

DE VERSTANDIGE KOCK

PROEF DE SMAAK VAN DE 17^{DE} EEUW

Marleen Willebrands

met bijdragen van Alexandra van Dongen en Manon Henzen

STERCK & DE VREESE

Deze uitgave kwam mede tot stand dankzij het Prins Bernhard Cultuurfonds



© 2022 Marleen Willebrands, Alexandra van Dongen, Manon Henzen | uitgeverij Sterck & De Vreese

Omslagontwerp: Jelle Post

Boekverzorging: Peter Boersma

Omslagbeeld: Gesina ter Borch, *Vrolijk gezelschap in de buitenlucht*, 1658, Rijksmuseum Amsterdam

ISBN 978 90 5615 794 4

NUR 440 | 685

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden vermenigvuldigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen of op enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van uitgeverij Sterck & De Vreese, postbus 234, 8400 AE Gorredijk, Nederland –info@sterckendevreese.nl.

De uitgeverij heeft ernaar gestreefd alle copyrights van de in deze uitgave opgenomen illustraties te achterhalen. Aan hen die desondanks menen alsnog rechten te kunnen doen gelden, wordt verzocht contact op te nemen met Sterck & De Vreese.

Sterck & De Vreese is onderdeel van
20 leafdesdichten en in liet fan wanhoop bv

www.sterckendevreese.nl

www.eetverleden.nl

www.kookhistorie.nl

INHOUDSOPGAVE

	VOORWOORD	7
1	DE SOETICHEYDT DES BUYTENLEVENS Franse chique naast Nederlandse eenvoud <i>Marleen Willebrands</i>	11
2	<i>HET VERMAKELIJK LANDTLEVEN EN DE VERSTANDIGE KOCK</i> Boek en geschiedenis <i>Marleen Willebrands</i>	29
3	VOEDSEL ALS MEDICIJN Gezondheidsregels voor de vier temperamenten <i>Marleen Willebrands</i>	39
4	ETEN EN FEESTEN Luxe spijsen voor de rijken, potspijs voor de armen <i>Marleen Willebrands en Alexandra van Dongen</i>	47
5	DE VERBEELDE KEUKEN Kunstenaars en de zeventiende-eeuwse keuken <i>Alexandra van Dongen</i>	67
6	FOTOGRAFISCHE REPRINT VAN <i>DE VERSTANDIGE KOCK</i> (1669)	75
7	HERTALING <i>Marleen Willebrands (ed.), m.m.v. Alexandra van Dongen</i>	111
8	WOORDENLIJST <i>Marleen Willebrands</i>	279
9	<i>DE VERSTANDIGE KOCK VOOR DE TAFEL VAN NU</i> Culinair erfgoed in hedendaagse recepten <i>Manon Henzen</i>	289
10	EINDNOTEN	333
11	BIBLIOGRAFIE	341
12	VERANTWOORDING VAN DE HERTALING	348
13	VERANTWOORDING VAN DE AFBEELDINGEN	349
14	REGISTERS	353
15	OVER DE AUTEURS	360



VOORWOORD

De *verstandige kock of sorghvuldige huys-houdster* is het enige (oorspronkelijk) in de zeventiende eeuw gedrukte Nederlands-talige kookboek uit de Republiek en was lange tijd het populairste kookboek van Hollandse bodem. Het werd in 1667 voor het eerst uitgebracht en is tot 1802 zestienmaal herdrukt, zowel in ons land als in de Zuidelijke Nederlanden. De editie uit 1669 werd als sluitstuk opgenomen in het driedelige *Vermakelijck landtleven*, een standaardwerk voor buitenplaatsbezitters. Het kookboek werd daarnaast als losse uitgave vele malen herdrukt. De populariteit van *De verstandige kock* blijkt naast de vele herdrukken ook uit de gebruikssporen in de overgeleverde exemplaren. Hoe meer vetvlekken in een oude druk van een historisch kookboek, des te blijer wordt de tekstbezorger!

