



HET  
**KOOK  
BOEK**

ONZE KEUKEN  
VAN 1500 TOT NU  
IN 100 KOOKBOEKEN  
EN GERECHTEN

VAN  
**NEDER  
LAND**

JONAH FREUD &  
GARRELT VERHOEVEN



Lannoo

HET  
KOOK  
BOEK

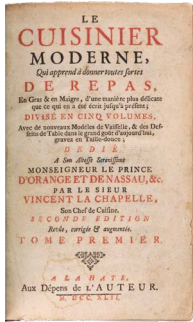
ONZE KEUKEN  
VAN 1500 TOT NU  
IN 100 KOOKBOEKEN  
EN GERECHTEN

JONAH FREUD &  
GARRELT VERHOEVEN

VAN  
**NEDER  
LAND**

**Lannoo**

# Inhoud



De culinaire geschiedenis van Nederland 11

**1514** *Het oudste kookboek van de Lage Landen*  
**Een notabel boecxken van cokeryen**  
Thomas vander Noot 22  
**Ghecloven nonnen**

**1556** *Een nieuw kookboek voor de nieuwe tijd*  
**Eenen nyeuwen coock boeck**  
Gheeraert Vorselman 26  
**Roomse vleestaart**

**1593** *Het eerste Nederlandse kookboek*  
**Eenen seer schoonen ende excellenten coc-boeck**  
Carolus Battus 28  
**Gestoofde eend**

**1612** *De renaissancekeuken volgens een Leuvense lekkerbek*  
**Koochoec oft familieren keukenboec**  
Antonius Magirus 32  
**Toerte met campernoellien**

**1655** *Geneugten van het platteland*  
**Les delices de la campagne**  
Nicolas de Bonnefons 36  
**Asperges**

**1667** *De rijke keuken van de 17de eeuw*  
**De verstandige kock**  
Marcus Willemsz. Doornick 40  
**Olipodrigo**

**1701** *De nieuwe Franse keuken in Nederland*  
**De geoeffende en ervaren keukenmeester**  
François Pierre de La Varenne 44  
**Koninginnesoep**

**1724** *Een Nederlands kookboek?*  
**Het Hollands, of Neederlands kook-boek**  
François Massialot 48  
**Crème brûlée**

**1735** *Een Franse kok in Nederland*  
**Le cuisinier moderne**  
Vincent la Chapelle 52  
**Appeltaart van goudreinetten met rozijnen**

**1746** *'Indien dit werk u smaakt, Zo wordt gy eens volmaakt'*  
**De volmaakte Hollandsche keuken-meid**  
Claus van Laar 56  
**Oliebollen**

**1752** *Konfijten en koken*  
**De orange confiturier**  
Gerrit van den Brenk 60  
**Augurken**

**1752** *Een volmaakte broodschrijver*  
**Volmaakte grond-beginzelen der keuken-kunde**  
Jan Willem Claus van Laar 62  
**Kardinaals schapenbout**

**1754** *Utrechtse keukenmeiden*  
**De schrandere Stichtse keuken-meid**  
Robartus Oudermeijer 66  
**Bouillon voor zwakke mensen**

**1756** *De Gelderse keukenmeid*  
**De volmaakte Geldersche keuken-meyd**  
H. Heymans 68  
**Pastei van rundvlees**

**1757** *Het belang van lege pagina's*  
**Hand- of taafel-boekjen**  
Erve de Weduwe Jacobus van Egmont 72  
**Borstplaten**

**1764** *Almanak voor keukenmeiden*  
**De huishoudelyke Hollandsche jufferlyke almanach**  
W. Eleveld 74  
**Stoofpeertjes**

**1772** *De Friese keukenmeid*  
**Volkoomen Neerlandsch kookkundig woordenboek**  
Catherina Zierikhoven 76  
Gestoofde aardappelen met uien of ziepelsaardappel

**1783** *Een kookboek dat zijn functie heeft behouden*  
**De nieuwe in- en buitenlandsche kock**  
Markus Looft 80  
Amandelentaart

**1797** *Op de drempel van een nieuw tijdvak*  
**Nieuwe vaderlandsche kookkunst**  
Johannes Allart 84  
Rivierkreeft

**1803** *De keukenmeid krijgt een naam*  
**Aaltje, de volmaakte en zuinige keukenmeid**  
J.B. Elwe & J.L. Werlingshoff 86  
Kip met oesters

**1827** *Bloedworst voor burgers*  
**Nieuw burger keukenboek**  
J. Hendriksen 90  
Bloedworst

**1836** *Pretentius Frans*  
**Nieuw volledig handboek der kookkunst**  
Jan van Hemert 92  
Varkensrollade

**1840** *Het tragische leven van Rijntje Biljardt*  
**Rijntje Biljardt, de door veeljarige ondervinding geleerde keukenmeid**  
Rijntje Biljardt 94  
Zuurvleesch met spruiten van boerenkool

**1841** *Frikadellen voor de Oost en West*  
**De door veeljarige ondervinding volmaakte en zuinige kok**  
J.G. van den Wollenberg 98  
Keulse frikadellen

**1843** *Kokki Bitja, de Indische keukenmeid*  
**Kitab masak-masakan India**  
Nonna Cornelia 102  
Bami goreng

**1846** *Koks, keukenmeiden en huismoeders*  
**De fijne keuken**  
Henriette Stam 106  
Fricandeaux

**1848** *De wetenschap van de keuken*  
**De hedendaagsche kookkunst**  
Maria Haezebroek 108  
Gefarceerde kabeljauw

**1850** *De goedkope keuken van Betje*  
**Betje, de goedkope keukenmeid**  
A.M. Broedelet 112  
Smoddervisch

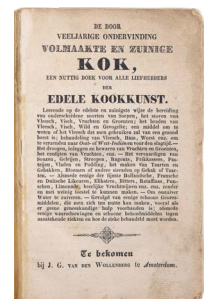
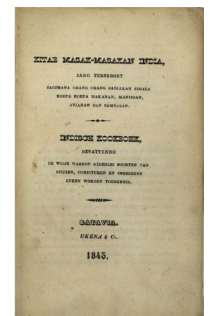
**1851** *Het recept van een Fries koekje dat (bijna) vergeten is*  
**De hedendaagsche banketbakker**  
Anthonie Falli 114  
Drabbelkoekjes

