

Veranderingen in de Noord Nederlandse tafelcultuur tussen 1650 en 1750

Over wat men in de zeventiende en achttiende eeuw gebruikte om etenswaren mee te nuttigen en hoe onze tafelmanieren veranderden en daarmee de gebruiksvoorwerpen op tafel in de loop van deze episode.



Nicole Sterk
s4432584
Kunstgeschiedenis
Bachelor scriptie
Versie 2 – 30 augustus 2018
J.P. van Rijen

*TINNE BORDEN ZIJN NIET GOET
OM DAT MENSE SCHUUREN MOET
MAAR EEN BORD VAN PORCELEIJN
WORD VAN 'T WASSEN WIT EN REIN
DAAROM SET VRIJ OP DEN DIS
EEN BORD DAT WEL GESCHILDERD IS¹*

Inhoudsopgave

Inleiding en onderzoeksopzet	3
Status Quaestionus	4
1. De dominante eetgewoonten in de eerste helft van de Nederlandse Gouden Eeuw	6
1.1 De algemene kenmerken van een maaltijd uit de Gouden Eeuw	7
1.2 De belangrijkste kenmerken van de geserveerde gerechten ten tijde van de Gouden Eeuw	9
2. Veranderingen in de receptuur vanaf de tweede helft van de zeventiende eeuw, en de opkomst van nieuwe werken en interessegebieden voor de Nederlandse keuken.	12
2.1 De terugkeer naar oorspronkelijke smaak door de komst van Franse koks en kookboeken als oplossing voor de veranderende smaak van de Nederlandse elite	13
2.2 De opkomst van het moestuinieren onder de elite en de recepten voor de bereiding van de daarvan afkomstige vruchten en groenten	14
2.3 Veranderingen in kleurgebruik en de kijk op verschillende ingrediënten en het ontstaan van de moderne Franse keuken zoals wij die nu kennen	16
3. Veranderingen op de Nederlandse eettafel vanaf de tweede helft van de zeventiende eeuw	18
3.1 Nieuwe ontwikkelingen in eetgerei en diswaar door de opkomst en verandering van verschillende recepten en gerechten	18
3.2 Veranderingen door het ontstaan van een nieuwe smaakvoorkeur en voor een betere gezondheid	20
3.3 Voorwerpen om te voldoen aan de grote pronkzucht vanaf de tweede helft van de zeventiende eeuw met de ogen gericht op Frankrijk	21
3.4 Hoe een nieuwe kijk op tafelmanieren ervoor zorgde dat voorwerpen ontstonden, veranderden en verdwenen	23
3.5 De veranderende voorkeur voor verschillende materialen en versieringen op de Nederlandse eettafel van de zeventiende en achttiende eeuw	25
Conclusie	27
Literatuurlijst	30
Internetbronnen	32
Afbeeldingen	33
Voetnoten	45

**OMSLAGAFBEELDING: STILLEVEN MET PRONKPASTEI, PIETER CLAESZ,
OLIEVERF OP DOEK, 1627**

BRON: <https://www.rijksmuseum.nl/nl/collectie/SK-A-4646>

Inleiding en onderzoeksopzet

De Gouden Eeuw was een eeuw van voorspoed. Over het algemeen heeft men een goed beeld van de weelde van de Gouden Eeuw door de verschillende stillevens, genrestukken en groepsportretten rond tafels. Hiermee illustreerde men een rijkdom en overvloed van dissens en gerechten van eigen bodem en vanuit andere landen. In het buitenland stonden de Nederlanders in die tijd bekend om hun overdadige ‘schranspartijen’. Bij de meeste feestelijke aangelegenheden in alle lagen van de bevolking werden ongekennde hoeveelheden eten geserveerd.² Feestdissen bestonden uit groot gebrad, pasteien, salades en zoetigheden. Men gebruikte borden en schotels van majolica, faience en tin en in de hoogste kringen zelfs van zilver en porselein.³

De beschrijving van de bruiloft van de dochter van Constantijn Huygens op 20 april 1660 geeft eveneens een goed inzicht in de overvloed van de Gouden Eeuw. Door de hoge aanstelling en functie van Huygens kwamen er veel hoge gasten op de gebeurtenis af, waaronder de Franse ambassadeur. De tafel werd gedekt voor 42 gasten met wit linnen. De gasten kregen als eetgerei een mes, vork en lepel. De glazen, tinnen borden en tinnen schotels werden gehuurd. Verder werd een Franse kok ingehuurd waardoor het culinaire niveau erg hoog was. Vlees, vis en gevogelte vormden de kern van het gehele diner.⁴ Deze gebeurtenis schetst goed de veranderingen die rond het einde van de Gouden Eeuw hun intrede deden. Op deze veranderingen zal later teruggekomen worden.

In 1697 onthaalde de burgemeester van Dokkum, Julius Schelto van Aitzema, een belangrijk gast. Wie de belangrijke gast van Van Aitzema precies was, is tot op heden onbekend gebleven, maar de gast was wel zó belangrijk dat er tijdens de maaltijd flink uitpakkt werd. Dit alles is vastgelegd op doek (Afb. 1). De afbeelding geeft een duidelijk beeld van de laatste gang, het dessert. Er werden verse vruchten, noten, natte en gedroogde confituren opgediend in porseleinen schotels en kommetjes op een verhoogd midden plateau. De gerechtjes werden genuttigd met kleine zilveren vorkjes.⁵

Van de maaltijd die plaatsvond bij de benoeming van de kapitein-generaal van Willem III op 1 maart 1672 is ook een uitgebreide beschrijving bewaard gebleven. Ook deze maaltijd is een voorbeeld van de overvloed aan etenswaren die werden genuttigd tijdens een dergelijke feestelijke aangelegenheid in de zeventiende eeuw. De tafel was gedekt met zilveren teljoren. De schotels waarop het eten geserveerd werd waren van tin. Bij elke gang werden er 130 grote en 69 kleine schotels op tafel geplaatst. In de beschrijving wordt nadrukkelijk benoemd dat er een ongelofelijke hoeveelheid spijzen werden opgediend en dat er bij de bereiding wel 3800 dieren en 2000 vruchten gebruikt waren. In totaal werden er 234 pasteien opgediend.⁶

Maar wat maakt deze drie diners nu typisch voor de Gouden Eeuw en aan welke veranderingen waren deze diners in deze periode onderhevig. Dit is precies waar deze scriptie zich op richt. Aandacht wordt besteed aan de lange tijd gebruikelijke eetgewoonten in de zeventiende eeuw en hoe naar het einde van de zeventiende eeuw, begin achttiende eeuw hier geleidelijk aan verandering in optrad, als gevolg van culinaire en culturele invloeden. Daarbij zal ruim aandacht worden besteed aan de hiermee gepaard gaande veranderingen in de variëteit aan tafelzilver en ander schep- en diswerk dat men gebruikte bij het nuttigen van de maaltijd. Tot slot zal deze scriptie antwoord geven op de hoofdonderzoeksvraag: Welke nieuwe voorwerpen vonden hun weg naar de Noord Nederlandse eettafel tussen 1650 en 1750 en welke dominante invloeden waren hiervoor bepalend? Bij de beantwoording van de onderzoeksvraag zal de nadruk vooral liggen op de adellieden, stadhouders en andere elite omdat hier de nieuwe voorwerpen voor het eerst verschenen.

Om antwoord te kunnen geven op de hoofdonderzoeksvraag, zijn de volgende deelvragen van belang:

1. Welke eetgewoonten waren lange tijd in de zeventiende eeuw dominant en vormden dan ook de basis waarop de veranderende eetgewoonten rond 1700 tegen kunnen worden afgezet?
2. Welke veranderingen in recepturen tekenden zich in de aanloop naar de eeuwwisseling af en welke veranderingen in eetgerei brachten deze veranderende recepturen teweeg?
3. Welke andere dan de veranderingen in recepturen zijn nog van invloed geweest op het eetgerei aan de Noord Nederlandse eettafel? Hierbij kan gedacht worden aan - voor die tijd - dominante culturele ontwikkelingen dan wel buitenlandse invloeden.

In de volgende hoofdstukken zullen eerst de onderzoeksdeelvragen worden belicht. In de conclusie zal antwoord worden gegeven op de verschillende deelvragen en op de hoofdonderzoeksvraag.

Status Quaestionus

Dit onderzoek probeert als het ware twee verschillende onderzoeksgebieden te combineren. Enerzijds is dit het onderzoek naar de ontwikkeling van de Nederlandse keuken in de periode van de overgang van de zeventiende naar de achttiende eeuw en anderzijds het onderzoek naar hetgeen op tafel gebeurde bij het uitserveren van maaltijden die voortkwamen uit deze keuken. Uiteindelijk zal deze scriptie een brug slaan tussen deze twee gebieden en kijken naar de wederzijdse beïnvloeding en de verschillende ontwikkelingen die zowel in de keuken als ook op tafel plaatsvonden. Over de samenhang en wederzijdse beïnvloeding van deze specifieke (onderzoeks)gebieden is vrij weinig gepubliceerd en wordt over het algemeen behandeld als twee verschillende werelden.

Over het eerste gebied, de geschiedenis van het Nederlandse eetverleden, is vrij veel bekend en is veel academisch onderzoek naar gedaan. Sinds de zeventiende eeuw zijn verschillende kookboeken gepubliceerd en vanaf de achttiende eeuw neemt het aantal en de diversiteit toe. Het verschil tussen de twee eeuwen wordt in de diverse onderzoeken goed belicht en vooral de invloed van de komst van de Franse keuken naar Nederland en de bewustwording van de Nederlandse bourgeoisie wordt gezien als belangrijk in de ontwikkeling van de Nederlandse keuken. De Koninklijke Bibliotheek in Den Haag heeft ook een digitale publicatie over de ontwikkeling van de Nederlandse keuken, gebaseerd op de grote collectie historische kookboeken die men in het bezit heeft. Ook hier komt vooral de invloed van de komst van de Franse keuken naar Nederland sterk naar voren. Vooral het kookboek van Vincent La Chapelle wordt hier genoemd als een sleutel publicatie.

Een andere belangrijke publicatie hierin is *Distinctie door smaak* van J.L. Flandrin uit 1989, verschenen in *Geschiedenis van het persoonlijk leven* onder de redactie van R. Chantier. Flandrin gaat vooral in op hoe men dacht over wat men at ten tijde van de Gouden Eeuw en in de achttiende eeuw. Flandrin besteedde vooral aandacht aan de veranderingen in de receptuur met veel aandacht voor de veranderende smaak van de elite. Hierin haalt hij verschillende primaire bronnen aan en analyseert hij de verschillen tussen de twee tijdsperiodes. Aan het eetgerei wordt geen aandacht besteed.

In de verschillende onderzoeken naar de veranderende smaak van de elite in de Nederlandse geschiedenis blijkt een grote mate van overeenstemming, aangezien het op primaire literatuur gebaseerd is: de kookboeken die geschreven en nu nog bekend zijn bij ons. Deze kookboeken waren in de eerste plaats gebruiksvoorwerpen waar weinig interpretatie bij komt kijken, dus waar ook maar weinig verschillen in interpretatie bij lijken te ontstaan.

Belangrijke publicaties die in deze scriptie aangehaald zullen worden over dit onderwerp zijn *De Verstandige Kok* van Marleen Willebrands en de verschillende artikelen die M. Henzen schreef voor het Historisch Nieuwsblad. Deze publicaties geven de belangrijkste ontwikkelingen op tafel goed weer en zetten de verschillen van het begin van de Gouden Eeuw en het einde ervan goed tegen elkaar af.

Ook naar de ontwikkeling van de voorwerpen die men gebruikte bij het nuttigen van de maaltijd en de manieren van opdienen en delen van het eten, is veel onderzoek gedaan. Zo is er een tentoonstellingscatalogus van Nederland Dineert die in 2015-2016 te zien was in het Haags Gemeentemuseum. Deze tentoonstelling belicht vier eeuwen tafelcultuur in Nederland en vrijwel alles wat bij onze tafelmanieren kwam kijken. Hierbij wordt vooral de aandacht gericht op de Nederlandse ‘aristocratie’ en de hoogtepunten van het Nederlands dineren. De lagere klassen krijgen in de tentoonstelling vrij weinig aandacht. In *Nederland Dineert* komen vooral de veranderingen in het

eetgerei aan bod. Er wordt niet heel diep ingegaan op de veranderingen in receptuur. Wanneer de veranderingen belangrijk zijn voor het algehele verhaal worden deze wel vluchtig aangehaald.

Over de tafeldekkingen zelf is evenwel vrij weinig geschreven. De voorwerpen worden meestal of in sets of als alleenstaande voorwerpen behandeld. In de achttiende eeuw was er wel aandacht voor tafeldekkingen in het kookboek van Vincent La Chapelle, maar dit waren meer theoretische ideaaltypische verhandelingen. Of deze tafelschikkingen ook werden nageleefd lijkt dan ook vrij onwaarschijnlijk. Er zijn verschillende voorbeelden van beschrijvingen van feesten en diners, waar dit in zekere zin wel is toegepast, maar wel in vereenvoudigde vorm. Ook in de literatuur bestaat voor tafelschikkingen vrij weinig aandacht. Daarentegen zijn de voorwerpen uiteraard in groten getale bewaard gebleven en hierover is ook veel literatuur gepubliceerd.

Een andere belangrijke publicatie die in deze scriptie veel aangehaald zal worden is de Haagse zilvercatalogus *Haags Goud en Zilver* onder redactie van J. Pijzel-Dommisse. In deze zilvercatalogus wordt veel aandacht besteed aan de verschillende zilveren voorwerpen die men aan het einde van de zeventiende eeuw en het begin van de achttiende eeuw aan en op tafel gebruikte. In *Haags Goud en Zilver* wordt een duidelijk beeld geschetst van de veranderingen in het tafelzilver, zowel van de voorwerpen die een langere voorgeschiedenis kenden als ook de voorwerpen die voor die tijd nieuw op tafel verschenen.

1. De dominante eetgewoonten in de eerste helft van de Nederlandse Gouden Eeuw

De Noord Nederlandse eetcultuur was in de eerste helft van de zeventiende eeuw nog bijna middeleeuws te noemen. De belangrijkste veranderingen in de eetcultuur zullen pas laat in de zeventiende eeuw, rond 1680, echt breed in zwang raken.⁷ In de eerste helft van de eeuw werden geen nieuwe kookboeken uitgebracht in Nederland, eigenlijk waren er geen vernieuwingen in de keuken tot de tweede helft van de zeventiende eeuw.⁸ De tafelmanieren uit de middeleeuwen kenmerken zich door pogingen om de uitwassen aan tafel zoals gulzigheid, opwinding, viezigheid en gebrek aan respect naar de andere tafelgenoten in te perken. Toch blijven deze uitwassen aan tafel grotendeels bestaan in de Gouden Eeuw. In de loop van de zeventiende eeuw lijkt het erop dat evenwel properheid aan belang gaat winnen. Zo eet men in de eerste helft van de zeventiende eeuw al van eigen borden, gebruikt men al eigen glazen, messen en lepels. Dit eetgerei werd in de middeleeuwen vaak nog gedeeld.⁹ Men at in de eerste helft van de zeventiende eeuw nog erg veel uit eigen regio, omdat

transport en conserveringstechnieken nog verre van ideaal waren in die tijd. Alleen de houdbare producten konden van ver geïmporteerd worden. Hierbij kan men denken aan specerijen, suiker, maar later ook koffie, thee en rijst.¹⁰ Granen vormden voor de meeste lagen van de bevolking het belangrijkste voedingsmiddel. Deze waren in vele soorten en maten beschikbaar, waarvan veel verschillende gerechten gemaakt werden, namelijk: brij, pap, meel- of pannenkoeken, brood, vladen, koek, wafels, bieren en verschillende deegsoorten.¹¹ Vladen zijn een soort brede, platte koeken.¹²

1.1 De algemene kenmerken van een maaltijd uit de Gouden Eeuw

Een belangrijk gegeven voor deze tijd is, dat het uitserveren zoals wij dat nu doen, à la Russe, in de zeventiende eeuw nog niet voorkwam. Nu krijgt men gerecht na gerecht uitgeserveerd en probeert men een weloverwogen ensemble van opeenvolgende gerechten te maken. Een burgermaaltijd bestond in de zeventiende, maar ook nog in de achttiende eeuw, uit meestal drie verschillende gangen. Elke gang bestond uit een reeks verschillende gerechten die allemaal tegelijkertijd op tafel werden uitgeserveerd. Elke gang kon tegelijkertijd uit verschillende vlees- en visgerechten bestaan, gecombineerd met pasteien, soepen en andere bijgerechten. Wanneer de drie gangen allemaal de revue gepasseerd waren en al dan niet genuttigd waren en de tafel afgeruimd was kwam er ook nog zoetigheid op tafel. De menu's uit de zeventiende eeuw waren vaak overdadig, maar er werd van de disgangers niet verwacht dat iemand alles per gang zou eten. Het was juist de bedoeling dat de disgangers keuzes zouden maken en dat er voor iedereen per gang één of meer passende gerechten op tafel aanwezig zouden zijn. Hierbij is ook nog van belang om op te merken, dat de verschillende dissen en het eetgerei niet regelmatig gerangschikt werden op tafel. Alles werd met willekeur op tafel geplaatst.¹³ Daarbij at men vaak van platte borden, ook wel teljoren genoemd en de gerechten werden geserveerd in diepe schalen en grote schotels.¹⁴