In deze bestseller uit de zeventiende eeuw zien we een kookboek dat écht werd gebruikt door de gegoede burgerij in de steden en op de buitenplaatsen buiten de stad. *De verstandige kock* geeft dan ook een goed beeld van de rijke, dagelijkse burgerkeuken in de Republiek tijdens de zeventiende eeuw. Het kookboek past in de zeventiende-eeuwse trend van bestuurders en gegoede burgerij om vanuit de stad naar buitenplaatsen op het frisse platteland te trekken, en bij de toenemende interesse in fijne groenten en fruit van eigen grond, een trend die ook nu weer actueel is.

De groeiende interesse voor ons culinaire verleden heeft het mogelijk gemaakt dat de tekstuitgave van *De verstandige kock* door Marleen Willebrands uit 2006 na vijftien jaar opnieuw kon worden uitgegeven: een heruitgave in kleur, en grondig herzien.

Diëtist en neerlandica Marleen Willebrands tran-

scribeerde de tekst uit de editie 1669 vanuit de gotische letter naar de Romeinse letter, en maakte deze transcriptie voor een breed publiek toegankelijk in de vorm van een hertaling in modern Nederlands, voorzien van uitgebreid commentaar en een woordenlijst. Maar eerst schetst zij in vier inleidende hoofdstukken de historische context van dit kookboek. Buitenplaats Hofwijck van dichter en diplomaat Constantijn Huygens staat in het eerste hoofdstuk centraal, omdat aan het begin van *Het vermakelijck landtleven* zowel deze buitenplaats als het gelijknamige hofdicht *Hofwijck* (1653) wordt bezongen in een lof op het buitenleven. In het hofdicht – een literair genre uit die tijd – nemen maaltijd en gastvrijheid een belangrijke plaats in, waardoor wij ook de zeventiende-eeuwse waardering voor gerechten en ingrediënten uit die tijd leren kennen. Daarop volgt in hoofdstuk twee een beschrijving van de opbouw en drukgeschiedenis van *Het vermakelijck landtleven* en *De verstandige kock*, waarna in hoofdstuk drie aandacht wordt besteed aan de (klassieke) gezondheidsleer. Het vierde hoofdstuk beschrijft wat er op tafel kwam bij rijk en arm. Een daarin opgenomen tekst van Alexandra van Dongen toont de ‘etenswaardigheden’ van wetenschapper Christiaan Huygens, die de laatste tien jaar van zijn leven vele zomers doorbracht op Hofwijck.

Alexandra van Dongen, kunsthistorica en conservator bij Museum Boijmans Van Beuningen, laat in het vijfde hoofdstuk aan de hand van een aantal zeventiende-eeuwse schilderijen zien op welke manier de keuken in die tijd in de beeldende kunst werd verbeeld. Kunstenaars zijn daarmee een interessante bron voor het onderzoek naar de materiële cultuur van de zeventiende-eeuwse keuken. In de hertaling van het kookboek (hoofdstuk zeven) beschrijft zij in kaderteksten

de materiële cultuur (keukenobjecten en diengerei), die zij direct koppelt aan de in de hertaling beschreven recepten.

De bewerking in hoofdstuk negen van twintig recepten voor de lekkerbek van nu is van de hand van Manon Henzen, culinair-historica en eigenaar van historisch kookatelier Eet!verleden in Nijmegen. Samen met fotograaf Jeroen Savelkouls zorgde zij voor een resultaat dat oog- en tongstrelend is.

Zonder de hulp van een aantal mensen was dit boek niet tot stand gekomen. Bovenal was de geduldige hulp en onvoorwaardelijke steun van Gjalte van der Molen, partner van Marleen, onmisbaar in het hele proces.