**1866** *Eerste Indische kookboek in het Nederlands*  
**Oost-Indisch kookboek**  
G.C.T. van Dorp 116  
Sajor gado gado

**1867** *Duitse wereldster*  
**Keukenboek**  
Henriette Davidis 118  
Kip met rijst

**1870** *'Zeg mij hoe gij eet, en ik zal u zeggen wie gij zijt'*  
**Groot practisch kookboek**  
Jules Gouffé 120  
Kip of hoen op Oud-Moedertjes wijze

**1870** *Het eerste kinderkookboek in Nederland*  
**Anna, de kleine keukenmeid**  
Henriette Davidis 124  
Rood stekelvarken



**1891** *Kookboek van andermans gerechten*  
**Moderne kookkunst**  
François Blom 128  
Haringsalade

**1891** *De kooklessen van Odilia Corver*  
**Aaltje. Nieuw Nederlandsch kookboek**  
Odilia Corver 130  
Juliennesoep

**1894** *Bekend onder de naam 'Saartje Vos'*  
**Oorspronkelijk Israëlietisch kookboek**  
Sara Vos 132  
Kugel met peren

**1895** *Kookonderwijs aan de meisjes van Nederland*  
**Recepten van de Haagsche Kookschool**  
A.C. Manden 136  
Ansjovisbroodjes

**1896** *Een krachtig wapen in de strijd*  
**Kookboek van den Nederlandschen Vegetariërsbond**  
Elisabeth M. Valk-Heijnsdijk 140  
Linzensoep

**1897** *Een premiekookboek voor burgergezinnen*  
**Nieuw kookboek voor burgergezinnen**  
Van Holkema & Warendorf 144  
Postelein

**1897** *Een bord troost*  
**Recepten voor zieken en herstellenden**  
A.C. Manden 146  
Runderhersens in schelpen

**1898** *Koken voor kinderen*  
**De kinderkeuken**  
Bianca 148  
Wentelteefjes met roomsaus

**1901** *Koken met een kleine beurs*  
**Eenvoudige berekende recepten**  
Martine Wittop Koning 150  
Filosoof

**1902** *De Indische keuken voor Nederlanders*  
**Nieuw volledig Oost-Indisch kookboek**  
J.M.J. Catenius-van der Meijden 154  
Atjar-tjampoeraoek-blanda

**1910** *Het kookboek dat een naam kreeg*  
**Kookboek van de Amsterdamsche Huishoudschool**  
C.J. Wannée 158  
Aardappelcroquetjes

**1911** *Hulp voor de overbevraagde huisvrouw*  
**Ik kan koken**  
Erich Urban / H.M.S.J. de Holl 162  
Watergruel

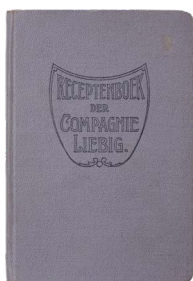
**1912** *Vleesextractenfabrikant*  
**Receptenboek der Compagnie Liebig**  
Mevrouw H. 164  
Haché

**1915** *Revolutie voor de professionele chef*  
**De keukengids**  
Auguste Escoffier 168  
Pêche Melba

**1918** *Koken in oorlogstijd*  
**Oorlogs-kookboek**  
Hollandse huisvrouw I.K.B. 172  
Schijngehakt met botersaus

**1924** *De alledaagse pot*  
**Zelfstandig koken**  
H.J. van Deinse-Postma & A.Ch.H. de Vries 174  
Drie-in-de-pan

**1928** *Culinaire radio*  
**AVRO-kookboek**  
P.J. Kers 176  
Garnalenragoutbroodjes





- 1931** *'Een vrouwtje dat goed koken kan, staat in hoog aanzien bij den man!'*  
**Kook- en huishoudboek voor het platteland**  
 Wilma Münch 178  
*Jachtschotel*
- 1932** *Joodse keuken met zorgen*  
**Geïllustreerd ritueel kookboek**  
 Malvine Glück & Emma Bramson-Brest 182  
*Matse-omeletten*
- 1938** *Een premiëkookboek van de Coöp*  
**Het coöperatie kook- en huishoudboek**  
 Riek Lotgering-Hillebrand 186  
*Gevulde tomaten*
- 1939** *Een 'geleerde' dichter over eten*  
**100 avonturen met een pollepel**  
 J.W.F. Werumeus Buning 190  
*Mosselen à la marinrière*
- 1940** *Koken in tijden van schaarste*  
**Oorlogs-kookboek**  
 A. Geurts 194  
*Magere erwtensoep*
- 1943** *Raadgevingen voor de voeding*  
**Vouwbladen van het Voorlichtingsbureau van den Voedingsraad**  
 Diverse auteurs 196  
*Tomatensoep met bloem*
- 1943** *De Caribische keuken*  
**Uit de Curaçaosche keuken**  
 L. Arends-Savenkoul, J.M. van der Sar-Vuyk & E. Senior-Baiz 200  
*Sopi di kai di dradoe*
- 1946** *De culinaire wederopbouw*  
**Margriet kookboek**  
 Hanny van den Horst 204  
*Brusselsche spruitjes*

- 1950** *Ruim 40 jaar leidraad voor bakkers*  
**Gids voor de banketbakker**  
 W.F.H. Wassenberg 208  
*Weespermoppen*

- 1964** *Een feest voor het oog*  
**Een miljoen feestelijke menu's**  
 Lenore Joyce-Cowen 210  
*Mousse van gerookte zalm*

- 1972** *Met liefde in de keuken*  
**Koken con amore**  
 Sofia Loren 212  
*Tagliatelle met vleessaus uit Bologna*

- 1972** *De Surinaamse keuken voor bakkras*  
**Surinaams koken**  
 Ilse Marie Dorff 216  
*Kouseband met rijst*

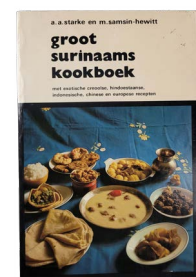
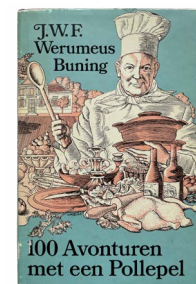
- 1973** *'Gelul over eten'*  
**Bistro koken**  
 Hugh Jans 218  
*Knoflookboter*

