

Nathalie Parys

Culinaire beeldvorming in negentiende- eeuwse Nederlandse kookboeken

Recepten en de manier waarop zij worden weergegeven in kookboeken zijn zowel weerspiegelingen van de heersende ideeën en attitudes binnen een samenleving, als producenten en voorschriften van nieuwe attitudes. De negentiende eeuw was een periode van natievorming en maatschappelijke en culinaire moderniteit. Binnen het debat over de constructie van nationale identiteit in kookboeken wil deze bijdrage nagaan op welke manier aspecten van moderniteit deel uitmaken van de culinaire beeldvorming in negentiende-eeuwse Nederlandse kookboeken.

Onderzoek naar de Nederlandse culinaire cultuur en het Nederlandse culinaire imago ging tot nog toe hoofdzakelijk uit van de voedingspraktijken van de Nederlanders, met name de voeding die 'echt' werd geproduceerd, bereid en geconsumeerd.¹ Beelden van overdaad en luxe met betrekking tot voeding die worden opgevoerd in beschrijvingen van feestbanketten tijdens de Republiek en eveneens worden afgebeeld in stillevens uit deze periode, worden in de literatuur meestal verworpen, omdat ze niet representatief zouden zijn voor de alledaagse praktijk.² Al te vaak wordt voorbijgegaan aan de rol die deze bronnen vervullen bij de beeldvorming van culinaire identiteiten en culturen, aangezien ze een weergave zijn van de mentaliteiten, waarden en normen die in een bepaalde cultuur aanwezig zijn.

Beeldvorming in kookboeken

Aangezien culinaire identiteiten en de culinaire culturen waarop ze zijn geijkt niet het resultaat zijn van dagelijkse eetpraktijken alleen, maar ook van het discours dat gerelateerd is aan voeding, neemt deze bijdrage beeldvorming

in Nederlandse kookboeken uit de negentiende eeuw als uitgangspunt voor dit onderzoek naar de Nederlandse voedingscultuur.³ Kookboeken bieden immers zelden exacte beschrijvingen van wat mensen echt eten – van de culinaire praktijken – maar schrijven eerder voor welke voeding zou moeten worden bereid en worden geconsumeerd.⁴ Deze studie wil niet nagaan waar de oorsprong ligt van het hedendaagse beeld van de Nederlandse voedingscultuur, maar zoekt antwoord op de vraag hoe negentiende-eeuwse Nederlanders hun voedingscultuur voorstelden in de culinaire retoriek.

Daarom neemt dit artikel de *gastrolinguistics* – de taalkundige aanduidingen en uitdrukkingen die worden gebruikt bij de beschrijving van voeding binnen een voedingscultuur – in kookboeken als uitgangspunt. In het bijzonder worden de predicaten of adjectieven in de titels van gerechten, alsook de commentaren in recepten die niet behoren tot instructies van bereiding, maar eerder een evaluerende functie hebben, onderworpen aan een kwantitatieve en kwalitatieve analyse.⁵ Deze predicaten en commentaren bieden inzicht in de verschillende waarden en normen die werden gelieerd aan gerechten en vormen zomede de bouwstenen van een culinaire cultuur. Titels en commentaren worden apart geanalyseerd omdat hun functies in een tekst of kookboek verschillend zijn. Titels dienen ter identificatie van een gerecht. Ze hebben als doel om de aandacht van de lezer te trekken en om deze uit te nodigen het recept te gebruiken. Ze creëren een zekere verwachting bij de lezer.⁶ De ‘externe’ commentaren bieden een context voor een recept.⁷ Ze maken deel uit van de eigenlijke tekst die wordt gelezen. Het is dus interessant om na te gaan of er verschillen bestaan tussen de retoriek die wordt gebruikt om lezers aan te trekken en de retoriek die vervat zit in de eigenlijke tekst.

De negentiende eeuw was een periode die gekenmerkt werd door natievorming en de vorming van een nationale identiteit. Beide fenomenen houden processen van constructie in. Dat maakt van deze periode de uitgelezen tijdspanne voor het onderzoek naar ‘de Nederlandse’ voedingscultuur. De focus ligt op de tweede helft van de negentiende eeuw, na de afscheiding van de Zuidelijke Nederlanden en de oprichting van het Koninkrijk Nederland, tot het begin van de Eerste Wereldoorlog. Bij de aanvang van tweede helft van de negentiende eeuw trad een langzame verbetering op in het voedselpatroon en de algemene toegang tot (meer gevarieerde) voeding.⁸ In een samenleving en een periode waarin honger niet langer de hoofdzorg vormt, wordt plaats gemaakt

voor andere houdingen ten opzichte van voeding. De manier waarop voeding wordt weergegeven in kookboeken van deze periode, vormt een weerspiegeling van deze veranderende houdingen en geeft inzicht in de voedingsgerelateerde voorschriften die auteurs, uitgevers en lezers van kookboeken in Nederland belangrijk achtten.⁹ Het aspect ‘moderniteit’ wordt in de literatuur beschouwd als een wederkerende bekommernis binnen de culinaire geschriften van de negentiende eeuw. De constructie van nationale keukens – bewerkstelligd door de explosieve groei in de productie en distributie van culinaire literatuur in deze periode – wordt gezien als een uiting van deze culinaire moderniteit.¹⁰ Deze keukens kunnen bovendien worden beschouwd als bourgeoiskeukens waarin principes zoals gematigdheid en spaarzaamheid in contrast stonden met de buitensporigheden en uitspattingen van de adellijke culinaire culturen van het *ancien régime*.¹¹ Tot slot wordt ook gewezen op de implementatie van moderne wetenschappelijke bevindingen uit de voedingsleer en van verwerkte en nieuwe producten uit de voedingsindustrie in allerhande culinaire verhandelingen en culinaire praktijken.¹²

Om een adequaat inzicht te krijgen in de verscheidene facetten die deel kunnen uitmaken van het beeld dat wordt gevormd door kookboekretoriek, steunt de analyse op kookboeken die werden samengesteld door auteurs en voor lezers met verschillende sociale en professionele achtergronden. Dit voorkomt een te eenzijdige beschouwing van cultuur als een product van de hogere klassen. Er wordt geopteerd voor kookboeken die meerdere uitgaven kenden en/of kookboekauteurs die meerdere kookboeken publiceerden. De verschijning van een kookboek over meerdere edities geeft immers blijk van de populariteit van dat kookboek en van de waarden en normen die zo deel gaan uitmaken van de voedingscultuur.

De kookboeken die voor deze bijdrage werden geanalyseerd kunnen in ruwweg drie categorieën worden onderverdeeld. Een eerste categorie betreft de kookboeken van de hand van professionele koks bestemd voor de hoge burgerij en middenklasse. Tot deze groep behoren het *Nationaal Kookboek* van A.G.L. Westenberg en *Moderne Kookkunst* van François Blom.¹³ Een tweede categorie is die van de onbekende keukenmeiden wiens boeken eveneens voor de middenklasse bestemd waren en onder een pseudoniem verschenen. Hiertoe behoren *Betje de Goedkoope Keukenmeid* en *Aaltje de Volmaakte en Zuinige Keukenmeid*.¹⁴ De derde groep betreft de kookboeken van de hand van kookleraressen bestemd voor de lage middenklasse en de

arbeidersklasse. In deze categorie werden de door Odilia Corver vernieuwde *Aaltje*, Martine Wittop Konings *Eenvoudige berekende recepten* (EBR) en diens *Berekende volksmaaltijden* (BV) onderverdeeld.¹⁵ Belangrijk om op te merken is dat vrijwel al deze kookboeken, ofwel in hun titel, ofwel in de inleiding, een Nederlands publiek en specifiek de Nederlandse huisvrouwen aanspraken, en zo een bijdrage hebben geleverd tot de (beeld-) vorming van een Nederlandse culinaire cultuur.¹⁶

Voedingswaarden en normen in titels en commentaren

In onderstaand deel wordt nagegaan hoe de recepten in deze kookboeken worden 'aangekondigd'; welke titels krijgen ze mee en wat leert ons dat over hoe Nederlandse kookboekauteurs over voeding dachten? En komen de voedingswaarden die aanwezig zijn in de titels in sterkere of in mindere mate ook terug in de commentaren bij recepten?