Men droeg vaak een eigen bestek met zich mee. Vooral het mes werd veel door mensen zelf meegedragen. Vaak hingen ze in een schede aan een leren riempje of zilveren ketting aan de gordel of werden zelfs in de laars gestoken. Vaak was het heft van het mes rijkelijk versierd doordat het veelal boven de schede of de laars uitstak. Het aantal verschillende vormen en typen uit de zeventiende eeuw is zeer groot. Een mooi voorbeeld is een mes met een zilveren heft met daar bovenop een ivoren figuur uit het begin van de zeventiende eeuw (Afb. 2) van de hand van een onbekende meester. De messen werden vaak als huwelijksgeschenk gegeven. In de zeventiende eeuw had men ook al vaker een speciale koker om mes en lepel, of zelfs al vork en mes, in mee te kunnen nemen op reis. Het was namelijk geen gewoonte om in een herberg, of wanneer men ergens op bezoek ging, bestek bij de maaltijd te krijgen.¹⁵ Een mooi voorbeeld hiervan betreft een set van mes en vork uit 1660, waarvan de bijbehorende reiskoker is overtrokken met gepolijste roggehuide (Afb. 3). Op het mes staat de naam

van de eigenaresse gegraveerd met 'liefde baert vrede', wellicht was dit een huwelijksgeschenk. Het heft is nog origineel en versierd met leliemotieven. De vork was echter nog geen eetvork, zoals deze begon op te komen aan het einde van de zeventiende eeuw. De vork is aanvankelijk nog bedoeld als hulpmiddel bij het voorsnijden van gerechten. Nog geheel complete reisbestekken inclusief reiskoker zijn uiterst zeldzaam.¹⁶

Wanneer iemand een feestmaal organiseerde was hiervan niet alleen het doel om magen te vullen. De hoogste lagen van de bevolking gebruiken al sinds de middeleeuwen hun tafel om hun positie te tonen. Het geserveerde voedsel en het diswerk waren een vorm van vertoon. Hiermee kon men hun status en prestige uitdrukken.¹⁷ Vaak waren de tafels gedekt met een tafellaken en servetten, aangezien men nog veel met hun vingers at. Tin was uitermate geschikt als tafelgerei, aangezien het bestand was tegen een groot aantal zuren. Verder hield het warme gerechten langer warm en hield het koude dranken langer koel.¹⁸ Een ander belangrijk voordeel van tin was dat er geen hinderlijke oxidatielaag werd gevormd, waardoor het geschikt was voor het bewaren van dranken, het was onbreekbaar, gemakkelijk te smelten, pletten en reinigen. Het bezat vaak een matte, warme intieme kleur. Zilver oxideerde en moest regelmatig gepoest worden. Men stelde tin net zoals zilver ten toon in hun woonhuizen.¹⁹ Men kon beschikken over tinnen schotels van verschillende afmetingen. Dezen werden dan gebruikt bij het uitserveren van de verschillende gerechten bij de verschillende gangen. Dobbeliers waren de kleinste schotels en werden vaak gebruikt voor mosterd en kruiden, *speckscottelen* voor het vlees en *moesscottelen* voor groente. Papkommen kon men gebruiken voor de veel gegeten half vloeibare spijzen zoals broodsop, een zoete pap gebonden met brood.²⁰ Voor speciale aangelegenheden huurde men vaak tinnen serviezen. Deze serviezen waren op elkaar afgestemd en over het algemeen rijker dan men zich dagelijks kon veroorloven.²¹ Het driedelig bestek zoals wij dat nu kennen bestond toen nog niet.²²

Er werd tijdens de Gouden Eeuw veel groot gebrad gegeten. Een belangrijk onderdeel hiervan was het sierlijk voorsnijden van de stukken vlees. Al sinds de zestiende eeuw was men bekend met handleidingen voor het voorsnijden van grote stukken gebrad. Het was de bedoeling dat iemand van stand op de hoogte was van deze verschillende regels en diende deze kunst te beheersen. Ook naar het einde van de zeventiende eeuw kwamen verschillende Nederlandstalige handleidingen voor de kunst van het voorsnijden op de markt. Zo publiceerde Hiëronymus Sweerts in 1664 nog het voorsnijboek *De cierlycke voorsnydinge aller tafelgerechten* in Amsterdam. Hierin kwamen instructies voor het snijden van vlees, gevogelte, vis, taarten, pasteien en groenten naar voren. De tweetandige lange vork was hierbij een belangrijk hulpmiddel. Een mooi voorbeeld van zo'n voorsnijvork komt voor in een paar met een mes (Afb. 5). Men noemde deze combinatie vaak een stel. Het handvat werd veelal gemaakt in een ander materiaal en kwam vaak overeen met het materiaal van het heft van het mes. In dit geval zijn het handvat en het heft gemaakt van ivoor en versierd met in elkaar bijtende vogels. Het

voorsnijden blijft tot ver in de negentiende eeuw een belangrijk onderdeel van de verschillende etiquetteboekjes.²³

Een goed voorbeeld van een gedekte feesttafel uit het begin van de zeventiende eeuw is te zien op het schilderij *Bruiloftsfest van Jel van Liauckama en Eraert van Pipenpoy* van een anonieme schilder uit 1610 (afb. 6). De gasten zitten aan twee lange tafels die gedekt zijn met tafellakens. In het midden staat een lange rij platte schotels, met daarop grote hammen, pasteien en andere gerechten. De grote schalen staan direct op het linnen in een lange rechte rij. De meeste tafelgenodigden hebben hun eigen volgeschopt bord met eten of hangen over de dis heen om het door hen te verkiezen gerecht te kunnen bereiken.²⁴

1.2 De belangrijkste kenmerken van de geserveerde gerechten ten tijde van de Gouden Eeuw

De geserveerde spijzen waren vaak zeer calorierijk en werden over het algemeen op smaak gebracht met zout en gekruid met peper en mosterd. De populaire kruiden die men kende en gebruikte waren knoflook, dille, peterselie, bonenkruid, dragon, kervel, salie en lavas. Verder gebruikte men ook gember en saffraan, suiker, zout en azijn om gerechten mee op smaak te brengen.²⁵ De Noord Nederlandse keuken werd in de eerste helft van de zeventiende eeuw gekenmerkt door een sterk gekruide hartige zoetzure smaak.²⁶ Tijdens de Gouden Eeuw werden heel weinig inheemse kruiden en groenten gegeten. Daarvoor kwam pas weer ruimte naar het einde van de eeuw.²⁷ Vlees en brood vormden vaak het belangrijkste onderdeel van de maaltijd. Groente was over het algemeen slechts een bijzaak en werd gezien als een onderdeel van andere spijzen. Groenten werden zelfs gezien als een mindere te verkiezen vorm van voedsel. Varken werd gezien als gezond en werd bestempeld als vorm van voedsel waar men sterker van zou worden. Ook werd veel gevogelte gegeten. Men was hierin zeker niet kieskeurig. Alles wat voorhanden was, kwam in aanmerking om opgediend te worden tijdens een feestmaal. Zo werden veel vogelsoorten gegeten die heden ten dage niet meer in zwang zijn om te eten, zoals pauw en zwaan. Veel vogels werden gebraden in vet en verder bereid met wijn, peper, azijn en andere specerijen als kaneel, gember en saffraan. Soms gebruikte men melk en ei in plaats van wijn en azijn.²⁸

In de verschillende gerechten ging, vanwege de bereidingswijze, alle directe herkenbaarheid en smaak van de oorspronkelijke ingrediënten vaak verloren. De oorspronkelijke smaken werden door de bereidingswijze verdrongen door de dominante smaken van kruiden en specerijen die werden toegevoegd. Combinaties van azijn, kaneel, gember en peper waren in die tijd erg populair. Vaak werden de gerechten ‘aangekleed’ met gekleurde sauzen. Dit was een gebruik dat reeds dateerde uit

de middeleeuwen en in de eerste helft van de zeventiende eeuw nog heel populair was. Vaak werden met verschillende kleurstoffen totaal onnatuurlijke kleuren aan gerechten en sauzen meegegeven. Zo werd af en toe reiger of kapoen voorzien van een felgele saus.²⁹ Men noemde dit het verguldsel voor het gerecht. Zo kon men een hoen vergulden met behulp van losgeklopte eidooiers die men na het bereiden van de hoen nog even mee moest verhitten zodat het aan het gerecht bleef kleven. Er was een breed scala aan natuurlijke kleurstoffen bekend, zodat een gerecht hiermee kon worden versierd zonder af te doen aan de eetbaarheid. Echter kwam het ook voor, dat men niet-eetbare kleurstoffen bij de bereiding hanteerde, met als gevolg dat daarmee wel de meest prachtige gerechten ontstonden, maar dat deze dus niet gegeten konden worden en alleen als versiering van de dis werden ingezet. Het lijkt er dan ook op dat de middeleeuwer en de Nederlander uit de eerste helft van de Gouden Eeuw vooral qua eetbeleving heel visueel ingesteld waren. Soms werd gevogelte na het bereiden weer compleet voorzien van delen van hun oorspronkelijke verenkleed. Ook hier een voorbeeld van het versieren van de dis met gevogelte, waarvan het niet de bedoeling was dat dit onderdeel werd opgegeten door de tafelgenodigden. De middeleeuwse tafel werd dan ook veelal ingezet als een waar schouwspel dan wel als een indrukwekkende visuele beleving.³⁰ Men maakte ook vaak fopgerechten. Soms werden eieren zo bewerkt dat het gerecht qua uiterlijk meer op vis ging lijken of andersom. Dit gebruik kwam ook uit de middeleeuwen voort en was eigenlijk ontstaan om de katholieke vastendagen te ontwijken. Zo leek het net alsof men zich aan de regels hield, maar eigenlijk vormde de ongewone bereidingswijze een dekmantel om vooral van de rijke feestmalen te blijven genieten. Hoewel dit in het calvinistische Nederland niet meer nodig was, bleef het maken van fopgerechten toch erg populair tijdens de Nederlandse Gouden Eeuw.³¹ Zo staat er in *Eenen nyeuwen coock boeck* uit 1560, een populair kookboek aan het begin van de Gouden Eeuw, een recept voor een appelgerecht in de vorm van verse vis en verschillende *gheconterfeyte* boter, of te wel: namaak boter. Ook boter mocht niet tijdens de vastentijd gegeten worden. Zo noemde de auteur in het recept de ingrediënten amandelen, rijst, suiker, saffraan en zoete witte wijn. De namaak boter moest gegarneerd worden met blauwe viooltjes. Dit betrof dus geen recept voor dagelijks gebruik. *Eenen nyeuwen coock boeck* werd dan ook vooral geschreven voor de bereiding van feestmalen.³²

Een belangrijk gerecht in de zeventiende eeuw was de pastei. Pasteien maakten al deel uit van de feestelijke maaltijden in Nederland sinds de middeleeuwen. Vaak dienden ze als een belangrijk pronkstuk op de feestelijke tafel. Wanneer men een pastei maakte voor een iets minder feestelijke aangelegenheid maakte men deze in speciale pannen, zoals een taartpan, pasteipot of gewoon door de vulling in deeg te wikkelen en te bakken. Voor speciale aangelegenheden werden pasteien vaak opgesteld. Hierdoor leken ze vaak op grote vogels zoals zwanen of zelfs pauwen en werden dan vaak opgediend met de echte kop, vleugels en staart van het beest dat het moest voorstellen.³³ Deze pasteien vindt men ook vaak terug op zeventiende-eeuwse pronkstillevens, omdat deze toch wel vaak als het hoogtepunt van het feestmaal gezien werden. Dit is bijvoorbeeld te zien op het stilleven van

Pieter Claesz uit 1627 waarbij de pastei is opgemaakt als een pauw (Afb. 4).³⁴ Deze spectaculaire pasteien werden over het algemeen niet thuis gemaakt, maar door de pasteibakker. Men kon twee soorten deeg gebruiken bij het bereiden van pasteien: bruin of wit deeg. Van de bruine pastei werd de korst niet gegeten. Hiervoor bestonden zelfs instructies hoe men het beste de pastei kon opensnijden om zo op een mooie en geleerde manier de vulling eruit te scheppen en op te dienen. Van de witte pastei werd het deeg wel opgegeten.³⁵ Wit deeg werd gemaakt van zes pond tarwemeel, twee pond boter, 90 gram fijn zout en anderhalve deciliter water. Men kon het witte deeg fijner maken door extra boter toe te voegen, ongeveer drie pond. Dit is te vergelijken met het korstdeeg zoals dit heden ten dage wordt gemaakt. Bruin deeg gebruikte men voor pasteien met een ham of een groot stuk vlees. Hiervoor gebruikte men roggemeel en warm water en een half pond boter.³⁶

Een erg belangrijk ingrediënt in de Gouden Eeuw was zuivel. Door de inpoldering van Nederland ontstond meer land, maar helaas was het nieuwe gebied in eerste instantie ziltig en nat, waardoor er geen landbouw mogelijk was. Waar het wel uitermate geschikt voor was, was veeteelt, wat ervoor zorgde dat de zuivelproductie in omvang toenam. Boter en kaas werden in toenemende mate bij elke maaltijd gebruikt. Bij de welgestelden werd dit ook nog gegeten bij het dessert, vergezeld door verschillende zoetigheden, noten, vruchten en zuidvruchten. Maar het was ook een erg populair ingrediënt in veel gerechten. Zo werd in veel hartige en zoete taarten en desserts een zuivelproduct gebruikt wat op onze huidige ricotta lijkt. Harde kazen verdwenen over het algemeen in pasteien en melk en room waren in combinatie met ei geliefd in verschillende meelspijzen.³⁷ Zo werd in het kookboek van de Zundertse arts Gheeraert Vorselman uit Antwerpen, dat werd gedrukt in 1599 in Delft, erg veel kaassoorten gebruikt.³⁸ Een belangrijk en geliefd bijproduct van deze toenemende veeteelt was kalfsvlees. Koeien geven pas melk nadat ze gekalverd hebben. Het krijgen van kalfjes was dus uitermate belangrijk voor de veeteelt. De jonge stiertjes werden over het algemeen opgegeten. Stier was ontzettend populair in de Gouden Eeuw.³⁹ Tegenwoordig worden stieren vooral vetgemest en als volwassen dier in de vorm van rundvlees gegeten.

Nederlanders stonden bekend om hun voorliefde voor zoetigheden.⁴⁰ In de zeventiende eeuw eindigde men de feestmaaltijd over het algemeen met confituren. Dit gebeurde al veel langer, maar na de ontdekking van Amerika, toen de suikerproductie explosief toenam, werd dit als maar populairder. Nu kon men gemakkelijker droge confituren maken met suiker in plaats van met honing. Men konfijtte niet alleen vruchten van eigen bodem, maar ook exotische vruchten, noten, gember, venkel en citrusschillen. Volgens het Franse etiquetteboekje *De Courtin* uit 1677 mocht men grote noten, vruchten en droge confituren met de vingers van de schaal nemen, maar over het algemeen serveerde men confituren met een drietandige vork. Volgens een beschrijving van Massialot van een feestmaal in zijn kookboek *Le Cuisinier Royal et Bourgeois* uit 1692, werden de confituren in Holland geserveerd op verhoogde houten plateaus. Het middelste plateau stond hoger dan de plateaus

eromheen. Hierop stonden verschillende schaaltes met daarop de confituren en andere lekkernijen gestapeld. Dit toonde hij ook, aan de hand van verschillende gravures, in zijn *Nouvelle instruction pur les confitures, les liquers, et les fruits* uit 1698, dat in Parijs gepubliceerd werd (Afb. 7)⁴¹ Deze manier van serveren van confituren en andere zoete lekkernijen werd ook toegepast in de beschrijving van het diner van Van Aitzema zoals beschreven in de inleiding (Afb. 1).

2. Veranderingen in de receptuur vanaf de tweede helft van de zeventiende eeuw, en de opkomst van nieuwe werken en interessegebieden voor de Nederlandse keuken.

