



© 2025 Uitgeverij Sauberhaus bv

Tekst: Lizet Kruyff & Hidde de Brabander
Fotografie receptuur: Sven ter Heide
Redactie: Daniëlle Kornet-van der Aa en Joëlle Baelde
Vormgeving: Diewertje van Wering
Lithografie: Pixel-it
Projectcoördinatie: Lisette Drent
Productie: Reindert Vrij
Druk- en bindwerk: Wilco, Amersfoort

ISBN 9789083455648
NUR 688, 440



 uitgeverijsauberhaus
 uitgeverij_sauberhaus
www.sauberhaus.nl

De uitgever stelt alles in het werk om op milieuvriendelijke en duurzame wijze met natuurlijke bronnen om te gaan. Bij productie van dit boek is gebruikgemaakt van papier dat het keurmerk van de Forest Stewardship Council (FSC) mag dragen. Bij dit papier is het zeker dat de productie niet tot bosvernietiging heeft geleid.

ALLE RECHTEN VOORBEHOUDEN
Niets uit deze uitgave mag worden vervoelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd bestand, of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever. Tekst- en datamining van (delen van) deze uitgave is uitdrukkelijk niet toegestaan.
All rights are reserved, including those for text and data mining, AI-training and similar technologies.

De afbeeldingen in dit boek zijn voor zover mogelijk opgenomen in overleg met de rechthebbenden; wie desondanks rechten kan doen gelden wordt verzocht contact op te nemen met de uitgeverij.

EEN TAART VOOR DE PRINSES

Het studentenleven van Juliana 1927-1930

Lizet Kruyff & Hidde de Brabander





INHOUD

INLEIDING VAN PAUL REM 7

01



OPMAAT: EEN
EREDOCTORAAT
VOOR KONINGIN
WILHELMINA 10

02



JULIANA'S (JONGE)
MEISJESDROMEN 24

03 JULIANA GAAT
STUDEREN 40



05 DUBBELROL 76



06 EEN TAART VOOR DE PRINSES 92



04 VRIENDINNENSCHAAR 58



07 EPILOOG: HOE HET
VERDER GING 104



BIJLAGE A: De hofmaarschalk 120

BIJLAGE B: Bruiden 124

BIJLAGE C: Doctoren 126

BIJLAGE D: De jaarclub in een
notendop 130

DANKWOORD 139

LITERATUURLIJST 140



De zit-slaap-kamer van prinses Juliana op Paleis Het Loo, omstreeks 1937.
Bron: Onbekende fotograaf, collectie Paleis Het Loo.



INLEIDING

Dit boek over het studentenleven van Juliana in Leiden voegt een dimensie toe aan alle boeken en artikelen die al over de prinses geschreven zijn. Zeker omdat het gezamenlijk eten en theedrinken een bijzondere inkijk geeft in de dagelijkse handel en wandel van de vrouwelijke studenten. Studeren betekent immers niet alleen college volgen en tentamen doen, maar juist ook het ontdekken van je mogelijkheden, het sluiten van vriendschappen, het samen ondernemen van tal van activiteiten en heel veel gezelligheid. Vooral daarnaar snakt prinses Juliana. Ze vindt dat via haar studentenclub, waarbij het samenkomen op ‘de club’ een vervangende huiskamer in de studiestad is.

Lunchen op de club, etentjes bij elkaar op de kamer, informele en officiële diners wisselen elkaar af. Dankzij niet eerder bestudeerde bronnen van de prinses en haar vriendinnen valt een nieuw licht op haar studentenleven. Gelukkig blijken er op veel zolders nog dozen te staan met brieven, foto’s en menukaarten. Daarnaast is in het archief van de Koninklijke Verzamelingen in Den Haag het nodige aan materiaal te vinden.

Jaarlijks schrijven duizenden studenten zich in voor een universitaire studie. Geen haan die ernaar kraait. Maar het is landelijk nieuws wanneer een van die eerstejaars de toekomstige koningin is. In 2022 waren alle schijnwerpers gericht op prinses Amalia, toen zij ging studeren. De media namen alles onder de loop: kleding, kapsel, studierichting, keuze voor de Universiteit van Amsterdam, wel of niet op kamers wonen, omgang met andere studenten (jongens). Hetzelfde overkwam haar grootmoeder Beatrix, toen die in 1956 in Leiden ging studeren. Maar hoe moet dat voor haar voorganger prinses Juliana geweest zijn in 1927? De afstand tussen wat toen heette ‘vorst en volk’ was groot, de eerbied voor het Huis van Oranje was algemeen en de honger naar nieuwsfeitjes was even onstilbaar als altijd.

ORANJE EN LEIDEN

Een studerende Oranje is in Leiden geen onbekend verschijnsel. Twee zoons van koning Willem III, de prinsen Willem en Alexander (twee halfbroers van Juliana’s moeder), studeren een paar jaar aan de Leidse universiteit, die in 1575 door nota bene Willem van Oranje is gesticht. Juliana, enig kind en jonge vrouw die weet welk levensdoel er voor haar in het verschiet ligt, heeft als scholier altijd privé-onderwijs genoten. Een leven als ‘gewone’ studente ziet Juliana als het summum van eigentijds leven. Inmiddels zijn studerende meisjes geen uitzondering meer. Het voorziet in haar behoefte aan zelfontplooiing, te midden van vrouwelijke leeftijdgenoten.