Omdat aan hartige en zoete gerechten verschillende voedingsnormen werden toegekend - bekommernissen van gezondheid kwamen misschien meer voor in hartige recepten dan in zoete recepten - werden deze twee soorten gerechten van elkaar gescheiden in plaats van samen geanalyseerd. Aangezien het aandeel van hartige gerechten in de kookboeken hoger ligt dan dat van de zoete gerechten, zou dat een vertekend beeld opleveren wanneer zoet en hartig samen zouden worden geanalyseerd. Voor dit artikel werden enkel de hartige beschouwd.

Zo kan ook dieper worden ingegaan op de manier waarop de verschillende waarden door tijdsgenoten geuit werden. Deze waarden en normen zijn immers boodschappen die door de auteur werden meegegeven aan recepten en gaan verder dan de aanwijzingen die noodzakelijk zijn voor de bereiding van een gerecht. Door een recept niet alleen op te bouwen aan de hand van aanwijzingen ter bereiding van een gerecht, maar door aan deze aanwijzingen ook een context te verbinden, komt dat recept terecht in een culinair discours dat deze gerechten samen verbindt tot een culinaire cultuur.¹⁷

Streven naar verfijning

Taal, in de vorm van discours, speelt een belangrijke rol bij de vorming van identiteit.¹⁸ Namen en titels kunnen bijgevolg fungeren als indicatoren van

identiteit. Gerechten met een uitheemse benaming, die verwijst naar een geografische plaats die buiten Nederland ligt, worden gelabeld als ‘anders,’ als ‘niet van ons.’¹⁹ Een uitheemse benaming impliceert echter niet dat het ook een ‘authentiek’ gerecht betreft van het land in kwestie. Soms is er maar één of helemaal geen ingrediënt aanwezig dat de buitenlandse origine van een gerecht bevestigt. Vaker gaat het om een taalkundige creatie van een gevoel van internationalisme. Culinaire benamingen representeren en construeren immers de mentaliteiten, dromen en ambities van een samenleving. Door een bepaalde kwaliteit, zoals een geografische plaats, aan een gerecht toe te kennen, verbeeldt de eter zich bij consumptie van dat gerecht dat hij die eigenschap ook in zich opneemt.²⁰ Lahlou wijst op de voltrekking van een soortgelijk proces bij het lezen van recepten. Net zoals voeding worden ook woorden opgenomen.²¹ De Franse keuken stond in Europa al vanaf de zeventiende eeuw synoniem voor verfijning en moderniteit. Dit imago werd door de gastronomische literatuur van de negentiende eeuw ook herbevestigd.²² Door consumptie, fysiek of woordelijk, van gerechten met Franse en internationale benamingen nam de eter of lezer van deze recepten dan ook symbolisch de verfijnde kwaliteiten die met deze benamingen worden geassocieerd in zich op.

Binnen de hartige gerechten uit de voor deze studie geanalyseerde kookboeken heeft gemiddeld 27,4 procent van de recepttitels een geografische vermelding.²³ Hier is een duidelijk verband te ontwaren tussen de aanwezigheid van geografische benamingen en de achtergrond van de auteur en het publiek waarvoor het boek bestemd was: hoe professioneler de achtergrond van de auteur en hoe hoger de sociale status van de bevolkingsgroep tot wie het boek zich richt, hoe meer geografische verwijzingen.

Hoe hoger de sociale status van het beoogde publiek was, hoe hoger de zucht naar raffinement en de neiging tot aansluiting bij een internationale elite. Zo bevat 44,5 procent van alle hartige titels in de 1891 editie van Bloms *Moderne Kookkunst* een geografische verwijzing. In de editie van 1914 was dit gestegen tot 47 procent. Meer dan de helft van deze geografische benamingen verwijst naar Frankrijk als natie. In deze percentages worden niet alleen predicaten zoals ‘Fransche groentensoep’ opgenomen, maar ook benamingen die uit de Franse taal werden overgenomen zoals ‘Boeuf genaamd à la Mode.’²⁴ Bovendien wordt naast elke recepttitel ook steeds de Franse vertaling geplaatst, dit voor het ‘gemak’ van de gebruikers van

het kookboek, omdat ‘menu’s’ ook gewoonlijk in het Fransch worden opgemaakt.’²⁵ Frankrijk is volgens Blom dan ook ontegensprekelijk ‘de bakermat der kookkunst.’²⁶

Hoewel geografische titelpredicaten in de andere kookboeken aanzienlijk minder vertegenwoordigd zijn dan in Blom, behouden verwijzingen naar Frankrijk in, op één na, alle kookboeken het hoogste aandeel. Enkel in *Wittop Konings BV* wordt niet gerefereerd aan Frankrijk als land in zijn totaliteit. Daar maken verwijzingen naar specifieke Franse regio’s het volledige aandeel van geografische titelpredicaten op. Vaak gaat het daarbij om verwijzingen die deel uitmaakten van een internationaal gekende culinaire woordenschat, zoals deze die refereerden aan de Franse Savoy regio in gerechten met ‘Savoye kool’.

Verwijzingen naar het eigen Nederland komen het meest voor in Blom. In de overige kookboeken vertegenwoordigt Nederland slechts een klein aandeel binnen de geografische titelpredicaten of wordt helemaal niet vermeld. Het nieuwe, onbekende uitheemse vormde met andere woorden een belangrijker aandachtspunt dan het inheemse.

Deze neiging tot internationalisering blijkt ook uit de commentaren in recepten die bijvoorbeeld verwijzen naar de geografische oorsprong van bepaalde producten of gerechten. In vergelijking met de titels is binnen de commentaren echter een grotere geografische diversificatie merkbaar. Er is geen duidelijke geografisch plaats die doorweegt in alle kookboeken. Verwijzingen naar Nederland en Nederlandse regio’s komen in de commentaren slechts af en toe aan bod.²⁷

Het beperkte aantal verwijzingen naar Nederland en de duidelijke aanwezigheid van Franse benamingen hoeft echter niet te betekenen dat Nederland geen eigen nationale culinaire cultuur ontwikkelde. Het negentiende-eeuwse proces van de vorming van nationale keukens hield vaak de toe-eigening in van ingrediënten, bereidingswijzen, gerechten en culinaire waarden en normen van andere landen, met de nadruk op Frankrijk, die dan werden aangepast aan lokale smaken en gewoonten. Culinaire modi van uitheemse culturen werden niet blindelings gekopieerd, maar bijgesteld naar de culturele en sociale context van de samenleving, om zo tot een nieuwe, unieke culinaire cultuur te komen. Bijgevolg worden de verscheidenheid aan culinaire culturen en de opkomst van nationale keukens in de literatuur beschouwd als uitingen van ‘moderniteit’.²⁸

