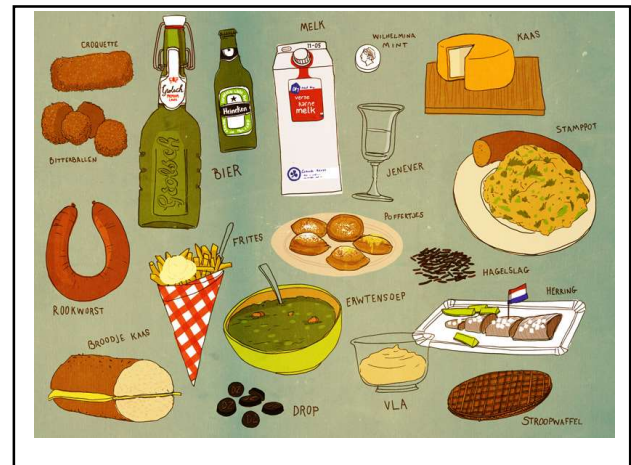




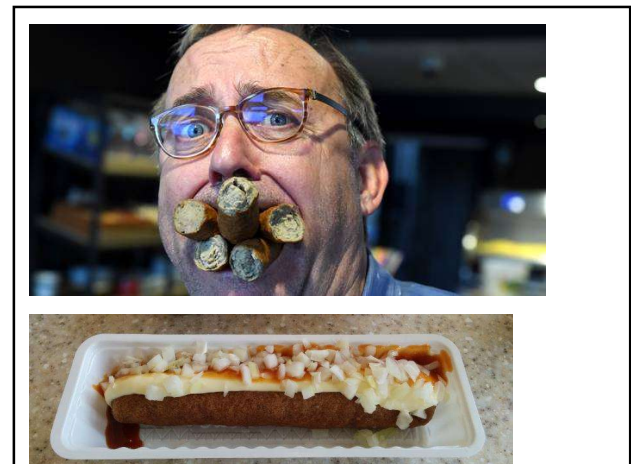
1



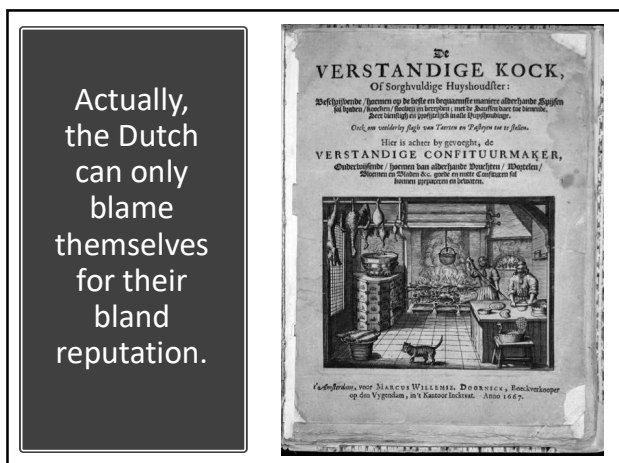
2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



12



13



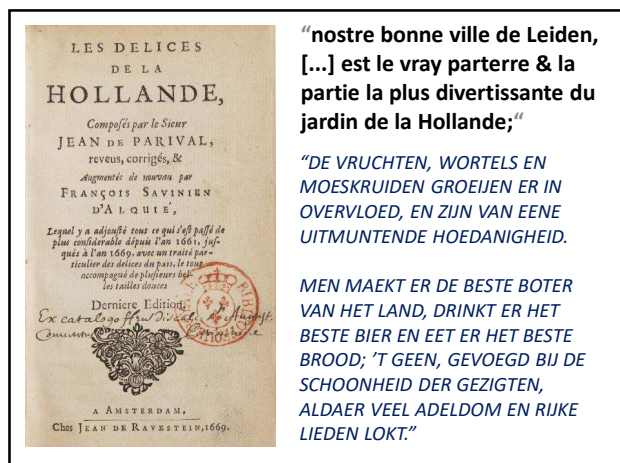
14



15



16

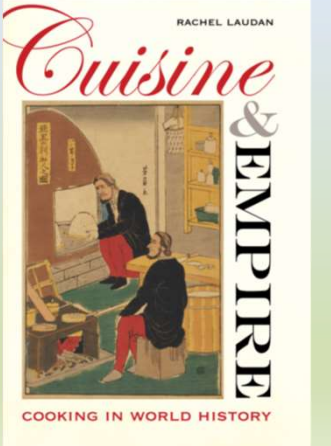


17



18

It may amaze today's reader, especially from The Netherlands, that Dutch cookery sat at the high table together with French and Italian cookery.