Aan het begin van de Gouden Eeuw had men in Nederland vooral de behoefte om het lichaam gezond en sterk te houden. Dit was dan ook vaak de invalshoek van de weinige ‘kookboeken’ die in deze tijd uitgebracht werden. Deze ‘medische’ handboeken vertelden over wat gegeten moest worden en in welke seizoenen. Een voorbeeld van zo’n kookboek werd geschreven door de in Dordrecht werkzame Vlaamse arts Carolus Battus, *Eenen seer schonen ende excellenten Coc-boec*.⁴² Dit handboek was weinig vernieuwend, aangezien de kennis en de gedeelde recepten vooral afgeleid waren van handschriften van voorgaande eeuwen.⁴³ Battus omschreef dat men in de zomer vrij licht en redelijk somber moest eten. Vanaf de herfst kon men alweer wat royalere gerechten opdienen. Nederland staat hierdoor vooral bekend om een zekere mate van soberheid op tafel, maar de geserveerde burgerpot was zeker niet schraal.⁴⁴ Kookboeken waren aan het begin van de eeuw dus vooral ‘medische’ traktaten, waarin men discussie voerde over wat er wel en niet in een gezond dieet thuishoorde.⁴⁵

Een ander kookboekje wat tot het einde van de Gouden Eeuw gebruikt werd was *Een notabel boexcken van cokerijen*, een kookboekje dat ergens tussen 1510 en 1540 gedrukt werd in Brussels. De auteur is onbekend gebleven⁴⁶. Dit was een bijeenrapping van verschillende gerechten uit de middeleeuwse traditie. De gerechten waren allemaal ontleend aan verschillende handschriften. Er werden zeer dure ingrediënten gebruikt zoals wittebrood als bindmiddel in sauzen, royaal gebruik van Oosterse specerijen, pauw en zwaan. Echt een kookboek voor de allerrijksten in het land. De belangrijkste recepten van het kookboekje lijken wel de recepten voor dikke sauzen te zijn. Deze komen veelvuldig in het kookboekje terug. Verder veel grote braadstukken en vrij weinig groentesoorten.⁴⁷ Rond 1700 kwamen meer culinaire werken beschikbaar. Door de komst van verschillende Franse koks naar Nederland werden er verschillende Franse culinaire werken uitgegeven in Nederland. Deze werken brachten verschillende ontwikkelingen met zich mee.⁴⁸

2.1 De terugkeer naar oorspronkelijke smaak door de komst van Franse koks en kookboeken als oplossing voor de veranderende smaak van de Nederlandse elite

Een belangrijke publicatie die verandering zou brengen in de Hollandse eetgewoonten, was de publicatie van het kookboek van de fransman François la Varenne, genaamd *Le cuisinier François* uit 1651.⁴⁹ Dit kookboek vond zijn weg naar Nederland doordat Franse diplomatieke vertegenwoordigers hun eigen koks meenamen naar de provincie Holland. Twee jaar na de publicatie kwam het boek op de Nederlandse markt beschikbaar, maar het zou nog tot 1701 duren tot *Le cuisinier François* een Nederlandse vertaling, genaamd *De geoefende en ervaren keukenmeester*, zou krijgen. De komst van dit kookboek is van grote betekenis geweest voor de Nederlandse eetcultuur. De Franse invloed op deze eetcultuur wordt vanaf de tweede helft van de zeventiende eeuw steeds zichtbaarder.⁵⁰

De Nederlandse keuken werd tot die tijd vaak, zoals gesteld in het vorige hoofdstuk, gekenmerkt door een sterk gekruide hartige zoetzure smaak.⁵¹ Specerijen waren vooral een statussymbool en werden niet zo zeer gebruikt om smaken in gerechten te verfijnen. De populairste kruiden waren gember, kaneel, kruidnagel, kardemon, galanga, foelie, peper, saffraan, mosterd en nootmuskaat. Deze smaken werden vaak zonder onderscheid gemengd.⁵² Velen denken dat het overdadige specerijen gebruik bedoeld was om de smaak van bedorven vlees te maskeren. Dit is echter niet het geval. Specerijen waren vaak ‘peperduur’, waardoor het gebruik ervan alleen was weggelegd voor de elite. Het gebruik stond voor stijl, welgemanierdheid en prestige, een waar statussymbool. Het was dermate geschikt om klassenonderscheid duidelijk en tastbaar te maken.⁵³ Juist in de loop van de zeventiende en doorlopend in het begin van de achttiende eeuw gaat men weer vaker inheemse kruiden gebruiken. Zo ontstond geleidelijk aan weer een veel zachtere en meer uitgebalanceerde smaak.⁵⁴

Door de veelvuldige import uit de Nieuwe Wereld en het Oosten werden de kruidige smaken al heel snel minder exclusief. Dit doordat de specerijenhandel niet meer een monopolie betrof van Spaanse en Portugese handelaren. Ook de VOC veroverde een positie op dit terrein.⁵⁵ Ook suiker werd vanwege de toenmalige exclusiviteit in veel gerechten gebruikt. Ook voor suiker gold op enig moment dat de exclusiviteit afnam door de veelvuldige import vanuit Amerika. Hierdoor kregen bredere lagen van de bevolking toegang tot deze bijzondere smaakversterkers. Hierdoor boetten specerijen en suiker aan populariteit in en ging de elite op zoek naar nieuwe smaken, die zij weer als exclusief konden bestempelen.⁵⁶ De smaak van de elite zal hierdoor snel veranderen. La Varenne laat de Nederlandse adel en gegoede burgerij kennismaken met een nieuwe keuken, die radicaal breekt met de middeleeuwse tradities van het kruidige, zoetzure eten. Zijn recepturen zijn lichter, gevarieerder en subtieler van smaak.⁵⁷ Met de komst van zijn kookboek ging men zich meer richten op de oorspronkelijke smaak van het product zelf. Men kreeg voorkeur voor bereidingen van de ingrediënten waarbij recht werd gedaan aan de natuurlijke smaak en eigenschappen ervan. Ook ging

men nu vaker groenten en vleessoorten afzonderlijk van elkaar bereiden in plaats van samen in een grote pot of in een gerecht.⁵⁸ Ook besteedde La Varenne veel aandacht aan hoe een gerecht opgediend diende te worden. Zo noemt de auteur bij zijn recept voor *Gemeen Warmoes* dat het vlees opgeschapt dient te worden, met daaroverheen de groenten. Op de rand van het bord moeten broodsnippers gelegd worden. Fopgerechten en felgekleurde sauzen zoals in de middeleeuwen vaak gegeten werden komen in het kookboek van La Varenne niet meer terug.⁵⁹

Een veelvoorkomend recept was de podalgie, of potagie. Dit lijkt bijna een goed gevulde soep te zijn. Als basis voor het gerecht maakte men een sop, iets wat men vandaag een bouillon zou noemen. Nadat de sop klaar was kon men nog een grote variëteit aan ingrediënten toevoegen, waaronder vlees, groente, vis en gevogelte. Dit werd dan in dezelfde pan nog enige tijd gestoofd tot alle bestanddelen gaar waren. Bij het opdissen van het gerecht werden deze bestanddelen uit de pan op het bord geschapt en werd de sop op het bord er overheen gegoten. De potagie werd geserveerd op tafelborden.⁶⁰ La Varenne beschrijft in zijn receptenbundel een recept voor een potagie van patrijs met kool. De patrijs wordt hierbij gereinigd, gelardeerd en met spek samengebonden. Hierna wordt het geheel in de sop gekookt in combinatie met de kool. Wanneer het geheel gaar is wordt er gesmolten spek bij gedaan en gekruid met peper.⁶¹ Het is een betrekkelijk eenvoudig recept waaraan weinig specerijen worden toegevoegd. Hiermee wordt afstand genomen van de middeleeuwse tradities.

La Varenne besteedde veel aandacht aan de volgorde van gerechten in de verschillende gangen. Hij probeerde een weloverwogen ensemble te maken van hoofdgerechten, bijgerechten en sauzen die goed bij elkaar pasten en die over het algemeen apart van elkaar geserveerd werden op tafel en niet meer bij elkaar in één gerecht.⁶² Per hoofdstuk benoemde de auteur gerechten die bij elke gang bij elkaar geserveerd konden worden en besteedde deze een apart hoofdstuk aan sauzen. Deze kijk op koken werd als zeer vernieuwend gezien, aangezien Varenne het koken met voorradige basis ingrediënten of combinaties hiervan introduceerde.⁶³

2.2 De opkomst van het moestuinieren onder de elite en de recepten voor de bereiding van de daarvan afkomstige vruchten en groenten

De elite begon in de Gouden Eeuw ook te experimenteren met het kweken en bereiden van allerlei soorten groenten en fruit in de tuinen van hun buitenplaatsen buiten de drukke steden. De bewoners wisselden met elkaar en met onder andere buitenlanders kennis uit over het tuinieren. Er bestond zelfs een soort kennisnetwerk voor en van hooggeplaatste lieden met buitenhuizen in de omgeving van Leiden. De heren bezochten elkaars tuinen, wisselden materialen en kennis uit en aten elkaars producten.⁶⁴ Het was zeker niet vanzelfsprekend dat alle leden van de elite een buitenplaats bezaten

rond het midden van de zeventiende eeuw. Zelfs velen van de allerrijksten van de Hollandse bevolking bezaten geen woning buiten de stad. Vooral vanaf 1700 werd het bezit van een buitenplaats echt populair.⁶⁵ Een goed voorbeeld van zo'n moestuin is de tuin van kasteel Heemstede die vanaf 1680 in bezit was van Diderick van Velthuysen. De tuin werd tussen 1645 en 1680 aangelegd, maar werd door Van Velthuysen gelijk na aankoop gemoderniseerd onder leiding van Isaac Moucheron in een Franse barokke stijl. Er zijn verschillende gravures en beschrijvingen van de tuin bewaard gebleven. Uit een gedicht van Reets blijkt dat er veel wild in de tuin leefde. Zo werd de tuin bewoond door herten, fazanten, pauwen, schapen en geiten.⁶⁶ Van Velthuysen bezat het recht om op zijn eigen terrein te jagen. Het voorrecht van de jacht was toentertijd alleen weggelegd voor koningen en adellieden. Een andere manier om dit voorrecht te bemachtigen was rijk en machtig genoeg zijn om jachtrechten te verwerven en zich een buitenplaats te kunnen permitteren.⁶⁷ Op een centraal deel van de tuin groeiden verschillende vruchtbomen en stond een *appelhooff*. Een groot deel van de tuin bestond uit verschillende moestuinen en boomgaarden en zelfs *galderijen met groenten*. Ook werden er verschillende vogelsoorten in de tuin gehouden. Verder stond er op het perceel een orangerie waar verschillende dwergfruitboompjes, perzikstruiken, abrikozenbomen en druivenranken groeiden (Afb. 8).⁶⁸

Geleidelijk aan ontstond er vraag naar kookboeken waarin bereidingswijzen te vinden waren van producten van eigen land.⁶⁹ Hierdoor ontstond in 1669 het kookboek *Het Vermakelijke landleven*. Tussen 1669 en 1721 is het boek zeker elfmaal herdrukt in Amsterdam. Dit boek ligt in het verlengde van de tuinbouwliteratuur en de 'medische' literatuur en is als het ware opgedeeld in drie delen. Het eerste deel van *Het Vermakelijk landleven* bestaat uit een hoveniershandboek, *De Nederlandse Hovenier*. Als het ware is dit deel het eerste Nederlandse boek voor tuinarchitectuur. Hierin geeft de auteur aanwijzingen voor de aanleg en het onderhoud van lusthoven. Het tweede deel, *De Verstandige Hovenier*, is een handleiding om te tuinieren. Hierin staan van maand tot maand richtlijnen voor het kweken van bloemen, groenten, kruiden en bomen. Ook geeft hij van elk gewas eigenschappen, gezondheids- en gebruikswaarden. Het derde deel heet *De Ervaren Huishoudster*. Dit is het geneeskundige deel, waarin recepten staan voor medicijnen die te bereiden zijn uit planten en dieren. *De Ervaren Huishoudster* sluit af met *De Verstandige Kok*, een kookboek met recepten voor de producten die in eigen tuin gekweekt werden.⁷⁰ *De Verstandige Kok* was ook als losse uitgave te koop. Het boekje bleef ontzettend populair tot ver in de achttiende eeuw.⁷¹

Er is een aantal belangrijke verschillen tussen de middeleeuwse kookboekjes en *De Verstandige Kok*. Ten eerste is de toename in gebruik van groenten een belangrijke ontwikkeling. Men benoemt 25 soorten groenten.⁷² De genoemde groenten vallen vooral onder de luxe of zogenoemde fijne groenten. Er ontstond dus een nieuwe waardering voor groenten onder de Nederlandse elite.⁷³ Ten tweede werden in *De Verstandige Kok* kruiden vooral gebruikt om de oorspronkelijke smaak te versterken en

ten goede te laten komen en niet te maskeren, zoals in de middeleeuwen vaak gebeurde.⁷⁴ Er kwam ook meer aandacht voor de kwaliteit van bijvoorbeeld het vlees of de vis. Men wilde geen scherpe sauzen meer gebruiken om eventueel slechte smaken te maskeren. Men zette zich juist af tegen de vroegere gewoonten die de smaak van de spijzen (nadelig) beïnvloedden, hierbij te denken aan de overdreven lange kooktijden of de overbodige ingrediënten of voor de smaak dominante combinaties van specerijen.⁷⁵ Dit gold ook voor de groenten. Men stond er in de middeleeuwen om bekend om groenten ontzettend lang te koken, zodat er bijna geen smaak overbleef. In *Le cuisinier François* stond al benoemd dat groenten niet al te lang of liever zo kort mogelijk gekookt moesten worden. Zo beschreef ook een onbekende kok dat asperges nog een knappend geluid moesten maken in de mond.⁷⁶ Toch zijn er ook nog wel wat overblijfselen van de zoetzure middeleeuwse smaak zichtbaar, maar het kruidengebruik is vergelijkbaar met het gebruik zoals heden ten dage gebruikelijk.⁷⁷

Kijkend naar de verschillen - qua inhoud van de recepten - tussen *De Verstandige Kok* en het kookboek van La Varenne, dan brengen de recepten van *De Verstandige Kok* meer eenvoud tot uitdrukking. Veel recepten uit *De Verstandige Kok* zijn evenwel voor de gewone mensen uit die tijd ronduit onbetaalbaar. Vlees, wild, bepaalde vissoorten, rijnwijn, boter en suiker waren ingrediënten die alleen voor de elite weggelegd waren. Hetzelfde gold voor fruit en de vele fijne groenten. Het grote verschil tussen *De Verstandige Kok* en het kookboek van La Varenne, is dat de gerechten die *De Verstandige Kok* voortbrengt nog redelijk eenvoudig zijn en zonder dat ze geserveerd werden met veel opsmuk. Het kookboek van La Varenne presenteerde culinaire hoogstandjes die vooral geschikt waren voor feestelijke banketten.⁷⁸

2.3 Veranderingen in kleurgebruik en de kijk op verschillende ingrediënten en het ontstaan van de moderne Franse keuken zoals wij die nu kennen

Het kleurgebruik dat zo normaal was in de middeleeuwen lijkt in de aanloop naar het jaar 1700 langzaam te verdwijnen. Toch staan er in de verschillende nieuwe kookboeken uit die tijd wel nog enkele kleur aanduidingen bij verschillende gerechten en sauzen. Zo sprak men af en toe nog steeds van sauce verte (groene saus) of boudin blanc (witte worst). Het grote verschil met de middeleeuwen is dat hier de meeste kleuren niet zonder meer aan het gerecht werden toegevoegd. Deze kleuren gingen gepaard met een goed overdachte bereiding. Wanneer men sprak over verschillende kleuren groenten, werd dit gedaan om de diverse soorten van deze ingrediënten te onderscheiden. Er werd benoemd dat elke soort een eigen smaak en eigen kwaliteiten had. Ook ontstonden veel van de kleuren door de bereiding van het gerecht. Zo kon men bijvoorbeeld een lichte of een bruine bouillon gebruiken. Het verschil in kleur ontstond doordat in een lichte bouillon het vlees al van tevoren gegaard was en in de bruine bouillon het vlees gegaard werd in de bouillon, zodat dit een bruine kleur

achterliet. Natuurlijk ontstaan deze kleuren nog steeds, net als in de middeleeuwen door menselijk ingrijpen, maar het werd met het nieuwe koken zo geformuleerd dat het een soort natuurlijke vanzelfsprekendheid kreeg.⁷⁹

Wat beide kookboeken (*De Verstandige Kok* en het kookboek van La Varenne) naar voren brachten is de nadruk op de kwaliteiten van de verschillende ingrediënten zelf. In vergelijking met de voorgaande periode ontstonden hierdoor meer recepten en meer verschillende gerechten. Ook besteedde men meer aandacht aan de smaak van de oorspronkelijke ingrediënten en wat daarin qua smaak goede combinaties waren.⁸⁰ Dit verschijnsel werd in 1654 al benoemd door Nicolas de Bonnefons in *Délices de la campagne*:

‘Probeert u zoveel mogelijk dat wat u bereidt, door smaak en vorm te variëren en te onderscheiden. Laat een Gezondheidssoup een goede Burgersoup zijn, goed gevuld met uitgelezen vlees en getrokken met weinig bouillon, zonder haksel, paddenstoelen, specerijen noch andere ingrediënten, maar laat haar eenvoudig zijn, aangezien het een gezondheidssoup is; laat koolsoup alleen naar kool smaken, prei soup alleen naar prei, knollensoup alleen naar knollen enzovoort, en u zult zien dat uw meesters zich beter zullen voelen, altijd een goede eetlust hebben en dat u en soortgelijke koks erom geprezen zullen worden. Wat ik hier zeg over soupen bedoel ik in het algemeen en moge dienen als voorschrift voor alles wat gegeten wordt.’