Voormalig hoofdconservator Marika van Roon van het Allard Pierson, de Collecties van de Universiteit van Amsterdam, stelde ons afbeeldingen belangeloos beschikbaar uit zeventiende-eeuwse gedrukte

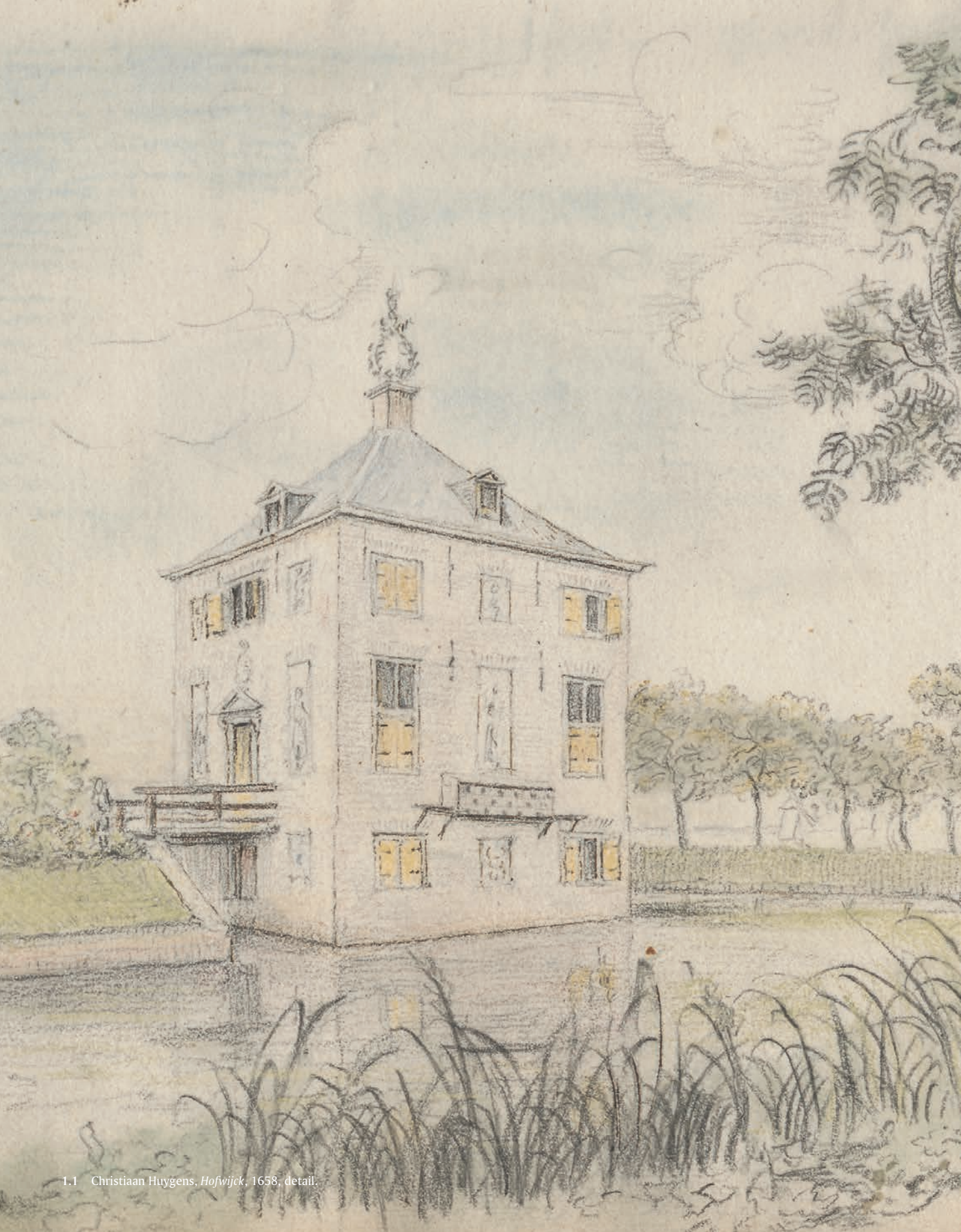
werken. Haar collega van de UvA, fotograaf Stephan van der Linden, maakte de haarscherpe foto's voor de facsimile druk in deze tekstuitgave.