Maar er is nog iets: ze is 30 april 1927 achttien jaar geworden en dat betekent dat ze gerechtigd is haar moeder koningin Wilhelmina als regerend vorstin op te volgen. In de periode 1927 tot 1930 volgt Juliana dan ook verschillende colleges, die vooral afgestemd zijn op haar toekomstige taak als koningin. Daarnaast verdiept ze zich in geschiedenis

en geesteswetenschappen om haar blik te verruimen. Daar blijft het niet bij. Ze neemt een duik in het ‘gewone’ studentenleven en meldt zich aan als lid van de Vereniging van Vrouwelijke Studenten te Leiden (VVSL). Daar vindt ze de vriendschappen en gezelligheid, die ze als scholiere thuis heeft moeten missen. Zoals de meeste studenten bivakkeert zij tijdens het weekend ‘thuis’. In dit geval de officiële residentie van de koningin, Paleis Noordeinde. Dat laat ze als ‘huisadres’ in de almanak opnemen. Zomers verblijft ze op Paleis Het Loo, dat koningin Wilhelmina als haar thuis beschouwt. Op Het Loo, omringd door de indrukwekkende natuur, is het leven ontspannen, vertrouwd en ver weg van het formele, dwingende Haagse hofleven. Het Loo is in feite Juliana’s ouderlijk huis.

STUDENTE EN TROONOPVOLGSTER

Bij Wilhelmina begint de zomer vroeg in het jaar en eindigt hij laat. Ook al ziet Juliana zich als ‘doorsnee studente’, het hof is uiteindelijk de natuurlijke habitat van de prinses, zeker nu ze eenmaal troonopvolgster is geworden. Ze heeft haar eigen hofdame en particulier secretaris. Geregeld wordt Juliana door haar moeder betrokken bij ontvangsten en plechtigheden, binnen en buiten de paleismuren, zoals de opening van de waterleiding in het nabij Het Loo gelegen Hoog Soeren. Van tijd tot tijd worden vorstelijke gasten ontvangen. Naast de Duitse familie zijn dat ook buitenlandse royals op doorreis. Er vinden typische hof-events plaats, zoals de soiree voor 550 genodigden in januari 1928, of het jaarlijkse diplomattendiner, en vanuit Het Loo woont ze herdenkingen bij en worden streekbezoeken afgelegd. Een vaste onderbreking van het verblijf op de Veluwe vormt de jaarlijkse week die de koninklijke familie in het voorjaar doorbrengt in Amsterdam en het bijwonen van de opening van de Staten-Generaal in Den Haag aan het eind van de zomer.

JULIANA’S KAMERS OP HET LOO

Juliana bewoont op Paleis Het Loo het Prinsessenkwartier, een op de begane grond gelegen reeks van kamers die uitkijken op het grote gazon en het park achter het paleis. Ze beschikt over een ruime salon, een slaapkamer en een *walk-in closet*. Wanneer Juliana in 1927 achttien jaar wordt, mag ze haar slaapkamer opnieuw inrichten tot een modern ogende zit-slaapkamer. De bestaande beschrijving van het plafond, de bleke groentinten van de betimmering en de marmeren schoorsteenmantel blijven gespaard. Op de vloer komt een geknoopt wollen tapijt met een eigentijds patroon van ruitmotieven en gestileerde tulpjes, in het zwart, blauwgrijs en roze. De prinses kiest ook het handgedrukte behang met een herhalend motief van een ridder te paard op weg naar een kasteel. Een linnenkast, die de koningin bij Juliana’s geboorte van dames van Noord-Brabant cadeau kreeg, wordt gecombineerd met een modern ameublement van eiken- en palissanderhout in een gematigde art-decostijl. Het is niet speciaal voor Juliana gemaakt. De prinses heeft heel democratisch een keuze gemaakt uit de catalogus van de toen gerenommeerde Haagse meubelfirma H. Pander & Zonen. Ze gaat voor een schoenenkast, een toilettafel, een schoorsteenspiegel, een paar stoelen en een comfortabele armstoel. Een bijbehorende juwelencast, met rijen met laatjes met fluweel beklede vakjes zal niet door iedere vrouw in de catalogus worden uitgekozen, maar het dragen van sieraden bij ontvangsten behoort tot de wereld van de jonge troonopvolgster. De stoelen worden bekleed met de moderne Liberty-stof in groen, crème en zwart. De prinses slaapt in een Engels bed van koper en ijzer. Een verchroomde beugel met een gordijn geeft toegang tot een deurtje naar het sanitaire gedeelte dat op elke verdieping aan de achtergevel van het hoofdgebouw is aangebouwd. De innige band van Juliana met haar moeder blijkt uit de portretfoto’s van Wilhelmina en een door de koningin gemaakte tekening van een Noors berglandschap met berken. Een herinnering aan de vakantie die zij daar samen hebben doorgebracht? In plaats van een paleisachtige kristallen kroonluchter hangt er een eenvoudige hanglamp

in de vorm van een albasten schaal. Het is onder andere in haar eigen kamers dat Juliana haar vriendinnen ontvangt. Nu ze heeft geproefd van het opwindende studentenleven vindt ze het op Paleis Het Loo maar saai en voelt ze zich eenzaam.