- 1973** *Tussen twee werelden*  
**Groot Indonesisch kookboek**  
 Beb Vuyk 220  
*Sambal Boet*

- 1976** *De bijbel van de Surinaamse keuken*  
**Groot Surinaams kookboek**  
 Eerste Surinaamse Huishoud- en Nijverheidsschool 224  
*Pom*

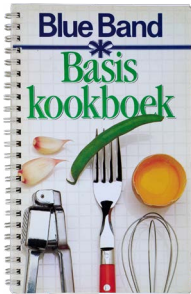
- 1976** *Verantwoordelijk gezond*  
**Het volkomen kookboek**  
 Wina Born, Marianne Stuit & Heleen Halverhout 230  
*Boerenkoolstampot met worst*

- 1979** *Streven naar perfectie*  
**De grote chef-koks van de nieuwe Franse keuken**  
 Anthony Blake & Quentin Crewe 232  
*Soupe aux truffes Elysée*



**1980** *Met kinderen de wereld rond*  
**Kook je mee?**  
Terry Touff Cooper & Marilyn Ratner 236  
Guacamole

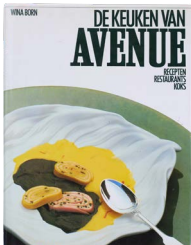
**1981** *De volledige Aziatische keuken*  
**Aziatisch kookboek**  
Charmaine Solomon 240  
Tom kha kai



**1984** *Overzichtelijke marketing*  
**Blue Band basiskookboek**  
Pieterneel Pouwels & Carin Leenders-  
de Vries 242  
Stamppot rauwe raapstelen

**1984** *De op- en ondergang van een ster*  
**Cas Spijkers en zijn Swaen**  
Cas Spijkers 244  
Hazenpeper

**1984** *Toprestaurant in de hoofdrol*  
**Koken als Kaatje**  
Edzard Delstra, Anneke en  
Fons van Groeningen 246  
Fraises au poivre vert



**1985** *De club van fijnproevers*  
**De keuken van Avenue**  
Wina Born 250  
Lepel met lamsfilet met tijm en honingsaus

**1986** *Klaar in 1-2-3*  
**Het kookboek voor de magnetron**  
Ria Holleman & Anneke Kleijn 254  
Zalm



**1987** *Les trois gourmandes*  
**De kunst van het koken**  
Julia Child, Louise Bertholle &  
Simone Beck 256  
Harricots verts à la provençale

**1987** *Exotisch maar comfortabel*  
**Twaalf maanden lekker eten**  
Anneke Ammerlaan e.a. 260  
Salade van knolselderij, appel, noten en  
mango

**1988** *Nieuwe en dure ingrediënten*  
**De avontuurlijke keuken**  
Berthe Meijer 264  
Escabeche

**1991** *Promotieactie wordt basiskookboek*  
**Kook ook**  
Irene van Blommestein e.a. 266  
Bitterkoekjespudding

**1993** *De flamboyante gastheer die liever kok  
wilde zijn*  
**Kookschrift van een kookgek**  
Joop Braakhekke 268  
Mayonaise met de staafmixer

**1996** *Het dieet dat een werkwoord werd*  
**Ik ben slank want ik eet!**  
Michel Montignac 272  
Ei-kerriesalade

**1997** *Bestaat de Joodse keuken?*  
**De Joodse keuken**  
Claudia Roden 274  
Lamsvlees met couscous

**1998** *Bestseller voor 10 gulden*  
**Het nieuwe koken**  
Donna Hay 278  
Warme rode-linzensalade

**1998** *Het Delia-effect*  
**Keukengeheimen**  
Delia Smith 280  
Gebakken halloumikaas met een dressing  
van limoen en kappertjes

**1998** *Modern Italiaans uit Londen*  
**Het River Café kookboek**  
Ruth Rogers & Rose Gray 282  
Chocoladetaart

**2000** *Koken met nonchalance*  
**The Naked Chef**  
Jamie Oliver 286  
Tomaten- en paprikasoep met  
basilicummoes en olijfolie



**2000** *Puur Italiaans*  
**De klassieke Italiaanse keuken**  
Marcella Hazan 290  
Tomatensaus met ui en boter

**2001** *De viskok van BBC tot in de huiskamer*  
**Verse vis**  
Rick Stein 292  
Kedgerree met gerookte schelvis

**2002** *42 jaar wachten voor Nederland*  
**De keuken van de Franse provincies**  
Elizabeth David 294  
Boeuf à la bourguignonne

**2002** *Van aardappelen tot zuring*  
**Groentekookboek**  
Jane Grigson 298  
Doperwtjes met worteltjes

**2002** *Het fenomeen Nigella*  
**Hoe te eten**  
Nigella Lawson 300  
Kleverige chocoladepudding

**2004** *De vele keukens van Rotterdam*  
**Rotterdams kookboek**  
Linda Roodenburg 304  
Bacalhau-kroketjes

**2005** *Waarheidsvinder Van Dam*  
**Dedikkevandam**  
Johannes van Dam 306  
Aardappelpuree

**2005** *Sonjabakkeren of SAS-dag?*  
**Bereik je ideale gewicht!**  
Sonja Bakker 310  
Eierkoeken

**2007** *Een Italiaans huwelijksgeschenk*  
**De zilveren lepel**  
Editoriale Domus 312  
Spaghetti alla carbonara

**2010** *Van taart tot kroket*  
**De banketbakker**  
Cees Holtkamp 314  
Kalkkroketten

**2010** *Wat je zelf doet ...*  
**Home made**  
Yvette van Boven 318  
Irish brown soda bread

**2011** *Za'atar in de winkel*  
**Plenty**  
Yotam Ottolenghi 320  
Aubergine met karnemelksaus

**2013** *De eerste bijbel van Carrera*  
**Groentebijbel**  
Mari Maris 324  
Bloemkool met amandel

**2015** *Heel Holland bakt met Rutger*  
**Bakbijbel**  
Rutger van den Broek 326  
Tompoezen

**2019** *Fusion rock-'n-roll*  
**Indorock**  
Vanja van der Leeden 330  
Rendang padang

Referenties & bibliografie 336  
Beeldverantwoording 350  
Persoons- en zaaknamenregister 351  
Recepten alfabetisch 356  
Recepten per gang 357