Daarnaast stond een aantal deskundigen klaar om ons te adviseren over uiteenlopende onderwerpen, teksten door te lezen en te becommentariëren, en te helpen koken. Daarvoor bedanken wij Kinie Esser, Henk van Haaster, Arno van 't Hoog, Christianne Muusers, Marianne Radix en Toon Vugts.

En last but not least bedanken wij uitgever Katrien De Vreese, die ons in de gelegenheid stelde deze tekstuitgave te bezorgen.

Maastricht, Rotterdam, Nijmegen
September 2021

Marleen Willebrands, Alexandra van Dongen en
Manon Henzen



1.1 Christiaan Huygens, *Hofwijck*, 1658, detail.

DE SOETICHEYDT DES BUYTENLEVENS

Franse chique naast Nederlandse eenvoud

Het is een zonnige dag, die dinsdag 20 april 1660. Het is feest in een groot pand op het Plein in Den Haag, want Susanna gaat trouwen, het jongste kind en de enige dochter van Constantijn Huygens (1596-1687). Haar moeder, Susanna van Baerle, is al kort na haar geboorte in 1637 overleden. Dochter Susanna

(afb. 1.2) trouwt met haar volle neef Philips Doublet, heer van Mogershill – zijn moeder Geertruid is een jongere zus van Constantijn (afb. 1.3).

Constantijn Huygens was secretaris van de stadhouders Frederik Hendrik en Willem II geweest en zou later ook nog secretaris worden van stadhouder Willem III. Een invloedrijk en aanzienlijk man dus. In



1.2 Constantijn jr., *Susanna Huygens* (mogelijk), ca. 1660.



1.3 Constantijn Huygens jr., *Constantijn Huygens de Oude*, ca. 1660.



1.4 Jan van Call, *Het Plein in Den Haag, gezien naar de Korte Vijverberg*, ca. 1690. Links het in 1876 afgebroken Huygenshuis, in het midden het Mauritshuis.

zijn schaarse vrije tijd schrijft Huygens gedichten en componeert hij muziek. Hij wil met dit luisterrijke huwelijksfeest zijn beste beentje voorzetten. Want de bruidegom is een telg uit een Haags regentengeslacht, die zijn vader zal opvolgen als thesaurier-generaal van de Republiek der Zeven Verenigde Nederlanden, een zeer lucratieve functie.

Om negen uur rijdt Philips, de jonge bruidegom, vergezeld door beide vaders in een open koets naar de Nieuwe Kerk aan het Spui, begeleid door leden van het hof van de Oranjes. Philips draagt – volgens de laatste Franse mode – een bepoederde pruik. Susanna, getooid met een schitterende bruidskroon met diamanten, betreedt aan de arm van haar aanstaande de kerk. Haar vier oudere broers volgen het paar in de bruidsstoet.

Na afloop van de plechtigheid gaat het bruidspaar onder grote belangstelling per koets naar het ouderlijk huis van Susanna, het Huygenshuis aan het Plein (afb. 1.4).¹ Daar werpen Susanna en Philips een flinke hoeveelheid bruidssuikers uit het raam naar de menigte die zich vanwege dit societyhuwelijk buiten heeft verzameld en op het snoepgoed afstormt.

Feest in huize Huygens

Na alle felicitaties gaan bruidspaar en gasten zich voorbereiden op het diner, dat om vier uur begint. De 42 gasten worden om drie uur ontvangen in de zaal bij de tuin. Het gezelschap bestaat uit 20 'jonge lieden' en 22 'oude lieden'. Onder de oude garde bevinden zich Franse edellieden zoals ambassadeur Jacques-Auguste de Thou, leden van het Oranjehof en officieren van het Staatse leger.