LEIDEN OP HET LOO

Wanneer Juliana de lange zomermaanden op Paleis Het Loo verblijft of met haar moeder op reis is, mist ze de Leidse vriendinnenschaar. Brieven en kaarten vliegen van vakantieadres naar vakantieadres. Steeds klinkt dan door dat ze zich verheugt op de terugkeer naar de universiteitsstad in september. ‘Wat zal het gezellig zijn’, lees je in haar brieven. Toch is ze niet helemaal verstoken van Leidse inbreng. In augustus organiseert Juliana kampeersessies in en om het Aardhuis, een koninklijk jachtchalet in de bossen van het Kroondomein. Het is een week van zingeving en discussie, afgewisseld met fietstochten door de natuur. Ook een aantal Leidse clubvriendinnen doen eens een keer mee.

Gezelligheid op Paleis Het Loo is er in december, wanneer de koninklijke familie daar kerst viert, zoals in 1927. De prinses verordonneert haar dierbaarste vriendinnen om de trein naar Apeldoorn te nemen, van waar ze met auto’s naar het paleis worden gereden. Ze schaatsen volop op de bevroren vijvers en zingen luidkeels voor het personeel van het Kroondomein, dat met de Oranjes kerst viert.

En zo zal het drie jaar doorgaan. Totdat de prinses eenentwintig jaar wordt en andere taken op zich moet gaan nemen. Haar studie wordt afgerond met een eredoctoraat, recepties en een promotiediner. Inclusief een echte promotietaart. Er komt een einde aan de relatieve vrijheid van Juliana, ook al breekt ze er nog weleens tussenuit. Voor haar begint een leven vol verplichtingen en plichtplegingen. Samen met haar vader en grootmoeder ontvangt ze internationale gasten op Paleis Soestdijk. In juni 1930 brengt het grootherto-gelijk paar uit Luxemburg een bezoek aan Paleis Het Loo. De prinses is als troonopvolgster uiteraard present. Het Leidse studentenleven lijkt nog niet eerder zo ver weg.

Dit boek vertelt over die doldwaze, vrolijke Leidse studententijd. Een verhaal dat is doorspekt met culinaire wetenswaardigheden en is gelardeerd met menu’s en receptuur, die kleur geven aan deze jaren. Een verhaal dat zich baseert op gedegen onderzoek in tot nu veelal onbekende bronnen, gesprekken met dochters van de vriendinnen, en archieven.

Paul Rem



HOOFDSTUK 1

Opmaat:

**Een eredoctoraat voor
koningin Wilhelmina**

► **Koningin Wilhelmina inspecteert de erewacht van de Leidse Studenten Weerbaarheid 'Pro Patria'.**
Bron: Erfgoed Leiden en Omstreken.

Na maanden van voorbereiding is het dan eindelijk zover. Alles is paraat voor de ontvangst van de koningin. Toga's zijn afgestoft, schoenen gepoetst, nieuwe hoeden aangeschaft, de straten geveegd. De academische gemeenschap van Leiden verheugt zich op deze belangrijke gebeurtenis. Ook het Rijksmuseum van Oudheden – de koninklijke familie is bruikleengever – staat op het programma.



▼ **De familie zit op de eerste rij, van links naar rechts, prins Hendrik, Hendriks zuster groothertogin Elisabeth van Oldenburg, koningin-moeder Emma, prinses Juliana.**
Bron: Nieuws van de dag, 11 februari 1925.

Het koninklijke gezelschap komt eerst bijeen in het Rijksmuseum van Oudheden, waar ze een kopje thee drinken in gezelschap van directeur dr. Holwerda en enkele conservatoren. En ongetwijfeld het schitterende porseleinen toilet van oud-directeur Reuvens bezoeken. Een half uur later trekt men te voet via het Rapenburg, de Stoelensteegbrug en de overkant van het Rapenburg naar het Academiegebouw. Voor het academiegebouw staat een erehaag van de Leidse Studentenweerbaarheid Pro Patria, de koningin inspecteert.



WAT GING ERAAN VOORAF?

Aanleiding van deze benoeming is het 350-jarig bestaan van de Universiteit Leiden. Het eredoctoraat voor koningin Wilhelmina lijkt eerder een manier om de band van de universiteit met het Huis van Oranje te onderstrepen dan een erkenning voor wetenschappelijke excellentie. Er is lang over gesproken in de Senaatsvergadering. Uit strategische overwegingen stemt de Senaat begin januari 1925 in met het voorstel een doctoraat *honoris causa* in de Rechtsgeleerdheid toe te kennen. Er gaat een telegram naar het paleis.