# 1 Het oudste kookboek van de Lage Landen

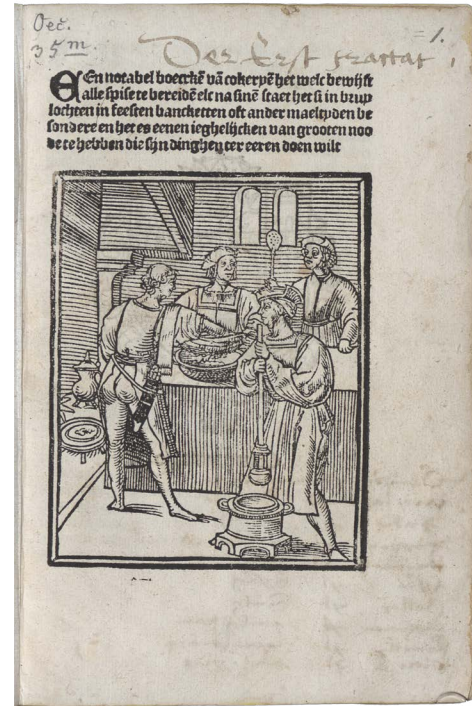
## *Een notabel boecxken van cokeryen*

1514 Brussel: Thomas vander Noot

**D**E VROEGSTE GEDRUKTE KOOKBOEKEN verschenen kort nadat Johannes Gutenberg de boekdrukkunst omstreeks 1455 in Europa geïntroduceerd had. Voor deze incunabelen, of wiegedrukken (boeken gedrukt in de tweede helft van de 15de eeuw), baseerden de samenstellers zich op oudere manuscripten waarin recepten verzameld waren. Het eerste kookboek rolde rond 1470 van de pers. De Italiaanse humanist en gastronom Bartolomeo Sacchi (1421–1481), beter bekend als ‘Platina’, publiceerde toen *De honesta voluptate et valetudine* (Over eerlijk genot en gezondheid).



Bartolomeo Sacchi, de auteur van het eerste gedrukte kookboek, knielt voor paus Sixtus IV. Melozzo da Forlì, *Paus Sixtus IV benoemt Platina tot conservator van de Bibliotheek van het Vaticaan*, 1477.



Platina putte voor zijn recepten ruimschoots uit het handgeschreven kookboek van de *celebrity chef* van de vroege renaissance Martino de Rossi uit het Italiaanse Como: *Libro de Arte Coquinaria* (ca. 1465). Het was het eerste kookboek in de vorm zoals wij die vandaag de dag nog altijd kennen: een bundeling van recepten met gedetailleerde gegevens over maatvoering, hoeveelheden, bereidingswijzen, gebruikte kooktechnieken en kookgerei. ‘Maestro Martino’ was de ware meester van de Italiaanse keuken in de 15de eeuw. Veel is er over zijn leven niet bekend, maar we weten dat hij in dienst was van kardinaal Ludovico Trevisan (1401–1465), die bekendstond als ‘kardinaal lekkerbek’. Martino had voor de bereiding van de dagelijkse maaltijd een klein fortuin beschikbaar en maakte daar dankbaar gebruik van met een uitbundig gebruik van kostbare ingrediënten.

Het zou nog bijna een halve eeuw duren voordat er een gedrukt kookboek in het Nederlands verscheen. Omstreeks 1514 publiceerde de Brusselse boekdrukker Thomas vander Noot (ca. 1475–1525) *Een notabel boecxken van cokeryen*. Het is aannemelijk dat het de drukker zélf was die dit eerste Nederlandse kookboek samenstelde, maar zeker is dat niet. Vander Noot was een telg uit een welgestelde patriciërsfamilie en een prominente figuur in de Brusselse culturele wereld. Hij be-

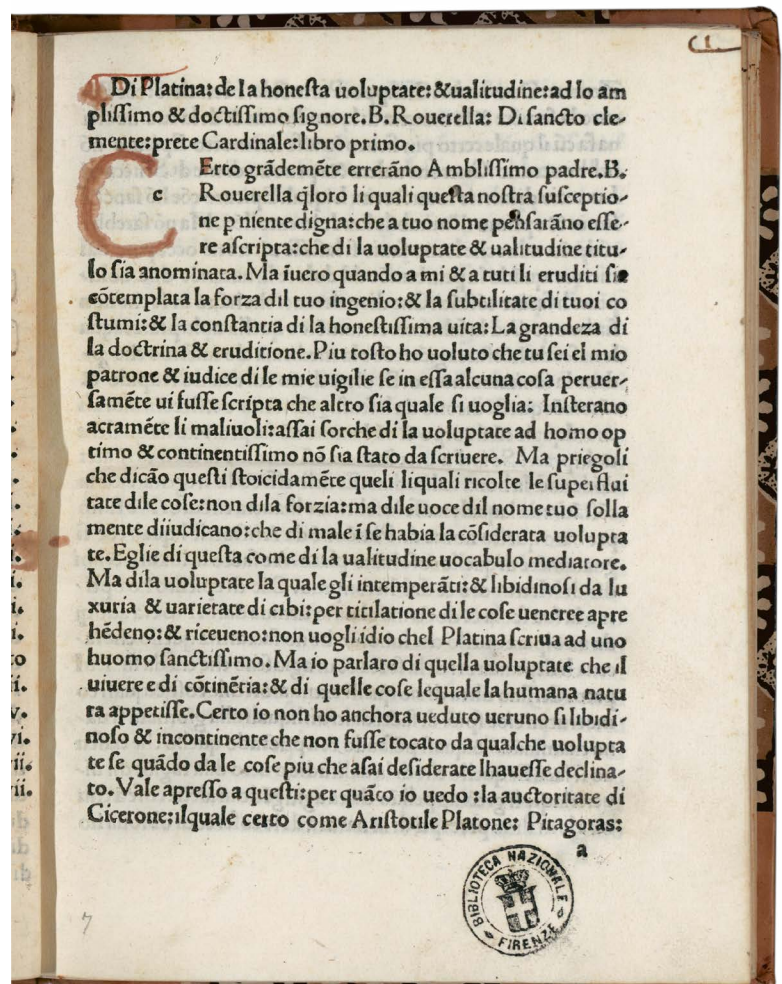


kwaamde zich als boekdrukker in Parijs en Lyon, maar keerde omstreeks 1504 terug naar de Lage Landen.