De L-vormige tafel in de eetzaal is gedekt met voor iedere gast een compleet bestek: vork, mes en lepel; bijzonder, want de eetvork is dan nog een nieuwigheid. Glaswerk en tinnen diengerei zijn gehuurd. Het feestmaal duurt vijf uur, en bestaat uit twee gangen en een dessert. Huygens heeft voor de kokerijen een Haagse traiteur ingehuurd, Maitre Jacques², en vier Franse koks plus vijf koksmatjes. Deze equipe bereidt zo'n 127 stuks wild en gevogelte voor de gasten, allemaal huwelijkscadeaus voor het bruidspaar.

Zo stuurde de Engelse prinses royaal, Mary Stuart, moeder van de jonge Willem III, een gekookte kop van een everzwijn, en rijksgraaf Maurits, een achterneef



1.5 Kelkglas, sodaglas, Nederland, ca. 1675-1700, opschrift: *D'Absentee Vrienden*.



1.6 Gesina ter Borch, *Vrolijk gezelschap*, 1658, detail.

van Willem III, liet een heel everzwijn bezorgen. Ander wild en gevogelte, en ook lammetjes en speenvarkens, kwamen van hoogwaardigheidsbekleders en van pachters, omdat Huygens ook rentmeester was van de landerijen van Oranje.³ Daarnaast kwam er voor 258 gulden vlees van de slager, gevogelte van de poelier en ham op tafel. Een groot deel daarvan werd geroosterd aan gehuurde braadspitten. Ook voor wijn, gebak en suikerwerk legde Huygens een flink bedrag op tafel.⁴

Tijdens het diner werd ongetwijfeld muziek ten gehore gebracht. Tussendoor vermaakten de gasten zich met een oud-Hollands drinkspelletje: 'op een sommetje drinken': een tafelgezelschapsspel waarbij een heer en zijn tafeldame zich achter een servet verbergen en dan samen een wijnglas leegdrinken door om en om een slokje te nemen (afb. 1.5 en 1.6). Na elke slok moeten zij elkaar hoorbaar kussen. De kussen worden geteld, en de kunst is er zoveel mogelijk te geven.⁵

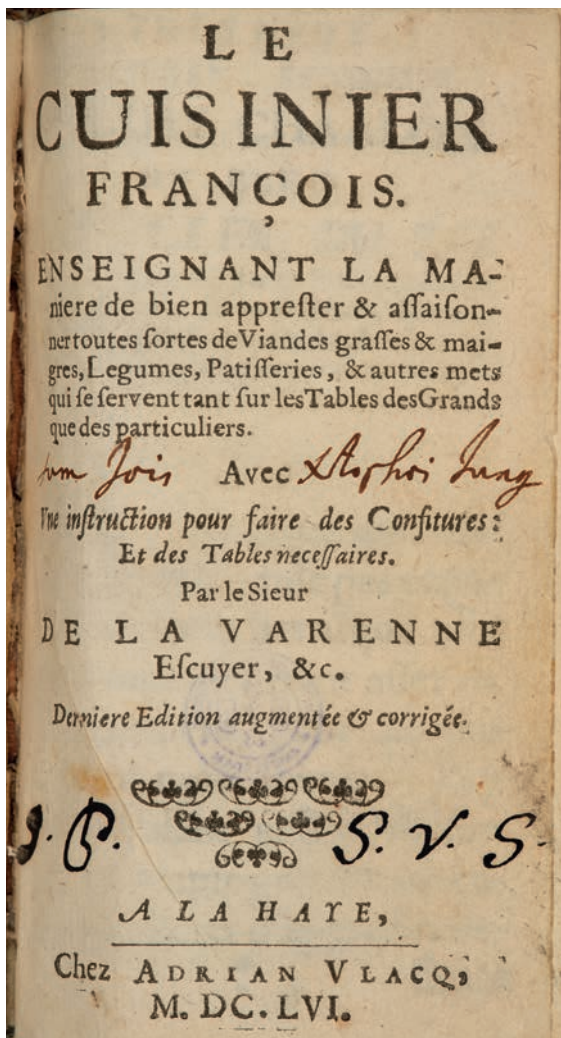
Na het diner, rond een uur of negen, verkast het gezelschap naar de balzaal, waar twee uur lang de muzikanten de ene dans na de andere inzetten. Daarna wordt Susanna door een uitgelaten groepje vriendinnen vergezeld naar de slaapkamer, waar ze even genieten van een glaasje hypocras (een gezoete

specerijenwijn), voordat het bruidspaar met rust wordt gelaten voor de nacht.