‘Op heden, den dag waarop voor 350 jaar op voorstel van prins Willem van Oranje door de Staten van Holland en West-Friesland besloten werd tot de stichting der Leidsche Hoogeschool heeft de Senaat der Rijksuniversiteit te Leiden op voordracht van de juridische faculteit aan Uwe Majesteit het doctoraat *honoris causa* in de rechtsgeleerdheid verleend en zijnen rector, lid dier faculteit opgedragen U met deze waardigheid te bekleden. De Senaat vraagt eerbiedig deze plechtigheid te doen plaatshebben te maandag 9 februari a.s. in de Pieterskerk, na het uitspreken van de rectorale rede.’ Was getekend: de rector-magnificus A.J. Blok.

PER KERENDE POST KOMT ER EEN TELEGRAM TERUG.

‘Paleis Het Loo, 3 januari 1925. Met grote waardering heb ik kennis genomen van het besluit van de Senaat der Leidsche Universiteit om mij op deze historischen dag het eredoctoraat in de rechtsgeleerdheid te verlenen en van de aanwijzing van Uw hooggeleerde tot promotor. Zeer gevoelig voor deze bijzondere onderscheiding aanvaard ik haar gaarne, terwijl ik mij geheel kan verenigen met het voornemen om de promotie op voorgestelde wijze te doen plaats hebben te 9 februari a.s.’ Was getekend: Wilhelmina.

De organisatie voor de plechtigheid in de Pieterskerk in Leiden in februari wordt in gang gezet. Binnen een maand moet het programma uit de grond worden gestampt en alles geregeld zijn. Die maandag begin februari stromen de Leidse grachten en het Pieterskerkhof vol met hoogleraren en toga, genodigden van binnen en buiten de universitaire gemeenschap en natuurlijk heel veel inwoners die graag een glimp van de koninklijke familie willen opvangen. Geen bankje of stoel in de kerk is onbezet bij dit voor Leiden en de koningin zo bijzondere jubileum.



AAN TAFEL

Een dergelijke belangrijke gebeurtenis wordt gewoonlijk besloten met een feestmaal. In dit geval vindt het diner in de Witte Zaal van Paleis Noordeinde plaats en niet in een van de befaamde etablissementen in Leiden. En een beetje later dan de dag zelf, die in Leiden natuurlijk door de academie verder uitbundig werd gevierd.

Uitnodigingen gaan uit naar hofhouding, de betrokkenen van de universiteit en de studentenverenigingen Minerva en de VVSL (de Vereniging van Vrouwelijke Studenten te Leiden). De menukaart wordt door de aanzittenden gesignd, zoals goed

▲ **De plechtige bijeenkomst in de Pieterskerk.**
Bron: Nationaal Archief.

▼ **Uitnodiging aan de voorzitter van de VVSL Laurence Dufour mét kledingvoorschrift.**
Bron: Koninklijke Verzamelingen, Den Haag 061 01 0105.





TIP UIT HET ETIQUETTEBOEK HOE HOORT HET EIGENLIJK VAN AMY GROSCHAMP – TEN HAVE:

Voor galagelegenheden worden avondjaponnen gedragen met heel korte mouwtjes en min of meer gedecolleteerd. Bij bezoeken aan het Hof wordt de kleding voorgeschreven. Baljaponnen bezitten geen mouwen en zijn hetzij van achter hetzij van voren laag uitgesneden. Dinerjaponnen hebben mouwen en zijn meestal tamelijk hoog aan de hals.

Op de uitnodiging voor het diner is het voorschrift: halfhoog, geen décolleté, klein (aangeknippt) mouwtje met lange handschoenen tot over de elleboog, of mouw tot boven de elleboog, handschoenen tot onder de elleboog.

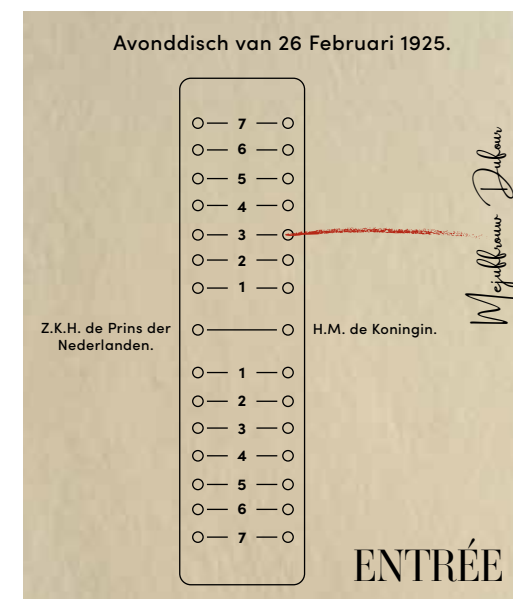
▼
Groepsfoto
eredoctoraat
Wilhelmina, rechts
naast Juliana, links
naast prins Hendrik
staat Laurence
Dufour. De kleding
van de dames geeft
duidelijk aan wat
'halfhoog' in de
praktijk betekent.
Foto: Koninklijke
Verzamelingen,
Den Haag.



gebruik in studentenkringen. In het Koninklijk Huisarchief bevindt zich de menukaart van Laurence Dufour, studente theologie en praeses van de VVSL. Zij zit naast Juliana. De twee hebben elkaar die avond beslist uitvoerig gesproken over studeren en het studentenleven. De weg naar Leiden lijkt voor de prinses open te liggen. *Het Rotterdams Nieuwsblad* meldt dat 'betrouwbare bronnen' hebben verteld dat 'de prinses met de meeste belangstelling met mejuffrouw Dufour gesproken heeft over het studeren van dames-studenten aan de Hoogeschool te Leiden'.