In 1504 wordt hij als boekbinder vermeld in de stadsrekeningen van Brussel, maar niet veel later blijkt hij een drukkerswerkplaats in Antwerpen te hebben. Hij drukt diverse coproducties met de Antwerpse drukker Claes de Grave. In 1508 vestigde hij zich uiteindelijk als boekdrukker in Brussel, waar op dat moment al geruime tijd geen drukpers meer actief was. Vander Noot wist een nieuw publiek aan te boren met religieuze publicaties, maar ook met praktische kennis (de zogenaamde artes-literatuur), zoals boeken met een jaarkalender, gezondheidsregels, rekenboekjes, medische, gynaecologische en farmaceutische handboeken.

Bij veel van die publicaties trad Vander Noot niet alleen op als drukker, maar ook als vertaler of bewerker van de tekst. Dat gegeven maakt het aannemelijk dat hij ook de samensteller en auteur was van *Een notabel boecxken van cokeryen*. Maar terwijl hij zich in andere boeken expliciet kenbaar maakte als vertaler of bewerker, en daarbij graag verwees naar de oorspronkelijke auteur, deed hij dat in dit kookboek niet. Het boekje verscheen anoniem en heeft ook geen enkele vermelding over de oorsprong van de recepten. Opmerkelijk genoeg bevat het boek ook geen voorwoord, verantwoording of inleiding. Het boek begint plompverloren met het eerste recept: 'blancmanger', een witte saus om te serveren bij kip.

Na deze saus volgen maar liefst 174 recepten in een tamelijk willekeurige volgorde. Het begint met een aantal recepten voor sauzen en geleien, gevolgd door een veertigtal gerechten met diverse soorten vis, vlees, gevogelte en wild (met de bijpassende sauzen). Daarna passeren nog meer sauzen en een divers palet aan recepten voor zuivel, heilzame dranken (denk aan warme, gezoeete, kruidige rode wijn), koek- en eiergerechten. Dan volgen 23 recepten voor uiteenlopende pasteien, 16 taarten en deegwaren en ten slotte weer een groot aantal andere gerechten: van grote vogels als pauwen en fazanten, via vis-, eier-, en suikersoorten, tot – wederom – sauzen en gelei. Vander Noot, of in elk geval de anonieme auteur, eindigt het boek met een aantal wijnrecepten en drie verschillende manieren om kweeperen en



gember te *confijten*. Die bewaartechniek, afkomstig uit de Italiaanse keuken, was in die tijd geheel nieuw, terwijl de rest van de recepten eerder thuishoren in de middeleeuwse eetcultuur.

Om de mensen te helpen de juiste recepten op het juiste moment te serveren, staan er in dit boek twee op de Bijbel geïnspireerde categorieën receptuur: een voor gerechten tijdens de vastenperiode en een voor recepten daar buiten. Tijdens de diverse vastentijden mocht er geen vlees, zuivel en eieren gegeten worden (maar wel brood, groenten en vis). In *Een notabel boecxken van cokeryen* werden daarom voedzame alternatieven geboden die tijdens de vastentijd opgediend konden worden.

De anonieme samensteller van het kookboek heeft uitvoerig geput uit andere bronnen, zoals blijkt uit de rommelige indeling van de recepten en het feit dat sommige gerechten tweemaal worden genoemd. De meeste recepten

De eerste woorden van *De honesta voluptate et valetudine* door Bartolomeo 'Platina' Sacchi, het eerste gedrukte kookboek. Venetië: Bernardinus Benalius, 1494 (zesde druk).



zijn afkomstig uit het omstreeks 1490 gedrukte Franse kookboek *Viandier*, waaruit 61 recepten werden overgenomen. Eenzelfde aantal recepten is afkomstig uit een Gents handschrift, hoewel het ook mogelijk is dat de receptuur in het handschrift juist werd ontleend aan *Een notabel boecxken van cokeryen*. De acht wijnrecepten lijken afkomstig te zijn van een manuscript uit de Universitaire Bibliotheken Leiden.

Er is bovendien een grote overeenkomst met het kookboek van Gheeraert Vorselman uit 1556 (zie p. 26). Meer dan honderd recepten uit *Een notabel boecxken van cokeryen* zijn vrijwel letterlijk terug te vinden in *Eenen nyeuwen coock boeck* van Vorselman. Het is mogelijk dat beide kookboeken eenzelfde, vroegere bron hebben (die niet bewaard is gebleven), maar waarschijnlijker is dat Vorselman de recepten grotendeels van zijn voorganger heeft overgenomen.

Hoewel de recepten in *Een notabel boecxken van cokeryen* dus voornamelijk zijn ontleend aan andere gedrukte kookboeken of handschriften, treffen we er ook enkele typisch Brusselse recepten in aan. Een mooi voorbeeld is het recept voor de bereiding van 'willocxen' (wulken). Deze schaaldieren worden nog altijd in kraampjes in de stad verkocht, waar de wulken bekendstaan onder hun lokale benaming 'caricollen', elders in Vlaanderen beter bekend als 'caracollen' of 'karakollen'. (GV)

## Ghecloven nonnen

*Het waren niet de Brusselse gerechten die het vaakst hun weg naar de kookpotten vonden in de late middeleeuwen, maar de eiergerechten. Het recept voor wat wij nu 'gevulde eieren' zouden noemen, is zo'n kenmerkend gerecht in Een notabel boecxken van cokeryen. De doorgesneden gekookte eieren, met een donkere dooier in het midden, vertoonden gelijkenis met nonnen met hun witte kappen. Het was een populair gerecht, dat ook in veel latere kookboeken is terug te vinden. Het origineel recept is nauwelijks leesbaar. De vertaling hieronder is afkomstig van Ria Jansen Sieben & Marleen van der Molen-Willebrands.*

**BEWERKT RECEPT** Neem de eieren en kook ze goed hard. Schil ze en haal het vliesje eraf en snijd de eieren in de lengte doormidden. Haal dan de dooiers uit de eieren en pureer ze in een vijzel. Doe er wel eerst wat saffraan bij, kaneel en gember, salie en peterselie. Desgewenst kun je er ook wat peper bij doen en appel. Alle ingrediënten goed mengen en dan de eieren ermee vullen, waar je de dooier uitgehaald hebt. Bak de eieren in raapolie of in boter. Al ze gebakken zijn, bestrooi ze dan met een mengsel van kaneel en broodsuiker op de vulling. Wanneer je de eieren opdient, leg ze dan met de opening met de vulling naar boven op een schaalpje.