Tot in de vroege ochtend gaat het feest in de balzaal nog voort. Een schitterende bruiloft *à la mode Française*, die vader Huygens 3544 gulden zou kosten. Een kwart hiervan werd uitgegeven aan het huwelijksmaal.⁶ Twee dagen later schrijft Huygens trots in een brief aan Béatrix de Cusance, hertogin van Lotharingen, dat 'de heren uit Frankrijk de roemruchte meesterkok Jacques de eer aandeden hem even bekwaam te achten in zijn vak als de handigste spitdraaiers in Parijs'.⁷

Alles op z'n Frans

Constantijn Huygens heeft met dit huwelijksfeest goede sier kunnen maken in de wereld van de aristocratie, zeker bij zijn voornamen Franse gasten. In ontwikkelde kringen was het Frans de *lingua franca*. En Frankrijk bepaalde al vanaf het midden van de zeventiende eeuw de spijkskaart van de elite, mede dankzij de uitstraling van de Franse hofcultuur rond zonnekoning Lodewijk XIV.



1.7 Titelpagina van *Le cuisinier françois*, ed. 1656.

François Pierre de La Varenne, de chef-kok van de Marquis d'Uxelles, gouverneur van Châlons-sur-Saône en kapitein-generaal van het Franse leger, schreef halverwege de zeventiende eeuw *Le cuisinier françois* (afb. 1.7). Dit kookboek staat tegenwoordig internationaal bekend als het begin van de Franse haute cuisine. Het beleefde in 1651 een eerste druk te Parijs, werd al in 1653 in Amsterdam herdrukt en een jaar later in Den Haag.

Hofkok La Varenne heeft aandacht voor de kwaliteit van de ingrediënten. Zo adviseert hij regelmatig het gebruik van verse producten. Om efficiënt te kunnen werken maakt hij gebruik van mengsels die van tevoren zijn bereid.



1.8 Titelpagina van *Les délices de la campagne*, ed. 1661.

Eten wat de grond schaft

Franse hofkringen bepaalden niet alleen de mode in eten en drinken, maar zetten ook de toon in de tuinbouwliteratuur en tuinarchitectuur. Zo publiceerde Nicolas de Bonnefons in 1651 in Parijs *Le jardinier françois* ('De Franse hovenier') dat al in 1653 in Amsterdam verscheen. In het boek staan instructies over de inrichting en het onderhoud van de boomgaard en de moestuin, maar ook recepten voor de conservering van de oogst.⁸ Plezier in het tuinieren en een profijtelijke opbrengst staan centraal. Van 1653 tot 1664 verschenen er in Amsterdam zeven drukken van.

In 1654 bracht De Bonnefons een vervolg uit: *Les délices de la campagne* ('Lekkers van het land'), boordevol verfijnde keukenrecepten waarin hij alles gebruikt wat je in de eigen tuin kunt kweken en in



1.9 Gesina ter Borch, *Pastorale voorstelling*, 1655.

de omgeving kunt bejagen of vangen (afb. 1.8). De Bonnefons pleit voor eenvoud in de bereiding, en keurt grote hoeveelheden duur 'vermomd' vlees af. *Les délices de la campagne* beleefde drie drukken in Amsterdam.⁹

Verlangen naar de natuur: tuinboek en kookboek

Er ontstond al snel behoefte aan een Nederlandstalige handleiding voor het volgens de laatste inzichten kweken van bloemen, kruiden, groenten en vruchtbomen op de buitenplaatsen.