In het midden, tegenover elkaar zitten koningin Wilhelmina en Prins Hendrik. Aan Wilhelmina's rechterzijde zit curator van de universiteit en Leids burgemeester jonkheer mr. Gijselaar, daarnaast prinses Juliana, op haar beurt aan de rechterzijde geflankeerd door Laurence Dufour, h.t. praeses van de VVSL. Links van de koningin zit haar promotor prof. mr. Blok.



◀◀
Portret prinses
Juliana, Willy
Sluiter, 1925-1927.
Bron: Koninklijke
Verzamelingen,
Den Haag SC 1501-1.

◀
Placement opgesteld
door hofmaarschalk
Boreel. Kamerheer
Baron van Harden-
broek van Lockhorst
en hij zitten aan het
hoofd en voeten-
einde van de tafel,
de hofmaarschalk
met de rug naar
de entree. Iedere
aanzittende krijgt
tevorens een place-
mentkaartje waarop
aangegeven is welke
plaats aan tafel voor
haar of hem bedoeld
is. Zo voorkom je
verwarring.

◀
Menu promotie-
diner koningin
Wilhelmina, Paleis
Noordeinde 26
februari 1925.
Bron: Koninklijke
Verzamelingen,
Den Haag G067-
01-01.

MENU EXPLIQUÉ

Aan het begin van de eeuw hebben de koks in en om de hofstad zich verenigd in *La Résidence*, een gastronomische vakvereniging naar Frans model. Doel is niet alleen de onderlinge gezelligheid maar vooral het op niveau brengen en houden van de culinaire kunst. Iedere twee weken geven ze een blad uit met de verrassende titel *Ons Blad*. Daarin lezen de vakbroeders over de laatste snuffjes op keukengebied, over ingrediënten en wat voor menu's en gerechten de collega's op tafel toveren. Vooral dat laatste is een geliefd onderwerp: het *menu expliqué*, waarin juist de *signature dishes* van de chefs worden uitgelicht en van receptuur voorzien. Ook hofkoks zijn lid en leveren hun bijdrage aan *Ons Blad*.

Het is een heel klassiek diner voor dertig aanzittenden, onder wie drie vorstelijke personen (koningin Wilhelmina, prins Hendrik, prinses Juliana). Negen gangen volgens een vast patroon: koud vooraf/ appetizer, soep, vis/schelp-/schaaldieren, gebraden (of gestoofd) vlees – gevogelte vermoedelijk een galantine, gebraden eend, doperwten, ijs, kaaskoekjes.

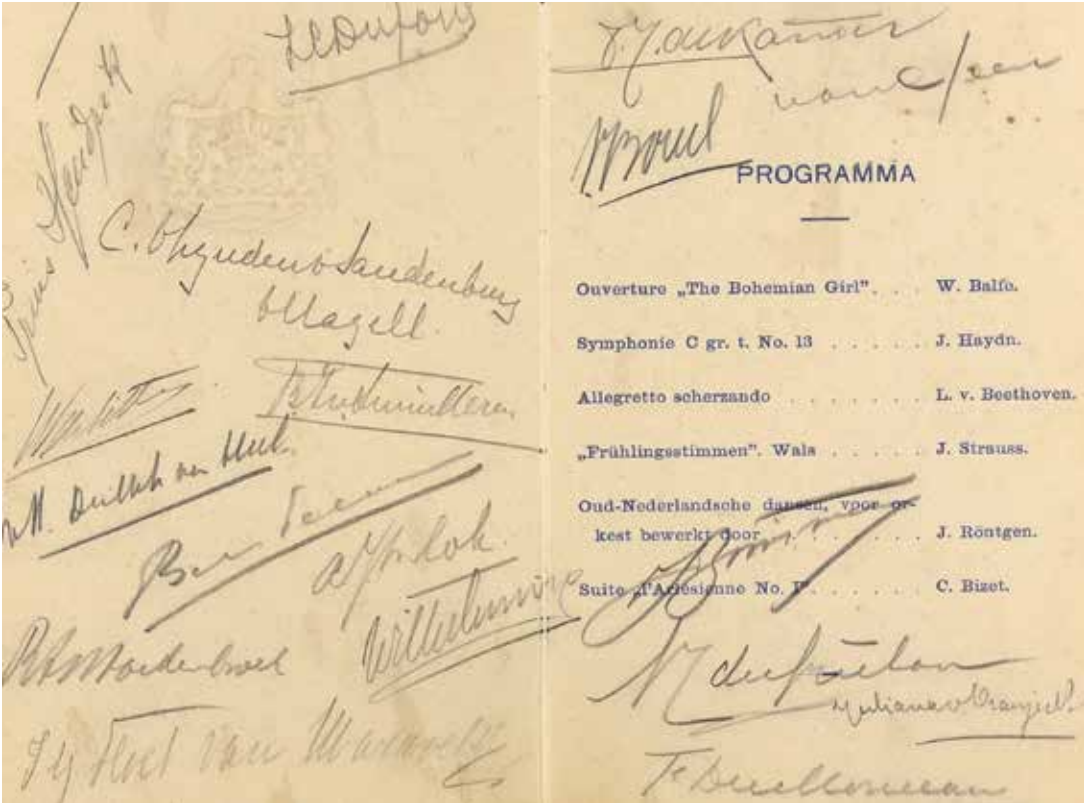
Die doperwten zijn een overblijfsel uit de 19° eeuw, wanneer er aan het eind