Cuisine & EMPIRE
COOKING IN WORLD HISTORY

19

Rachel Laudan: Cuisine & Empire



- Beheersen en bakken van graan (**prehistorie**)
- Gerst Tarwe keuken: (**Athene en Rome**)
- Keukens van Boedisme, Christendom en Islam
- Prelude op de moderne keuken: **The Dutch** middling bourgeois cuisine
- Moderne keuken; middling cuisines (**France**)
- Globalisering

20

The Dutch middling bourgeois cuisine

- Brug tussen adellijke en volkse keuken;
- Rijk in boter, exotisch, experimenten, nieuwe sauzen en desserts;
- Gezonder: meer groenten, klein fruit, paddenstoelen, rauwe producten, fermenteren
- Toegerust eetgerij en specifieke eetgelegenheden.
- De komende eeuwen verder toegankelijk voor een stijgend aandeel van de bevolking.

21

Nieuwe culinaire filosofie



- Reformatie en Politiek: de middenkeuken
- Sociaal: rol van de vrouw
- Nieuwe theorieën: fermenteren, rauwe producten, groenten en salades

22

De Reformatie: Familiemaal



23



24



25

Dat dit bereyden het werk voornamelyk van huyselyker Vrouwen is,



26

Keukeninterieur met de gelijkenis van de rijke man en de arme Lazarus, Pieter Cornelisz. van Rijck, 1610 - 1620

De Geoefende en Ervaren **KEUKEN-MEESTER** of de Verstandige KOK:

“voor de Tafelen der Grooten, als lagere en mindere Stants Persoonen,”

alsmede

“tot dienst der Sieken en Kranken: mitsgaders het mengen van veelderhande Sauzen, &c.”

“Dat dit bereyden het werk voornamelyk van huyselyker Vrouwen is, (behalven dat Vorstelyke en andere hooge Perjonagien, daar toe Mans-perfoonen in de Kook-kunde ervaaren, gebruyken)”

27



(Monopolie op) **Suiker uit Brazilië**; rond 1650 50 raffinaderijen in Amsterdam [Sweets, cookies]

Monopolie op **Specerijen** (Molukken, Ceylon)

Kruiden, paddenstoelen, oesters, anjovis, haring (rauw) in mode

Veeteelt(revolutie) rond Leiden: Zuivel en kalfsvlees

28



Desserts, gebak, suikerwerk, confituren en nieuwigheden als bouillonblokjes en blokjes van sinaasappelsap.

Ook soepen (op basis van bouillon), sauzen, stoofgerechten en groentegerechten.

29



‘Sy verwecken appetijt, ende lust om te eten, en by te slapen, het welck alle beyde lustighe ende delicate luyden wel aenstaat...’

Oesters staan dan bekend als eetlustopwekkend, libidoverhogend en zijn een goed middel tegen hoofdpijn, en functioneel als laxemiddel

30

Janus Dousa, 1e curator Leidse Universiteit

- Verantwoordelijk voor stichting Universiteit en Hortus.
- Biedt hoge salarissen en lage werkdruk en zorgt (1578) voor komst internationaal befaamde Leuvense vriend Lipsius en de Leuvense oud studenten Rembert Dodoens (1582) en Carolus Clusius (1592)



31

Rembert Dodoens

(Mechelen 1517 – Leiden 1585)