In het verlengde van de tuinbouwliteratuur van Nicolas de Bonnefons verscheen dan ook in 1661 bij de Amsterdamse boekdrukker Marcus Willemsz. Doornick *De verstandige hovenier*, geschreven door de lutherse predikant en botanicus Pieter van Aengelen. In dit tuinboek worden per maand de bezigheden in de tuin behandeld. Aandacht voor het gastronomische aspect of de opbrengst uit de tuin is er echter nauwelijks. Toch volgden tot 1665 minstens vijf herdrukken in Amsterdam (afb. 1.10).¹⁰

In de voorrede van de druk uit 1663 benoemt Van Aengelen zijn doelgroep expliciet: staatslieden en Amsterdamse kooplieden:

*Niet alleen onze hedendaagse hoge ambts- en staatslieden willen graag tuinieren tot plezier en vermaak, maar ook onze tegenwoordige roemrijke Amsterdamse kooplieden. Die hebben zich door hun grote handelsactiviteiten te water en te land zó afgemat, dat zij nu volop genieten van het plezierige buitenleven op hun hofsteden en landerijen. Daar kunnen zij onder het genot van de oogst uit de tuin en de frisse lucht zich vermaken en ontspannen.*¹¹

De verstandige hovenier aangevuld met De verstandige kock

In 1667 publiceert boekdrukker Marcus Willemsz. Doornick een verbeterde druk van *De verstandige hovenier* van Pieter van Aengelen, die al in 1664 was overleden. Diens tuinboek wordt nu uitgebreid met de eerste druk van het kookboek *De verstandige kock of sorghvuldige huyshoudster*, en sluit af met con-

BOEKERIJ
J. W. J. S.

De verstandige HOVENIER,

Over de twaelf Maenden van't Jaer.

Beschrijft hoe men op de beste en bequaemste maniere
sal Hoben/ Chymen/ Lust-hoben en Boomgaerden verord-
neeren / bereyden / beplanten / en bezaeyen.

Als mede

Hoe men alderhande Ooft en Fruyt, Kruyden en Bloemen, Wort-
len en Zaden op sijn behoorlijcke tijdt sal vergaderen en bewaren, en van haer natuer,
aert, deucht, kracht en werckinge nodigh tot het gebruyck van de Medecijnen.

Item,

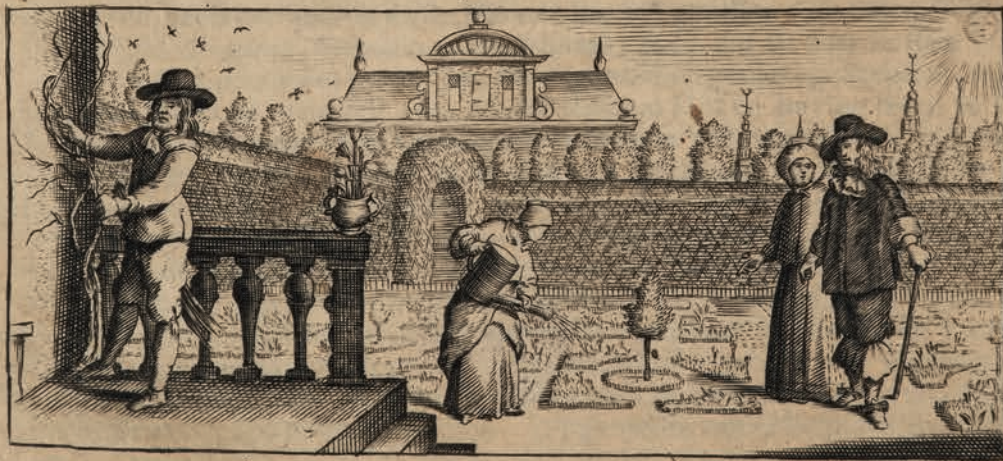
Hoe men van deselve veel goede en nutte Confituren/ Conserben/
Olien/ Wateren en Wijnen sal prepareren en bereyden.

