Culinair erfgoed in de Lage Landen

Een culinaire historische rondreis over eetgewoonten, koken en tradities



De welvoorziene keuken, geschilderd door Joachim Bueckelaer in 1566

Stichting Cultureel Erfgoed Enschede

11 februari 2026

Inhoudsopgave

1. De middeleeuwen als culinair referentiekader
   1.1. Etiquette regels en beschaafd tafelen in de middeleeuwen
   1.2. Tafelschikking
   1.3. Handen wassen
   1.4. De bediening
   1.5. Tafelmanieren
   1.6. Hygiëne voorschriften
   1.7. Wat leren wij hiervan

2. De Adel en haar (culinaire) gedragsregels
   2.1. Service à la Française
   2.2. De elite van Twente in de 19e eeuw

3. Het kookboek "Le livre de cuisine"

4. Menukeuze

5. De keuken

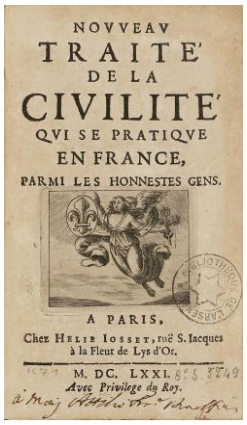
6. Bronnen

1. De middeleeuwen als culinair referentiekader

1.1. Etiquette regels en beschaafd tafelen in de middeleeuwen

Over het algemeen hebben we niet bepaald een beschaafd beeld van de middeleeuwen als het gaat om tafelen en hoe men zich in algemene zin zich diende te gedragen. Excessief gedrag tijdens de maaltijd was eigenlijk heel normaal en als men uitgegeten was dan liet men een slagveld van etensresten en afval achter. Nog afgezien van de persoonlijke gedragingen van de tafelheer en zijn gasten. En dan nog de wetenschap dat gulzigheid in die tijd een van de zeven hoofdzonden was.

Toch waren er in de middeleeuwen al boeken verschenen die heel gedetailleerd beschreven wat wel en niet was toegestaan aan tafel. Deze boeken waren vooral bestemd voor de elite, maar die bepaalde zelf wel aan welke zedenteksten men zich moest houden. De etiquette teksten lijken dus vooral normen te formuleren waarover in de volwassen elitaire kring zekere consensus bestond en waaraan de jongeren zich moesten leren te conformeren.


NOVVEAV
TRAITE'
DE LA
CIVILITE'
QVI SE PRATIQVE
EN FRANCE,
PARMI LES HONNESTES GENS.
A PARIS,
Chez Helie Iosset, ruë S. Iacques
à la Fleur de Lys d'Or.
M. DC. LXXI.
Avec Privilege du Roy.

Dit beroemde etiquetteboek uit 1671 is geschreven door de Franse diplomaat Antoine de Courtin. Het werk was destijds zo populair in Nederland dat de Amsterdamse arts en geleerde Lodewijk Meijer al in november 1671 een Nederlandse vertaling presenteerde onder de titel "Nieuwe verhandeling van Welgemanierdheid"



De vieze keuken van Jan Steen

De term "De vieze keuken van Jan Steen" verwijst naar de Nederlandse uitdrukking "een huishouden van Jan Steen", die een chaotisch, rommelig huishouden beschrijft.

Jan Steen (1626-1679) was een Nederlandse schilder uit de Gouden Eeuw die erom bekend stond levendige, wanordelijke scènes uit het dagelijks leven af te beelden.

1.2. Tafel schikking



Bij dit middeleeuwse diner was er bij de tafelschikking al sprake van een hiërarchische afspiegeling aan tafel.

Goede manieren beginnen al zodra de gast binnentreedt. Het 'protocol' schrijft voor dat de gast zich vrijwillig een ondergeschikte, afhankelijke positie aanmeet ten opzichte van de gastheer, de meerdere in het rollenspel. Wie als vreemde binnenkomt, dient nederig op de grond te gaan zitten. Ook de genode gast dient te wachten tot de gastheer hem een plaats aan tafel toewijst. Als de gastheer vergeet de gast een plaats aan te wijzen, dan is het gepast om aan het uiterste einde van de tafel plaats te nemen. Dit zal de gastheer dan wel opvallen en hij zal de gast gebieden om een betere plaats aan tafel in te nemen.