- 1582 hoogleraar in de geneeskunde te Leiden
- Humanist
- Cruydeboek



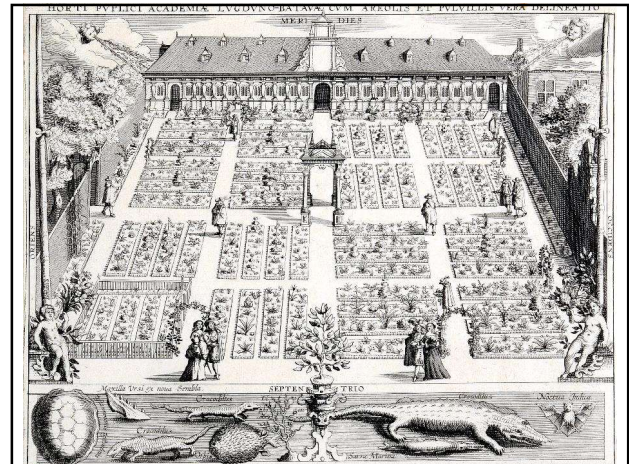
32

Carolus Clusius 1526-1609

- Beschreef honderden nieuwe plantensoorten.
- in 1594 hoogleraar universiteit Leiden en leidde de hortus botanicus.
- Naast tulp en aardappel introduceert hij uit het Middellandse-Zeegebied o.a. ranonkel, anemoon, iris, en narcis. Daarnaast de paardenkastanje, **snijboon**, **schorseneer** en jasmijn.



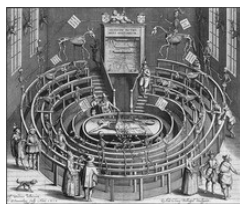
33



34

Nieuwe theorieën rond voedsel en spijsvertering

Baptist van Helmont, **Franciscus Sylvius** (biochemie en jenever) en **Johan van Beverwijck** (De schat der gesontheit): Rauwe, verse ingrediënten zoals oesters, ansjovis, paddenstoelen, fruit, en rauwe groenten verteren sneller en zijn gezond.



35

Boerhaave: de gemeenschappelijke leraar van geneeskundig Europa.



- Veel groente eten met mager vlees of vis, en halfvolle melk drinken of een glas goede wijn uit de Elzas.

36

DE VERSTANDIGE KOCK.
Of: Nieuwe groentesoorten: bloemkool en sellery

HOLLANDTSE SLACHT-TYDT.
VERSTANDIGE CONITUURMAKER.



- Nieuwe groentesoorten: bloemkool en sellery
- Opnieuw ontdekt: artissocken en aspergies
- Veel vlees en vis: veeteelt levert kalfsvlees
- Leidsche Boter en kaas
- Meer zuren, frisse smaken en subtiel(re) kruidigheid.
- Raeuwe saladen, bloemen
- Inheems fruit (peeren, que-peeren, appelen, pruyme).
- Citroenen, limoenen en orangie-appelen in de orangerie gekweekt.

37

LE CUISINIER MODERNE,
Qui apprend à donner toutes fortes DE REPAS.

En Gros & en Maître, d'une manière plus délicate que ce qui en a été écrit jusqu'à présent;
DIVISÉ EN QUATRE VOLUMES,
Orné de Figures en Taille-douce.

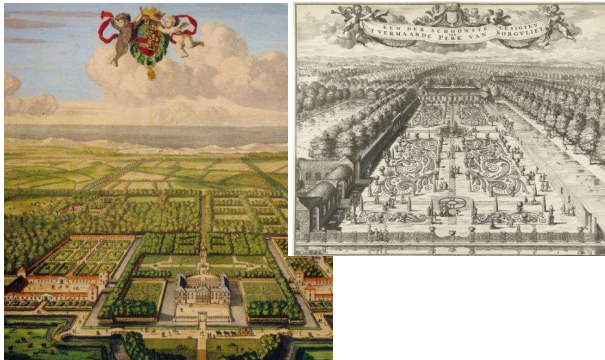
A Son Altesse Sérénissime,
MONSIEUR LE PRINCE D'ORANGE ET DE NASSAU, &c.
PAR LE SIEUR VINCENT LA CHAPELLE,
Son Chef de Cuisine, & ci-devant de MYLORD CHESTERFIELD.
TOME PREMIER.