Moderniteit in de Nederlandse culinaire cultuur

Naast de voorschriften van internationale en nationale gerechten kenden deze ‘moderne’ culinaire culturen ook een andere invulling. De nieuwe naties van de negentiende eeuw wensten aansluiting te vinden bij grote staten als Frankrijk, Engeland of Duitsland die werden bewonderd omwille van hun industriële, economische en sociale vooruitgang.²⁹ Verwijzingen met betrekking tot innovatie en wetenschap, hygiëne, maar ook gezonde voeding die bijdraagt tot de gezondheid van de natie, kunnen gezien worden als uitingen van het streven naar maatschappelijke vooruitgang.³⁰ Echter, voor de hier onderzochte Nederlandse kookboeken halen zulke predikaten en opmerkingen in de titels en commentaren gemiddeld nooit meer dan vier procent. Geografische benamingen en opmerkingen, zijn de belangrijkste bouwstenen voor de beeldvorming in de Nederlandse kookboeken. Dat blijkt bijvoorbeeld uit Bloms *Moderne Kookkunst*. Vermeldingen gerelateerd aan het concept innovatie betreffen bij Blom slechts titels zoals ‘Moderne Salade’ of ‘Gevulde kapoen à la Moderne’.³¹ In diens commentaren ligt het aandeel van verwijzingen naar innovatie zeer laag en gaat het ook enkel om het gebruik van producten uit blik en nieuwe, industrieel vervaardigde producten. Het hoge percentage Franse verwijzingen, alsook de ophemeling van het Franse voorbeeld in de inleiding van dit kookboek indachtig, doen bijgevolg vermoeden dat het begrip ‘modern’ in de titel van dit kookboek synoniem staat voor ‘Frans’. Zoals Ferguson reeds opmerkte, groeide de Franse keuken pas in de negentiende eeuw uit tot een nationaal symbool en fenomeen door de explosieve toename en circulatie van culinaire literatuur.³² De overname van, of verwijzingen naar, het moderne culinaire discours van Frankrijk kan dus gezien worden als een manier waarop een jonge natie als Nederland zich een soortgelijke moderne levenswijze trachtte aan te meten die aan grote naties als Frankrijk werd toegedicht. Referenties in recepttitels aan innovatie zijn niet enkel aanwezig in de werken van professionele koks, maar maken ook deel uit van het discours van kooklerares Wittop Koning. Zo bevatten haar *EBR* titels die verwijzen naar het gebruik van Liebig’s en Cibil’s vleesextract voor de bereiding van soep of bouillon. Ook in de commentaren van de recepten betreft het innoverende aspect meestal het gebruik van nieuwe, commerciële producten zoals maïzena, alsook van ingeblikte voedingswaren.

Net als voor het concept innovatie het geval was, blijkt ook gezondheid een minder groot aandachtspunt te zijn in de titels dan in de commentaren. Van Otterloo wijst er op dat het thema gezondheid, en specifiek voedsaamheid, een belangrijk onderdeel vormt van het discours in de kookboeken van kookleraressen aan het einde van de negentiende eeuw.³³ Verwijzingen naar gezondheid in de titels scoren in de kookboeken van Wittop Koning en Corver echter percentueel het laagst. Bij deze kookleraressen, maar ook bij Blom, gaat het enkel om het recept voor een ravigotesaus, een naam die volgens tijdsgenoten verwijst naar de eigenschap van de saus om de eetlust op te wekken.³⁴ Doorgaans geven recepttitels met betrekking tot gezondheid vooral aan dat bepaalde gerechten bestemd zijn als ziekenvoeding.³⁵

In de receptencommentaren is echter duidelijk het verband te zien tussen de bekommernis met gezondheid en de professionele achtergrond van de auteur. Het werk van kooklerares Corver en Wittop Konings *BV* hebben het hoogste aandeel commentaren betreffende gezondheid. Dit geeft aan dat, hoewel normen in verband met gezondheid wel degelijk een plaats kregen toebedeeld in het culinair discours, deze niet de taak hadden om de aandacht te trekken in de benamingen van recepten. In *BV* betreft het vooral commentaren aangaande voedingswaarde en verteerbaarheid.³⁶ Daarnaast komt het weglaten van kruiden in gerechten die bestemd zijn voor zieken meer dan eens terug.³⁷ Binnen het streven van de kookleraressen naar gezonde voeding ter ontwikkeling van gezonde burgers, neemt de aandacht voor gevarieerde voeding die de verteerbaarheid en het opwekken van de eetlust bevordert, een belangrijke plaats in. Het gebruik van 'prikkelende stoffen' wordt door de kookleraressen beschouwd als een oude en voorbijgestreefde manier om afwisseling te brengen in de voeding.³⁸

Tegenover bekommernissen van gezondheid kan het genieten van eten worden geplaatst. Het genieten van voeding, het belang van kwaliteit over kwantiteit, maakte deel uit van het moderne gastronomische discours dat in Frankrijk in de late achttiende eeuw was ontstaan. Nieuwe termen als *gourmandise* en *gastronome* kregen de betekenis van gematigdheid en het scheppen van plezier in gematigde eetpraktijken toebedeeld. De triomf van smaak boven kwantiteit werd gezien als uiting van beschaving en culturele ontwikkeling.³⁹ In de recepttitels van de Nederlandse kookboeken die voor deze studie werden geanalyseerd, komt het verband tussen voeding en genot gemiddeld slechts in 0,1 procent van de gerechten voor. In tegenstelling tot wat men zou verwachten, bevatten de kookboeken voor de welgestelde

bevolkingsgroepen of deze van professionele koks geen of quasi geen verwijzingen naar genieten in de recepttitels. In Bloms uitgave van 1914 gaat het enkel om Frans geïnspireerde titels zoals 'Kalfscotelet à la Gourmet'.⁴⁰ In *Aaltje* van 1862 betreft het titels als 'Ongemeen smakelijk koken van een ham' of 'Smakelijk eijergeregt'.⁴¹ In de commentaren ligt het aantal verwijzingen naar genieten van maaltijden hoger dan in de titels, zoals ook het geval was voor verwijzingen naar gezondheid. En zoals bij het thema gezondheid komen commentaren met betrekking tot de appreciatie van voeding het meest voor in de kookboeken van kookleraressen. Corver prijst Hongaarse goulash als 'Zeer aan te bevelen! [...] Dan voegt men [...] als men het zeer lekker hebben wil, een goed glas rooden wijn erbij'.⁴² Hoewel de aanpak van de kookleraressen al eens wordt gezien als oorzaak van het beeld van de smakeloze voeding in Nederland, blijkt uit de analyse van de recepten dat voedzaamheid en smaak niet noodzakelijk in contrast hoeven te staan.⁴³ Wittop Koning meent zelfs 'smakelijk zijn onze maaltijden, wanneer we uit verschillende gegevens een zoodanige keus doen, dat de gerechten bij elkaar passen, zoowel wat smaak en verteerbaarheid als wat voedende bestanddeelen betreft'.⁴⁴ Tot nog toe werd met deze bekommernis geen rekening gehouden in studies van negentiende-eeuwse kookboeken. Echter, de beschouwing van Franse gastronomische literatuur van onder andere Brillat-Savarin leert ons dat 'smaak' wel degelijk een belangrijke component vormde van de negentiende-eeuwse gastronomie.⁴⁵

Bekommernissen om hygiëne maakten eveneens deel uit van het moderne negentiende-eeuwse gastronomische discours.⁴⁶ Verwijzingen naar hygiëne in de Nederlandse kookboeken hebben een aandeel van gemiddeld 1,1 procent binnen de commentaren, maar komen niet voor in de titels. De meeste meldingen komen voor in Wittop Konings *EBR*.⁴⁷ Wittop Konings *BV* bevatten echter geen enkele opmerking omtrent hygiëne. Naast het gebruik van een 'zorgvuldig omgewassche' pot of een 'goed schoon, gebroeid servet' bevatten de commentaren met betrekking tot hygiëne in Corvers *Aaltje* voorschriften zoals 'alles wat met het vet in aanraking geweest is wordt met kokend water en zeep en soda weer schoon gemaakt'.⁴⁸ Dat ook hier de kookleraressen weer het voortouw nemen, hangt samen met hun bekommernis rond gezondheid. Ze menen dat hun lezeressen onwetend zijn wat betreft hygiënische voorschriften, wat nefast is voor de gezondheidstoestand van hun gezinnen.⁴⁹ Het belang van hygiëne wordt overigens ook in verband gebracht met de smakelijkheid

van de gerechten. Zo merkt Wittop Koning op ‘de smakelijkheid stelt als voorwaarde slechts zorgvuldigheid en zindelijkheid bij de bereiding.’⁵⁰ Dit verband blijkt onder andere ook in het Franse kookboek *Le livre de cuisine* van Jules Gouffé uit 1867. In het gedeelte dat de huiselijke keuken behandelt, wijst Gouffé er op dat in niet goed schoongemaakte kookpotten ook niet goed gekookt kan worden.⁵¹

