuwere stroming. Zo werd er nog in redelijk wat recepten gebruik gemaakt van (grote hoeveelheden) anijszaad, kardemom, saffraan, gember en oranjewater. Deze meer ‘heftige’ kruiden en het grote gebruik ervan wezen naar de smaakcultuur van de late middeleeuwen. Naast de saffraan om gerechten naar laatmiddeleeuws gebruik te kleuren werd ook gebruik gemaakt van de cochennilleluis voor een rode kleur. Het kookboek bevatte echter ook recepten met specerijen als kaneel, kruidnagel en nootmuskaat en een aantal van de producten uit de provence. Het kookboek vormde hiermee eigenlijk een introductie voor de ‘nieuwe’ Europese smaakcultuur. Terwijl rozenwater en saffraan afnamen kwamen de nieuwe smaken in grote mate terug in de latere twee kookboeken. In 1845 zagen we naast de ansjovis en citroen dan

---

<sup>57</sup> Odilia Anna Corver, *Aaltje, nieuw Nederlandsch kookboek*, 17e druk (Amsterdam 1887), 248.

<sup>58</sup> Smith, Stefan Halikowski. “Demystifying a Change in Taste: Spices, Space, and Social Hierarchy in Europe, 1380-1750.” *The International History Review* 29, no. 2 (2007): 237–57 <http://www.jstor.org/stable/40110784>; “Spice and Status.” *The Wilson Quarterly* (1976-) 33, no. 1 (2009): 78–79.

ook voor het eerst knoflook en kappertjes beschreven in de recepten en werden allerhande wilde bloemen toegevoegd zoals viooltjes en goudsbloemen.

Een groep smaakmakers die, in tegenstelling tot zuid-Europa, wel in Nederland populair bleef gedurende de negentiende eeuw, bestond uit kerrie, rijst, sago, peper, kurkuma en limoen. Dit kunnen we vooral wijten aan de reizen van onder andere de VOC naar het toenmalige Nederlands-Indië, Ceylon en andere gebieden in Azië waarvan deze producten vaak werden meegenomen.<sup>59</sup> Ze kwamen daarom voor in verschillende vlees en soms ook visrecepten.

In het kookboek van 1887 verschenen er bijna geen smaakmakers meer uit de oude smaakcultuur, en wanneer ze in een recept stonden moesten ze slechts in kleine mate worden toegevoegd. Naast de meer gebruikte lokale of zachtere kruiden deden ook compleet nieuwe ingrediënten zich voor die duiden op een invloed vanuit Zuid-Europa: Madeira, Macaroni, vermicelli (voor een deftige soep lettervermicelli) en parmezaanse kaas waren geen vreemden meer. Daarnaast vonden ook andere invloeden van overzees hun weg naar het zuinige kookboek van mevrouw Corver. Chocolade, agar agar, plantenboter uit het vet van kokosnoten, arrowroot en tapioca namen hun plekje in in diverse recepten. De afnemende specerijenhandel, en daarmee het afnemende gebruik van specerijen, had plaats gemaakt voor een handel in nieuwe luxe artikelen zoals koffie, thee, chocolade en suiker (van suikerriet).<sup>60</sup> Toen aan het einde van de eeuw transport over grote afstanden verbeterde en de productie van deze producten toenam, werden deze producten voor meer mensen toegankelijk. Ook verscheen in 1887 voor het eerst vanille in verscheidene recepten. Het is niet zo gek dat deze smaakstof pas in het kookboek van 1887 werd opgenomen ondanks dat het al een paar eeuwen eerder ontdekt was. Pas halverwege de negentiende eeuw werd namelijk ontdekt hoe de vanille-planten hier bevrucht konden worden waardoor er een commerciële teelt mogelijk werd, de prijzen daalden en vanille voor veel meer mensen betaalbaar werd. Aan het einde van de negentiende eeuw nam het hierdoor enorm in populariteit toe.<sup>61</sup>

Naast de transformatie van meer laatmiddeleeuwse smaken naar minder gebruik van kruiden en een hernieuwde interesse voor Europese ingrediënten was er ook een andere ontwikkeling bezig die door de drie kookboeken heen zichtbaar gemaakt wordt. Dit is een steeds duidelijker onderscheid tussen zoete en hartige gerechten. Zo maakten ze in 1803 nog

---

<sup>59</sup> Onno Kleyn, Charlotte Kleyn, *Luilekkerland: 400 jaar koken in Nederland* (Amsterdam 2018) 139-169.

<sup>60</sup> Smith, Stefan Halikowski. "Demystifying a Change in Taste: Spices, Space, and Social Hierarchy in Europe, 1380-1750." *The International History Review* 29, no. 2 (2007): 237-57 <http://www.jstor.org/stable/40110784>; "Spice and Status." *The Wilson Quarterly* (1976-) 33, no. 1 (2009): 78-79.

<sup>61</sup> Onno Kleyn, Charlotte Kleyn, *Luilekkerland: 400 jaar koken in Nederland* (Amsterdam 2018), 101-121.

een roomsaus om bij kalfsborst te serveren met kaneel, suiker, room en eieren. Dezelfde ingrediënten zouden ook voor een pudding gebruikt kunnen worden. In 1845 zaten er kaneel, suiker, citroen en krenten in een leversoep, maar het kookboek bevatte minder van deze zoete hartige gerechten dan het boek uit 1803. In 1887 zagen we deze combinaties nog minder. Hoewel dan nog regelmatig een hoeveelheid suiker aan een vleesgerecht toegevoegd werd, was het dan vaak in combinatie met uien en zout.

In conclusie ontstond er qua ingrediënten een verschuiving van een overdadige, kruidige keuken naar een met een grote rol voor aardappels en steeds minder voor kruiden, hoewel er zeker nog veel geïmporteerde producten werden gebruikt. Volgens Smith kwam deze transitie in smaak door de demystificatie van kruiden die ervoor zorgden dat de vraag daalde en handel ging focussen op andere luxe goederen.<sup>62</sup> In de negentiende eeuw zien we naast deze ontwikkeling ook een groeiende interesse in de invloed van voeding op gezondheid. Binnen deze trend waren voor zowel kruiden als vlees verschillende functies weggelegd.