Met noch een Hoveniers Memoriael - Register van de voornaemste
Boomen, Kruyden en Bloemen, om hem te doen onthouden wat gewas men in sijnen
Hof heeft, of wat hem noch van dien ontbreeckt.

Als oock vermeerdert met een noodige en gerieflijcke Medecijn-winkel/
daer in veel nutte en natuerlijcke secreten zijn te vinden booz alderhande gebzeken.

Aldus vergadert en beschreven, door P. V. ÆNGELEN.

Den vijftden Druck, de helft vermeerdert en merckelijck verbeterd.



AMSTERDAM,

Dooz MARCUS WILLEMSZ. DOORNICK, Boeck-verkooper / op de
Middel-dam / in't hantdoez Luck-bat. ANNO 1663.

fituurrecepten: *De verstandige confituurmaker*.¹²

Niet alleen het werk in de tuin komt aan bod, maar ook de bereiding van de opbrengst uit de tuin. Het is niet bekend wie de schrijver is van *De verstandige kock*, omdat op de titelprent van geen enkele editie de auteursnaam staat vermeld.

In 1669 verschijnt bij boekdrukker Doornick *De verstandige kock* opnieuw, nu als vast sluitstuk van een groot driedelig werk, *Het vermakelijk landtleven*, dat zich richt op de eigenaars van de vele buitenplaatsen. Het is een handleiding voor aanleg en onderhoud van de tuin, een medicijnboek en kookboek ineen.¹³ Het verschijnt in een periode waarin men graag naar het platteland trekt, weg van de dagelijkse beslommeringen, naar buiten, waar 'de soeticheydt des buytenlevens' lonkt (afb. 1.9).

Ook Constantijn Huygens bezat zo'n buitenplaats, Hofwijck (nu een museum), en deed dus mee aan deze trend. Terug naar de natuur, met al haar eenvoud, en eten wat de grond schaft op de buitenplaats. Daar kwam *Het vermakelijk landtleven* goed van pas!

Buitenplaatsen

Met de toenemende welvaart in de Republiek der Verenigde Nederlanden investeerden veel patriciërs en rijke kooplieden in land- en huizenbezit. In het hele land verzezen de buitenhuizen als paddenstoelen uit de grond. Bekend voorbeeld is de Amsterdamse regent en projectontwikkelaar van het eerste uur Joan Huydecoper, die zijn lusthof Goudestein aan de Vecht bij Maarssen liet bouwen door architect David Vinckboons (afb. 1.11).

Vooraf buitens aan het water waren in trek, zoals aan het Haarlemmermeer en het Wijkermeer, of in de nieuwe polders de Beemster, de Diemermeer en de Zeeuwse polders. De duinterreinen waren ideaal vanwege de mogelijkheid tot jagen.

Een Hollands-classicistische tuinaanleg kende men in Zuid-Holland ondermeer de buitenplaatsen van Frederik Hendrik en Amalia van Solms rond Den Haag (Honselersdijk bij Naaldwijk en Huis ter Nieuwburg bij Rijswijk), verder onder meer Hofwijck, Sorghvliet, Ockenburg, Duivenvoorde en Warmond; in Noord-Holland de lusthoven Trompenburg, Hof te Bergen, Elswout, de Hartenkamp, het Manpad, de Kruidberg



1.11 Philibert Bouttats, *Goudestein*, ca. 1690.



1.12 Adriaen Hanneman, *Huygens en zijn vijf kinderen*, 1640.

en Beeckestein. Verder in het land, in Utrecht, onder andere Renswoude, Geerestein en Soestdijk. Tot slot in Gelderland en Overijssel onder meer de Slangen- burg, Oldenaller, Weldam en Schoonheeten. Deze buitenplaatsen waren alle in de zeventiende eeuw gerestaureerd of gebouwd.

Eind zeventiende eeuw raakten de Franse barok- classicistische tuinen in de mode, zoals die van Het Loo, Clingendaal en Neercanne.¹⁴ Op landgoed Clingendaal woonde Susanna Huygens nadat zij in 1660 trouwde met Philips Doublet.