A LA HAYE.
Imprimé chez ANTOINE DE GROOT,
Aux drapeaux de l'AUTEUR, Et se vend,
Chez ANTOINE VAN DOLB, Libraire.
M. DCC. XXXV.

- De chefkok van stadhouder Willem IV Vincent La Chapelle brengt in Den Haag het vijfdelige "Le Cuisinier Moderne" uit.
- Hij verfijnt de overdadige Franse keuken met technieken die nu nog wordengebruikt in verfijnde bereidingswijzen.

38

Rond de Hortus ontstond een netwerk van rijke patriciërs met als hobby exotische planten en tuinen



39

"in Horto Fageliano"



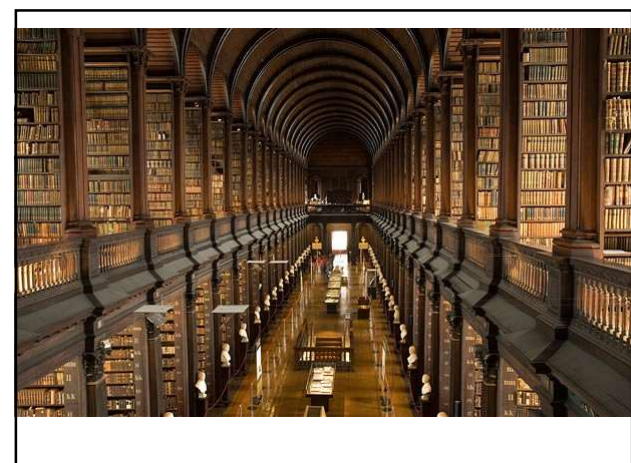
40

The Fagel Collection at Trinity College Dublin

The Fagel Collection
at Trinity College Dublin



41



42



43

Buitenplaatsen met elite-vrouwen aan het roer



Agneta Block: Vijverberg
 Albertina Agnes (prinses van Oranje): Oranjewoud
Louise Henriette prinses van Oranje : Oranienburg
Mary II Stuart: Hampton Court

44



45



46

*„Bald trat der holländische Gärtner Michelmann in kurbrandenburgische Dienste und legte nach **Luisen** Plänen einen Hofküchengarten an. Dort ließ sie fortan die **feinen Gemüse** ziehen, die **bisher als seltene Leckerbissen eingeführt wurden**“*

*Entscheidend für die Kreativität der Oranier-prinzessinnen auf dem Gebiet der Gartenkultur war offenbar unter anderem ihre **Herkunft aus den Niederlanden, wo Frauen im 17. Jahrhundert mitunter mehr Selbständigkeit zugestanden wurde als in Deutschland.***

47

- 1514 'Een notabel boecxken van cokeryen'
- 1556 "Een Nyeuwen Cooch Boeck": **eerste salades**
- 1612: Kooch-boeck of **familieren** Keukenboek
- 1667: De verstandighe kock
- 1701: de ge oefende en ervaren keukenmeester: **kalfsvlees , aardappel en paddenstoelen**
- 1754-1772: De nieuwe Utrechtse **keukenmeid** ; De volmaakte Geldersche **keuken-meyd**; Het Volkoomen Neerlandsch kookkundig woordenboek voorgesteld in Friesche **keukenmeid** en verstandige huishoudster
- 1845: **Aaltje**, de volmaakte en **zuinige keukenmeid**
- 1888: **Huishoudschool** (einde Dutch Cuisine ?)

48



Noordwijk binnen "De Tuin van Holland"

49



Op de buitenplaatsen kwamen veeteelt en tuinbouw samen.

50



Gy oogt op Ofhems Lustwaranden; treed in, wie moet niet watertanden, om naar dit Lustpaleis te gaan.