Moderniteit door huishoudelijkheid en burgerwaarden

Hoewel in Nederland reeds in de achttiende eeuw kookboeken verschenen voor en – volgens hun titels – van keukenmeiden, richt men zich doorgaans pas in de tweede helft van de negentiende eeuw ook tot de huisvrouwen. Dit lijkt niet enkel het geval geweest te zijn in de kookboeken van de leraressen. Ook auteurs die zich richtten tot de meer gegoede klassen spraken niet alleen restaurateurs, koks of keukenmeiden aan, maar waren zich ook bewust van de opkomst van de huisvrouw aan het hoofd van de keuken enerzijds en waren anderzijds mede verantwoordelijk voor de verspreiding van dat beeld. Dit fenomeen voltrok zich niet alleen in Nederland, maar maakte ook deel uit van de kookboeken-cultuur in Denemarken, Frankrijk en België.⁵² De opkomst van een burgerij, van een middenklasse, ontstaan door industrialisering tijdens de negentiende eeuw, bracht ook de ontwikkeling van een keuken met zich mee die kan worden gezien als een versimpelde versie van de *haute cuisine* die verspreid was onder de Europese elites. Deze bourgeoiskeuken wordt vaak als synoniem gezien voor de *cuisine ménagère*, de keuken die de huisvrouw bereidt voor haar familie.⁵³

Titels van gerechten die verwijzen naar huiselijkheid en familie komen in de Nederlandse kookboeken een enkele keer voor bij Corver met een recept voor ‘Huismoedersaus’ en bij Blom met het gerecht ‘Ragout van lamsvleesch à la bonne Mère’.⁵⁴ Gemiddeld 0,5 procent van de commentaren in recepten kan gelieerd worden aan een huiselijke keuken. Corvers *Aaltje* zit daar boven met het hoogste aandeel van 4,3 procent, waarvan 1,1 procent verwijzingen betreft naar de familie of het huizegezin. Er zijn echter ook recepten die vermelden hoe geschikt een gerecht is voor kinderen of ouderen en/of de rol van de huismoeder vermelden. In een recept voor ossengehakt is te lezen: ‘niet zelden vindt men er, zeer tot gevaar der kleine kinderen, fijne, scherpe beentjes in. Toch is gehakt een goed en zeer smakelijk eten, en vooral kinderen eten het gaarne. Het best doet men met zich een

vleeschsnijmachine aan te schaffen [...] Ik geloof, dat geen huismoeder zich het aanschaffen er van ooit zal beklagen [...] In een huisgezin met kinderen maakt men er voor het middagmaal zooveel ballen van als er personen zijn. Voor de kinderen even groot als voor de volwassenen.⁵⁵ *Aaltje* uit 1862 neemt in haar titel op dat het Nieuw Nederlandsch Keukenboek is bestemd voor koks, keukenmeiden en huismoeders. In Wittop Konings *EBR* worden geen verwijzingen gemaakt naar familie, hoewel in de inleiding wordt gespecificeerd dat het boek is bedoeld voor de huisvrouw en dienstbode. Ook Westenberg richt zich in zijn inleiding tot de Nederlandse huisvrouw. Deze verwijzingen naar de rol van de huismoeder maakten deel uit van het toenmalige discours, waarmee aparte werelden voor mannen en vrouwen werden gecreëerd. De functie en identiteit van de vrouw werd steeds meer geïdentificeerd met de zorg voor de kinderen, het huishouden en de keuken, of ze deze nu zelf op zich nam of als hoofd van het dienstpersoneel.⁵⁶ Een goede huisvrouw gaat rationeel te werk en is in staat om zonder veel geld en moeite een eenvoudige, maar voedzame maaltijd op tafel te zetten.⁵⁷

Titels die betrekking hebben op spaarzaamheid vertegenwoordigen 0,7 procent van de hartige gerechten. Opvallend is dat deze helemaal niet voorkomen in Wittop Konings *BV*. Dat kookboek stelt nochtans als een van haar doelen om voor 'een geringen prijs een zoo groot mogelijk gehalte aan voedende bestanddeelen' te leveren bij de bereiding van maaltijden voor de arbeidende bevolkingsgroepen.⁵⁸ Wel dient vermeld te worden dat Wittop Koning bij elke maaltijd de verwachte kostprijs meegeeft. Dat is ook het geval in het werk van Westenberg. In deze werken en in die van Blom en Wittop Konings *EBR* betreft het allemaal gerechten waar met restjes wordt gewerkt. Het gebruik van restjes was overigens ook een gangbare praktijk in Frankrijk. Het was een teken van spaarzaamheid en gematigdheid, die werden beschouwd als deugden van de bourgeoisie die zich zo onderscheidde van de (culinaire) uitpattingen en slemppartijen van de aristocratie.⁵⁹ In de 1862 editie van *Aaltje* bedraagt het aandeel van spaarzaamheid 1,1 procent in de titels waarvan ongeveer de helft verwijst naar de betaalbaarheid van een gerecht met titels, zoals 'Goedkoope soep van lamskoppen'.⁶⁰ Binnen de commentaren heeft spaarzaamheid een groter gemiddeld aandeel met 2,1 procent. Hier is een duidelijker verband zichtbaar tussen de status van de auteur en van het lezerspubliek van een kookboek. In Wittop Konings *BV* heeft 13,7 procent van de commentaren betrekking tot spaarzaamheid. De meerderheid daarvan geeft aan hoe

iets goedkoper gemaakt kan worden.⁶¹ Er wordt ook rekening gehouden met de kostprijs van ingrediënten en de seizoenen waarin deze doorgaans voorkomen.⁶² Ook in de *EBR* bedraagt het aandeel nog 9,1 procent; het grootste deel hiervan heeft echter betrekking op het gebruik van restjes. Als inleiding op een hoofdstuk dat het gebruik van vleesresten behandelt, stelt Wittop Koning 'uit een zuinigheidsoogpunt is het van veel belang, dat de resten van onze spijsen niet verloren gaan; vooral in groote gezinnen, waar het niet mogelijk is, precies de te gebruiken hoeveelheid te berekenen, is het veel waard een reeks van middeltjes bij de hand te hebben, waardoor de geminachte 'klieken' als smakelijke, voedzame schoteltjes weer op tafel kunnen komen.'⁶³ In Corvers *Aaltje* vertegenwoordigt spaarzaamheid 3,9 procent van de commentaren. Meer dan de helft daarvan betreft het gebruik van restjes, de overige commentaren betreffen advies over hoe iets goedkoper bereid kan worden of geven aan wanneer iets zuiniger is.⁶⁴

Hoewel spaarzaamheid in quasi alle kookboeken aandacht krijgt, blijkt uit de receptenanalyse dat vooral de kookleraressen het nodig achtten om hun lezeressen hier bewust van te maken, daar waar dat in de kookboeken voor een publiek van hogere status minder noodzakelijk werd geacht. Dit houdt in de eerste plaats verband met de beperktere middelen waarover het publiek van de kookleraressen beschikte, maar mogelijk ook met een bewustmaking tot gematigdheid dat werd gezien als een van de deugden van de burgerij en dus als verfijning.⁶⁵ Een publiek met lagere status moest bijgevolg explicieter worden gewezen op het belang van spaarzaamheid dan bij een publiek met hogere sociale status het geval was.