eieren (aantal naar keuze)
saffraan
kaneel
gember
salie
peterselie
appel
peper
boter (of raapvet)
broodsuiker [witte suiker van suikerbroden, geraffineerde rietsuiker]



# De kooklessen van Odilia Corver

## *Aaltje. Nieuw Nederlandsch kookboek*

Odilia Corver

1891 Amsterdam: Van Holkema & Warendorf

**A**AN HET EINDE VAN DE 19DE EEUW publiceerde de Amsterdamse uitgeverij Van Holkema & Warendorf een op het eerste gezicht nieuwe druk van een boek dat negentig jaar eerder voor het eerst was verschenen: *Aaltje, nieuw Nederlandsch kookboek, zeventiende geheel opnieuw bewerkte druk van Aaltje, de volmaakte en zuinige keukenmeid*. Deze nieuwe uitgave had echter weinig met het oorspronkelijke boek van doen, behalve dat Aaltje na bijna een eeuw nog onverminderd populair was en haar naam nog altijd garant stond voor een goede verkoop in de boekwinkels.

De auteur van deze laatste 'Aaltje' van de 19de eeuw was Odilia Corver (1844–1921), de directrice van de Tijdelijke Kookschool in Amsterdam in 1887. Corver had een opleiding gevolgd aan de kookschool van Augusta Kux in Hannover en werd later lerares plant- en dierkunde aan een middelbare school in Leiden. In de zomermaanden van 1887 stond ze op het Museumplein in Amsterdam, waar de genoemde tijdelijke kookschool deel uitmaakte van de 'Tentoonstelling van voedingsmiddelen'.

De organisatoren van de tentoonstelling beschouwden de kooklessen als een eerste stap in de vorming van het huishoudonderwijs, naar het voorbeeld van buitenlandse huishoudscholen. Daarmee zou kunnen worden voorzien in de groeiende vraag naar dienstmeisjes. Het onderwijs zou daarnaast bijdragen aan de 'verheffing'

Dat Aaltje aan het einde van de 19de eeuw nog altijd populair was, laat deze spotprent van de 'zuinige' premier Jan Heemskerk zien. Johan Michaël Schmidt Crans, *Spotprent op Heemskerk als een keukenmeid*, 1885.



van de arbeidersklasse en kon arbeiderkoks met een krappe beurs de bereiding van gezonde voeding bijbrengen. Corver was met haar achtergrond de ideale kandidaat om leiding te geven aan de Tijdelijke Kookschool. Zelf gaf ze kooklessen en demonstraties voor arbeidersvrouwen en dienstboden, terwijl haar collega Alting Mees in het Frans het culinaire onderwijs verzorgde voor dames en meisjes uit de goeude klasse.



Corver oogstte veel lof voor haar optreden. De leerlingen roemden haar kordate opgewektheid en haar grote kennis van zaken. Voor uitgeverij Van Holkema & Warendorf was dat alles reden om Corver te vragen een nieuwe editie te verzorgen van de aloude *Aaltje*. Corver accepteerde die opdracht, maar pas nadat ze van de uitgevers carte blanche had gekregen om de inhoud volledig te herzien. Hoewel gepresenteerd als de zeventiende druk van de bestseller, ging het om een nieuw lesboek om aanstaande keukenmeiden in te wijden in de burgerlijke keuken. Corver besteedde ruimschoots aandacht aan nieuwe kooktechnieken en producten. Enkele jaren later (1893) verscheen een herziene druk, waarin Corver de vele reacties verwerkte die ze had gekregen. Ze voegde een register toe en schraptte het frivole hoofdstuk over feestdiners.

De rijkdom van de keuken van weleer heeft bij Corver definitief plaatsgemaakt voor de spreekwoordelijke Hollandse zuinigheid. Dat leverde haar de toorn op van culinair historicus Johannes van Dam, die haar boek beschouwde als het begin van het verval van de culinaire kennis en opleiding, die volgens hem het gevolg was van de opkomende kook- en huishoudscholen. Andere historici oordelen positiever over Corver, die een grote praktische kennis aan de dag legde en zich niet liet leiden door (culinaire) vooroordelen, maar door de wetenschap. Ook besteedde ze veel aandacht aan warenkennis, voedingsleer en keukeninrichting. En ze leerde haar lezers allerlei handige trucs, bijvoorbeeld om de juiste temperatuur van een kolenfornuis vast te stellen.

De laatste editie van *Aaltje* luidde het tijdperk in van de huishoudscholen, die vanaf het einde van de 19de eeuw in alle grote steden werden opgericht. Het kookboek van Odilia Corver verscheen lang vóór alle huishoudschoolkookboeken en beleefde één herdruk. De kookboeken van de schrijfsters die in haar voetspoor traden, werden stuk voor stuk bestsellers, zoals *Recepten van de Haagse kookschool* van A.C. Manden (zie p. 136), *Eenvoudige en berekende recepten* van Martine Wittop-Koning (zie p. 150) en *Het kookboek van de Amsterdamse Huishoudschool* van C.J. Wannée (zie p. 158). Odilia was haar tijd vooruit en verdient daarom een aparte vermelding in *Het kookboek van Nederland*. (GV)

## Juliennesoep, ook à la printemps te noemen

*Odilia Corver besteedt veel aandacht aan de bereiding van allerhande bouillons en de soepen die daarvan vervolgens bereid konden worden, zoals deze juliennesoep. De oorspronkelijke 'soup à la Julienne' was een heldere bouillon met in gelijke reepjes gesneden groenten. Ook in andere gerechten verwijst 'à la Julienne' naar de specifieke snijwijze in gelijkmatige kleine reepjes. Bij Odilia gaat het erom dat fijn gesneden groenten in een heldere bouillon worden gekookt.*

Kies den een of anderen bouillon, doe er doperwtjes, aspergekopjes en gehakte wortelen in, van ieder een theekop vol en op het laatst een lepel geplukte, doch niet gehakte peterseliebaadjes. Laat alles 20 à 25 min. flink medekoken, doch de peterselie slechts 15 min. De Juliennesoep moet klaar blijven, dit onderscheidt haar van groentesoep, die groen mag zijn.