Om ervoor te zorgen dat de basisingrediënten hun oorspronkelijke smaak behielden gaat men ze zoveel mogelijk los van elkaar bereiden.⁸¹ Hierdoor heeft men dus ook meer tafelwaar nodig bij het uitserveren van de verschillende gangen.⁸² Er ontstaat dus een grotere variëteit aan diswerk en eetgerei rond 1700.⁸³ In deze tijd kwamen soupborden, terrines, visschotels en -platen, sla- en confitureschotels en bijvoorbeeld roomschalen op.⁸⁴ De verschillende gerechten kregen allemaal hun eigen soort schaal of schotel waarin het op zijn best opgediend kon worden tijdens de maaltijd.

Een latere erg belangrijke kok was Vincent La Chapelle die in 1733 zijn tweedelige *The Modern Cook* publiceerde in Londen, dat ook in de provincie Holland snel bekend raakte, aangezien La Chapelle in 1742 zich tot persoonlijke kok van Willem IV liet benoemen. Hoewel La Chapelle ook weer veel recepten van zijn voorgangers overnam, is dit wel de laatste stap in de verfijning van de meer op eenvoud gestoelde keuken. La Chapelle kan zonder meer de grondlegger van de moderne Franse keuken worden genoemd, zoals wij die ook vandaag de dag nog kennen.⁸⁵ Overdadig gebruik van specerijen is amper nog het geval; men gebruikt vooral fijne kruiden, zoals basilicum en peterselie.⁸⁶ Een ander belangrijk gegeven uit het kookboek van La Chapelle is zijn illustratie van het serveren à la Française, of te wel het nieuwe moderne tafelen dat vanuit Frankrijk in Nederland snel zijn weg vond.

In zijn kookboek zijn verschillende prenten van tafelindelingen terug te vinden.⁸⁷ La Varenne besteedde eveneens veel aandacht aan de volgorde van gerechten in de verschillende gangen en de opmaak van de gerechten.⁸⁸

3. Veranderingen op de Nederlandse eettafel vanaf de tweede helft van de zeventiende eeuw

3.1 Nieuwe ontwikkelingen in eetgerei en diswaar door de opkomst en verandering van verschillende recepten en gerechten

Met de komst van veel verschillende recepten, zoals benoemd in het vorige hoofdstuk, ontstond er een vraag naar een grote verscheidenheid aan voorwerpen om al deze nieuwe gerechten te serveren. Een nieuw verschijnsel op tafel rond 1700 was de terrine. Dit zijn kommen met deksels waarin bijvoorbeeld een soep of een bouillon in geserveerd kon worden. Hiervan kende men ook al een ouder voorbeeld dat gebruikt kon worden tijdens het ontbijt om een soep uit te drinken. De echte terrine zoals gebruikt werd op de eettafel kwam pas echt op rond het midden van de achttiende eeuw, maar er zijn ook een aantal vroegere voorbeelden.⁸⁹ Zoals de terrine uit 1716 die wordt toegeschreven aan Jacques Tuillier (Afb. 9). Deze terrines werden gebruikt om lichte soepen op basis van bouillon in te serveren die met de komst van de Franse koks en kookboeken daarna ook opkwamen in Nederland.⁹⁰

Met de opkomst van de potagie kwam ook de potagielepel naar de Hollandse eettafel. Dit was een grotere lepel met een lengte variërend tussen 34 en 40 centimeter. De grote lepel was nodig om dit gerecht op te scheppen, aangezien de potagie uit veel verschillende bestanddelen bestond, die in één pan werden gestoofd, een goed stevig gerecht dus.⁹¹ Tevens was deze lepel uitermate geschikt voor het opscheppen van andere stevige gerechten zoals ragout en dikke soepen.⁹²

Ook voor het tentoonstellen van de verschillende confitures werd vanaf de achttiende eeuw de mand op tafel een belangrijk voorwerp en een vast onderdeel van luxe serviezen. Manden werden al langer gebruikt voor de presentatie van vruchten en verschillende lekkernijen en kwamen in de middeleeuwen al voor in goud en zilver. Manden werden in de late middeleeuwen zelfs gebruikt om etensresten van tafel te halen. In de zeventiende eeuw werden ze ook vaak als fruitmand gebruikt. Zo is er nog een voorbeeld bekend van een mand uit het hof van Frederik Hendrik en Amalia van Solms. Het gaat hierbij om een grote ovale korf met deksel “om confituyren in te doen”. Daarbij waren er nog verschillende maten manden en korfjes van verschillende materialen van chinees porselein en zilver. Oosterse manden waren zelfs een kostbaar verzamelobject. Willem III heeft veel van de

zilveren manden van zijn grootouders laten omsmelten. Toch zijn er nog twee fruitkorven met oren en drie vergulde *doorluchtige gedreven banketschotels op hoge voeten, gemaect Anno 1680* deel van zijn bezit. Vanaf de achttiende eeuw werden manden dus weer een actief onderdeel van de tafeldekking. In de vormgeving ging er veel aandacht naar rijke ajour bewerkte wanden of werden ze juist onversierd en glad gelaten. In inventarissen staan manden vaak benoemd als confituurbennetje of suikermantje. In Nederland kon er in deze periode veel in geserveerd worden. Het verschilde van brood tot cake, soezen, verse of gekonfijte vruchten.⁹³

Om al de nieuwe gerechten een plek te kunnen geven op tafel werden er onder de Nederlandse elite al snel complete nieuwe serviezen aangeschaft die recht konden doen aan alle nieuwe gerechten die op waren gekomen. Alle gerechten verdienden allemaal hun eigen soort schaal of schotel waarin het gerecht het beste geserveerd kon worden. In Den Haag werden ook verschillende zilveren tafelserviezen aangeschaft in deze nieuwe mode. Zo kocht de graaf van Athlone in 1714 een nieuw tafelservies bestaande uit *twee soupe schotels en twee voor t gebrat, nog 4 schotels, 10 asjetten en 60 teljoren, 2 sekoepen*, een suiker-, peper-, en mostertbus, 12 lepels, vorken en messen, 4 kandelaars en nog 2 grote lampetschotels met gietkannen, alles voorzien van wapens, voor een totaalbedrag van 7866 gulden en 7 stuivers, zoals dit blijkt uit de bewaard gebleven rekening. Er bestaan meer opsommingen met grote hoeveelheden schotels in verschillende maten. Zo werden ook door Cornelis de Jonge van Ellemeet tussen 1685 en 1697 verschillende schotels aangeschaft. Daarbij ging het om verschillende borden, schotels, assietten, tallioren en cardinalen. Cardinalen zijn inzetbare vistreven voor schotels, waarin de vis goed kon uitlekken (Afb. 10). Zo bezat de in 1703 overleden weduwe Rachel Suasso de Pinto in totaal dertig schotels in aflopende formaten en in totaal honderd teljoren. Willem IV bezat een uitgebreid tafelservies bestaande uit onder andere een Duitse zilveren epergne met karaffen en een zilveren epergne met vier dubbele armen, een aantal terrines, vele soorten schotels, waaronder die voor voorgerechten en salades en verschillende sauskommen.⁹⁴

Deze nieuwe voorwerpen met respectievelijke gerechten moesten uiteraard ook logisch op tafel geplaatst kunnen worden. Hoe de tafel gedekt moest worden werd met de komst van La Chapelle belangrijk. Hij probeerde met logische tafeldekkingen, met goed uitgedachte plaatsing van de verschillende gerechten, een zekere mate van symmetrie op tafel te introduceren. Daarbij moest iedereen vanaf zijn plek aan tafel bij alle gerechten kunnen komen, iets wat ook nieuw was, aangezien men in de voorgaande eeuw nog niet alle gerechten op tafel hoefde te bereiken. In deze mode schetste hij een menu voor een gezelschap van honderd personen. Hij stippelde precies uit welke gerechten opgediend moesten worden en in welke volgorde. Dit werd gepubliceerd in combinatie met prenten van de tafelopstelling (Afb. 11.) waarop de verschillende schalen precies staan afgebeeld.⁹⁵ Er zijn veel verschillende formaten schotels te zien en iedereen aan de tafel lijkt een eigen bord te hebben om van te eten. De grote schotels in het midden vallen meer op, doordat alle schotels daaromheen

gerangschikt lijken te zijn. La Chapelle was niet de enige die hier aandacht aan besteedde. Ook de Fransman Audiger kwam met verschillende schema's voor tafelschikkingen en plaatsing van gerechten in zijn publicatie *La maison réglée et l'art de diriger la maison d'un grand seigneur & autres* aan het einde van de zeventiende eeuw. Zo ontwierp Audiger een tafel voor zes couverts waarin hij om de grote hoofdschaal van een gang, de kleine en de middelgrote schotels plaatste (Afb. 12). Zo kon elke gast gemakkelijk bij elk gerecht. Wat wel onthouden moet worden is, dat deze nieuwe regels niet altijd werden nageleefd en men vaak dineerde zonder voorbedachte tafelschikkingen in acht te nemen.⁹⁶ Toch lijkt het nadenken over tafelschikkingen belangrijk geweest te zijn, aangezien ook in latere publicaties tafelschikkingen een steeds terugkerend onderwerp blijven. In de publicaties ten behoeve van de keukenmeiden, die vanaf de tweede helft van de achttiende eeuw populair werden, komen nog steeds doordachte tafelschikkingen voor waar alle gerechten een duidelijke weloverwogen plaats kregen. In de prent *Als men vleesch alleen opdisschen wil* uit *De Volmaakte Hollandsche keukenmeid* uit 1746 kregen zelfs de zoutvaten een aangewezen plaats op tafel (Afb. 13). Er zijn ook andere voorbeelden bekend dat tafelschikkingen belangrijk werden geacht en werden nagevolgd, onder andere in de vorm van schetsjes van tafelschikkingen die bewaard zijn gebleven in verschillende familiearchieven.⁹⁷

3.2 Veranderingen door het ontstaan van een nieuwe smaakvoorkeur en voor een betere gezondheid

Een belangrijk voorwerp in de Gouden Eeuw, die zijn dominante positie lijkt te verliezen op de Nederlandse eettafel, is de mosterdpot. Ten tijde van de Gouden Eeuw was mosterd in Nederland een erg belangrijke smaakmaker. Het werd gebruikt in verschillende bereidingen, namelijk bij vlees, vis en groenten.⁹⁸ Ook bij het uitserveren van deze gerechten werd nog extra mosterd op tafel geplaatst op een dobbelie of in een mosterdpot. Mosterd was toentertijd een erg geliefd kruid en men was bekend met de helende werking. Mocht men aan tafel behoefte hebben aan meer mosterd, dan had men door de mosterdpot die mogelijkheid. Mosterd werd in grote hoeveelheden gegeten.⁹⁹ Naar de achttiende eeuw toe lijkt mosterd evenwel langzaam te verdwijnen van de eettafel van de Nederlandse elite en lijkt de mosterdpot plaats te maken voor het olie- en azijnstel.¹⁰⁰ Rond het einde van de zeventiende eeuw kreeg het olie- en azijnstel zijn gebruikelijke vorm die standhield tot ver in de achttiende eeuw (Afb. 14). Hierbij gaat het om een dubbele houder voor - over het algemeen - glazen flesjes met een verhoogd handvat in het midden.¹⁰¹

Wat is er de oorzaak van dat mosterd langzaam van de tafel verdween? Aannemelijk is dit te koppelen aan de veranderende smaak van de Nederlandse elite. Een ontwikkeling die ook terug kan worden

gezien in de kookboeken uit die tijd. In de Gouden Eeuw werd mosterd nog vaak toegevoegd tijdens het koken van vlees of vis of werden zelfs groenten gevuld met gestampt mosterdzaad.¹⁰² In *De Verstandige Kok* echter, lijkt men mosterd helemaal verbannen te hebben uit de keuken. In de recepten, verklarende woordenlijst en de index van de moderne uitgave van *De Verstandige Kok* van Marleen Willebrands wordt het woord mosterd zelfs in het geheel niet gebruikt. Men lijkt te zijn overgestapt op andere producten om groenten en vlees mee op smaak te brengen.

Een vaak genoemde bereiding voor groenten was namelijk het koken om het daarna te overgieten met een dressing van olie, azijn, peper en een beetje suiker. Rauwe sla werd aangemaakt met zout, azijn en olijfolie of wat gesmolten boter. Dit werd gedaan om de sla van zijn koude, natte en dus minder aantrekkelijke eigenschappen te ontdoen. Men stond ten tijde van *De Verstandige Kok* en de opkomst van het moestuinieren nog steeds enigszins wantrouwend tegenover groente. Uit de oude gezondheidsleer blijkt namelijk dat mensen werden aangeraden niet heel veel groenten en fruit te eten om gezond te blijven. Dit juist door die ‘koude en vochtige’ eigenschappen.¹⁰³ Daarnaast gebruikte men vaak azijn en andere zuren om de sauzen voor vlees lichter en frisser te maken. Het aandeel azijn neemt steeds verder toe en het aandeel suiker steeds verder af. Deze zure smaak werd dan ook vaak verzacht door boter toe te voegen. De sauzen waren ook een stuk minder dik dan in voorgaande tijden, omdat men geen brood als bindmiddel gebruikte maar meer en meer bouillon als basis.¹⁰⁴

Wellicht kwam het olie- en azijnstel op tafel om dezelfde reden waarom in eerste instantie voorheen mosterd op tafel stond. Mocht men meer behoefte hebben aan het zure van de azijn, dan kon men dit naar eigen smaak toevoegen. Wellicht dat men ook olie en azijn op tafel plaatste om gezondheidsredenen. Mocht iemand toch het idee hebben dat de groenten niet genoeg ontdaan waren van de mindere eigenschappen, dan kon men altijd meer olie en azijn toevoegen. De opkomst is waarschijnlijk ook te koppelen aan het feit dat de Nederlandse elite op zoek was naar een minder kruidige smaak om de eigen smaken van de ingrediënten meer naar voren te laten komen. In die trend paste mosterd steeds minder door de erg sterke en verhullende smaak, zoals we ook vandaag nog gewend zijn van mosterd. Olie- en azijn waren wat dat betreft een stuk minder heftig en makkelijker te doseren naar gelang de eigen smaak, waarbij de oorspronkelijke smaken van de ingrediënten meer intact bleven. Toch laat de literatuur hier weinig over uit.