van de maaltijd bijzondere groente op tafel komt. Bijvoorbeeld asperges, bleekselderij, kardoen, of – heel 18°-eeuws – primeurerwtjes. De schotel erwtjes aan het eind van de maaltijd maakt hier een wat willekeurige indruk, wellicht was er een garnituur of bereiding waardoor dit een interessant hapje was waar je nog een plekje voor over had na alles.

Het diner wordt afgerond met *nougatine*-ijs en vervolgens kaaskoekjes. Vanaf het eind van de 19° eeuw is er heel wat gesteggeld onder gastronomen over wat eerst op tafel moest komen: kaas of zoet. In het algemeen geldt: eerst zoet, dan hartig. Het kaasplateau lijkt in de 20° eeuw aan het hof definitief te hebben afgedaan. De koks vinden het beneden hun stand om een gerecht op tafel te zetten waar ze niets voor hebben hoeven te doen. Een uitgebreid kaasgerecht na een zuiveltoetje (ijs!) is ook wat machtig. Kaaskoekjes passen prima bij nog een glaasje wijn, of een glaasje port.

Bij een galadiner hoort muziek. De Koninklijke Militaire Kapel neemt die voor zijn rekening. De menukaart wordt – hoe studentikoos – getekend door de aanzittenden.

► Naar goed studentengebruik: de menukaart wordt getekend, ook de koningin en de prins doen mee, natuurlijk ontbreekt Juliana (rechtsonder) niet, ze tekent met de naam die ze ook als studente zal hanteren: Juliana van Oranje-Nassau-Mecklenburg. Bron: Koninklijke Verzamelingen, Den Haag G061-01-0102.



LAURENCE DUFOUR, DE WEGBEREIDSTER NAAR LEIDEN

Juliana – dan nog net geen zestien jaar – ontmoet Laurence Dufour tijdens het diner ter gelegenheid van het eredoctoraat van Wilhelmina in 1925. De studente theologie is dan praeses van de Vereniging van Vrouwelijke Studenten te Leiden (VVSL). De behoefte aan verdieping in geloof en godsdienst smeedt een band. Juliana nodigt Laurence uit voor de verkennende bijeenkomsten in Het Aardhuis op Paleis Het Loo. De rol die voor de vrouw is weggelegd in de 20° eeuw is ook onderwerp van gesprek. Mede door het pleidooi van de theologiestudente bij de synode van de Lutherse gemeenschap voor benoeming van vrouwelijke predikanten wordt een weg gebaad voor de benoeming van de eerste domina. In 1929 wordt de eerste vrouw benoemd, in Woerden. Twee jaar later is Dufour werkzaam in Groede, Zeeland. Briefwisselingen blijven onderdeel van de vriendschap. En dus ook een bezoek, wanneer Zeeland op het programma staat. Dat zal zich in de loop van de geschiedenis nog enkele malen herhalen, bijvoorbeeld wanneer Juliana uit Engeland terugkeert per schip naar Vlissingen en dan met de trein verder naar huis reist in een speciaal voor haar aangehechte Pullman-wagon, uitgewuifd door onder meer Laurence Dufour. Zij zal altijd alleen blijven, hetgeen ook het resultaat is van geloof en maatschappij: al had een vrouw een baan, wanneer de echtgenoot elders een functie vervult, dient de vrouw te volgen. Een gemeente heeft baat bij stabiliteit, dus blijft deze pionierende predikante vrijgezel. Eerst het werk, dan het meisje.

▼ Ds Laurence Caroline Dufour (1902-1988) ontvangt prinses Juliana bij de pastorie van Groede in 1934. De vriendschap die in 1925 begon is altijd hecht gebleven. Dufour is dan sinds een paar jaar Luthers predikante. Bron: Haagsche Courant, 26091934 via Delpher kranten.

▼ VVSL-bestuur 1925, in het midden met de voorzittershamer Laurence Dufour. Als studente met een vlotte bob, als predikante met een keurige knot.



Menu Expliqué



Oesters

Zoals elk boek start met een proloog dan wel inleiding, zo start elk fatsoenlijk menu met een kleine versnapering om de smaak alvast aan te zetten. Een amuse, mooier gezegd nog een ‘amuse-bouché’, is daarbij natuurlijk het klinkende voorbeeld. In de regel is deze appetizer een klein formaat die je met een enkele hap kunt verorberen. Geregeld kom je in de sterrenzaken van tegenwoordig meerdere ‘gangen’ amuses tegen, soms wel tot vijf. Vaker is het een enkele snack om de komende gangen rustig in te luiden. In Frankrijk waren, en zijn, dat nog steeds vaak de welbekende kaassoetsjes, de gougères. Maar een andere bekende favoriet zijn ook wel de oesters. En zo ook bij de Nederlandse koninklijke familie.