De gastheer hecht in het algemeen grote waarde aan een schoon tafellaken en schone kleding. Een advies op dit gebied luidt: 'Steek je handen niet in het voedsel, als een prijzenswaardige superieur met je wil eten en drinken: hou zijn tafellaken schoon. Een tafellaken was destijds een kostbaar statussymbool, gemaakt van fijn wit damast (oorspronkelijk dus uit Damascus in Syrië).

Zo'n luxeartikel kan gemakkelijk verknoeid worden door een vlek, te meer daar het reinigen bemoeilijkt werd door gebrek aan deugdelijke wasmiddelen en methoden om te wassen.

1.3. Handen wassen

Wanneer de tafel gedekt is en men aan tafel zit om weldra de maaltijd te gebruiken, moesten eerst de handen worden gewassen. De mens in de middeleeuwen at immers met de handen. De wasbekkens met warm water en de handdoeken gingen rond. Voor wie met een superieur aanzat, gold de volgende etiquette regel: "Indien de waskom langskomt en voor jou bestemd isben als je bij een meerdere aanzit, laat hem dan eerst zijn handen wassen en hou zelf de handdoek vast".

1.4. De Bediening

Ook voor het bedienend personeel aan tafel waren er strikte regels. De beschreven gang van zaken is later overgenomen in een handleiding geschreven door *Leere van hoveschede.* Hier staat ook kort beschreven hoe de bediende er bij moest lopen. " Als je aan tafel dient, draag je een overkleed en heb je geen muts op". Ook zijn houding, als hij stond te wachten, staat voorgeschreven " je moet je armen over elkaar slaan met je handen onder je oksels".
Het dineren.

1.5.Tafelmanieren

Als je eten serveert, draag de gerechten dan altijd in je linkerhand en de saus in je rechterhand, en loop rechtop. Serveer het eten eerst aan de belangrijkste personen die aan tafel zitten. Schenk de wijn bij de rand van de beker uit en wees niet benauwd om de fles goed leeg te gieten. Het bier moet je vanuit de hoogte met een boogje inschenken. De saus moet men waarschijnlijk in de rechterhand dragen, omdat de motoriek van die hand het best is, en dus morsen voorkomen kan worden. De beschreven gang van zaken is later overgenomen in de *Leere van hoveschede*, die vooral een handleiding voor bedienend personeel is.

Een tafelgebed diende altijd voor de maaltijd te worden uitgesproken. Daarna was het pas toegestaan om te eten, maar pas als de gastheer de eerste hap had genomen. Van elke deelnemer aan de maaltijd werd vervolgens verwacht dat hij de disgenoot, met wie hij bord en beker deelde, van dienst was. Die dienstbaarheid kan erin gelegen zijn om de lekkerste porties vlees voor de tafelgenoot af te snijden en op het bord te reserveren.

Dit gedrag wordt in elk geval als welgemanierd beschouwd als men met een dame eet. Een mindere disgenoot hoeft men niet te bedienen, maar een gelijke of een meerdere wel. Bovendien lijkt de etiquette te verlangen dat de meerdere het meeste voedsel krijgt toebedeeld.

Een andere vorm van gedienstigheid was erin gelegen om de superieur naast je de beker aan te reiken als hij wilde drinken.



Volgens de middeleeuwse elitaire tafeletiquette is het ongemanierd om in drank of voedsel te blazen. Zo wordt bijvoorbeeld gesteld:
In de spijse ne wilt niet blasen, *Noch in den dranc; het pleghen dwasen: Wachti van beeden datture niet In blaest*, *daert yement goeders siet* Die laatste toevoeging, *daert yement goeders siet*, impliceert overigens niet dat iemand wel in drank of spijs mag blazen als er even niemand oplet. Er wordt bedoeld dat men in goed gezelschap in de regel niet in voedsel of drank blaast.

Tot de 16e eeuw gaan de etiquette boekjes uit van een situatie waarin ieder met een disgenoot van één bord at en uit één beker dronk. Dat gebeurde niet omdat een chronisch gebrek aan bestek en borden heerste (de borden waren veelal van tin gemaakt), maar omdat het gebruiken van de maaltijd bij uitstek een sociale gebeurtenis was. Wanneer men zo getweeën de maaltijd gebruikte, kan men zich indenken dat het als vies werd ervaren wanneer de één in de drank of het eten ging zitten blazen dat ook voor de ander bestemd was.

1.6. Hygiëne voorschriften

Al deze tafel- en hygiëne voorschriften gebieden de hoofse mens kortom om de ander te behoeden voor 'vreemd' speeksel en '(aan)gegeten' voedsel.
Je kunt dus stellen dat vooral bij het met twee mensen nuttigen van voedsel en drank de 'pijnlijkheidsgrens' voor de 'hoofse mens' bij andermans mond en speeksel ligt. Hier toont de gevoeligheid van de beschaafde mens in de middeleeuwen meer verfijning dan toch vrij algemeen wordt verondersteld.