In een keuken en het daaraan verbonden culinaire discours die niet gericht zijn op professionele koks die de knepen van het vak kennen, maar wel op huisvrouwen die moeten zorgen voor de dagelijkse maaltijd, is eenvoudigheid een belangrijke vereiste. Aspecten met betrekking tot gemak zijn goed voor gemiddeld 0,5 procent binnen de recepttitels, en 1,9 procent binnen de commentaren. Noch in Corvers *Aaltje*, noch in Wittop Konings *BV* komen titels voor die gerelateerd kunnen worden aan gemak. In de overige kookboeken gaat het meestal om een tijdsaanduiding zoals 'Snel bereide bouillon'.⁶⁶ In *Aaltje* uit 1862 betreft het recepten die de simpelheid van iets aangegeven, namelijk 'Roode kool anders en eenvoudiger'.⁶⁷ Het hoogste percentage ligt echter bij Wittop Konings *EBR* met 6,1 procent van de recepttitels, waarvan de meerderheid de vermelding in de titel betreft dat het gerecht voor meerdere dagen kan dienen, bijvoorbeeld 'Roastbeef

(voor ongeveer 3 dagen).⁶⁸ In de commentaren liggen de percentages bij de kookkeraressen zichtbaar hoger. De meerderheid van deze commentaren betreft tips om een bereiding of handeling te vergemakkelijken.⁶⁹ Ook in Westenberg ligt het zwaartepunt bij tips om een bereiding te vergemakkelijken, maar wordt ook commentaar gegeven betreffende de snelle bereidingstijd van een gerecht.⁷⁰

De negentiende-eeuwse Nederlandse culinaire cultuur: een moderne eetcultuur

Moderniteit loopt als een rode draad door het discours van de Nederlandse kookboeken tijdens de negentiende eeuw. De 'uitvinding' of ontwikkeling van nationale keukens, door middel van het discours dat rond deze keukens werd opgebouwd, wordt als een wezenlijk kenmerk gezien van de moderne periode.⁷¹ De nieuwe culinaire culturen steunden vaak op elementen van andere internationaal vermaarde keukens. Uit de analyse van de Nederlandse kookboeken bleek dat hoe hoger de sociale status van het publiek waarvoor (het discours van) een kookboek is bestemd, des te meer recepten een internationale en veelal Franse benaming krijgen toebedeeld. Hetzelfde geldt voor de commentaren in recepten. De recepten in kookboeken bestemd voor de hogere burgerij besteden vaker aandacht aan de veronderstelde origine van ingrediënten. Vooral specifieke Franse regio's, en niet zozeer Frankrijk als land in zijn geheel, zijn in de commentaren sterk vertegenwoordigd. Dat is ook het geval in de receptencommentaren van de kookboeken van de kookkeraressen. Echter, in die kookboeken gaat het hoofdzakelijk om gerechten of ingrediënten die – hoewel ze genoemd zijn naar een Franse regio en/of zelfs van Franse origine zijn – behoren tot een internationaal gekende culinaire woordenschat; die op haar beurt ook van de Nederlandse culinaire cultuur deel is gaan uitmaken, zoals bijvoorbeeld 'mayonaise' of 'savoye kool'. Toch betekent dit niet dat benamingen of commentaren die refereren aan de eigen natie helemaal afwezig zijn in de negentiende-eeuwse Nederlandse kookboeken. Wat dat betreft vertoont de uitbouw van de Nederlandse culinaire cultuur gelijkenissen met de opkomst van andere 'moderne' culinaire culturen in Europa. Namelijk dat een internationaal erkende voedingscultuur, met de nadruk op die van Frankrijk, als inspiratie dient voor de opbouw van een nieuwe, nationale keuken, maar dat deze laatste toch uniek is door toevoeging van eigen inheemse accenten.

Het discours van deze moderne nationale keukens is ook gericht op een middenklasse die deze 'nationale' boodschap uitdraagt. De bourgeoiskeuken is een versimpeling van de onder de Europese elites circulerende *haute cuisine*. Het is een huiselijke keuken gericht op de dagelijkse maaltijd en wordt gedragen door de huisvrouw. Hoewel de titels van de recepten, die bedoeld zijn om als eerste de aandacht van de lezer te trekken, slechts in beperkte mate verwijzen naar de huiselijke keuken, komt dit aspect en vooral de rol van de huisvrouw zeker aan bod in sommige titels en in vrijwel alle inleidingen van de geanalyseerde kookboeken. Sterker nog, omdat de auteurs zich meestal richten tot 'de Nederlandse huisvrouwen', blijkt duidelijk de opbouw van een nationale keuken als een bourgeois keuken.

Spaarzaam en eenvoudig koken speelt een minder prominente rol in de beeldvorming van de Nederlandse culinaire cultuur. De aspecten spaarzaamheid en simpelheid worden in mindere mate gebruikt om de aandacht te trekken in de recepttitels. Deze bekommernissen komen vooral aan bod in de commentaren van de recepten. Voor het aspect spaarzaamheid wordt daarbij hoofdzakelijk gewezen op het belang van het gebruik van restjes en worden bereidingswijzen of ingrediënten gelabeld als goedkoper. Bovendien blijkt uit de analyse dat deze waarden – spaarzaamheid en gemak – meer aandacht krijgen in de werken van de kookleressen dan in deze bestemd voor de hogere sociale groepen. Het belang dat de hogere klassen stellen in het vertoon van sociale status en het aangaan van sociale wedijver, wat ook blijkt uit het hoger aandeel geografische verwijzingen die de werken voor deze groepen vertonen, kan gezien worden als verklaring waarom spaarzaamheid en gemak van ondergeschikt belang is voor hen.

De andere waarden die geassocieerd worden met culinaire moderniteit, namelijk innovatie, gezondheid, smaak en hygiëne, behoren eveneens tot het 'secundaire discours' van de commentaren. Terwijl bleek dat 'modern' in werken voor de hogere sociale groepen synoniem staat voor 'Frans', wordt het aspect innovatie in de Nederlandse kookboeken doorgaans vertaald in de aanbeveling van nieuwe, commerciële producten. Bekommernissen rond gezondheid, smakelijkheid van voeding en hygiëne krijgen de meeste aandacht bij de kookleressen. Voedzaamheid en verteerbaarheid van voeding vormen de meest voorkomende aspecten van gezondheid. Dit hoeft echter de smakelijkheid van wat wordt bereid niet in de weg te staan. Het genieten van voeding maakt deel uit van het moderne gastronomische discours in een periode waarin kwaliteit komt te primeren op kwantiteit.

Culinaire beeldvorming in negentiende-eeuwse Nederlandse kookboeken

Bijlagen

Tabel 1. Aantal **recepttitels**, weergegeven in procent, dat binnen de hartige gerechten (= 100%) van elk kookboek een verwijzing bevat naar geografie, spaarzaamheid, gezondheid, ...

	Gemiddeld	Aaltje 1862	Aaltje 1891	Betje 1877	Betje 1899	Blom 1891	Blom 1914	Westenberg 1914	Westenberg 1909	Wittop Koning EBR	Wittop Koning BR
Geografie	27,4%	9,3%	8%	14,9%	14,6%	44,5%	47%	11,2%	12,7%	11,7%	3,1%
Spaarzaamheid	1,7%	1,1%	0,2%	-	-	0,9%	0,9%	-	0,7%	1,5%	-
Gezondheid	0,5%	0,8%	0,2%	0,5%	0,9%	0,4%	0,5%	0,3%	0,5%	0,2%	-
Gemak	0,5%	0,3%	-	0,2%	0,2%	-	0,1%	0,3%	0,2%	6,1%	-
Innovatie	0,2%	-	-	-	-	0,1%	0,2%	-	0,2%	0,9%	-
Genieten	0,1%	0,3%	0,2%	-	-	-	0,1%	-	-	-	-
Hygiëne	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Familie	-	-	0,2%	-	-	0,1%	0,1%	-	-	-	-

Tabel 2. Aantal **commentaren** in recepten, weergegeven in procent, dat binnen de hartige gerechten (= 100%) van elk kookboek een verwijzing bevat naar geografie, spaarzaamheid, gezondheid, ...

	Gemiddeld	Aaltje 1862	Aaltje 1891	Betje 1877	Betje 1899	Blom 1891	Blom 1914	Westenberg 1893	Westenberg 1909	Wittop Koning EBR	Wittop Koning BV
Geografie	22,3%	11%	17,9%	7,9%	8,8%	28,4%	33%	27,3%	27%	9,5%	6,9%
Spaarzaamheid	2,1%	0,8%	3,9%	0,5%	0,6%	1,1%	1%	2,3%	2,4%	9,1%	13,7%
Gezondheid	1,3%	1,5%	9,2%	0,5%	1,3%	-	-	0,3%	0,5%	0,9%	6,1%
Gemak	1,9%	1,7%	4,9%	0,5%	0,4%	0,9%	1,2%	2,3%	2,3%	5,2%	7,6%
Innovatie	2%	-	1,1%	-	4,1%	1,7%	1,6%	4,6%	4,7%	3,7%	1,5%
Genieten	2,5%	4,1%	9%	1,8%	2,2%	1%	2%	1,1%	1,2%	0,4%	10,7%
Hygiëne	1,1%	2,4%	2,8%	0,9%	0,9%	0,1%	0,1%	1,1%	1,4%	4,8%	-
Familie	0,5%	0,2%	4,3%	-	-	0,1%	0,2%	0,6%	0,5%	-	0,8%

Tabel 3. Detailweergave van geografische verwijzingen die de component 'Geografie' uitmaken in de titels en commentaren van hartige gerechten.