## Vlees in het dieet.

Voeding en gezondheid werden al eeuwen samen genoemd, vooral in de vorm van geneeskrachtige kruiden en middeltjes, maar vanaf de negentiende eeuw ontstond er na de ontdekking van proteïnen, calorieën en koolhydraten ook een interesse voor de verschillende bestanddelen van voedsel en wat men moest eten om zo gezond mogelijk te blijven. Niet meer werd voeding alleen gebruikt tegen ziekten maar ook als een dieet dat men preventief gezond hield.<sup>63</sup>

In kookboeken van vóór en in de eerste helft van de negentiende eeuw was het gebruikelijk dat er, naast recepten, ook een huisapotheek aan het kookboek werd toegevoegd.<sup>64</sup> In deze huisapotheken werden verschillende alledaagse producten gebruikt om lichte kwalen te verhelpen. In het kookboek van 1845 was zo'n huisapotheek aanwezig. Hierin werd slechts weinig over vlees of vis gesproken. Toch laat deze huisapotheek ons duidelijk zien wat in deze tijd de relatie tussen voedsel en gezondheid was, namelijk een waarin voedsel als medicijn kon dienen. Voor vlees was er in deze periode geen helende rol weggelegd: het was zwaar te

---

<sup>62</sup> Smith, Stefan Halikowski. "Demystifying a Change in Taste: Spices, Space, and Social Hierarchy in Europe, 1380-1750." *The International History Review* 29, no. 2 (2007): 237–57. <http://www.jstor.org/stable/40110784>

<sup>63</sup> Martin Bruegel red., *A cultural history of food: in the age of empire (1800-1900)* (Londen, New York City 2012), 1-26; Adel den Hartog, Annemarie de Knecht-van Eekelen, Jon Verriet, *Wat is eetbaar? Een reis door de wereld van voedseltoebes en eetculturen* (Wageningen 2022), 13-27.

<sup>64</sup> Johannes van Dam, Joop Witteveen, *Koks & Keukenmeiden: Amsterdamse kookboeken uit de Gastronomische Bibliotheek en de Bibliotheek van de Universiteit van Amsterdam* (Amsterdam 2006).

verteren en men kon het maar beter mijden wanneer men ziek was of door de kou kwalen had. Vis werd niet gebruikt in de recepten tegen kwalen maar werd ook niet afgeraden. Vlees en vis waren dus meer producten die vooral geconsumeerd werden voor smaak, aanzien of vulling van de maag en niet vanuit een overtuiging dat zij zeer gezond zouden zijn.

Aan het einde van de eeuw werd er minder gekeken naar bepaalde gerechten of producten in combinatie met gezondheid en meer naar volledige diëten of juist specifieke bestanddelen van een product. Door de ontwikkelingen in de voedingsleer kwam er steeds meer kennis naar buiten over hoeveel een gemiddelde persoon per dag zou moeten consumeren in calorieën en andere bestanddelen van voedsel. Hoewel de wetenschap voor zowel proteïne als voor koolhydraten en vet vanaf 1859 exacte getallen per mens per dag begon voor te schrijven werden deze aanbevelingen alleen voor proteïne in het kookboek van 1887 opgenomen.<sup>65</sup> Vlees en vis verdiende hiermee een grote rol in het kookboek en alle dierlijke producten werden dan ook gemeten in voedende bestanddelen (de delen die louter eiwit bevatten) per gulden. Zo zou bouillon bijvoorbeeld geen voedingswaarde van zichzelf hebben, slechts de voedingswaarde van de proteïnen die je eraan toevoegde, zoals vlees of vis. Groenten hadden volgens de schrijfster van dit kookboek bijna geen waarde. Naast deze voedingswaarden van producten werd ook in het kookboek beschreven hoe goed een product te verteren was. Gerechten en producten die zwaar te verteren zouden zijn werden afgeraden te eten wanneer men ziek, een kind of een bejaarde was. Zo was kreeft bijvoorbeeld zwaar te verteren maar garnaal en oester kon je met gemak eten. Kruiden en specerijen zijn volgens de schrijfster van het kookboek erg zwaar te verteren en daarom niet aan te raden om veel te eten. In deze periode verkreeg vlees dus een nieuwe rol waarin het wel degelijk invloed op de gezondheid kon hebben. Men moest er namelijk genoeg van eten om gezond te blijven. Met deze nieuwe kennis rondom proteïne, en het idee dat de inname ervan voornamelijk uit dierlijke proteïne zou moeten bestaan, ontstonden er campagnes om mensen genoeg vlees te laten eten. Vlees werd gezien als de bron van sterke spieren en daarmee een hogere vleesconsumptie als een voorwaarde om gezonder te leven.<sup>66</sup>

Een reactie op deze ontwikkelingen kwam in de vorm van een nieuw dieet dat opkwam aan het einde van de negentiende eeuw: het vegetarisme. Vegetarische groepen gingen tegen het idee van dierlijke proteïne als voorwaarde voor een gezond leven in door te claimen dat

---

<sup>65</sup> Martin Bruegel red., *A cultural history of food: in the age of empire (1800-1900)* (Londen, New York City 2012), 1-26.