Algemene opmerking over klare bouillonsoepen. Deze kan men altijd versieren met kleine ballen, van meel, brood, eiergelei enz. Reken altijd 6 balletjes per persoon op zijn minst

1 l bouillon naar keuze
200 g doperwtten
200 g aspergekopjes
200 g wortelen
bosje peterselie





## De club van fijnproevers

### *De keuken van Avenue*

Wina Born

1985 Utrecht: Het Spectrum

**D**E BASIS voor de culinaire journalistiek zoals we die tegenwoordig in Nederland kennen is gelegd door Wina Born (1920–2001). Born wordt daarom wel de oermoeder van de Nederlandse culinaire journalistiek genoemd. Daarnaast is ze de geschiedenis ingegaan als de oermoeder van de kennisoverdracht van de gastronomie.

Wina Born werd op 21 augustus 1920 in Sliedrecht geboren als Willy Johanna Meijer. Haar vader was fotograaf en kreeg in 1925 een aanstelling bij Philips, in Eindhoven. Een jaar later verhuisde het gezin naar Amsterdam, waar Wina naar het gymnasium ging. Eigenlijk wilde ze

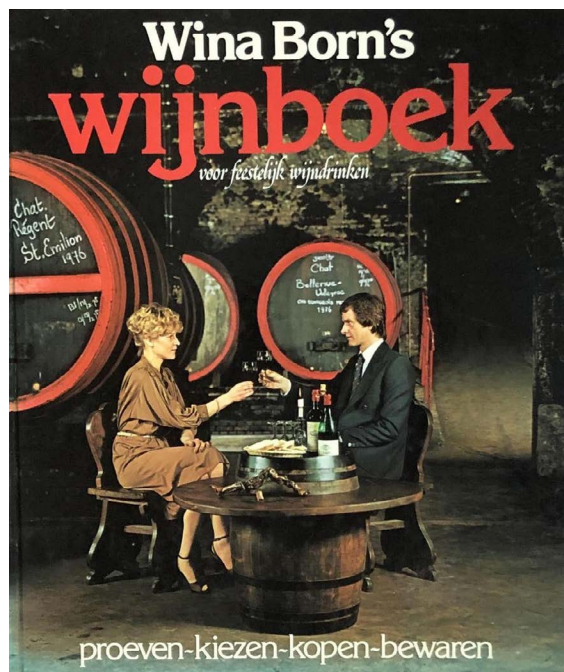


het liefst geschiedenis gaan studeren en journaliste worden, maar haar vader overleed in 1939, waardoor het gezin het financieel moeilijk kreeg en er geen geld was voor een studie. Born ging op een advocatenkantoor werken en leerde er haar toekomstige man kennen, Han Born.

Na de oorlog kreeg ze een baan bij de socialistische krant *Het Volk*. Max Wolters, die als journalist bij die krant werkte, was een van de initiatiefnemers van het maandblad *Wijn*, dat in 1949 werd opgericht. Nederlanders dronken in die tijd een halve liter wijn per jaar, en wijnimporteurs riepen het blad in het leven om de consumptie te bevorderen. Wolters vroeg Born voor de baan van redactieassistente.

Han Born was een groot wijnliefhebber en -kenner. Wina begon zijn kennis voor het blad uit te schrijven, die al snel door haar eigen kennis werd overvleugeld. *Wijn* zou vijf jaar bestaan, een periode waarin ook Wina Born een naam als wijnkenner opbouwde. Ze werd gevraagd om op de radio over wijn te komen vertellen en schreef ook voor enkele magazines op dat gebied.

Het echtpaar Born ging in 1949 voor het eerst met vakantie, met de Elzas als bestemming. Het zou de aftrap blijken van een van hun meest favoriete bezigheden: kamperen in het buitenland en er de cultuur en de muziek, maar vooral de gastronomie en de wijn ontdekken. Ze maakten reizen



Wina Born begon haar culinaire carrière in de wereld van de wijn. Dit *Wijnboek voor feestelijk wijndrinken* verscheen in 1978.

naar andere delen van Frankrijk en Spanje, en ook de Balkan werd een favoriete bestemming. Terug in Nederland organiseerden ze speciaal voor hun wijnvrienden avonden met wijnproeverijen.

Van het een kwam het ander: Born werd in 1954 gevraagd als redacteur van *Elseviers Culinaire Encyclopedie*, een standaardwerk dat uiteindelijk in 1958 verscheen en jarenlang als naslagwerk is gebruikt. In 1959 vroeg adjunct-hoofdredacteur Joop Swart (1925–1994) van het toonaangevende damesblad *Margriet* haar de culinaire rubriek voor haar rekening te nemen. Het tijdschrift had rond die tijd een oplage van ruim 800.000. Vijftientig jaar lang zou Born Nederlandse vrouwen wegwijs maken in de internationale gastronomie.

Het bekendst werd Born echter door haar medewerking aan de culinaire rubriek van het tijdschrift *Avenue*. *Avenue*, een glossy modema-gazine, werd in 1965 opgericht door dezelfde Joop Swart die Born voor *Margriet* had gevraagd. De doelgroep was een 'welvarend publiek met een behoefte aan luxueuze cultuurproducten'. Werd over eten schrijven in tijdschriften tot die tijd vooral beschouwd als huisvrouwen informeren over gerechten, dankzij *Avenue* kwam de culinaire journalistiek in een heel nieuw daglicht te staan. Het blad bevatte prachtige reisreportages, inclusief recepten met ingrediënten die destijds vrijwel onbekend waren in ons land. Met garnalen gevulde avocado's, pesto, zarzuela: zulke gerechten waren nieuw in ons in culinair opzicht achtergebleven land.

Born schreef restaurantrecensies voor het blad en interviewde de grote chef-koks van Nederland. Ze begon haar rubriek in 1965 en verzorgde die totdat het blad in 1994 werd opgeheven. De rubriek droeg de klinkende naam 'Club van fijnproevers', en die club breidde zich langzaam maar gestaag uit. Op het hoogtepunt had *Avenue* ruim 100.000 abonnees. Wie tot club behoorde, kon meepraten over de nieuwste trends en favoriete restaurants.