	Aaltje 1862	Aaltje 1891	Betje 1877	Betje 1899	Blom 1891	Blom 1914	Westenberg 1893	Westenberg 1909	Wittop Koning EBR	Wittop Koning BV
GEOGRAFIE IN TITELS	9,3%	8%	14,9%	14,6%	44,5%	47%	11,2%	12,7%	11,7%	3,1%
Frankrijk	6%	4,5%	9,7%	9,2%	23,8%	25,1%	6,9%	7,7%	8%	-
Frans regio	0,8%	0,6%	1,1%	1,1%	5%	5,1%	0,6%	0,9%	1,7%	3,1%
Engeland	0,9%	0,4%	1,1%	1,1%	0,6%	0,8%	0,6%	0,5%	0,2%	-
Nederland	-	0,4%	0,2%	0,2%	1,2%	0,1%	0,6%	0,2%	-	-
Nederlandse regio	0,3%	0,4%	0,2%	0,2%	0,1%	0,1%	-	0,2%	0,4%	-
Duitse regio	0,3%	0,4%	-	-	0,7%	0,7%	0,3%	0,2%	-	-
Italiaanse regio	-	0,2%	-	-	2,4%	2,2%	-	-	-	-
GEOGRAFIE IN COMMENTAREN	11%	17,9%	7,9%	8,8%	28,4%	33%	27,3%	27%	9,5%	6,9%
Frankrijk	-	0,6%	-	-	0,5%	0,7%	0,6%	0,5%	-	-
Frans regio	0,6%	2,8%	0,2%	0,4%	6,2%	6,8%	5,2%	5,4%	2,2%	5,3%
Nederland	5,5%	0,4%	1,8%	1,7%	1,2%	1,1%	1,1%	0,9%	-	-
Nederlandse regio	0,6%	0,2%	0,2%	0,2%	-	-	-	-	0,4%	-
Duitse regio	2,3%	1,9%	2,7%	2,6%	1,8%	2%	1,7%	1,6%	0,6%	0,8%
Portugese regio	0,2%	1,5%	0,7%	0,9%	5,4%	7,2%	4,9%	4,2%	0,2%	-
Spanje	0,3%	0,4%	0,2%	0,6%	1,9%	1,2%	1,7%	2,1%	3,5%	-

Hygiëne is op haar beurt vaak gelieerd aan gezondheid en smakelijkheid in de kookboekenretoriek.

Hoewel de accenten die in de kookboeken afzonderlijk worden gelegd kunnen variëren, kan uiteindelijk worden gesteld dat het beeld dat het kookboekendiscours creëerde voor de Nederlandse culinaire cultuur er een was van verfijning, vooruitgang en modernisatie.

Noten

1. Stephen Mennell, *All Manners of Food: eating and taste in England and France from the middle ages to the present* (Oxford: Blackwell, 1985), 108 en 127; Alan Davidson, *The Oxford Companion to Food* (Oxford: University Press, 1999), 264; Anneke Van Otterloo, 'The Low Countries,' in *The Cambridge World History of Food*, eds. Kenneth Kiple en Kriemhild Coneè Ornelas (Cambridge: University Press, 2001) vol. 2, 1232; Bert Natter, 'Twenty-two minutes at the table,' in *Culinary Cultures of Europe: Identity, Diversity and Dialogue*, eds. Darra Goldstein en Kathrin Merkle (Strasbourg: Council of Europe, 2005), 311-314; Anneke Van Otterloo, 'The Dutch and their Appetites. Changes in Eating Habits in the Nineteenth and Twentieth Centuries,' *The Low Countries* 13 (2005): 32-33 en 38; Anneke Van Otterloo, 'The Riddle of Dutch Cuisine: National Taste and Global Trends,' *Petits Propos Culinaires* 78 (2005): 39.
2. Jozien Jobse-Van Putten, *Eenvoudig maar voedzaam. Cultuurgeschiedenis van de dagelijkse maaltijd in Nederland* (Nijmegen: SUN, 1995), 73; Bert Natter, 'Twenty-two minutes...', 314.
3. Patricia van den Eeckout, 'Eating and Drinking in Brussels. The Construction of the Good Life in the European Capital,' *Appetite* 54: 627.
4. Ken Albala, 'Cookbooks as historical documents,' in *The Oxford Handbook of Food History*, ed. Jeffrey Pilcher (Oxford: University Press, 2012), 229.
5. Robin Lakoff, 'Identity à la carte. You are what you eat,' in: Anna de Fina, Deborah Schiffrin en Michael Bamberg (eds.) *Discourse and identity* (Cambridge: University Press, 2006), 142-165.
6. Graham Tomlinson, 'Thought for Food: A Study of Written Instructions,' *Symbolic Interaction* 9 (1986):2, 206.
7. Idem, 213.
8. Yves Segers, *Economische groei en levensstandaard. Particuliere consumptie en voedselgebruik in België, 1800-1913* (Leuven: Universitaire Pers, 2003), 51-52.
9. Kolleen Guy, 'Food representations,' in *A Cultural History of Food in the Age of Empire*, ed. Martin Bruegel (London: Berg, 2012), 181-182.
10. Lara Anderson, 'Cooking up the Nation in Fin-de-Siècle Spanish Cookery Books and Culinary Treatises,' *Romance studies* 27 (2007):2, 123; Philippe Meyzie, *L'alimentation en Europe à l'époque moderne. Manger et boire XVIe S. - XIXe S.* (Paris: Armand