51

Dit vruchtbaar Ofhem mag ook roemen op plantgewaffen, Vracht, en bloemen, die aan den fmaak voldoen, en 't oog: Perzik, abrikoos, pruim, kroos, moerel, krik, kers, appel, peer, aardbei, pareldruif, amandel, aalbes, kruisbei, quee, noten, moerbeij, mispel, meloen, asperge, roomsche bonen,



52

En boven anderen in waarde. Hier komt de kunft natuur te baat: Het glas ontfangt de zonnestralen, en doet ze met meer warmte dalen.



53



54

Het topproduct van de geestgronden was de asperge. Ver voordat de asperge in Noord-Limburg verscheen, deze ode aan de asperge:

*Hy steekt uit vette en weelige aarde
Noordwycksche Aspergies, blank als room,
By lekkertanden wellekoom,
En boven anderen in waarde*



55



"By Wouter van der Weyde,
Kruyde-Tuynier te Noordwyk
zyn te Koop een en
tweejarige allerbeste
ASPERGIE-PLANTEN honderd
1 gulden,

en ook allerbeste
AARDBEYE-PLANTEN, het
honderd zes stuyv.;
staande 's Zaterdags op
de Blommarkt te Leyden.



56

"groeijende alhier niet
alleenigh allerhande
medicinale kruiden, maer
ook het smakelykste ooft,
dat ergens in Nederlant
gevonden en wekelyx,
voornamelyk te
Amsterdam, te koop
gebragt wort"



Adriaan Coorte ca.1660-1707

57

Nog tot aan het eind van de negentiende eeuw
werden de eerste asperges van het jaar uit
aangeboden aan Koning Willem de Derde en was de
asperge een belangrijk exportproduct.

"Bij Noordwijk was eene uitgebreide cultuur van één
tot drie-jarige aspergeplanten, welke behalve voor
binnenlandsche aanplant, ook voor Frankrijk, Rusland
en andere landen gekweekt werden."

Leidsch Dagblad, 24/04/1885; p. 1/8

— Door de firma W. A. Blokhuis, eigenares van
den grooten aspergetuin „Tanah Wangie”, te Noord-
wijk-binnen, zijn gisteren de eerste asperges ge-
zonden aan Z. M. den Koning.

58

De Borghers en de Inwoonders der Stadt Leyden
werden door Gods zegen ende den arbeit vande
Visschers woonende tot Catwijck ende Noortwijck,
gevoedet met goede ende versche Zee-visch van
verscheiden soorten.

April 27 1613, dien dach brachten 42 wagens of
schuyten uit Noortwijck en Catwijck 30.000
Schelvissche ter Marckt.



59

Hier laadt men Schelvisch, Schol en Scharren
Springlevend, versch van 't Schuim besproeid
Des Zeenats, om de graage buiken
Der Leidenaaren mee te voen!



60



61



62

LEIDEN 20+ BOERENKAAS HOLLAND 21620 HKM

*"Dan komt de fluxe Kaasboerin,
En drukt 'er Leydens Sleutel in,
Een Krelis met zyn Wyf te vree
Rydt dan de Kaas ter Markt, naar Stee."*

*"Daar wordt geen beter Kaas gevonden
Als aan den Leydschen vryen Rhyn,
Het regte Hollandsch Marzepyn
Dat smaaklyk is voor alle Monden."*

J. le Francq van Berkhey; Leyden
MDCCLXXXI

63

20 redenen waarom (rauwe) boter jou ultieme gezondheid geeft

De allerlekkerste boter gemaakt met rauwe melk en dat betekent 100% smaak, van de bloemen, kruiden en ander voer dat koeien eten. Dus liefst ook rauw gebruiken of net gesmolten.



64

"Als kok wil ik gewoon het lekkerste. Ik wéét gewoon dat de Leidse boter van blaarkopkoeien de lekkerste boter ter wereld is."

Joris Bijdendijk, chefkok RIJKS Amsterdam, aan tafel bij Jinek

65

DUTCH CUISINE

Het herontdekken van de Nederlandse keuken: Een keuken met een eigen identiteit waar we trots op zijn. Gaat de Nederlandse keuken en eetcultuur nationaal en internationaal op de kaart zetten voor een breed publiek

66



67



68



69



70



71