Samen met deze tak van 'trendy' culinaire journalistiek kwam de kritiek op deze vorm van journalistiek op, getuige reacties als: 'Wie denkt die vrouw wel dat ze is dat ze mij kan vertellen wat ik moet eten?' en 'Laten we maar gewoon



doen, dan doen we al gek genoeg.' Wina schreef alleen positief over restaurants: ze had de vaste overtuiging dat ze, als ze ergens slecht had gegeten, geen moeite hoefde te doen om anderen daar deelgenoot van te maken. Dat was vooral de latere culinair journalist Johannes van Dam een doorn in het oog. Hij noemde Born een verlengstuk van de commercie. Ze zou de integriteit van de culinaire journalistiek te schande maken. De koks namen het haar echter in dank af, want zij kregen in haar stukjes tenminste een positieve beoordeling. Dat leverde klandizie op.

Soms was het lastig dat Born haar stukjes drie maanden eerder schreef dan ze gepubliceerd werden. Had ze ergens een lekker kippetje gegeten, dan kwamen er drie maanden opeens allerlei klanten die dat kippetje wilden eten, ook al stond het allang niet meer op de kaart. Tegenwoordig is het ondenkbaar dat er zo lang tussen de productie en de publicatie van een recensie zit.

Born schreef en vertaalde in haar leven meer dan 100 boeken over wijn en eten, te veel om ze hier allemaal op te noemen. Haar eerste boekje, *Koken met wijn*, verscheen in 1962. De titel was opmerkelijk, want in die tijd was het niet gebruikelijk om in de keuken wijn te gebruiken. Haar grootste vertaalklus was begin jaren 1980 de vertaling van het *Kookboek van de klassieke keuken* van Auguste Escoffier. Ze zou het later een van de meest zenuwslopende klussen van haar leven noemen.

Wina Born stelt in *De keuken van Avenue* de nieuwe serveermethode van chef Roger Souvereys voor: in een lepel. Utrecht: Het Spectrum, 1985.





## Lepel met lamsfilet met tijm en honingsaus

*Van alle recepten die Wina Born heeft opgeschreven, is onderstaand gerecht uitgekozen om hier weer te geven, geïnspireerd door Roger Souvereyns. Souvereyns (1938) is een van de grootste koks die België heeft voortgebracht. Hij heeft een grote fascinatie voor lepels en was de eerste die met een hapje op een lepel kwam. Meestal serveerde hij die hapjes als amuse, maar tot op de dag van vandaag bestaat een mooi aangeklede borrel soms geheel uit zulke lepelhapjes. In Nederland kreeg deze praktijk veel navolging. In menig restaurant ging – en gaat – aan het diner een amuse op een lepel vooraf. Wina Born omschreef Souvereyns als ‘de meester in gerechten die met de paplepel kunnen worden ingegoten.’ Zij was degene die deze originele manier van presenteren tot trend heeft gemaakt door die in Avenue te bespreken.*

Voor 4 à 6 lepels

60 g lamsfilet

20 g boter

3 takjes tijm

1 koffielepel honing

4 soeplepels consommé (heldere ontvette bouillon)

De consommé, honing, tijm en 4 druppels citroensap met 5 zwarte geplette peperkorrels laten inkoken tot een vijfde van het volume. Voeg er de boter aan toe om de saus te binden en roer hem goed door. Kruid het vlees en braad het zachtroze. Snijd er mootjes van, leg deze in lepels en overgiet ze met de saus. Bestrooi met tijmbloemtjes.

Born schreef over het algemeen boeken die huisvrouwen dagelijks goed van pas kwamen, zoals de *Die brave gehaktbal* (1967), *Lekker koken met kruiden* (1967) en *Beroemde gerechten* (1973). Maar het beste beeld van het werk dat Wina Born in de culinaire journalistiek verzet heeft, komt tot uitdrukking in het boek *De keuken van Avenue*. In dit boek staan interviews met de bekende koks uit die tijd, worden ingrediënten besproken en heeft Born recepten uitgeschreven die toen in de restaurants werden voorgeschoteld. Het geeft een schitterend tijdsbeeld van de jaren 1970 en 1980, toen de dagelijkse maaltijd langzaam ging veranderen in gastronomisch genieten.

Vanuit haar grote liefde voor geschiedenis schreef Born in 1989 *Eten door de eeuwen. De geschiedenis van de culinaire cultuur*. Daarin beschrijft ze in 250 pagina's de geschiedenis van onze keuken. Ze begint 8000 jaar voor Christus en eindigt in de 20ste eeuw, als ze onder andere uitgebreid ingaat op de invloed van Escoffier. Ook in dit boek schrijft ze in voor iedereen toegankelijke taal een overzichtelijk verhaal, een handelsmerk van al haar boeken.

In 1995 werd ter ere van Borns 75ste verjaardag de Wina Bornprijs in het leven geroepen. De prijs wordt uitgereikt aan een persoon die – in de geest van Born – de gastronomie toegankelijk heeft gemaakt voor een breed publiek en ertoe heeft bijgedragen dat eten en drinken in Nederland naar een hoger niveau werden getild. Culinaire journalisten beschouwden het als een grote eer om de prijs in ontvangst te nemen, Johannes van Dam uitgezonderd. Hij weigerde de prijs in 1999 in ontvangst te nemen, om eerder genoemde redenen.

Born hield niet alleen van wijn en eten, ze was ook een verwoed luit- en klavecimbelspeelster. Ze overleed op 6 augustus 2001 in Amsterdam, bijna 81 jaar oud. Ze is en blijft een van de grootste namen uit de culinaire journalistiek die Nederland heeft voortgebracht. (F)

**www.lannoo.com**

Registreer u op onze website en we sturen u regelmatig een nieuwsbrief met informatie over nieuwe boeken en met interessante, exclusieve aanbiedingen.

Auteurs: Jonah Freud, Garrelt Verhoeven  
Realisatie recepten & styling: Jonah Freud & Cijn Prins  
Fotografie gerechten: Boudewijn Schütte  
Vormgeving: Sander Pinkse  
Coverillustratie: Jantien Derks –  jantillustratie

© Uitgeverij Lannoo nv, Tielt, 2024 en Jonah Freud, Garrelt Verhoeven

D/2024/45/477  
ISBN 978 94 014 9250 8  
NUR 441/688

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of op enige andere manier zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever. De uitgever heeft ernaar gestreefd de auteursrechten volgens de wettelijke bepalingen te regelen. Zij die menen nog zekere rechten te kunnen doen gelden, kunnen zich tot de uitgever wenden.