3.3 Voorwerpen om te voldoen aan de grote pronkzucht vanaf de tweede helft van de zeventiende eeuw met de ogen gericht op Frankrijk

Rond 1700 waren de ogen van de Nederlandse adel en elite sterk gericht op Frankrijk. Alles wat daar op tafel gebeurde werd op onze Hollandse tafels geïmiteerd.¹⁰⁵ Het woonhuis was rond deze tijd het

belangrijkste decor voor het onderhouden van de verschillende sociale contacten. Ambtelijk verkeer ging vaak binnenshuis gepaard met drank en spijs. De levensstijl van regenten kwam vaak naar voren in het interieur, aangezien zij hun sociale positie en status hiermee tot uitdrukking probeerden te brengen. Dit drukte een stempel op alles wat in huis gebeurde, waarbij Franse invloeden in de woonhuizen nadrukkelijk herkenbaar werden.¹⁰⁶ Men probeerde zo ook het Franse tafelen te evenaren. Een opvallend voorwerp dat ook werd overgenomen vanuit Frankrijk was de epergne.¹⁰⁷ De epergne was zeker aan het begin van de achttiende eeuw een belangrijk onderdeel van de tafeldekking. In essentie was dit een versierd tafelmiddenstuk met een centrale terrine of schaal. Vaak waren er kaarsarmen aan bevestigd en bood het plek aan zout, suiker, specerijen, mosterd, olie en azijn. Later bood het zelfs plek aan verschillende zoetigheden.¹⁰⁸ Niet iedereen had een epergne, dan werd het zogenoemde bijwerk los op tafel opgesteld. Hierbij kan men denken aan zoutvaten, olie- en azijnstellen, mosterdpotten, peperbussen en suikerstrooiers. Soms werd dit aangevuld met komforen en schotelringen.¹⁰⁹

Sinds de middeleeuwen hadden zoutvaten vaak de functie van tafeldecoratie in de hogere lagen van de bevolking. Evenwel, in alle lagen van de bevolking vormde zout een belangrijk onderdeel van de huisraad en konden de verschijningsvormen variëren van rijke kunstwerken tot houten doosjes. Vanaf de zeventiende eeuw ontstond er echter veel variatie in de verschillende materialen en vormgeving waarin de zoutvaatjes uitgevoerd werden. In de voorafgaande periode waren ze het grootste deel van de tijd gemaakt van tin, maar werden soms ook uitgevoerd in zilver. Zo bestaan er een paar erg rijke voorbeelden uit de zeventiende eeuw, waarbij het zoutvat vooral diende als centraal tafelstuk. Op een stilleven van Pieter Claesz uit ca. 1625 – 1675 is zo'n rijk voorbeeld van een zoutvat te zien (Afb. 15). Het zoutvat staat op een driehoekige basis, met daarop op een bolling een verguld figuur. Het daadwerkelijke zoutvat wordt gedragen door voluutvormige pootjes, met op elke hoek ook weer ornamentiek. Een ander zoutvat in deze stijl is in 1625 vervaardigd in Leiden (Afb. 16). Hierbij staat Vrouwe Fortuna met een zeil op een driehoekige basis. Het daadwerkelijke zoutvat wordt gedragen door drie conische zuilen. Het algehele werk is sterk gedecoreerd. Rond 1700 verloor het zoutvat zijn opvallende positie op de eettafel, waarschijnlijk door de opkomst van de epergne zoals hiervoor genoemd. Zoutvaatjes werden steeds kleiner en sprongen qua vormgeving steeds minder in het oog, of anders gezegd, ze werden steeds eenvoudiger vormgegeven. Vanaf het einde van de zeventiende eeuw werden het vaak platte driehoekige vaten op korte pootjes. Ook dit model werd vaak uitgevoerd in tin en zilver. Een tinnen voorbeeld van dit zogenoemde driezijdige zoutvat heeft in het midden een rond bakje en staat op drie pootjes in de vorm van klauwen van leeuwen (Afb. 17). De decoratie bestaat grotendeels uit knorrenranden. Een rijker voorbeeld in zilver heeft ook een rond bakje in het midden en rust ook op een drietal pootjes. De versieringen hier bestaan uit verschillende gedreven kinderkopjes, dieren, bandwerk en florale motieven (Afb. 18). Enkele decennia later veranderde het zoutvat in een klein rechthoekig of cilindervormig object met bovenin een holte voor het zout, zoals te

zien is bij een vierkant zilveren zoutvat uit ca. 1725 van de hand van Frederik Wery (Afb. 19). Deze uitvoering was vooral geliefd in zilver en in ceramiek. Er werden zelfs Hollandse ontwerpen meegenomen naar China om ze daar in Oosters porselein te laten uitvoeren.¹¹⁰

Al eeuwenlang was het belangrijk dat eettafels goed gedecoreerd werden bij feestelijke aangelegenheden. Hiermee werden niet alleen de feestelijkheden onderstreept, maar ontstond er ook een reden om met elkaar te converseren. De tafel werd al langer gedecoreerd met sculpturen van suiker, marsepein, was, gips, glas en veel andere materialen, maar pas vanaf de achttiende eeuw werden deze sculpturen uitbundiger doordat het vermaak aan tafel nog belangrijker werd. Over het algemeen kwamen deze sculpturen van de hand van confituriërs. De achttiende eeuw was de ‘gouden eeuw’ voor de confituremakers. Er werden vanaf dat moment plateaus van spiegelglas op tafel geplaatst met hierop een symmetrische opstelling van decoraties. Het gedeelte dat bedoeld was om te eten lag rondom het plateau opgesteld op schaaltes, samen met de borden van de gasten. Later in de achttiende eeuw werd het zelfs gebruikelijk om deze decoraties het gehele diner op tafel te hebben. Tijdens deze laatste gang at men dan confituren, geleien en verse vruchten geserveerd in schoteltjes en mandjes. Vaak werden er ook grote en kleine taarten geserveerd tijdens het dessert.¹¹¹ Een veel voorkomende lekkernij tijdens de laatste gang, zoals die genuttigd werd tijdens de achttiende eeuw, waren witte bolletjes of staafjes die vaak gestapeld werden op sierschaaltjes. Dit werden comfits of dragees genoemd. Eigenlijk waren dit gesuikerde specerijen.¹¹² Bij al deze lekkernijen en decoraties speelde suiker een erg belangrijke rol. Suiker stond in deze tijd bekend als een waar luxeproduct. Het zou namelijk nog tot in de negentiende eeuw duren totdat suiker beschikbaar zou komen voor de bredere lagen van de bevolking.¹¹³ Suiker kon door de waarde gebruikt worden om indruk te maken op de tafelgasten en gebruikt worden om te voldoen aan de pronkzucht die in die tijd belangrijk was in.

3.4 Hoe een nieuwe kijk op tafelmanieren ervoor zorgde dat voorwerpen ontstonden, veranderden en verdwenen

Ook veel nieuwe tafelmanieren, die rond 1700 overkwamen uit Frankrijk, hadden effect op het tafelgerei. Zo verdween in de eerste helft van de zeventiende eeuw de gewoonte om veel tafelgerei met andere disgenoten te delen. Soep zou niet meer door de disgenoten uit dezelfde kom gegeten worden en ook zou men niet meer van dezelfde schotel eten. Men wilde juist alles meer voor zichzelf. Vanaf 1700 werd hetgeen van gemeenschappelijke schotels, sauskommen of zoutpotten kwam, meer en meer met apart diengerei naar het bord gebracht. Pas wanneer het op het persoonlijke bord lag mocht het pas met het individuele bestek van de eter naar de mond gebracht worden. Dit had te maken met de opkomst van het denken over properheid. Dit zette al aan het begin van de zeventiende eeuw

in maar zou pas echt tot ontwikkeling komen vanaf 1700. Uiteindelijk zou dit ervoor zorgen dat voor bijna elke dis op tafel een apart soort diengerei zou ontstaan.¹¹⁴ Hieruit is waarschijnlijk ook een opscheplepel uit 1723 ontstaan (Afb. 20). Dit type lepel heeft een opengewerkte bak en stond vaak bekend als ‘vislepel’ of ‘olijflepel’. Vaak werd een dergelijke lepel gebruikt bij het opvissen van de vaste etenswaar dat geserveerd werd in een vloeibare substantie.¹¹⁵ Vanuit deze ontwikkeling kwam ook de potagielepel op. De potagielepel kwam in 1670 en 1690 al voor in de boedelinventarissen van de heren van Wimmenum en Beuningen. Zo bestelde de Jonge van Ellemeet in 1720 twee ragout lepels en komen de eerste *Sauwslepels* voor in 1724. Ragout lepels hadden over het algemeen een langere steel dan sauslepels en hadden soeplepels een diepere bak dan potagielepels.¹¹⁶

Wat rond het jaar 1700 ook aan veranderingen onderhevig was, was het bestek. Aan het begin van de zeventiende eeuw waren vooral lepels als disgerei belangrijk. Dit was vaak het eerste zilverbezit in belangrijke Haagse families. In de overgang van de zeventiende naar de achttiende eeuw en ook in de verdere loop van de achttiende eeuw nam het aantal lepels in boedelinventarissen sterk toe. Pas in de tweede helft van de zeventiende eeuw stopt men langzaamaan met het bij zich dragen van persoonlijk bestek in bijbehorende kokertjes. Vanaf dan werd het steeds normaler dat men gasten begon te voorzien van lepels door sets aan te schaffen. Ook dit is een gewoonte die over werd genomen uit Frankrijk.¹¹⁷ Het persoonlijke mes werd nog langer naar feestelijke aangelegenheden zelf meegenomen.¹¹⁸

Ook begon pas rond 1700 de vork zijn vorm te krijgen die men nu kent (Afb. 21). Deze vorm begon al vanaf de tweede helft van de zeventiende eeuw op te komen, maar werd pas vanaf 1730 een vast onderdeel van het gebruikelijke tafelbestek.¹¹⁹ Voorheen at men vast voedsel gewoon met de hand.¹²⁰ De voorloper van deze vork was vooral bedoeld om vlees mee te bereiden en bij het opdienen als hulpmiddel bij het snijden. Deze vork bestond vaak uit een lange steel en twee lange tanden (Afb. 22). Velen koppelen deze verandering van vorm aan de opkomst van de aardappel. Men had een voorwerp nodig waarmee goed en veilig geprikt kon worden. Tot die tijd at men vaak brood en brijachtige gerechten. Deze laatste gerechten waren gemakkelijker te eten met een lepel.¹²¹ Een mes had men nodig om het vaste voedsel in hapklare stukken te snijden. Totdat men anders ging denken over het tot zich nemen van voedsel was een vork gewoonweg niet echt nodig, omdat men dit lang met de hand at. Toen de vork eenmaal in opkomst kwam was de voorloper van de vork niet echt veilig om voedsel mee naar de mond te brengen, juist omdat deze zo lang was.¹²² Met de komst van de nieuwe kortere vork verdween langzaam de gewoonte om met de hand of vanaf een mespunt te eten. Het gebruik van een vork duidde vaak op beschaafd gedrag en een zeker raffinement.¹²³ Vooral in de kringen van de Noord Nederlandse elite werden vorken geleidelijk aan aangeschaft. Tot ver in de negentiende eeuw was er ook verzet tegen het eten met een vork. Velen vonden het gebruik ‘verwijfd’ en ‘onmannelijk’. De nieuwe vork kreeg in de meeste gevallen vier tanden, soms drie, en had geen rechte steel. Deze

werd licht gebogen zodat mensen hem gemakkelijk en comfortabel vast konden houden. Dit is goed te zien bij een vork afkomstig van kasteel Middachten in Gelderland van een nog onbekende zilversmid, die wij nu de ‘meester met de heraldische vlucht’ noemen. De steel draagt de Haagse jaarletter van 1681. De vorm kon uit een enkel stuk zilver gezaagd om vervolgens in de gewenste vorm geslagen te worden. De contouren van deze vork aan het steeluiteinde zijn kenmerkend voor de late zeventiende eeuw. Vanaf 1690 werd de combinatie van mes, lepel en vork meer bekend in Den Haag en vanaf de achttiende eeuw werd het driedelige bestek, zoals wij dat nu kennen, gebruikelijk. Vaak kwamen deze in bij elkaar horende stellen, afkomstig van dezelfde meester. De vork werd hier, nadat hij zijn bekende vorm had gekregen, als laatste aan toegevoegd. Ook verdween langzaam aan het einde van de zeventiende eeuw de gewoonte dat gasten hun eigen eetgerei mee moest nemen. De gastheren schaften couverts aan per dozijn. Wellicht behoorde de vork uit kasteel Middachten wel tot zo’n set. Vaak liet de gastheer zijn wapen op de steel zetten.¹²⁴ Men maakte wel vaak onderscheid tussen sets voor dagelijks gebruik en duurere, rijker gedecoreerde sets voorzien van wapens voor feestelijke aangelegenheden.¹²⁵

Met de opkomst van de vork leek het lampetstel zijn functie op tafel te verliezen. Voordat de vork, die gebruikt werd om voedsel naar de mond te brengen, in zwang raakte, at men dus vooral met de handen. Men kon dan het lampetstel gebruiken om tussen de verschillende gerechten door de handen te reinigen, een veel voorkomende handeling aan tafel ten tijde van de zeventiende eeuw. Het lampetstel werd vaak gezien als een kostbaar bezit en was dan ook een geliefd voorwerp om iemand bij belangrijke aangelegenheden of gebeurtenissen cadeau te doen. Het lampetstel vormde dan ook een onderdeel van het servies waar veel geld aan werd uitgegeven. Zo bezat de Haagse goudsmid Jeremias Micheel in 1673 een lampetstel dat ruim 312 gulden waard was en een ander stel van ruim 243 gulden. Toch bleef het lampetstel in de loop van de achttiende eeuw nog een voorwerp dat veelvuldig op de Hollandse tafel voorkwam en daarmee nog lang een geliefd voorwerp was om cadeau te doen. Het lampetstel bleef daarmee nog lang de eettafel sieren. Ook maakte het lampetstel in die tijd vaak deel uit van toiletstellen.¹²⁶

3.5 De veranderende voorkeur voor verschillende materialen en versieringen op de Nederlandse eettafel van de zeventiende en achttiende eeuw

Niet alleen de voorwerpen en de verscheidenheid aan voorwerpen op tafel veranderden, maar ook de materialen waarvan ze gemaakt waren. Tin was in de zeventiende eeuw zeer populair om eetgerei en diswerk van te maken, zoals vermeld in hoofdstuk 1. Door de oorlog met Lodewijk XIV, die plaatsvond aan het einde van de zeventiende eeuw, is weinig zilveren servies van voor deze periode bewaard gebleven. Veel zilver werd gestolen dan wel omgesmolten om de oorlog te bekostigen. Ook

het Europese porselein was nog in opkomst en dus schaars. Hierdoor is tin voor langere tijd heel belangrijk gebleven.¹²⁷ Het tin voegde een sober uiterlijk toe aan het huis, omdat het materiaal weinig glansde.¹²⁸ Aan het tingebruik komt aan het einde van de zeventiende eeuw verandering, wanneer de productie van aardewerk echt begint op te komen in Nederland. Op dat moment gaat zich in Delft een alternatief ontwikkelen voor het Chinese en Japanse porselein. Het ging hierbij om een Delftse imitatie hiervan in blauwwit aardewerk. Dit aardewerk werd vooral vanaf 1680 zeer populair. Er werden zelfs complete serviezen in uitgevoerd, bestaande uit een grote hoeveelheid aan schotels en borden en zelfs bijbehorende kandelaars, lampetstellen, koelvaten, olie- en azijnstellen, suikerstrooiers en zoutvaten.¹²⁹ Het witte en schone aardewerk, dat leek op Oosters porselein, werd een geliefd alternatief voor het gangbare tinnen tafelservies.¹³⁰ Een groot voordeel aan de schotels en borden gemaakt van aardewerk, in tegenstelling tot het tin, was het feit dat gewit aardewerk goed gereinigd kon worden door het af te spoelen. Tin daarentegen moest geschuurd worden.¹³¹ Het gemak van het afspoelen was zo groot dat het zelfs in dichtvorm werd vastgelegd op een aardewerken bord (Afb. 23).¹³²

Nog van belang is hier te vermelden dat in het begin van de zeventiende eeuw Oosters porselein vooral werd gebruikt als decoratie in het interieur. Toch ging men naarmate de zeventiende eeuw vorderde en het Chinese of Japanse porselein steeds ruimer beschikbaar kwam door toenemende import vanuit het Oosten door de VOC, het Oosterse porselein steeds vaker gebruiken om de verschillende zoetigheden op te serveren.¹³³

In Den Haag hebben rijke families rond 1700 zeer dankbaar gebruikgemaakt van fraai vormgegeven zilveren tafelwaren om hun aanzien en rijkdom te tonen aan hun gasten. Toch waren de Hollandse tafels een stuk minder rijk gedekt dan de tafels van buitenlandse gelijkgestemden.¹³⁴ Zilver werd in die tijd ook gezien als een geliefd beleggingsproduct. In tijden van nood kon het weer gemakkelijk omgesmolten worden.¹³⁵ Met de komst van de achttiende eeuw kwamen er ook steeds meer Nederlanders met een diplomatieke functie. Deze vertegenwoordigers waren belangrijk voor de verspreiding van de tafelcultuur en het bijbehorende tafelzilver. Zij kwamen onder andere in Frankrijk als eerste in aanraking met de veranderingen in gebruiken, etiquette en voorwerpen. Zilveren voorwerpen werden gezien als onderdeel van de standaarduitrusting van een diplomaat, aangezien zij hun vorst in het buitenland moesten vertegenwoordigen. Ook de Nederlandse vertegenwoordigers waren van mening dat ze zich zonder zilveren servies niet in het buitenland konden vertonen.¹³⁶

Niet alleen de voorwerpen veranderden, maar de vormgeving van de verschillende voorwerpen veranderde ook in de loop van de zeventiende eeuw. In de eerste helft van de zeventiende eeuw was men in Nederland nog erg sober en spaarzaam met de verschillende ornamenten. Men gebruikte vooral ronde en zachte vormen. Kwabstijl viel in de smaak bij de Amsterdamse Elite, het was zwaar

barok en erg indrukwekkend. Vanaf de tweede helft van de zeventiende eeuw werd het zilver steeds gladder en stijver qua uiterlijk. Tinnen borden krijgen profiel langs de rand aangebracht.¹³⁷ Ook in de vormgeving van de voorwerpen waren de ogen vooral gericht op Frankrijk. Hierbij speelden onder andere ornamentprenten een onmiskenbare rol in de verspreiding van bijvoorbeeld de hofstijl van Lodewijk XIV. Een belangrijk voorbeeld voor de ornamentprenten waren die van de hand van Daniel Marot. Zijn prenten hadden al vóór 1703 hun weg gevonden naar Den Haag. Verder waren er enkele Franse meesters die zich in Den Haag vestigden en zo direct hun werk, kennis en expertise konden verspreiden. Ook gingen er Nederlandse zilversmeden naar het buitenland om daar hun opleiding te genieten, te denken aan Bouwens van der Houven, Grill, Breghtel en Loofs. Zij brachten technische kennis mee terug uit respectievelijk Antwerpen, Augsburg, Neurenberg en Parijs. Dit toonde zich dan ook uitdrukkelijk in hun werken. Een laatste belangrijk gegeven voor de verspreiding van de buitenlandse stijlen in Den Haag was de aanwezigheid van buitenlands zilver in de stad. Vertegenwoordigers van de verschillende Nederlandse gezanten kochten bijvoorbeeld in Parijs grote hoeveelheden zilver. Dit bleef geen geheim voor de verschillende zilversmeden, aangezien zij werden gevraagd voor het onderhoud of bijvoorbeeld om aanvullingen op de buitenlandse verzameling te maken, gebaseerd op het buitenlandse zilver.¹³⁸

Conclusie

In deze scriptie is onderzocht welke nieuwe voorwerpen hun weg vonden naar de Noord Nederlandse eettafel tussen 1650 en 1750 en welke dominante invloeden hiervoor bepalend waren. Om tot een beantwoording van deze hoofdvraag te komen kwamen er ook drie deelvragen aan bod: Welke eetgewoonten waren lange tijd in de zeventiende eeuw dominant en vormden dan ook de basis waarop de veranderende eetgewoonten rond 1700 tegen kunnen worden afgezet? Welke veranderingen in de recepturen tekenden zich in de aanloop naar de eeuwwisseling af en welke veranderingen in eetgerei brachten deze veranderende recepturen teweeg? Welke andere veranderingen, anders dan de veranderingen in de receptuur, zijn nog van invloed geweest op het eetgerei aan de Noord Nederlandse eettafel. In deze conclusie zullen deze deelvragen en de uiteindelijke hoofdonderzoeksvraag beantwoord worden.