<sup>66</sup> Martin Bruegel red., *A cultural history of food: in the age of empire (1800-1900)* (Londen, New York City 2012), 165-180.

vleesconsumptie juist leidde tot bederf en ziekte. Waar vlees hitte en passie zou veroorzaken, verzorgden groenten een teder humeur.<sup>67</sup> In 1894 wordt dan ook de Nederlandse vegetariërsbond opgericht. Het ideaal van het vegetarisme werd hiermee een groepsonderscheidend en identiteitsvormend kenmerk: een middel om jezelf te onderscheiden. In deze periode werd het steeds gewoner om de ongelijkheid tussen maatschappelijke groeperingen uit te drukken in kwaliteit van producten, in plaats van in kwantiteit, en in eetgewoonten. Zo ontstond er, juist nu de lagere klassen meer konden eten, een ideaal van slankheid. Ook ontstonden in elitaire kring nieuwe eetwijzen en stromingen om zich te onderscheiden waaronder het vegetarisme.<sup>68</sup> Voor vrouwen binnen de hogere klassen vormden dit dieet een manier om hun lichaam te controleren en het kon ook hun professionele emancipatie als kok ondersteunen.<sup>69</sup> Daarnaast heeft de toenemende afstand tussen stad en platteland ook een rol gespeeld in de opkomst en groei van het vegetarisme. In de stad slachtte aan het einde van de negentiende eeuw bijna niemand nog zelf en de slagers besteedden het doden van de dieren meer en meer uit aan de werkers in de abattoirs aan de rand van de bebouwing.<sup>70</sup> In het kookboek uit 1887 verwees Corver meerdere keren naar de slager; zo beschreef ze dat het vervelend werk was dat men beter aan iemand kon overlaten met een vaste hand als men dat zelf niet had, en schreef ze over de diverse producten die bij de slager te krijgen waren. Dit laat ons zien dat het lang niet meer gewoon was voor de lezers van haar boek om altijd hun vlees zelf te slachten. Daarnaast duidt het ook op een veranderende houding tegenover de natuur waarin dieren steeds vaker los werden gezien van het vlees dat gegeten werd.

## Bereidingswijzen.

De bereiding van vlees begint eigenlijk al bij de voorbereiding. In de negentiende eeuw begon dit vaak al dagen voordat het vlees daadwerkelijk gegeten werd. Allereerst werd vlees gewassen. Dit werd omschreven als erg belangrijk in alle drie de kookboeken. Hoewel nu weinig mensen dit nog gewoon zijn was het in een periode van nog relatief weinig kennis over hygiëne van groot belang om voor de bereiding je voedsel te wassen om minder kans te lopen

---

<sup>67</sup> Ibidem.

<sup>68</sup> Jozien Jobse- van Putten, *Eenvoudig maar voedzaam; cultuurgeschiedenis van de dagelijkse maaltijd in Nederland* (Nijmegen 1995) 81-138.

<sup>69</sup> Jildau van der Meij, *Ik eet vegetarisch, dus ik ben...: De evolutie van genderrepresentaties in Britse vegetarische kookboeken uit 1850-1914* (Masterthesis, Radboud Universiteit, Nijmegen 2022).

<https://theses.uibn.ru.nl/handle/123456789/13424> (geraadpleegd 3 december 2022).

<sup>70</sup> Onno Kleyn, Charlotte Kleyn, *Luilekkerland: 400 jaar koken in Nederland* (Amsterdam 2018), 139-169.

om ziek te worden. Waarschijnlijk slachtten veel mensen hun vlees niet meer thuis, vooral aan het einde van de eeuw. Hierdoor wist je niet in wat voor omstandigheden het zich heeft bevonden voor het bij je thuis terecht kwam. Zoals Odilia Corver het in het boek van 1887 omschreef:

‘Ook het vleesch wordt nooit gebruikt, zonder dat het frisch is afgespoeld. Men neemt een ruimen bak met water en spoelt het stuk vleesch aan alle kanten flink af. De slager bracht het misschien wel in een oude krant!! Een krant met bacteriën!!’.<sup>71</sup>

De mensen die wel zelf hun dieren slachtten hadden nog geen steriele keukens of benodigdheden. Hier kon het wassen van producten een wereld van verschil maken.

Na het wassen volgde voor veel stukken vlees het marinieren. Vooral voor koppen van dieren en grote stukken vlees werd in bijna alle recepten aangegeven dat ze eerst een aantal dagen in zout of azijn moesten worden gemarineerd of opgehangen om te besterven. Zo werd in een recept voor ossenkop uit 1803 de kop gewassen, gekookt en daarna nog 4 dagen in azijn met laurier gemarineerd alvorens het kon gebakken worden. Volgens het recept voor een lamsbout lag de bout zelfs 9 á 10 dagen in een azijnbad en een kalfsrib werd voor het roken 8 á 9 dagen in het zout gelegd. In 1845 werd dit nog evenveel, al dan niet meer, toegepast. Hier werden niet alleen koppen dagen in het azijn gelegd maar ook karbonaden, boeuf en zelfs vis. Het zouten werd aan het einde van de eeuw minder gedaan voor het bereiden, toen werd het meer slechts een manier van conserveren, het weken in azijn bleef. Een verklaring voor de afname in marinieren is waarschijnlijk de groeiende kennis rondom voedsel en daarmee de bewustwording dat dit niet (meer) nodig was om veilig vlees te kunnen consumeren.

Na het wassen volgde in de meeste gevallen het koken. De meeste recepten voor vlees in 1803 en 1845 hadden meerdere bereidingswijzen, waarvan koken dan bijna altijd de eerste was. In 1887 vormde koken meestal een bereiding op zich en werd grotendeels afgezien van het vaker bereiden van één product. Dit meerdere keren bereiden van vlees was een gebruik dat tijdens de late middeleeuwen al werd uitgevoerd.<sup>72</sup> Tijdens het koken gaarde het vlees of de vis al, hierdoor wist men zeker dat het vlees uiteindelijk door en door gaar zou zijn. De bereidingswijzen die erna werden toegepast vormden de optie om smaak en andere ingrediënten toe te voegen, bijvoorbeeld door ze samen te stoven of door ze boven het vuur te roosteren voor een rooksmaak. In de eerste helft van de eeuw vormde koken ook een manier