- Colin, 2010), 241-242; Priscilla Parkhurst Ferguson, *Accounting for Taste: The Triumph of French Cuisine* (Chicago: University Press, 2006), 33-34.
11. Drouard merkt echter op dat de bourgeoiskeuken even heterogeen was als de bourgeoisie zelf. Naast de *grande cuisine bourgeoise* in de Parijse restaurants die geïnspireerd was op de aristocratische keuken van het *ancien régime*, bestond ook de dagelijkse bourgeoiskeuken bereid door keukenmeiden en/of huisvrouwen. Alain Drouard, *Les Français et la table. Alimentation, cuisine, gastronomie du Moyen Âge à nos jours* (Paris: Ellipses, 2005), 89-94; Carol Gold, *Danish Cookbooks: Domesticity and National Identity, 1616-1901* (Seattle: University of Washington Press, 2007), 65-67; Parkhurst Ferguson, *Accounting*, 33-34, 41-42, 49-50.
 12. Julia Csargo, 'La modernité alimentaire au XIXe siècle', in: Béatrice Foulon (ed.) *À table au XIXe siècle* (Paris: Flammarion, 2001) 48; Adel Den Hartog, 'De beginfase van het moderne voedselpatroon in Nederland. Voedsel en voeding in de jaren 1850-1914 – een verkenning', in: *Voeding* (1980) 41, 334-356; Alain Drouard, *Les Français ...*, 104-112; Jozien Jobse-van Putten, "Met nieuwen tijd, komt nieuw (w) eten". Invloed van het voedingsonderwijs op de Nederlandse voedingsgewoonten, ca. 1880-1940', *Volkskundig Bulletin* 13 (1987):1, 3-29; Anneke Van Otterloo, 'Voedzaam, smakelijk en gezond. Kookleraressen en pogingen tot verbetering van eetgewoonten tussen 1880 en 1940', *Sociologisch Tijdschrift* 12 (1985):3, 504-513; Anneke Van Otterloo, *Eten en eetlust in Nederland 1840-1990. Een historisch-sociologische studie* (Amsterdam: Uitgeverij Bert Bakker, 1990), 52-87, 127-143.
 13. Van Westenbergs kookboek werden voor dit artikel de eerste uitgave uit 1893 en de vijfde en laatste uitgave uit 1909 geanalyseerd. A.G.L. Westenberg, *Nationaal Kookboek* (Leiden: A.W. Sijthoff, 1893), titelpagina; A.G.L. Westenberg, *Nationaal Kookboek* (Leiden: A.W. Sijthoff, 1909); De *Moderne Kookkunst* beleefde tussen 1891 en 1919 negen drukken. Voor dit artikel werden de eerste uitgave uit 1891 en de achtste druk uit 1914 onderworpen aan analyse. François Blom, *Moderne Kookkunst* ('s Gravenhage: T.C.B. ten Hagen, 1891); François Blom, *Moderne Kookkunst* ('s Gravenhage: T.C.B. ten Hagen, 1914). In de inleidingen van deze kookboeken worden dames en hun keukenmeiden uit de hogere bevolkingslagen aangesproken.
 14. *Betje* kende tussen 1850 en 1927 dertien drukken. Voor dit artikel werden de zesde editie uit 1877 en de tiende druk uit 1899 bestudeerd. *Betje de Goedkoop Keukenmeid* (Den Haag: Van Goor, 1975, facsimile van zesde druk uit 1877); *Betje de Goedkoop Keukenmeid* (Gouda: Van Goor, 1899); *Aaltje de Volmaakte en Zuinige Keukenmeid* verscheen 18 keer tussen 1803 en 1893. Voor dit artikel werd de dertiende uitgave uit 1862 onderzocht en de zeventiende uitgave uit 1891. *Aaltje de Volmaakte en Zuinige Keukenmeid* (Leiden: D. Noothoven Van Goor, 1862).
 15. Odilia A. Corver, *Aaltje, Nieuw Nederlandsch Kookboek* (Den Haag: Van Goor Zonen, 1978 facsimilé uitgave 1891); Van de *Eenvoudige berekende recepten* verschenen tussen 1901 en 1952 62 drukken, in totaal 310 000 exemplaren. Voor dit artikel werd de eerste uitgave onderworpen aan analyse. Martine Wittop Koning, *Eenvoudige berekende recepten* (Almelo: Hilarius, 1901); Van de *Berekende volksmaaltijden* verschenen twee drukken tussen 1905 en 1911. Voor dit artikel werd de tweede druk geanalyseerd. Martine Wittop Koning, *Berekende volksmaaltijden*

- (Almelo: Hilarius, 1911).
16. *Aaltje de Volmaakte en Zuinige Keukenmeid* (1862), 8; Odilia A. Corver, *Aaltje, Nieuw Nederlandsch Kookboek* (1891); *Betje de Goedkoope Keukenmeid* (1899) v-vi; François Blom, *Moderne Kookkunst*, s.p. (voorwoord); A.G.L. Westenberg, *Nationaal Kookboek*, v.
 17. Colin Bannerman, *Print Media and the Development of an Australian Culture of Food and Eating c.1850 to c. 1920: The Evidence from Newspapers, Periodical Journals and Cookery Literature* (Canberra, onuitgegeven doctoraatsverhandeling, 2001), 131-132.
 18. Peter Scholliers, 'Meals, Food Narratives, and Sentiments of Belonging in Past and Present', *Food, Drink and Identity. Cooking, Eating and Drinking in Europe since the Middle Ages*, ed. Peter Scholliers (Oxford: Berg, 2001), 6.
 19. Gold, *Danish Cookbooks*, 101.
 20. Claude Fischler, 'Food, self and identity', *Social Science Information* 27 (1988): 2, 280; Jean-Pierre Poulain en Edmond Neirinck, *Histoire de la cuisine et des cuisiniers. Techniques culinaires et pratiques de table en France, du Moyen-Âge à nos jours* (Paris: J. Lanore, 2004), 67-69.
 21. Bijvoorbeeld, wanneer een recept de benaming *à la royale* bevat, zal de eter en lezer zich een geprivilegeerd persoon voelen. Carole Faivre, 'Sex, Food and Valentine's Day: Language of Food – Language of Love: A Linguistic Analysis of Valentine's Day Menus in a Selection of Parisian Restaurants at Present', in *Food and Language*, ed. Richard Hosking (Devon: Prospect Books, 2010), 105-106; Saadi Lahlou, *Penser manger. Alimentations et représentations sociales* (Paris: Presses Universitaires de France, 2004) 135-136.
 22. Julie Abramson, *Food Culture in France* (Westport: Greenwood, 2007), 99; Meyzie, *L'alimentation*, 91-92; Patrick Rambourg, *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises* (Paris: Perrin, 2010), 140, 203, 215.
 23. Zie bijlagen voor de tabellen die het aandeel van de verschillende waarden en normen binnen de kookboeken weergeven.
 24. François Blom, *Moderne Kookkunst* (1891), 74, 78, 160, 163, 174, 335; François Blom, *Moderne Kookkunst* (1914), 40.
 25. François Blom, *Moderne Kookkunst* (1891), s.p. (voorwoord).
 26. Ibidem.
 27. Het betreft bijvoorbeeld vermeldingen over het gebruik van 'Edamsche kaas', 'Hillegommer snijboonen', 'Brabandsche worst' en de uitwijding over het gerecht 'Sappe', 'eene verkoelende zomerspijs, voornamelijk bij de Friezen in gebruik'. *Aaltje de Volmaakte en Zuinige Keukenmeid* (1862), 142, 189, 269, 307. Andere vermeldingen van Nederland doorheen de kookboeken zijn bijvoorbeeld het gebruik van 'goed beleggen Hollandsch bier' voor de bereiding van frituurdeeg of het gebruik van 'goede Hollandsche kaas'. A.G.L. Westenberg, *Nationaal Kookboek* (1893), 58, 127, 130, 131; *Aaltje de Volmaakte en Zuinige Keukenmeid* (1862), 48.
 28. Lara Anderson, 'Cooking up...', 123; Philippe Meyzie, *L'alimentation...*, 87, 241-242; Henri Notaker, 'En contrepoint: L'identité nationale à travers les livres de cuisine du XIXe siècle', in: Martin Bruegel en Bruno Laurioux (eds.) *Histoire et identités*