Voor de beantwoording van de eerste deelvraag kan allereerst gesteld worden dat de eerste helft van de zeventiende eeuw qua eetgewoonten nog erg middeleeuws was, al gebruikte men al wel eigen eetgerei, zoals borden en glazen en een persoonlijk bestek bestaande uit een lepel en een mes. Veel at men nog met de handen. Het bestek werd vaak nog door de genodigden zelf meegenomen in de vorm van een reisbestek. Over het algemeen hechtte men een groot belang aan de visuele aspecten van

gerechten. De smaak werd gekenmerkt door sterke kruiding en waren qua smaak hartig en zoetzuur tegelijkertijd. Een feestmaal bestond uit drie gangen bestaande uit veel verschillende gerechten. Bij het opdienen werden de schotels met de gerechten willekeurig op tafel geplaatst. Het was veel voorkomend dat de gerechten werden geserveerd op tinnen schotels. Een maaltijd eindigde men met een breed scala aan confituren die op kleine schaaltes op houten plateaus werden geserveerd.

Voor de beantwoording van de tweede deelvraag kan gesteld worden dat in de tweede helft van de zeventiende eeuw veel veranderde in de eetpatronen van de Nederlandse elite. Wat eerst opvalt is de verandering in de smaak van de elite. Hierbij lag er meer nadruk op de oorspronkelijke smaak van de ingrediënten en werd er veel meer afzonderlijk van elkaar bereid. Ook de opkomst van het moestuinieren vormde een belangrijke ontwikkeling in de recepturen. Dit zorgde voor een nieuwe waardering van groenten met als gevolg een nog grotere variëteit aan gerechten. Door deze nieuwe en grotere verscheidenheid aan gerechten ontstond een bijbehorende grotere verscheidenheid aan diswerk op tafel in de vorm van soepborden, terrines, visschotels en -platen, sla- en confitureschotels en bijvoorbeeld roomschalen.

Voor de beantwoording van de derde deelvraag zijn vooral de invloeden van de hoofdzakelijke Franse (eet)cultuur op de Nederlandse elite van belang. Daarbij waren de ogen van de Noord Nederlandse elite vooral gericht op de Franse hofcultuur. Veel van wat daar op en aan tafel gebeurde werd in Nederland geïmiteerd. Ook veel nieuwe tafelmanieren werden vanuit Frankrijk overgenomen. Zo werd properheid naar de eeuwwisseling toe alsmar belangrijker. In deze trend ontstond diengerij in veel soorten en maten waaronder vislepels, olijflepels, potagielepels, ragoutlepels en sauslepels. Ook ging men de gasten onder Franse invloed voorzien van bestek. Ook de materialen waarvan de voorwerpen gemaakt werden veranderden. Ook bleef de aankleding en decoratie van de eettafel ook na 1700 een belangrijk aandachtspunt. Zo werd het zoutvat als centraal decoratiestuk meer en meer verdrongen door de opkomst van de Franse epergne en kwamen olie- en azijnstellen op tafel te staan, doordat men met de veranderende smaak ook behoefte kreeg aan andere smaakmakers op tafel.

Ter beantwoording van de hoofdonderzoeksvraag kan alomvattend gesteld worden dat er een groot aantal nieuwe voorwerpen hun weg vonden naar de Noord Nederlandse eettafel tussen 1650 en 1750. Allereerst kan worden benoemd de grotere verscheidenheid aan diswaren al dan niet in de verschillende materialen tin, zilver en aardewerk. Ook ontstond er in deze periode een grote variëteit in het dienbestek. Daarnaast ontstond in deze periode het driedelige bestek, zoals wij dat vandaag de dag ook nog steeds gebruiken, doordat de vork in zijn nu welbekende vorm onderdeel ging uitmaken van het bestek, naast het al langer in gebruik zijnde mes en de lepel. Verder werd de epergne een belangrijk middenstuk op de feestelijke eettafel, waardoor de zoutvaten deze decoratieve functie verloren. Het gevolg was dat deze ook een eenvoudiger vorm kregen. Olie- en azijnstellen kregen

eveneens een vaste plek op tafel. Belangrijk was ook de opkomst van zilveren voorwerpen in een Lodewijk XIV-stijl.

De invloeden die de in de vorige alinea besproken ontwikkelingen en diversiteit in de voorwerpen teweeg hebben gebracht zijn op te delen in drie verschillende dominanties. Deze dominanties zullen afzonderlijk worden behandeld, doch zijn onlosmakelijk in de onderzochte tijdsperiode met elkaar verbonden. In de eerste plaats kan genoemd worden de steeds ruimere beschikbare import van specerijen en andere houdbare uitheemse producten door de VOC. Hierdoor verloren bepaalde specerijen hun exclusiviteit en daarmee populariteit bij de elite in het gebruik bij de bereiding van de maaltijd en als belangrijkste smaakmaker op tafel. De elite ging op zoek naar een nieuwe kenmerkende smaak die alleen voor de allerrijksten was weggelegd. Met die zoektocht komt de tweede dominante invloed, namelijk de invloed van de Franse eetcultuur in die tijd, in beeld. Zo kwamen er Franse koks en Franse kookboeken naar Nederland. De introductie van nieuwe Franse eetgerechten en de presentatie daarvan op tafel, was de directe aanleiding voor een grotere diversiteit in eetgerei. Daarnaast waren de ogen van de Nederlandse elite gericht op het Franse hof. Men trachtte het Franse hof dan ook te imiteren door de voorwerpen over te nemen en de etiquette na te volgen en zelfs te gaan eten zoals de Fransen. Als laatste dominante invloed kan de opkomst van het moestuinieren benoemd worden. Hierdoor ontstond een nieuwe waardering voor groenten en dus ook meer gerechten waarvoor een grotere variëteit aan eetgerei nodig was. Al met al kan geconcludeerd worden dat de Noord Nederlandse elite en adellieden zich probeerden te spiegelen aan de grootsheid van het Franse hoofd door het adapteren van hun eetcultuur als ook hun eetgewoonten. Hiermee trachtte men hun eigen prestige en grootsheid te kunnen waarborgen: het grote en voor de elite belangwekkende spel van 'zien en gezien worden'.

Literatuurlijst

- B.J. van Benthem, Diplomaten zilver en de ‘epergnes’ van Reinhard baron van Reede, in: J. Pijzel-Dommisse (red.), *Nederland dineert, vier eeuwen tafelcultuur*, Zwolle 2015A, pp. 78 – 80.
- B.J. van Benthem, Een zilveren vork uit 1681, in: J. Pijzel-Dommisse (red.), *Nederland dineert, vier eeuwen tafelcultuur*, Zwolle 2015B, pp. 73 – 74.
- A. Berendsen, *Het Nederlandse interieur: binnenhuis, meubelen, tapijten, koper, tin, zilver, glas, porselein en aardewerk van 1450-1820*, Utrecht 1950
- W. Born, *Eten door de eeuwen: De geschiedenis van de culinaire cultuur*, Baarn 1989.
[geraadpleegd op: http://www.dbnl.org/tekst/born009eten01_01/index.php]
- B. Dubbe, *Huusraet: het stedelijk woonhuis in de Bourgondische tijd*, Hoorn 2012.
- J.L. Flandrin, ‘Distinctie door smaak’, in: R. Chartier, *Geschiedenis van het persoonlijk leven: Van de renaissance tot de Verlichting*, Amsterdam 1989, pp. 231 – 267.
- C.W. Fock, ‘Het decor van huiselijk vermaak ten tijde van de republiek’, in: J. De Jongste (red.) e.a., *Vermaak van de elite in de vroegmoderne tijd*, Hilversum 1999, pp. 40 – 72.
- J.A. Hendriks, ‘Jacht als vermaak voor de elite’, in: J. De Jongste (red.) e.a., *Vermaak van de elite in de vroegmoderne tijd*, Hilversum 1999, pp. 137 – 152.
- J. Jobse - van Putten, *Eenvoudig maar voedzaam: Cultuurgeschiedenis van de dagelijkse maaltijd in Nederland*, Nijmegen 1995.
- R.J. Jansen-Sieben en M. Willebrands, *Een notabel boecksen van cokerijen*, Amsterdam 1994.
[geraadpleegd op: http://www.dbnl.org/tekst/_not001nota01_01/_not001nota01_01.pdf]
- J.A. Kamermans, *Materiële cultuur in de Krimpenerwaard in de zeventiende en achttiende eeuw: ontwikkeling en diversiteit*, Hilversum 1999.
- S.M.R. Lambooy, ‘De verspreiding van wit tinglazuuraardewerk in Europa vanaf de zestiende eeuw tot heden’, in: T.M. Eliëns (red.), *Delfts Wit: Het is niet alles blauw dat in Delft blinkt*, Zwolle 2013, pp. 13 – 44.
- La Varenne en G. Tielenburg, *De Geoefende en Ervaren Keuken-Meester of de Verstandige Kok*, Amsterdam 1737
- J. Meerman, *Kleine geschiedenis van de Nederlandse keuken*, Amsterdam 2015.
- C. Muusers, ‘Proef het stilleven: comfits, letterkoeken en marmelade in Nederlandse kookboeken uit de achttiende eeuw, in: *Jaarboek 75 van de Guldhen Roos*, 2013, pp. 123 – 142.
- D.J. Noordman, ‘Leidenaren en hun buitenverblijven in de vroegmoderne tijd’, in: J. De Jongste (red.) e.a., *Vermaak van de elite in de vroegmoderne tijd*, Hilversum 1999, pp. 15 – 39.
- Onbekend, *De gedekte tafel in vijf eeuwen*, Den Haag 1928

- J. Pijzel-Dommisse, 'De collectie van het gemeentemuseum Den Haag', in: J. Pijzel-Dommisse (red.), *Haags goud en zilver*, Zwolle 2005, pp. 125 – 422.
- J. Pijzel-Dommisse, De Gouden Eeuw aan tafel, in: J. Pijzel-Dommisse (red.), *Nederland dineert: vier eeuwen tafelcultuur*, Zwolle 2015A, pp. 33 – 41.
- J. Pijzel-Dommisse, Een Fries huwelijk, in: J. Pijzel-Dommisse (red.), *Nederland dineert: vier eeuwen tafelcultuur*, Zwolle 2015B, p. 62.
- J. Pijzel-Dommisse, Tafelen in de zeventiende eeuw, in: J. Pijzel-Dommisse (red.), *Nederland dineert: vier eeuwen tafelcultuur*, Zwolle 2015C, pp. 50 – 54.
- J. Pijzel-Dommisse, 'Inleiding' in: J. Pijzel-Dommisse (red.), *Nederland Dineert: vier eeuwen tafelcultuur*, Zwolle 2015D, pp. 13 – 29.
- J. Pijzel-Dommisse, 'Luxe serviesgoed van aardewerk', in: J. Pijzel-Dommisse (red.), *Nederland Dineert, vier eeuwen tafelcultuur*, Zwolle 2015 E, pp. 81-85
- P.G. Rose, *The Sensible Cook: Dutch Foodways in the Old and the New Netherlands*, Syracuse 1988.
- P.G. Rose, 'Dutch Foodways: an american connection', in: D.R. Barnes (red.), *Matters of taste: food and Drink in Seventeenth-century Dutch Art and Life*, Syracuse 2002, pp. 17 – 27.
- P.G. Rose, 'Dutch Food in Life and Art', in: *Culinary Historians of New York*, volume 16, no 1, 2012, New York, pp. 2 – 4.
- E. Schimmelpenninck-Hartman, 'Tafeldecoraties en banketbakkers', in: J. Pijzel-Dommisse (red.), *Nederland dineert, vier eeuwen tafelcultuur*, Zwolle 2015, pp. 123 – 133.
- J.R. Ter Molen, *Zout op tafel: de geschiedenis van het zoutvat*, Rotterdam 1976
- A.G.J. Versters, *Tin door de eeuwen*, Amsterdam 1957
- M. Willebrands: *De Verstandige Kok: De rijke keuken van de Gouden Eeuw*, Bussem 2006.
- M. Willebrands, Pastei als pronkstuk, in: J. Pijzel-Dommisse (red.), *Nederland dineert, vier eeuwen tafelcultuur*, Zwolle 2015A, pp. 54 – 56.
- M. Willebrands, 'Sierlijk voorsnijden', in: Pijzel-Dommisse (red.), *Nederland Dineert: vier eeuwen tafelcultuur*, Zwolle 2015B, p. 70
- B.W.G. Wttewaall, *Nederlands klein zilver en schepwerk*, 2003
- O. Wttewaall, De tuin van kasteel Heemstede bij Houten, in: J. De Jongste (red.) e.a., *Vermaak van de elite in de vroegmoderne tijd*, Hilversum 1999, pp. 73 – 98.