---

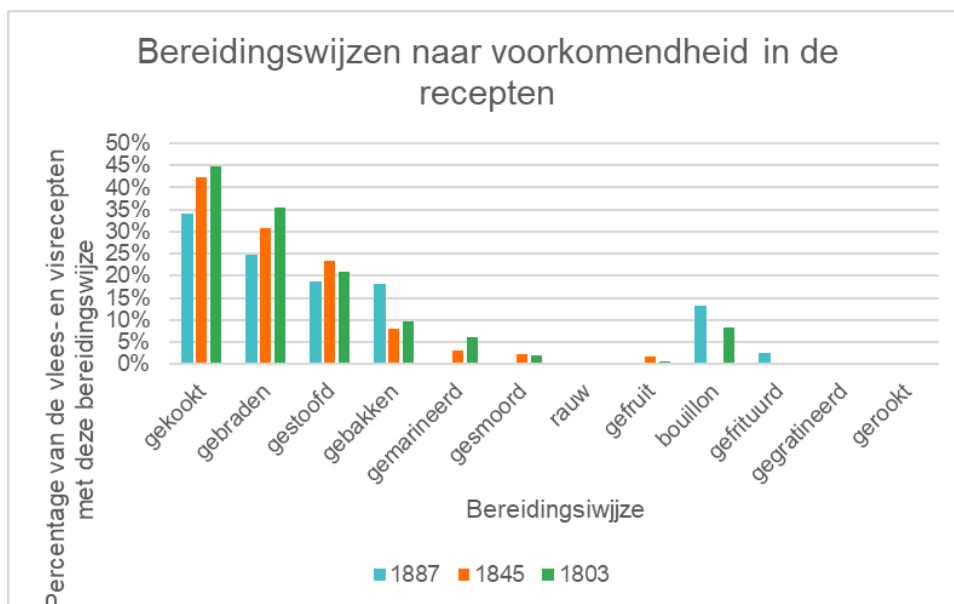
<sup>71</sup> Odilia Anna Corver, *Aaltje, nieuw Nederlandsch kookboek*, 17e druk (Amsterdam 1887), 16.

<sup>72</sup> “Spice and Status.” *The Wilson Quarterly* (1976-) 33, no. 1 (2009): 78–79.

om van de afvalstoffen van het vlees af te komen. Dit werd gedaan door zorgvuldig af te schuimen. In 1887 steeg het belang van proteïne en werd deze praktijk afgezworen:

‘Door dit afschuimen, dat in alle kookboeken zoo sterk wordt aangeprezen, en dat geen keukenmeid ooit verzuimt te doen, wordt het eenige voedende bestanddeel van den bouillon weggenomen en het kostbare eiwit, dat onze spieren zoo nodig hebben, om zich te voeden en dat wij in den vorm van vleesch zoo duur betalen, wordt in den goot geworpen.’<sup>73</sup>

Na het koken volgden dan nog verschillende bereidingswijzen. Ter illustratie is hiervan grafiek 3.1 gemaakt. Omdat in de eerdere twee boeken vaak meerdere bereidingswijzen voor één recept werden gebruikt is de grafiek slechts bedoeld om de gebruikte bereidingswijzen in hoeveelheid met elkaar te kunnen vergelijken. Alle opgenomen bereidingswijzen werden gebruikt maar kleine hoeveelheden zijn helaas niet zichtbaar in de percentages. Zo werd in elk kookboek bijvoorbeeld een recept gegeven voor rauwe haring, deze recepten komen echter in totaal in zo’n klein percentage voor dat ze niet zichtbaar zijn in de grafiek. Toch is hier voor percentages gekozen omdat de aantallen recepten in totaal niet gelijk waren in de verschillende kookboeken waardoor er geen vergelijking mogelijk zou zijn.



Grafiek 3.1: Bereidingswijzen van vlees en vis in percentage van het totaal aantal vlees- en visrecepten in het bijbehorende kookboek.

Bakken en braden waren gelijkaardige kooktechnieken, maar braden duurde langer, gebeurde op lagere temperatuur en meestal in een afgesloten pot; terwijl bakken minder lang

<sup>73</sup> Odilia Anna Corver, *Aaltje, nieuw Nederlandsch kookboek*, 17e druk (Amsterdam 1887), 35.

duurde, op hogere temperatuur gebeurde en zonder deksel. Beide technieken konden gebruikt worden op open vuur en in een oven. Aan het begin van de eeuw gebeurde het ook vaak op een open vuur in een pan met een taartenpandeksel erbovenop. Daar werden vervolgens hete kooltjes of hout op gegooid om een soort oven te creëren. Ook werd er veel aan het spit gekookt boven het vuur. In 1845 werden nog grotendeels dezelfde technieken gebruikt en bleven open vuur en spit-braden populair. Hier stond zelfs een recept in voor speenvarken, dat in zijn geheel aan het spit werd gebraden, en vervolgens opgediend met een sinaasappel of citroen in zijn bek. In het kookboek van 1845 werd ook het roken toegevoegd. Dit sloeg waarschijnlijk niet erg aan want het werd slechts gebruikt in 2 recepten en kwam in het kookboek erna niet meer terug. Het kookboek van 1887 verschilde qua bereidingswijzen het meest van de andere twee. Zo werden voor het eerst gratineren en frituren geïntroduceerd als nieuwe technieken met onder andere een recept voor kroketten die erg leek op de hedendaagse kroket en ook spiering en andere kleine vissen werden in braadvet gefrituurd. Een andere ontwikkeling was de uitvinding van de ‘circulatieoven’ waarin gebraden en gestoofd werd. Ovens zonder circulatie hitte zouden niet handig zijn volgens mevrouw Corver omdat je dan een aslade nodig had voor de onderhitte en het eten niet goed warm zou blijven. Het populaire spit roosteren van de eerder twee kookboeken keurde ze volledig af: dit werd ouderwets genoemd, een overblijfsel uit de kindsheid van de kookkunst. Bovendien zou het vlees er taai van worden en een rooksmaak aan over houden. In het gebruik van deze bereidingswijzen zien we dus duidelijk de ontwikkelingen binnen het huishouden en de invloeden van industrialisatie hierop: van bereidingen op open vuur naar het koken op de nieuwe circulatie ovens en zelfs de intrede van het frituren.