Een deel van deze oesters komen uit een ‘wilde’ bron, maar het leeuwendeel zijn van gekweekte oorsprong. Aan het einde van de 19^e eeuw leveren de Zeeuwse oesterkwekers wekelijks een aanzienlijke hoeveelheid aan het hof.

Op de menukaarten rond de tijd van Juliana werd er bij de oestergang zelden een bereiding genoemd en volstond het met slechts ‘oesters’. Er zijn echter veel verschillende warme bereidingen met oesters zoals bijvoorbeeld ‘huitre à la Boston’ met broodkruim, boter en gruyère. De aanname die we graag nemen als er geen bereiding bijstaat, is dat ze klassiek geserveerd werden. In het *Kook- en Huishoudboek* van begin 20^e eeuw staat iets over hoe je de Imperiales, de oestersoort die favoriet was aan het hof, het best kunt serveren.

Allereerst wordt de oester zorgvuldig opengemaakt, het eventuele gruis weggehaald en het oestervlees zelf losgehaald van de spier en in zijn of haar eigen vocht teruggelegd. Daarna wordt er voorgeschreven: “Het is vooral noodzakelijk, dat de oesters goed koud worden opgediend. Om dit te bevorderen is het gewenst, dat men de schotel waarop men de oesters opdient, van gestampt ijs voorziet; in dat geval is men er zeker van dat ze goed fris blijven. Geroosterd brood en citroen worden erbij geserveerd. Om het brood goed croquant te houden is het wenselijk, als men het, alvorens het te roosteren, even in de oven laat drogen.”

Op de menukaarten rond de tijd van Juliana werd er bij de oestergang zelden een bereiding genoemd en volstond het met slechts ‘oesters’. De Imperiales, de oestersoort die favoriet was aan het hof, werden klassiek geserveerd, zo nemen we graag aan.

Lam

Als de wereld weer tot leven komt na een koude winter en de lente zich laat inluiden, zo dient zich ook het nieuwe leven aan in het dierenrijk en dat typeert zich in Nederland uiteraard met het Texelse lam. Ook binnen de koninklijke kringen een graag geziene gast op het bord. Het lammetje van een van de meest bekende Waddeneilanden heeft een bepaalde unieke factor die de Fransen ook wel ‘pré-salé’ noemen. De lammetjes lopen door de weides van Texel en eten het gras op dat een ziltige smaak heeft die dan weer invloed heeft op de smaak van het uiteindelijke vlees. Dit wordt dan ook zo belangrijk geacht, dat het op verschillende menu’s ook expliciet wordt vernoemd; *agneau de pré-salé*!

Het seizoen van dit lam wordt trouwens verdeeld in twee fases en dat was in de tijd van Juliana niet anders. Makkelijk gezegd is het hele seizoen van april tot september. Eerst vanaf april de meest jonge dieren, de zuiglammetjes met een zeer zachte en delicate smaak en vooral een zachte structuur. Later in het jaar de weide- of graslammeren die een wat sterkere smaak hebben. Mits goed gebraden bieden beide een botermalse structuur en hiermee is het dan ook goed gasten imponeren. Belangrijk bij de bereiding is het vooral niet te ver garen van het vlees door de fragiele structuur ervan door een lage waarde aan bindweefsel. De kerntemperatuur van het vlees mag dan ook op 60 °C zitten voor een zeer delicate cuisson.

In veel gevallen wordt het lamsvlees met weinig tekst en uitleg begeleid op de menu’s. Slechts de benaming van het diertje, het technische deel (filet, rug, etc.) en dat het gebraden is. Gelukkig treffen we ook menukaarten aan waar de meegeleverde groentegarnituren erbij geschreven zijn. Veelal horen er bij dit soort typische voorjaarsvleessoorten ook minstens zulke typische voorjaarsgroenten. Denk dan aan erwtjes, tuinbonen en natuurlijk de witte asperges. Hoewel deze helaas vaak genoeg uit blik of pot kwamen, kon het koningshuis wanneer deze vers te krijgen waren, het niet anders doen dan deze zelf zacht te garen in gezouten water met boter.

LAM

- knoflook
- rozemarijn
- 600 g lamsfilet
- zout
- peper
- olijfolie
- boter

1. Snijd knoflook en rozemarijn fijn. Masseer hier het lamsfilet inclusief zout en peper mee in.
2. Laat dit minstens 30 minuten intrekken.
3. Bak het 3 tot 4 minuten per kant in een beetje olijfolie, gevolgd met wat boter. Neem het vlees uit de pan en laat 5 minuten rusten onder aluminiumfolie.

VOOR DE BONENGARNITUUR

- 400 g gedroogde witte bonen
- 4 bananensjalotten
- 300 g spek
- olijfolie
- zwarte peper

1. Zet de witte bonen voor een nacht in de week in ruim water.
2. Kook de geweekte bonen in datzelfde weekwater gaar in circa een uur. Zeef de bonen uit.
3. Snijd de sjalotten nu fijn en het spek in kleine blokjes.
4. Fruit de sjalotten in olie aan en voeg het spek toe. Bak uit.
5. Maak op smaak met fijn gemalen peper en spreid uit op een plateau.
6. Plaats hierop het gegaarde en getrancheerde lam. Serveer naar wens met stukjes gebakken zwezerik.