Internetbronnen

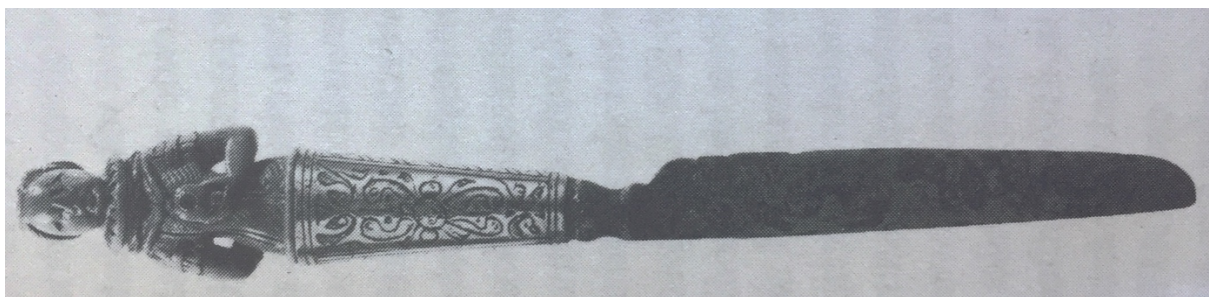
- M. Henzen, Koken in de Gouden eeuw, in: *Historisch Nieuwsblad*, 2016A
- M. Henzen, kookboeken in de achttiende eeuw: in: *Historisch Nieuwsblad* [geraadpleegd op: <https://www.historischnieuwsblad.nl/nl/artikel/47099/volmaakte-schrandere-en-welervarene-keukenmeiden-kookboeken-in-de-18e-eeuw.html>]
- M. Henzen. ‘Specerijen in de Middeleeuwen, in: *Historisch Nieuwsblad*, 2016B. [geraadpleegd op: <https://www.historischnieuwsblad.nl/culinaire-geschiedenis/specerijen-in-de-middeleeuwen.html>]
- M. Henzen, ‘Volmaakte schrandere en welvarende keukenmeiden: kookboeken in de 18e eeuw’, in: *Historisch nieuwsblad*, 2017 [geraadpleegd op: <https://www.historischnieuwsblad.nl/nl/artikel/47099/volmaakte-schrandere-en-welervarene-keukenmeiden-kookboeken-in-de-18e-eeuw.html>]
- M. Henzen, ‘Nederland zuivelland in de Gouden Eeuw’, in *Historisch nieuwsblad*, 2018 [geraadpleegd op: <https://www.historischnieuwsblad.nl/culinaire-geschiedenis/nederland-zuivelland-in-de-gouden-eeuw.html>]
- Onbekend, *Kookboeken in de achttiende eeuw* [geraadpleegd op: <https://www.kb.nl/node/18779>]
- Onbekend, *Kookboeken in de zestiende eeuw* [geraadpleegd op: <https://www.kb.nl/themas/geschiedenis-en-cultuur/kunst-en-cultuur/vijf-eeuwen-kookboeken/kookboeken-in-de-zestiende-eeuw>]
- Onbekend. *Kookboeken in de zeventiende eeuw* [geraadpleegd op: <https://www.kb.nl/themas/geschiedenis-en-cultuur/kunst-en-cultuur/vijf-eeuwen-kookboeken/kookboeken-in-de-zeventiende-eeuw>]
- Onbekend. *Suiker van Biet!* [geraadpleegd op: <http://suikerhistorie.suikerinfo.nl/10-suiker-van-biet!-19de-eeuw.html#derde-rij>]

Afbeeldingen



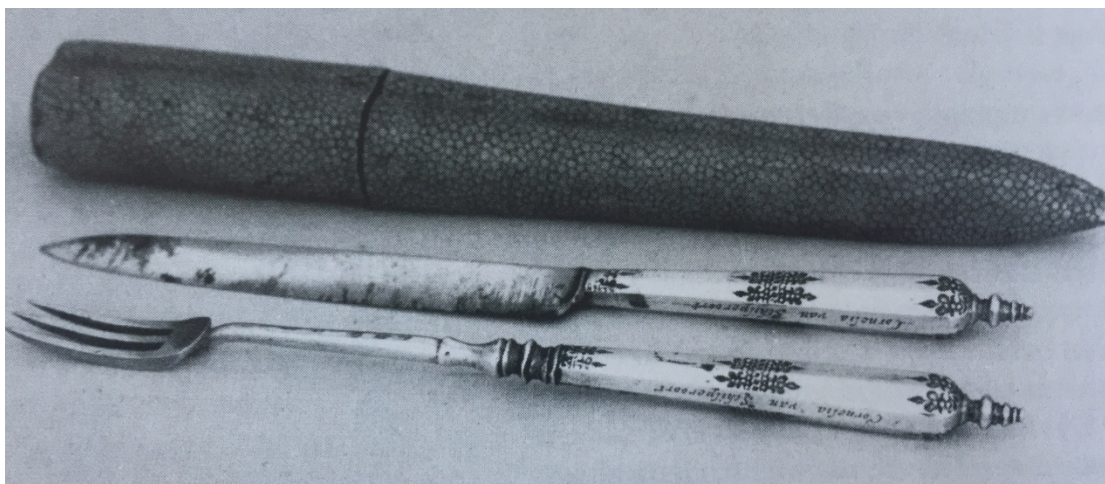
Afb. 1 Gerard Wigmans, De maaltijd van burgemeester Julius Schelto Aitzema van Dokkum met onbekende, mogelijk Russische gast, 1697

Bron: <https://rkd.nl/nl/explore/images/29890>



Afb. 2 Ivoren figuur op zilveren heft, Nederlands, eind zestiende begin zeventiende eeuw, Geen merken

Bron: B.W.G. Wittewaall, *Nederlands klein zilver en schepwerk*, Amsterdam 2003



Afb. 3 Mes en vork, geheel origineel Nederlands, ca. 1660, ongemerkt

Bron: B.W.G. Wttewaall, *Nederlands klein zilver en schepwerk*, Amsterdam 2003



Afb. 4. Pieter Claesz, Pronkstilleven met pauwenpastei, 1627

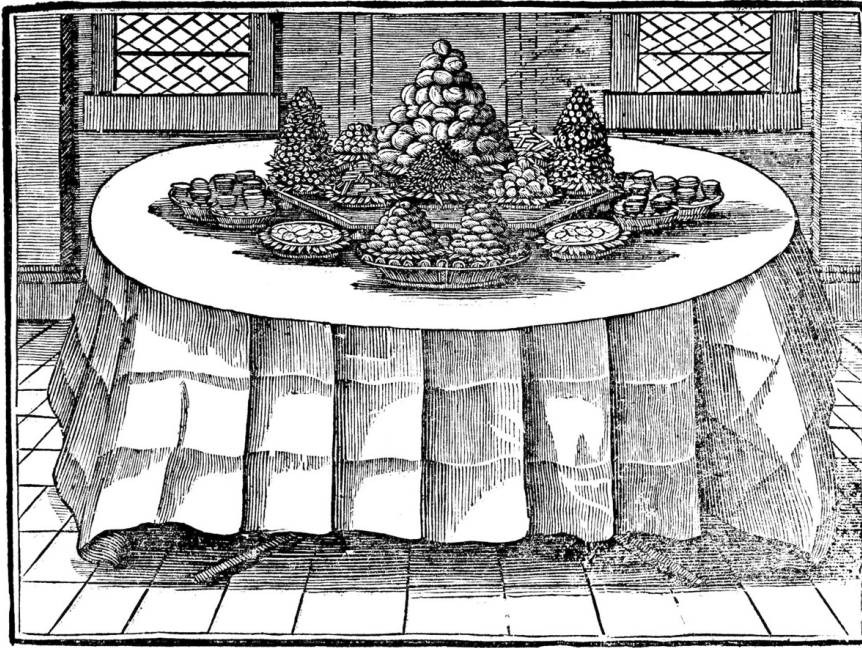
Bron: <https://www.werkaandemuur.nl/nl/werk/Stilleven-met-pauw-van-Pieter-Claesz/225802>



Afb. 5 Mes en vork met ivoren handvaten met in elkaar bijtende vogels en andere dieren, gegraveerd IVB en het jaartal 1650, Nederland of Duitsland, Gemeentemuseum Den Haag
Bron: J. Pijzel-Dommisse (red.), *Nederland Dineert: vier eeuwen tafelcultuur*, Zwolle 2015

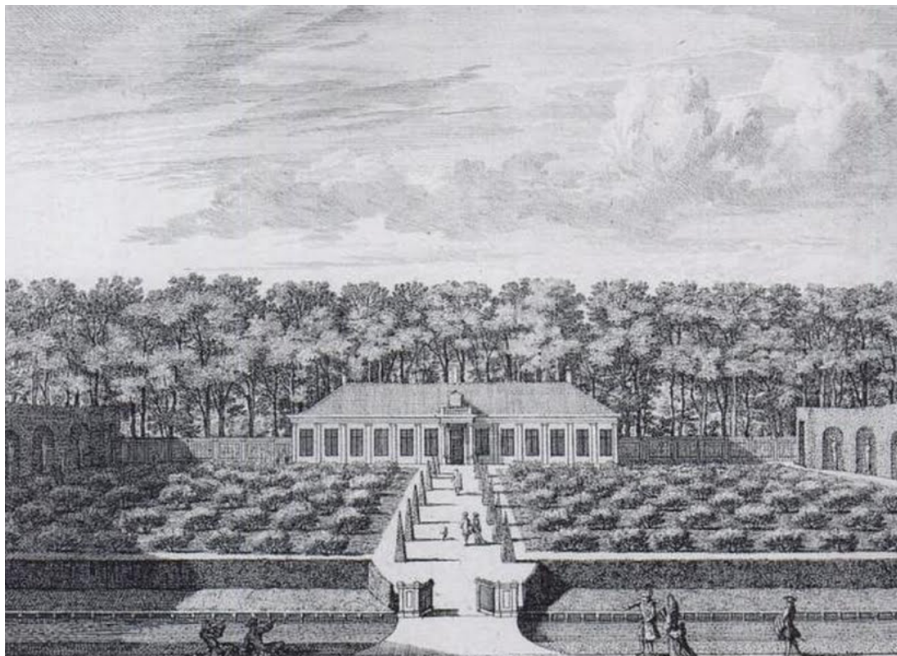


Afb. 6 Anoniem. Bruilofstsfest van Jel van Liauckama en Eraert van Pipenpoy, 1610;
Bron: <https://rkd.nl/nl/explore/images/234985>



Afb. 7 Een afbeelding van een deserttafel, in: François Massialot, *Nouvelle instruction pur les confitures, les liqueurs, et les fruits*, Parijs 1698, p. 458b

Bron: <https://www.abebooks.fr/Nouvelle-instruction-confitures-liqueurs-fruits-MASSIALOT/17000190446/bd>



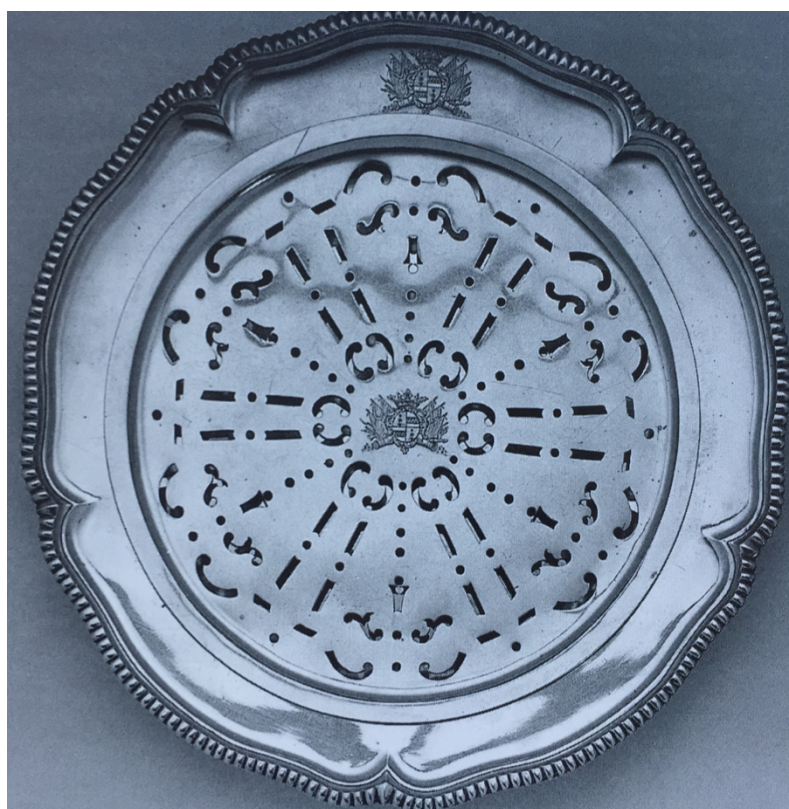
Afb. 8 De Moucheron, tekening van de Orangerie bij Kasteel Heemstede in Hoorn: ‘*t Gezigt van de Orangerie*’, 1694 – 1697

Bron: O. Wttewaall, De tuin van kasteel Heemstede bij Houten, in: J. De Jongste (red.) e.a., *Vermaak van de elite in de vroegmoderne tijd*, Hilversum 1999, pp. 73 – 98.



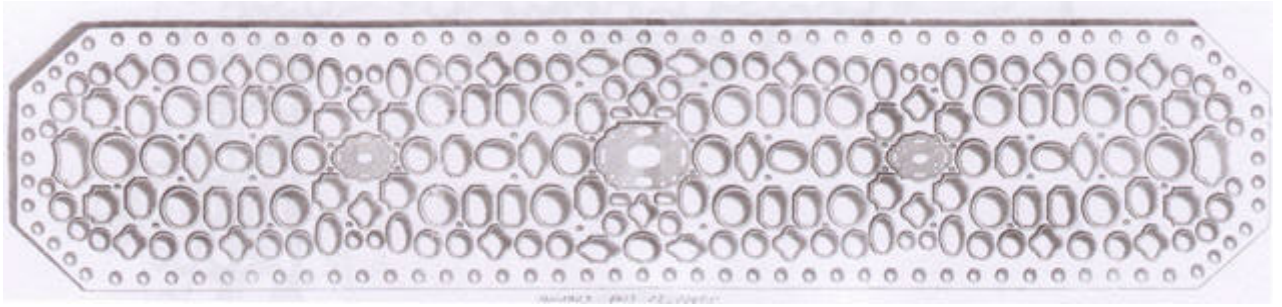
Afb. 9 Jacques Tuillier, Zilveren terrine met deksel, 1716

Bron: <https://www.gemeentemuseum.nl/nl/collectie/terrine-met-deksel-0?origin=gm>



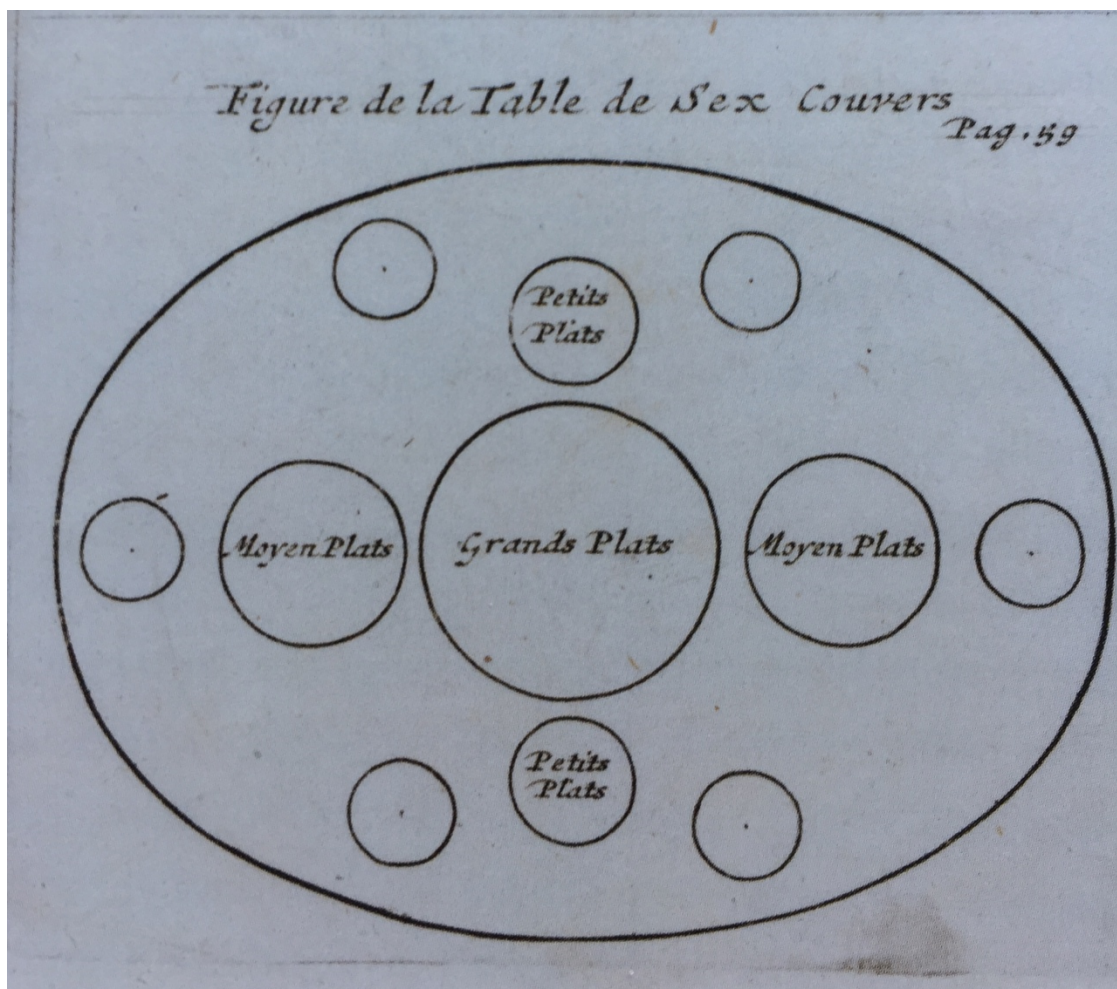
Afb. 10 Schotel met vistreeft, uit het servies met het wapen van Hobbe Esaias van Aylva; François van Stapele, Den Haag 1748, 1748, gemaakt van zilver. Particuliere verzameling.

Bron: J. Pijzel-Dommisse (red.), *Nederland Dineert: vier eeuwen tafelcultuur*, Zwolle 2015



Afb. 11 Tafelschikking voor een gezelschap voor honderd man volgens La Chapelle, zoals terug te vinden in *Le Cuisinier Moderne*.