Een laatste, maar zeker niet onbelangrijke, manier van het bereiden van producten in de negentiende eeuw was het conserveren. Deze bereidingswijzen zijn niet opgenomen in grafiek 3.1 maar zullen hier wel toegelicht worden. In het eerste kookboek werden er namelijk tal van manieren beschreven om voedsel te bewaren met als meest voorkomende het inleggen in zogenoemde ‘Keulsche potten’. Dit is een stenen pot die geglazuurd werd waardoor hij luchtdicht was en daarmee goed om in te conserveren. Er werden drie manieren van conserveren in de Keulsche pot beschreven in Aaltje uit 1803: allereerst het bewaren door zuur. Er werd een product (bijvoorbeeld aal of kweeperen) in de pot gestopt en vervolgens overgoten met azijn of ander zuur. Een mix van zuur en alcohol werd ook beschreven. Een tweede manier was het maken van laagjes met het product en zout. Zo voorkwam het zout dat vocht of lucht bij het eten kwam. Als laatste manier werd ook genoemd dat je het product in een pot kon stoppen en er vervolgens een laagje vet op kon aanbrengen om het zo af te sluiten. De Keulsche pot

werd vervolgens, na elk van deze manieren, afgedekt met een varkensblaas om de pot luchtdicht te maken. In zowel 1845 als in 1887 werden deze manieren van conserveren nog beschreven.

Andere manieren van conserveren in 1803 waren drogen, het bewaren in flessen en het maken van koekjes. Fruit werd bijvoorbeeld gedroogd op een plankje in de oven, maar voor vlees en vis omvatte het drogen eerder het ophangen in een kelder. Sap werd in flessen gestopt met een stuk papier en gesmolten pek om het dicht te maken, en vervolgens op de kop in de kelder gezet. Voor vlees was er een opvallend gerecht dat de consumptietijd verlengde. Dit was een recept voor soep koekjes, gemaakt van mergpijp, kalfspoot en twee oude hanen met dunne poten. De stukken vlees werden gekookt en daarna gedroogd in de oven tot een soort koekjes. Volgens de auteur waren ze daardoor niet alleen perfect voor in de soep maar ook om mee te nemen als 'reiskrchtig' voedsel.

In 1845 werd naast het inmaken in potten ook gebakken; hier maakten ze vleespastei (ook wel 'venezoen') waar je na het bakken het deeg van weggooit en het vlees afdekte met gebakken boter. Op deze manier was het lang te bewaren en wanneer je het wilde gebruiken sneed je een plakje af en stooftde je het met rozemarijn en olijven. Ook werd er gelei pudding gemaakt van varkensoren, -snuif en pootjes met stukjes citroen. Om vers vlees te behouden van derving werd het ingewreven met gekneusde koriander of melissen zodat er geen vliegen of maden op zouden gaan zitten. Daarnaast werd het vlees verwerkt tot worsten, hoofdkas en rolpens om het vervolgens te kunnen bewaren.

Veertig jaar later had de voedingsleer vogelvlucht genomen en wisten mensen steeds beter waartegen ze hun eten moesten beschermen om ervoor te zorgen dat het vers bleef. Corver omschreef dit op bladzijde 319 als volgt:

'Het bederf ontstaat, door gisting, door aanwezigheid van melk- en azijnzuur en door schimmels. Eerste voorwaarden voor de ontwikkeling der bedervende invloeden zijn: warmte, vocht en genoegzame toevoer van lucht. Men bewaart de levensmiddelen tegen bederf: door koude, door afsluiting van lucht, door drogen of onttrekken van water en door het doden der kiemen van bederf. Spijzen en zaken, die kort bewaard worden, zet men in koele kelders of kamers, of in goed geventileerde ijskasten...'<sup>74</sup>

Met deze kennis kwamen ook nieuwe, gewilde, manieren van preservatie, zoals de hierboven genoemde ijskasten en het inblikken van voedsel. Dit bestond al aan het begin van de eeuw maar aan het einde ging pas de prijs omlaag en daarmee de productie omhoog. Een voordeel

---

<sup>74</sup> Odilia Anna Corver, *Aaltje, nieuw Nederlandsch kookboek*, 17e druk (Amsterdam 1887), 319.

van deze methoden was dat ze de smaak, textuur en het uiterlijk veel minder veranderden.<sup>75</sup> Corver schreef dan ook in 1887 over voedsel, ingemaakt in bussen, en het koelen van bepaalde producten. Toch was ze nog erg voorzichtig over deze methoden, vooral door de metalen die gebruikt werden bij het maken van de bussen en dat men via het bewaarde voedsel daardoor binnen kon krijgen. In de meeste preservatie recepten in dit kookboek werd dan ook nog steeds gebruik gemaakt van potten, vet en zout.

## Manieren van opdienen.

Na het bereiden volgde het opdienen van het gerecht. De trend die opvalt door het analyseren van alle drie de kookboeken is het bereiden van een dier in delen om het vervolgens weer zo in elkaar te zetten dat het leek op het originele dier, of iets totaal anders. In 1803 was dit bijvoorbeeld een snoek, die na bereiding in de vorm van een snoek werd gemodelleerd, of met een botje of graat in de vorm van varkenskoteletjes of ham. Wellicht was snoek goedkoper dan varken en was dit een manier om het er toch als varken te laten uitzien. Meer waarschijnlijk is dat dit puur om esthetische redenen gedaan werd. Er volgden namelijk ook recepten voor vogels die inclusief veren of staart gepresenteerd werden en kreeften die terug in de schalen gestopt werden. In 1845 werd er nog steeds gebruik gemaakt van deze manier van presenteren; zo werd de snoek weer gefarceerd, zalm tot ham of worst gemaakt en vogels weer in elkaar gezet na bereiding. In dit boek werd echter ook aandacht besteedt aan het dekken van de tafel en het hebben van mooi bestek. Dit vormt een interessante ontwikkeling omdat dit duidt op nieuwe rituelen rondom het nuttigen van de maaltijd. De vork was vanaf de 18e eeuw al in opkomst maar pas rond 1900 namen mensen vast het gebruik van mes en vork over uit Engeland. Volgens Jobse-van Putten werd hierdoor de afstand tussen de mens en het voedsel groter en werden deze (gedrags)gebruiken rondom eten vooral voor de middenklasse een manier om zich te onderscheiden, ook al hadden ze dan geen titel.<sup>76</sup> In 1887 ging het opdienen nog een stapje verder en werd er een heel hoofdstuk gewijd aan ‘namen en versieringen’ van diverse gerechten. Corver schreef:

---

<sup>75</sup> Martin Bruegel red., *A cultural history of food: in the age of empire (1800-1900)* (Londen, New York City 2012), 27-47.