- alimentaires en Europe* (Paris: Hachette, 2011), 138, 149-150.
29. Notaker, 'En contrepoint,' 149-150.
30. Csergo, 'La modernité,' 48.
31. François Blom, *Moderne Kookkunst* (1914), 490-491.
32. Parkhurst Ferguson, *Accounting*, 33-34.
33. Van Otterloo, 'Voedzaam, smakelijk,' 506-507.
34. Joseph Favre, *Dictionnaire universel...*, 1220; Odilia A. Corver, *Aaltje, Nieuw Nederlandsch Kookboek* (1891), 313; Martine Wittop Koning, *Eenvoudige berekende recepten* (1901), 175.
35. In *Betje* is dat 'Kippesoep voor zieken' en 'Soep voor een zieke'. Het nieuwe hoofdstuk voor bereidingen met 'Liebig's Vleesch-Extract' in de 1899 editie van *Betje* die werden ontleend aan het *Groot Practisch Kookboek* van Jules Gouffé, bevat ook recepten voor 'Havergortdrank voor zieken' en 'Sneedjes brood voor versterking van zieken', *Betje de Goedkoope Keukenmeid* (1877), 5, 12; *Betje de Goedkoope Keukenmeid* (1899), 169; In Westenberg is dat 'Consommé voor zieken', A.G.L. Westenberg, *Nationaal Kookboek* (1893), 78.
36. Zo wordt in een recept voor 'Aardappelen met mosterdsaus, hangop' bijvoorbeeld verteld: 'hangop behoort tot de meest voedzame gerechten, omdat ze bestaat uit de opeengehoopte vaste bestanddeelen der melk [...] bovendien heeft dit gerecht de eigenschap van zeer gemakkelijk verteerbaar te zijn', Martine Wittop Koning, *Berekende volksmaaltijden* (1911), 61-62.
37. Odilia A. Corver, *Aaltje, Nieuw Nederlandsch Kookboek* (1891), 37, 48.
38. Martine Wittop Koning, *Berekende volksmaaltijden* (1911), 5.
39. Julie Abramson, *Food Culture...*, 25-28 en 111; Patrick Rambourg, *Histoire de la...*, 212-213; Florent Quellier, *La table des Français. Une histoire culturelle (XVe-XIXe siècle)* (Tours: Presses universitaires François-Rabelais, 2013), 88-89.
40. François Blom, *Moderne Kookkunst* (1914), 290, 312.
41. *Aaltje de Volmaakte en Zuinige Keukenmeid* (1862), 97, 154, 194.
42. Odilia A. Corver, *Aaltje, Nieuw Nederlandsch Kookboek* (1891), 100-101.
43. Alan Davidson, *The Oxford Companion to Food* (Oxford: University Press, 1999), 264; Anneke Van Otterloo, 'The Dutch and their Appetites. Changes in Eating Habits in the Nineteenth and Twentieth Centuries', *The Low Countries* 13 (2005), 32-33 en 38; Anneke Van Otterloo, 'The riddle of Dutch cuisine: national taste and global trends', *Petits Propos Culinaires* 78 (2005), 39.
44. Martine Wittop Koning, *Berekende volksmaaltijden* (1911), 2.
45. Onder de term 'gastronomie' moet hier niet de *haute cuisine* en culinaire cultuur met grote 'C' worden verstaan, dan wel de literaire neerslag die ordening brengt in alle voedingsgerelateerde kwesties en zo een culinair discours vormt.
46. Csergo, 'La modernité,' 48.
47. Meestal gaat het om verwijzingen naar het gebruik van een 'schoonen' of 'uitgewasschen doek', of van een 'goed schoongemaakten' pot, Martine Wittop Koning, *Eenvoudige berekende recepten* (1901), 35, 38, 39, 53, 135, 267.
48. Odilia A. Corver, *Aaltje, Nieuw Nederlandsch Kookboek* (1891), 39, 60, 147, 150.
49. Martine Wittop Koning, *Eenvoudige berekende recepten* (1901), 1-2.

50. Martine Wittop Koning, *Berekende volksmaaltijden* (1911), 6.
51. Jules Gouffé, *Le livre de cuisine* (Paris: Hachette, 1867), 10. Dit boek werd tussen 1868 en 1870 als *Groot practisch kookboek* in verschillende delen uitgegeven in Nederland. Een tweede en derde uitgave verschenen in 1882 en 1895.
52. Nancy Jocelyn Edwards, 'Patriotism à Table: Cookbooks, Textbooks and National Identity in Fin-de-Siècle France', in: *Proceedings of the Western Society for French History* (University Press of Colorado, 1996), vol. 24, 245-248; Carol Gold, *Danish Cookbooks...*, 81-89; Nathalie Parys, 'Cooking up a culinary identity for Belgium. Gastrolinguistics in two Belgian cookbooks (19th century)', *Appetite* 71 (Elsevier, 2013), 230; Johannes van Dam en Joop Witteveen, *Koks & Keukenmeiden. Amsterdamse kookboeken uit de Gastronomische Bibliotheek en de Bibliotheek van de Universiteit van Amsterdam* (Amsterdam: Nijgh & Van Ditmar, 2006), 93.
53. Alain Drouard, *Le mythe gastronomique français* (Paris: CNRS, 2010), 61-62; Alain Drouard, 'Chefs, gourmets and gourmands', in *Food. The History of Taste*, ed. Paul Freedman (Berkeley: University of California Press, 2007), 266; Priscilla Parkhurst Ferguson, *Accounting for...*, 131-133.
54. François Blom, *Moderne Kookkunst* (1891) 279; Odilia A. Corver, *Aaltje, Nieuw Nederlandsch Kookboek* (1891), 310.
55. Odilia A. Corver, *Aaltje, Nieuw Nederlandsch Kookboek* (1891), 96-98.
56. Gold, *Danish Cookbooks*, 82.
57. Odilia A. Corver, *Aaltje, Nieuw Nederlandsch Kookboek* (1891), 16.
58. Martine Wittop Koning, *Berekende volksmaaltijden* (1911), 5.
59. Jean-Paul Aron, 'The art of using left-overs: Paris: 1850-1900', in: Robert Forster en Orest Ranum (eds.), *Food and Drink in History. Selections from the Annales* (Baltimore: Johns Hopkins University Press, 1979) 98-108; Rachel Rich, *Bourgeois Consumption. Food, space and identity in London and Paris, 1850-1914* (Manchester: University Press, 2011), 31-33.
60. *Aaltje de Volmaakte en Zuinige Keukenmeid* (1862), 27, 34, 70.
61. In een recept voor 'panvisch' adviseert Wittop Koning 'voor een stampot (...) zijn ze [stokvischsnippers] zeer geschikt en verminderen ze den prijs die aan stokvisch wordt uitgegeven tot op de helft'; Martine Wittop Koning, In een recept voor 'Koolrapen met aardappelen, linzen en spek' staat te lezen dat 'hetzelfde gerecht (...) ook zeer smakelijk [is], wanneer men de linzen vervangt door witte boonen; de prijs wordt daardoor f 0.09 lager', *Berekende volksmaaltijden* (1911), 17, 20-21.
62. In een recept voor 'Andijvie met rijst, aardappelen en varkensvleesch' wordt gezegd dat 'wanneer sla beter en goedkooper te krijgen is dan andijvie, kan die op dezelfde wijze bereid worden', Martine Wittop Koning, *Berekende volksmaaltijden* (1911), 94.
63. Martine Wittop Koning, *Eenvoudige berekende recepten* (1901), 70.
64. Bijvoorbeeld, in een recept voor het braden van wild wordt aangeraden met plantaardige boter te werken, 'juist om hare economische eigenschappen is ze hier dus uitstekend op haar plaats: men kan tweemaal zooveel gebruiken voor hetzelfde geld en verkrijgt hetzelfde resultaat als met boter', Odilia A. Corver, *Aaltje, Nieuw Nederlandsch Kookboek* (1891), 157.

65. Carol Gold, *Danish Cookbooks*, 66; Rachel Rich, *Bourgeois Consumption...*, 31-33; Alan Warde, *Consumption, Food and Taste. Culinary Antinomies and Commodity Culture* (London: SAGE Publications, 1997), 113.
66. *Betje de Goedkoope Keukenmeid* (1877), 1; A.G.L. Westenberg, *Nationaal Kookboek* (1893), 78.
67. *Aaltje de Volmaakte en Zuinige Keukenmeid* (1862), 81, 160.
68. Martine Wittop Koning, *Eenvoudige berekende recepten* (1901), 28.
69. Een recept voor gekookte ham stelt dat 'het zwoerd (...) er steeds warm [wordt] afgenomen, dan gaat het gemakkelijker', Odilia A. Corver, *Aaltje, Nieuw Nederlandsch Kookboek* (1891), 149-150; Voor de bereiding van een ragout van koud kalfsvlees geeft men volgend advies 'het gemakkelijkst is, de kruiden in een klein lapje neteldoek te binden; men kan ze dan zonder de vloeistof te zeven, tegelijk er uit nemen', Martine Wittop Koning, *Eenvoudige berekende recepten* (1901), 78-79.
70. In de commentaar voor 'Spaansche saus' stelt men 'in huizen, waar men dagelijks bruine saus nodig heeft, is het gemakshalve aan te bevelen een zekere hoeveelheid van deze saus ineens te maken; door bijvoeging van een en ander is men dan met deze of gene saus spoedig gereed', A.G.L. Westenberg, *Nationaal Kookboek* (1893), 78, 94-95.
71. Anderson, 'Cooking up', 123; Meyzie, *L'alimentation*, 241-242; Parkhurst Ferguson, *Accounting*, 33-34.