Bron: <http://coquinaria.nl/boerenkool-met-kastanjes-en-gort/>



Afb. 12 Tafel voor zes couverts, in: Audiger, *La maison réglée et l'art de diriger la maison d'un grand seigneur & autres*, ed., Amsterdam 1697

Bron: J. Pijzel-Dommisse (red.), *Nederland Dineert: vier eeuwen tafelcultuur*, Zwolle 2015

13. *Als men vleesch alleen opdisschen wil.*

l	q	a	l	c	r
	g	f	d	h	n
*	z	h	x	*	
t	A	i	a	c	A
	f	b	k	B	v
*	w	g	y	*	
o	i	c	e	h	m
p	d	m	b	s	

Verklaring.

A. Venezoen.

a/ b. Pastyen.

A, B. Groot gebrad.

t/ d/ e/ f. Twee schotels klein gebrad en twee a la dope.

g/ h/ i/ k. Vier fyne Ragoes, twee witte en twee bruine.

l/ m. Een Ham en Zult, of twee schotels gebrad in Gely.

a, b, c, d. Vier asfietten met gestooft en gefruit vleesch.

e, f. Twee Poddingen.

g, h, l, m, n, o. zes asfietten met groente.

i, k. Twee met gestoofde peeren en appelen.

p, q, r, s. vier asfietten of fruitschaalen met salade.

t, v. Twee asfietten met zuur.

w, x. Sauskommen op asfietten met faus voor de Venefoen en Podding.

y, z. Twee asfietten met Mosterd en suiker.

*** vier Zoutvaten.

K

14. Na-

Afb. 13 Scan van pagina 145 van *De Volmaakte Hollandsche keukenmeid*, Amsterdam 1746. Deze pagina toont hoe men de tafel op moet maken voor een gezelschap van 24 man, wanneer men alleen vlees wil serveren.

Bron: https://dbnl.org/tekst/_vol002volm01_01/_vol002volm01_01_0009.php



Afb. 14 Zilveren Olie- en azijnstel uit 1734 uit Den Haag, mogelijk van Johannes van der Toorn

Bron: <https://www.gemeentemuseum.nl/nl/collectie/olie-en-azijnstel-twee-ronde-houders-met-hoogstaand-handvat?origin=gm>



Afb. 15 Stilleven Pieter Claesz, 1625-1627, olieverf op doek

Bron: <http://www.koetsergallery.com/Pieter-Claesz-Berchem-1596-1660-Haarlem-Still-Life-with-Roemer-Pheasant-Silver-Salt-Cellar-with-Stoneware-Jug-fruits-and-bread-white-cloth-DesktopDefault.aspx?tabid=6&tabindex=5&objectid=603222&categoryid=11996>



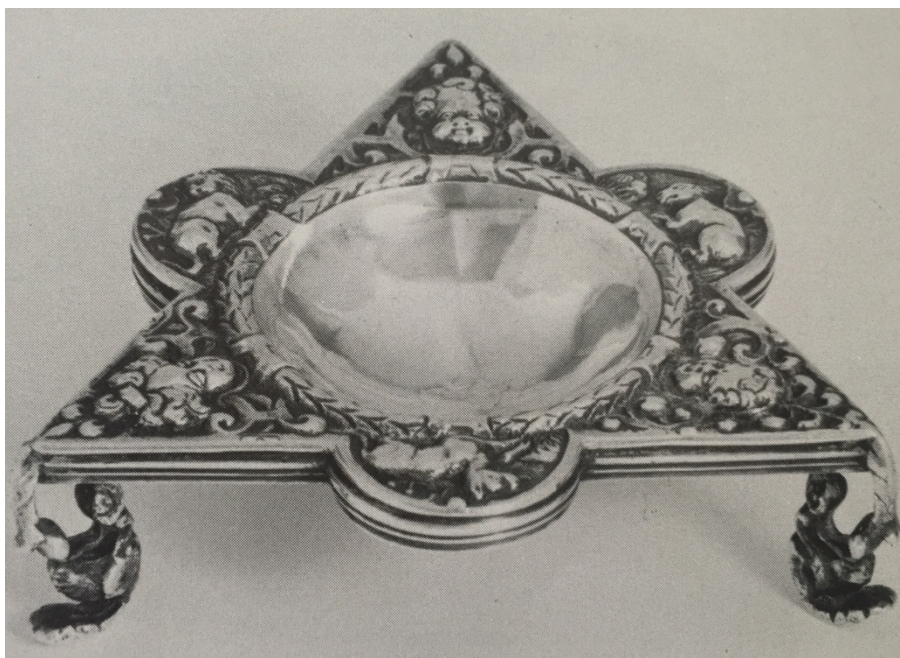
Afb. 16. Zilveren zoutvat, Leiden 1625, Museum Sypesteijn, Loosdrecht

Bron: J.R. Ter Molen, *Zout op tafel: de geschiedenis van het zoutvat*, Rotterdam 1976



Afb. 17 Driezijdig zoutvat van tin uit de 17- eeuw.

Bron: J.R. Ter Molen, *Zout op tafel: de geschiedenis van het zoutvat*, Rotterdam 1976



Afb. 18 Zilveren driezijdig zoutvat uit de zeventiende eeuw, afkomstig uit Neurenberg. Onderdeel van een set van twee identieke exemplaren.

Bron: J.R. Ter Molen, *Zout op tafel: de geschiedenis van het zoutvat*, Rotterdam 1976



Afb. 19 Zilveren zoutvat uit ca. 1725. Gemaakt in Maastricht waarschijnlijk door de zilversmid Frederik Wery. Deel van een set van twee identieke exemplaren.

Bron: J.R. Ter Molen, *Zout op tafel: de geschiedenis van het zoutvat*, Rotterdam 1976



Afb. 20 Michiel Menningh, opscheplepel met enkel lof, bak opengewerkt met symmetrisch ornament, Den Haag 1723, Gemeentemuseum Den Haag

Bron: <https://www.gemeentemuseum.nl/nl/collectie/opscheplepel-met-enkel-lof-bak-opengewerkt-met-symmetrisch-ornament?origin=gm>



Afb. 21 Michiel Menningh, Lepel en vork, Den Haag 1729, Zilver, Gemeentemuseum Den Haag

Bron: J. Pijzel-Dommisse (red.), *Nederland Dineert: vier eeuwen tafelcultuur*, Zwolle 2015



Afb. 22 Onbekende meester (mogelijk Elias van der Velde), Vork, Den Haag 1647, Zilver, Gemeentemuseum Den Haag

Bron: <https://www.gemeentemuseum.nl/nl/collectie/vork-tweetandig-steel-met-drie-inkepingen?origin=gm>



Afb. 23 Bord met versje 'Tinne borden zijn niet goet [...]', Delft 1740 – 1755

Bron: S.M.R. Lambooy, 'De verspreiding van wit tinglazuuraardewerk in Europa vanaf de zestiende eeuw tot heden', in: T.M. Eliëns (red.), Delfts Wit: Het is niet alles blauw dat in Delft blinkt, Zwolle 2013, pp. 13 – 44

Voetnoten

- ¹ Lambooy 2013, p. 24.
- ² Rose 2002, p. 19.
- ³ Pijzel-Dommisse 2015A, p. 33.
- ⁴ Pijzel-Dommisse 2015A, p. 34.
- ⁵ Pijzel-Dommisse 2015A, p. 39.
- ⁶ Pijzel-Dommisse 2015A, pp. 38 – 39.
- ⁷ Jobse-Van Putten 1995, p. 87.
- ⁸ <https://www.kb.nl/themas/geschiedenis-en-cultuur/kunst-en-cultuur/vijf-eeuwen-kookboeken/kookboeken-in-de-zeventiende-eeuw>
- ⁹ Flanderin 1989, p. 231.
- ¹⁰ Jobse-Van Putten 1995, p. 87.
- ¹¹ Jobse-Van Putten 1995, pp. 93 – 97.
- ¹² Dubbe 2012, p. 109.
- ¹³ Verster 1957, p. 20.
- ¹⁴ Onbekend 1928, p. 15.
- ¹⁵ Wttewaall 2003, p. 174
- ¹⁶ Wttewaall 2003, p. 179.
- ¹⁷ Jobse-Van Putten 1995, p. 29.
- ¹⁸ Dubbe 2012, p. 127 – 135.
- ¹⁹ Verster 1957, p. 15.
- ²⁰ Dubbe 2012, p. 127 – 135.
- ²¹ Kamermans 1999, p. 110.
- ²² Pijzel-Dommisse 2015A, p. 34.
- ²³ Willebrands 2015B, p. 70.
- ²⁴ Pijzel-Dommisse 2015B, p. 62
- ²⁵ Dubbe 2012, p. 111.
- ²⁶ Pijzel-Dommisse 2015C, p. 50.
- ²⁷ Meerman 2015, p. 174.
- ²⁸ Pijzel-Dommisse 2005, pp. 67 – 79.
- ²⁹ <https://www.kb.nl/themas/geschiedenis-en-cultuur/kunst-en-cultuur/vijf-eeuwen-kookboeken/kookboeken-in-de-zestiende-eeuw>
- ³⁰ Flandrin 1989, pp. 243 – 251.
- ³¹ <https://www.kb.nl/themas/geschiedenis-en-cultuur/kunst-en-cultuur/vijf-eeuwen-kookboeken/kookboeken-in-de-zestiende-eeuw>
- ³² Meerman 2015, p. 153.
- ³³ Willebrands 2015A, p. 54.
- ³⁴ Willebrands 2006, p. 136.
- ³⁵ Willebrands 2015A, pp. 54 -56.
- ³⁶ Willebrands 2006, p. 136 – 138.
- ³⁷ Henzen 2018.
- ³⁸ Meerman 2015, p. 156.
- ³⁹ Henzen 2018.
- ⁴⁰ Rose 2012, p. 2.
- ⁴¹ Willebrands 2015A, p. 56.
- ⁴² Born 1989, p. 150.
- ⁴³ Meerman 2015, p. 203.

-
- ⁴⁴ Born 1989, p. 150.
- ⁴⁵ <https://www.kb.nl/themas/geschiedenis-en-cultuur/kunst-en-cultuur/vijf-eeuwen-kookboeken/kookboeken-in-de-zeventiende-eeuw>
- ⁴⁶ Jansen-Sieben 1994, p. 7.
- ⁴⁷ Jansen-Sieben 1994, pp. 9 – 10.
- ⁴⁸ Henzen 2017.
- ⁴⁹ <https://www.kb.nl/themas/geschiedenis-en-cultuur/kunst-en-cultuur/vijf-eeuwen-kookboeken/kookboeken-in-de-zeventiende-eeuw>
- ⁵⁰ Willebrands 2015A, p. 51.
- ⁵¹ Pijzel-Dommisse 2015C, p. 50.
- ⁵² Jansen-Sieben 1994, p. 11.
- ⁵³ Henzen 2016B.
- ⁵⁴ Flandrin 1989, p. 238.
- ⁵⁵ <https://www.kb.nl/themas/geschiedenis-en-cultuur/kunst-en-cultuur/vijf-eeuwen-kookboeken/kookboeken-in-de-zeventiende-eeuw>
- ⁵⁶ Jansen-Sieben 1994, p. 11.
- ⁵⁷ <https://www.kb.nl/themas/geschiedenis-en-cultuur/kunst-en-cultuur/vijf-eeuwen-kookboeken/kookboeken-in-de-zeventiende-eeuw>
- ⁵⁸ Jobse - Van Putten 1995, p. 95.
- ⁵⁹ La Varenne 1737, p. 45.
- ⁶⁰ La Varenne 1737, p. 103.
- ⁶¹ La Varenne 1737, p. 3.
- ⁶² La Varenne.
- ⁶³ <https://www.kb.nl/themas/geschiedenis-en-cultuur/kunst-en-cultuur/vijf-eeuwen-kookboeken/kookboeken-in-de-zeventiende-eeuw>
- ⁶⁴ Meerman 2015, pp. 188 – 189.
- ⁶⁵ Noordman 1999, pp 18 – 23.
- ⁶⁶ Wttewaall 1999, pp. 75 – 82.
- ⁶⁷ Hendrikx 1999, p. 137.
- ⁶⁸ Wttewaall 1999, p. 82 – 91.
- ⁶⁹ Jobse - Van Putten 1995, 93.
- ⁷⁰ Willebrands 2006, pp. 11-13.
- ⁷¹ Pijzel Dommissie 2015, p. 25
- ⁷² Rose 1988, p. 13 – 15.
- ⁷³ Henzen 2016A.
- ⁷⁴ Pijzel-Dommisse 2015.
- ⁷⁵ Flandrin 1989, p. 240.
- ⁷⁶ Flandrin 1989, p. 242.
- ⁷⁷ Rose 1988, p. 13 – 15.
- ⁷⁸ Willebrands 2006, p. 20.
- ⁷⁹ Flandrin 1989, p. 251.
- ⁸⁰ Kamermans 1999, p. 110.
- ⁸¹ Flandrin 1989, p. 241.
- ⁸² Kamermans 1999, p. 110.
- ⁸³ Lambooy 2013, p. 23.
- ⁸⁴ Kamermans 1999, p. 110.
- ⁸⁵ <https://www.kb.nl/node/18779>

-
- ⁸⁶ <https://www.kb.nl/node/18779>
- ⁸⁷ Pijzel-Dommisse 2005, p. 198.
- ⁸⁸ La Varenne 1737.
- ⁸⁹ Pijzel-Dommisse 2005, p. 200.
- ⁹⁰ Henzen.
- ⁹¹ Wttewaall 2003, p. 196.
- ⁹² Pijzel-Dommisse 2005, p. 284.
- ⁹³ Pijzel-Dommisse 2005, pp. 127 – 134.
- ⁹⁴ Pijzel-Dommisse 2005, p. 197 – 199.
- ⁹⁵ Pijzel-Dommisse 2015D, p. 23.
- ⁹⁶ Pijzel-Dommisse 2015C, p. 53 – 54.
- ⁹⁷ Pijzel-Dommisse 2015D, p. 24.
- ⁹⁸ Meerman 2015, pp. 95, 159, 197.
- ⁹⁹ Dubbe 2012, p. 111.
- ¹⁰⁰ Kamermans 1999, p. 111.
- ¹⁰¹ Pijzel-Dommisse 2005, p. 260.
- ¹⁰² Meerman 2015, p. 95, 159, 197.
- ¹⁰³ Willebrands 2006, pp. 47 – 49.
- ¹⁰⁴ Willebrands 2006, p. 59.
- ¹⁰⁵ Henzen 2017.
- ¹⁰⁶ Fock 1999, pp. 40 – 42.
- ¹⁰⁷ Pijzel-Dommisse 2005, p. 198.
- ¹⁰⁸ Pijzel-Dommisse 2005, p. 202.
- ¹⁰⁹ Pijzel-Dommisse 2005, p. 204.
- ¹¹⁰ Ter Molen 1976, p. 5 – 14.
- ¹¹¹ Schimmelpenninck-Hartman 2015, pp. 123 – 125.
- ¹¹² Muusers 2013, p. 123.
- ¹¹³ <http://suikerhistorie.suikerinfo.nl/10-suiker-van-biet!-19de-eeuw.html#derde-rij>
- ¹¹⁴ Flanderin 1989, p. 231 – 233.
- ¹¹⁵ Pijzel-Dommisse 2005, p. 283.
- ¹¹⁶ Pijzel-Dommisse 2005, p. 211.
- ¹¹⁷ Pijzel-Dommisse 2005, p. 208.
- ¹¹⁸ Wttewaall 2003, p. 174.
- ¹¹⁹ Wttewaall 2003, p. 174.
- ¹²⁰ Van Benthem 2015B, p. 74.
- ¹²¹ Kamermans 1999, p. 113.
- ¹²² Van Benthem 2015B, p. 73 – 74.
- ¹²³ Pijzel-Dommisse 2005, p. 209.
- ¹²⁴ Van Benthem 2015B, p. 73 – 74.
- ¹²⁵ Pijzel-Dommisse 2005, p. 209.
- ¹²⁶ Pijzel-Dommisse 2005, p. 198.
- ¹²⁷ Van Benthem 2015B, p. 75.
- ¹²⁸ Berendsen 1950, p. 68.
- ¹²⁹ Pijzel-Dommisse 2015E, p. 81 – 82.
- ¹³⁰ Lambooy 2013, p. 18 – 23.
- ¹³¹ Pijzel-Dommisse 2015E, p. 81.
- ¹³² Lambooy 2013, p. 18 – 19.

-
- ¹³³ Pijzel-Dommisse 2015E, p. 81 – 82.
¹³⁴ Pijzel-Dommisse 2005, p. 197.
¹³⁵ Pijzel-Dommisse 2005, p. 31.
¹³⁶ Van Benthem 2015A, pp. 78-78.
¹³⁷ Berendsen 1950, pp. 56 – 91.
¹³⁸ Pijzel-Dommisse 2005, pp. 35 – 37.