<sup>76</sup> Jozien Jobse- van Putten, *Eenvoudig maar voedzaam; cultuurgeschiedenis van de dagelijkse maaltijd in Nederland* (Nijmegen 1995), 81-138.

‘Het versieren moet noch veel geld, noch veel geld kosten’ maar ‘sierlijkheid en bevalligheid zijn de genotmiddelen des levens: ze maken dat men met meer lust leeft.’<sup>77</sup> Oftewel, het opdienen moest wel mooi en met aandacht gebeuren maar het hoefde niet veel geld te kosten. Het farceren van dieren vond ze overigens maar onvoordelig; het enige recept in deze trant was een hoenderborst die met een botje tot kotelet werd gevormd. In deze manieren van opdienen zien we een interessante ontwikkeling. Een transitie van decoratieve presentatiewijzen naar decoratie niet van het eten zelf maar van de tafel.

## Conclusie.

In dit hoofdstuk is gekeken naar de rol van vlees en vis in de negentiende eeuwse kookboeken en de ontwikkelingen die hierbinnen plaats gevonden hebben. Zo zagen we qua culinaire voorkeuren een transformatie van een meer laatmiddeleeuwse keuken, qua specerijen en opdiening, naar een die meer belang hechtte aan voedingswaarden en aardappels dan aan kruiden. Door politieke invloeden in Azië, bleven kruiden en producten uit deze regio’s wel belangrijk in Nederland. Nieuwe kennis rondom de bestanddelen van voedsel, de gevolgen hiervan op de gezondheid en een stabielere voedselvoorziening zorgden voor een toename in de consumptie van vlees maar ook juist voor een kans voor de hogere klassen om zich te onderscheiden van de rest door speciale diëten te volgen zoals het vegetarisme. De afstand tussen het slachten van een dier en de consument groeiden waardoor vlees als voedsel steeds meer los kwam te staan van de dieren die het waren. Industriële ontwikkelingen zorgden ervoor dat roosteren op open vuur en aan een spit naar de achtergrond verdwenen en plaats maakten voor bakken in circulatie ovens en het frituren van etenswaar. Ook zien we hierdoor nieuwe manieren van preservatie ontstaan zoals het bewaren in koelkasten en het inblikken van voedsel.

## Conclusies.

In het begin van deze studie werd de vraag gesteld: “Hoe evolueert het gebruik van vlees in Aaltje-kookboeken tussen 1803 en 1887?”

Uit de verschillende hoofdstukken is gebleken dat vlees aan het begin van de negentiende eeuw vooral nog werd gezien als een luxeproduct. De armere bevolking at

---

<sup>77</sup> Odilia Anna Corver, *Aaltje, nieuw Nederlandsch kookboek*, 17e druk (Amsterdam 1887), 225.

nauwelijks vlees en voor de hogere klassen was juist het overmatig consumeren ervan een manier om zich te onderscheiden. In deze periode speelden voor de doelgroep van Aaltje kruiden en specerijen een grote rol en het klaargemaakte vlees werd met zorg gepresenteerd. Er werd een selecte groep landdieren gegeten en door overbevissing in de rivieren vooral zeevissen. De stukken van de dieren die geconsumeerd werden waren divers, maar selecter dan in het kookboek van 1845.

Halverwege de eeuw teisterden voedselcrisis en misoogsten Nederland. Door deze misoogsten werd er gezocht naar nieuwe vormen van voedsel. Ook op het gebied van vlees was dit het geval omdat de dieren die gehouden werden minder te eten kregen en daardoor lager waren in slachtgewicht. Een grote variatie aan diersoorten verscheen hierdoor in het kookboek van 1845. Door de nood aan voedsel, en aan vlees, veranderden de sociale normen om bepaalde diersoorten niet te eten. Vlees werd nog meer een luxeproduct, maar voor de doelgroep van Aaltje hoorde het ook bij de basis van het dieet en werden de standaard soorten vervangen. Bijvoorbeeld door klein gevogelte, andere vissoorten en nieuwe stukken van de dieren, al bleven de vissoorten onderhevig aan de seizoenen en wat er gevangen kon worden.

Na de jaren 1850 steeg de import van graan en rogge waardoor er meer dieren op een hoger gewicht geslacht konden worden. Ontwikkelingen binnen de industriële revolutie zorgden ervoor dat de voedselvoorziening kon stabiliseren. Daarnaast had het veel invloed op de manier van het conserveren en bereiden van voedsel waar nieuwe technieken en combinaties werden ontdekt. Dit zien we goed terug in het kookboek van 1887 waar circulatie ovens en frituren intrede deden. Vlees en vis werden een dagelijks onderdeel van het dieet voor een veel grotere groep mensen en met de ontwikkeling van de voedingsleer kwamen er aangeraden hoeveelheden dierlijke proteïnen dat iedereen zou moeten consumeren. In Aaltje zagen we dan ook een verschuiving van de consumptie van minder vlees in een hogere kwaliteit naar meer vlees in een lagere kwaliteit. In deze perioden ontstond er als tegenbeweging op deze ontwikkelingen een roep om minder vlees te eten of zelfs vegetarisch te worden. Dit kwam vooral vanuit hogere klassen en vrouwen om zichzelf te kunnen onderscheiden. Aan het einde van de eeuw was de keuken eenvoudiger met minder kruiden en toevoegingen en werd er minder belang gehecht aan het opdienen van het vlees of de vis en meer aan de manier van eten en het dekken van de tafel. Door de groeiende afstand tussen het slachten en de consument werd vlees steeds meer los gezien van het dier.

Oftewel, vlees, meer dan vis, veranderde door de negentiende eeuw heen van een luxe product naar basisvoedsel met meerdere betekenissen. Vlees en vis verschoven van dier dat

zelf geslacht of gevangen werd naar een product dat gekocht werd en van een product dat het middelpunt vormde bij het eten, naar een (essentieel) onderdeel van de maaltijd als activiteit.