Kaaskoekjes

Of je tijdens een menu nou eerst kaas en daarna het dessert eet of andersom, daar valt over te discussiëren. Tegenwoordig is het vooral een kwestie van een eigen voorkeur. Duiken we in de klassieke Franse gastronomische geschriften, dan zien we dat kaas na het hoofdgerecht en voor het zoete toegerecht wordt geserveerd. Uit Britse bronnen, maar ook de koninklijke menu's die wij onder ogen hebben gekregen, is kaas juist de uitsmijter. Volgens de regels moet een kaasplateau tenminste drie kazen bevatten, en dan uiteraard met uitlopende soorten. Een geit, een roodschimmel, iets met blauw en een harde kaassoort zijn zomaar wat voorbeelden hierin. Deze proef je dan wel in de volgorde van de zachtste en lichtste smaak eerst, en dan met de klok mee naar steeds pittiger.

Echter zien we ook gerechten. De kaas niet los geserveerd met wat zoet fruit en wat brood, maar als onderdeel in een bereiding. Zelf maakte Hidde de Brabander bij De Librije een gerecht waarin gesmolten Epoisses werd omhuld met een gelei van appel. Daarbij een aardappelcrème, steranjsschuim en gefrituurde aardappelschil.

Op het paleis zijn ze vooral fan van de kaaskoekjes. Op de menukaarten wordt niet uitgeweid over welke soorten het hier gaat, maar we kunnen ons voorstellen dat er op zijn minst een bladerdeeghapje tussen zit. Hierbij wordt kundig gemaakte millefeuille voorzien van danwel een crème van kaas of geraspte kaas. Deze wordt op dergelijke wijze gebakken of verder gevormd tot tabletten, rouleaus of de bekende vlinders. Die naam hebben ze te danken aan de vleugels die gevormd worden tijdens het vouwproces. Maar we kunnen ook soesjes maken met de kaas. Hierbij zit er dan weer onderscheid in soesje welke gevuld zijn met een kaasvulling of soesjes waar geraspte kaas door het beslag heen is gespateld alvorens het te bakken. Hier zijn de Frans gougères een klinkend voorbeeld. Het serveren van de kaasgang in de vorm van koekjes is natuurlijk niet alleen heel lekker, maar ook zeer praktisch. De gasten kunnen heel eenvoudig een koekje van het vers gepoetste zilver opnemen en deze heel keurig eten. Daarnaast kun je als chef hierin ook zeer goed de Nederlandse trots van kaasmaken laten zien. Deze kazen zijn namelijk zeer geschikt voor bovenstaande bereidingen.

KAASBOLLETJES

- 690 g boter
- 30 g geraspte kaas
- 100 g melk
- 5 g zout
- 675 g tarwebloem

1. Draai de zachte boter los en voeg de geraspte kaas toe.
2. Verwarm de melk naar ongeveer 20 °C en voeg het zout toe.
3. Voeg de melk in stapjes toe aan de boter.
4. Voeg nu de bloem toe.
5. Spuit bolletjes op een met bakpapier beklede bakplaat.
6. Bak af op 180 °C in circa 15 minuten.

VOOR DE MILLEFEUILLE

- 500 g tarwebloem
- 300 g water
- 5 g zout
- 450 g boter

1. Vermeng bloem, water en zout met 75 gram boter tot een gronddeeg.
2. Vouw de overige 375 gram boter hierin.
3. Rol uit tot een rechthoekige plak van 1 cm dik (circa 4 maal zo lang als breed).
4. Vier hele toeren geven, steeds in drieën gevouwen.
5. Na elke halve toer één kwartslag draaien.
6. Rusttijd 30 minuten tussen de hele toeren.

KAASVLINDERS

- 1250 g millefeuille
- 10 g zout
- 500 g fijn gemalen kaas

- 5 g paprikapoeder
- eiwit

1. Rol de millefeuille uit tot 2 mm dik en 36 cm breed.
2. Maak de plak vochtig met water en eiwit en bestrooi met zout, 375 gram gemalen kaas en paprikapoeder.
3. Van beide kanten tweemaal opvouwen en tussen de lagen weer vochtig maken en bestrooien met de overige 125 gram kaas.
4. Koel circa 30 minuten in de koelkast en snijd in plakken van 6 mm dik.
5. Op een met bakpapier beklede bakplaat met 4 cm tussenruimte aanbrengen.
6. Bakken op 180 °C in circa 20 minuten.

GOUGÈRES

- 250 g volle melk
- 125 g boter
- 5 g fijn zout
- 4 g zwarte peper
- 250 g tarwebloem
- 500 g ei
- 250 g gruyère, geraspt
- 3 g nootmuskaat, geraspt

1. Breng de melk, boter en het zout aan de kook.
2. Zeef ondertussen de tarwebloem tweemaal, voeg toe en gaar.
3. Laat afkoelen tot circa 70 °C en voeg het ei toe.
4. Voeg de geraspte kaas toe.
5. Spuit het beslag weg en bak af op 180 °C in circa 25 minuten.