Door de benadering van dit onderzoek vanuit het macroperspectief van de negentiende eeuw op de casus vleesconsumptie vormt dit onderzoek er een die verschillende onderzoeksthema's, die volgens Pilcher centraal staan in voedselonderzoek, verbindt. Zo verklaarde het de veranderingen in het gebruik van vlees in deze periode door middel van grote gebeurtenissen als de industriële revolutie, voedselcrissen en het nieuwe opkomende voedselsysteem. Ook werden juist de invloed van vlees als middel van identificatie en ingrediënt voor gezond leven op de maatschappij uitgelegd. De hard data die door onder andere Merijn Knibbe al waren verzameld uit verschillende bronnen zijn hiermee vertaald naar de invloed op het dagelijks leven van de bevolking. Hierdoor kan dit onderzoek een bijdrage leveren aan het hedendaagse debat rondom vleesconsumptie en de vraag wat Nederlands is op het gebied van vlees eten. Daarnaast legt dit stuk een basis voor verder onderzoek op het gebied van voedselgeschiedenis, of vleesconsumptie in Nederland.

Dit onderzoek heeft beperkingen. Allereerst is er gebruik gemaakt van slechts drie kookboeken, allen vanuit eenzelfde inslag en doelpubliek en is er hierdoor geen intersectionele insteek. Een volgend onderzoek kan dit uitbreiden naar andere varianten uit het kookboek corpus van de negentiende eeuw. Ook kan er verder dan de kookboeken gekeken worden en bronnen als huishoudboekjes, dagboeken of in- of verkooplijsten gebruikt worden. In dit onderzoek is alleen gekeken naar de bereiding van vlees in deze eeuw, een interessante vervolgstap kan de verhandeling zijn. Denk hierbij aan de opkomst van slagers en abbatoirs en waar deze zoal in een stad zaten om zo een beeld te krijgen voor welke groepen deze verkoop vooral bedoeld was en hoe de anderen aan hun vlees kwamen. Dit kan dan ook meer vertellen over het verschil in vleesconsumptie tussen verschillende klassen, wat aan de hand van de drie hier gebruikte kookboeken eigenlijk weinig te doen was. Tot slot is dit onderzoek gefocust op de vleesconsumptie, maar naast het (beperkte) onderzoek van den Hartog over groenten en melk, en artikelen over aardappels, is er ook nog vrij weinig bekend over andere onderdelen van de Nederlandse voedsel geschiedenis van de negentiende eeuw. Hier ligt dus nog een heel veld open voor vervolgonderzoek.

# Literatuurlijst.

## Literatuur.

- Adams, C., *The Sexual Politics of Meat: a Feminist-Vegetarian Critical Theory* (New York 2016).
- Albala, K., *The food history reader: primary sources* (Londen; New York City 2014).
- Bakker, E., de, H. Dagevos, *Vleesminnaars, vleesminderaars en vleesmijders: Duurzame eiwitconsumptie in een carnivore eetcultuur* (LEI-rapport 2010-003) LEI, universiteit Wageningen, 2010 (geraadpleegd 3 december 2022). <https://edepot.wur.nl/141595>.
- Bruegel, M., red., *A cultural history of food: in the age of empire (1800-1900)* (Londen, New York City 2012).
- Brugmans, I. J., *Stapvoets voorwaarts: Sociale geschiedenis van Nederland in de 19e eeuw*, (2e druk Haarlem;Bussum, 1978).
- Davids, C. A., Hart, M. 't, & Heerma van Voss, L., *De wereld en nederland : een sociale en economische geschiedenis van de laatste duizend jaar* (Amsterdam, 2011).
- Den Hartog, A., J, Verriet en A. de Knecht-van Eekelen, *Wat is eetbaar? Een reis door de wereld van voedseltaboes en eetculturen* (Wageningen 2022) 107-125.
- Den Hartog, A. P., “Dietary Change and Industrialization: The Making of the Modern Dutch Diet (1850–1985)” *Ecology of Food and Nutrition* 27, no. 3-4 (1992): 307–18.  
<https://doi.org/10.1080/03670244.1992.9991252>.
- Den Hartog, A. P., J. Jobse-van Putten, A. H. van Otterloo, M. Jansen, *De gestampde pot: eetcultuur in Nederland* (Utrecht 1992).
- Den Hartog, A. P., red., *Voeding als Maatschappelijk Verschijnsel*, (Utrecht 1985).
- Evans, R.J., *De eeuw van macht: Europa 1815-1914*, vert. Het Vertaalcollectief (Hollands diep, 2016).
- Jobse- van Putten, J., *Eenvoudig maar voedzaam; cultuurgeschiedenis van de dagelijkse maaltijd in Nederland* (Nijmegen 1995).
- Kleyn, O., C Kleyn, *Luilekkerland: 400 jaar koken in Nederland* (Amsterdam 2018).
- Knapp, V. J., “The Democratization of Meat and Protein in Late Eighteenth- and Nineteenth-Century Europe,” *The Historian* 59:3 (1997) 541–551. <https://doi.org/10.1111/j.1540-6563.1997.tb01004.x>
- Knibbe, M. T., ‘De hoofdelijke beschikbaarheid van voedsel en de levensstandaard in Nederland, 1807-1913’, *Tijdschrift voor Sociale en Economische Geschiedenis* 4:4 (2007) 71-107.  
<https://doi.org/10.18352/tseg.629>.
- Knibbe, M. T., ‘Agriculture in the Netherlands 1851-1950: Production and institutional change’, (Amsterdam 1993).

- Lepage, Y., 'Evolution de la consommation d'aliments carnés aux XIXe et XXe siècles en Europe occidentale', *Revue Belge de Philologie et d'histoire* 80:4 (2001): 1459-1468.  
<https://doi.org/10.3406/rbph.2002.4680>.
- Murcott, A., W. Belasco, & P. Jackson red., *The Handbook of Food Research* (Londen; New York 2013).
- Neuhaus, J., 'The Way to a Man's Heart: Gender Roles, Domestic Ideology and Cookbooks in the 1950's', *Journal of Social History* 32:3 (1999) 529-555. doi:10.1353/jsh/32.3.529.
- Paping, R., 'Voor een handvol stuivers': *Werken, verdienen en besteden: de levensstandaard van boeren, arbeiders en middenstanders op de Groninger klei, 1770-1860 [Historia Agriculturae XXVIII]*. [Thesis fully internal (DIV), Rijksuniversiteit Groningen, 1995]. Nederlands Agronomisch Historisch Instituut.
- Pilcher, J. M., red., *The Oxford Handbook of Food History* (Oxford, NYC, 2012).
- Scholliers P., P. Van den Eeckhout, 'Hearing the consumer? The laboratory, the public, and the construction of food safety in Brussels, 1840s-1910s', *The Journal of Social History*, 44: 4 (2012), 1139-1155. doi:<http://dx.doi.org/10.1353/jsh.2011.0049>.
- Scholliers, P., 'Verschuivingen in het arbeidersconsumptiepatroon, 1890-1930', *Belgisch Tijdschrift voor Nieuwste Geschiedenis* 13 (1982) 273-312.
- Sharpless, R., Cookbooks as resources for rural research, *Agricultural History* , 90:2 (Spring 2016) 195-208. <https://www.jstor.org/stable/10.3098/ah.2016.090.2.195>
- Smith, Stefan Halikowski. "Demystifying a Change in Taste: Spices, Space, and Social Hierarchy in Europe, 1380-1750." *The International History Review* 29, no. 2 (2007): 237–57.  
<http://www.jstor.org/stable/40110784>.
- Terlouw, F., 'De aardappelziekte in Nederland in 1845 en volgende jaren', in: *Economisch- en Sociaal-Historisch Jaarboek*, 34 (1971), 263-308.  
 Toussaint-Samat, M., *A history of food* (2e druk; Hoboken 2009)
- Van Dam, J., J. Witteveen, *Koks & Keukenmeiden: Amsterdamse kookboeken uit de Gastronomische Bibliotheek en de Bibliotheek van de Universiteit van Amsterdam* (Amsterdam 2006).
- Van der Meij, J., *Ik eet vegetarisch, dus ik ben...: De evolutie van genderrepresentaties in Britse vegetarische kookboeken uit 1850-1914* (Masterthesis, Radboud Universiteit, Nijmegen 2022). <https://theses.ubn.ru.nl/handle/123456789/13424> (geraadpleegd 3 december 2022).
- Veluw, K., 'De vleeswereld: Toenemend bewustzijn over dierenwelzijn en milieu zorgt voor lagere vleesconsumptie,' *Ekoland*, (10, 2017), 13-15.
- Witteveen, J., 'Aaltje and her publishers', *Querando* 16:4 (1986) 281-296.  
<https://doi.org/10.1163/157006986X00035>.
- "Spice and Status." *The Wilson Quarterly* (1976-) 33, no. 1 (2009): 78–79.

## Primair bronnenmateriaal.

Aaltje, *Aaltje, de volmaakte en zuinige keukenmeid*, (Amsterdam 1803).

[https://books.google.nl/books?id=F-tWAAAACAAJ&printsec=frontcover&dq=Aaltje,+de+volmaakte+en+zuinige+keukenmeid&hl=nl&sa=X&redir\\_esc=y#v=onepage&q&f=false](https://books.google.nl/books?id=F-tWAAAACAAJ&printsec=frontcover&dq=Aaltje,+de+volmaakte+en+zuinige+keukenmeid&hl=nl&sa=X&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false)

Corver, O. A., *Aaltje, nieuw Nederlandsch kookboek*, 17e druk (Amsterdam 1887).

[https://books.google.nl/books?id=Ccercvr09MsC&printsec=frontcover&dq=Aaltje+de+volmaakte+en+zuinige+keukenmeid&hl=nl&sa=X&redir\\_esc=y#v=onepage&q&f=false](https://books.google.nl/books?id=Ccercvr09MsC&printsec=frontcover&dq=Aaltje+de+volmaakte+en+zuinige+keukenmeid&hl=nl&sa=X&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false)

S., Aaltje, *Aaltje, de volmaakte en zuinige keukenmeid. Nieuw Nederlandsch keukenboek voor koks, keukenmeiden en huismoeders*, 9e druk (Amsterdam, 1845).

[https://books.google.nl/books?id=83RhAAAACAAJ&printsec=frontcover&dq=aaltje&hl=nl&sa=X&redir\\_esc=y#v=onepage&q=aaltje&f=false](https://books.google.nl/books?id=83RhAAAACAAJ&printsec=frontcover&dq=aaltje&hl=nl&sa=X&redir_esc=y#v=onepage&q=aaltje&f=false)

## Websites.

Allard Pierson museum, <https://allardpierson.nl/blog/groene-soep-a-la-aaltje/> (geraadpleegd 17 oktober 2022).

Centraal bureau voor statistiek,

<https://www.cbs.nl/nl-nl/nieuws/2021/23/vlees-geen-dagelijkse-kost-voor-8-op-de-10-nederlanders> (geraadpleegd 10 september 2022).

Financieel dagblad, <https://fd.nl/fd-persoonlijk/1189258/pleidooi-voor-orgaanvlees> (geraadpleegd 28 Oktober 2022).

NOS, <https://nos.nl/artikel/2198862-waarom-het-ons-niet-lukt-om-minder-vlees-te-eten> (geraadpleegd 23 mei 2022).

## Krantenartikelen.

Piscaer, L., 'Pioniers in kop-tot-staartkoken: 'Het varken is een wonderdier!', *Algemeen Dagblad* (20 oktober 2019).

## Tijdschriften.

*Food&Foodways: Explorations in the history and culture of human nourishment*, Print ISSN: 0740-9710 Online ISSN: 1542-3484. Online inzichtbaar via:

<https://www.tandfonline.com/action/journalInformation?journalCode=gfof20>

*Petites propos culinaires*, ISSN: 0142-7857. online te koop via

<https://prospectbooks.co.uk/product-category/ppc/>.