Natuurlijk is er nog wel meer dat men aan tafel als onaangenaam ervaart. Wat te denken van dit advies uit het *Boec van seden*: 'Als je eet, krab dan in gezelschap niet aan je hoofd of je hand'. Dit lijkt me een 'hygiënisch' advies. Haren of schilfers in voedsel en drank zijn zichtbaar onsmakelijk en laten we niet vergeten dat kapsels destijds ook nog vlooien en ander ongedierte konden herbergen.

Anderzijds vereistte het dat met twee mensen een maaltijd gebruikten, dat men niet al te vies van elkaar was. Het handen wassen dat aan de maaltijd voorafging (en deze trouwens ook afsloot) moest in elk geval verontreiniging van de spijs zo veel mogelijk tegengaan. Toch kon degene die het vlees voorsneed er niet aan ontkomen om het voedsel met de handen aan te raken, aangezien de vork pas in de 16e eeuw in gebruik kwam bij de elite.

Het met de handen aanraken van voedsel boezemde de tafelgenoot toen nog geen weerzin in. Verder werd de beker onvermijdelijk met de lippen en de wijn met de mond beroerd. Dit lijkt geen onoverkomelijk bezwaar te zijn geweest, tenminste zolang men "onder ons" was. Of ter wel; de aanzienlijke heer en dame delen zonder problemen de beker.

Maar de aanzienlijke heer vindt het niet fris om de drinkbeker terug te ontvangen van iemand van onaanzienlijke stand of geringe sociale positie: "Als je een arm of onaanzienlijk man bent, geef de rest van de drank dan niet terug als je met aanzienlijke lieden aan tafel zit; "drink alle wijn uit de beker of ga hem leeggieten en omspoelen. Zet dan de gewassen beker weer op tafel". Pas dan wil de heer er weer uit drinken!



Het was zeker niet gebruikelijk om de stukken vlees van het wildbraad te scheuren. Het vlees op de schaal werd keurig aangesneden en deze grotere stukken vlees werden op het bord weer in kleinere, eetbare stukjes gesneden. Vlees uit de vuist van het bot knagen werd als onbeschaafd ervaren, alleen haas en konijn werden desnoods zonder mes ontleed.
De tekst beschrijft het volgende gedrag als onbeschoft; *de beenders met de tanden te cnaghen*, *als een hont*, *die men metten messe manierlijcken het vleesch afsnijden soude*

Reeds in het oudste Boekje van Zeden vinden we het verbod om met de ellebogen op tafel te leunen tijdens het eten: *Ne lene met ellenboghe oec niet Opte tafle daert yemen siet: Sit recte ende diene dine gheselle.* Een verklaring waarom men niet met de ellebogen op tafel mag leunen, wordt in de meeste teksten niet gegeven. Hoogstens suggereren de adviezen dat men, voorovergebogen met de ellebogen op tafel, de disgenoot hindert bij het eten van hetzelfde bord. In een dergelijke houding zou men zich kunnen gedragen als een schrokop; men eigent zich al het voedsel toe en gunt de tafelgenoot niets. Maar het is niet meer dan een suggestie die van de teksten uitgaat.

1.7. Wat leren wij hiervan

in het algemeen gesproken blijkt de middeleeuwse tafeletiquette van de elite betrekkelijk uitgebreid en verfijnd. De beschaafde gedragsstandaard zoals die hier naar voren is gekomen, toont een protocol dat voorziet in bescheidenheid, terughoudendheid, respect en gedienstigheid, met een ontwikkeld gevoel voor onderlinge verhoudingen. Het gebruiken van de maaltijd kan ook in de middeleeuwen niet zonder een sfeer van harmonie en aangepastheid. Hinderlijk, onsmakelijk, aanstootgevend, onbeheerst en bedreigend gedrag dient vermeden te worden. Er wordt idealiter niet geknoeid, gespuugd of gekrakeeld en de resten belanden niet op de grond.

Natuurlijk moeten we ons realiseren dat de elite in de middeleeuwse samenleving een (kleine) minderheid vormde en dat er in deze gegoede kringen ook zeker wel af en toe tegen de regels gezondigd zal zijn. Toch zien we in de oudste zedenteksten basisnormen voor tafelgedrag die beschaafd genoemd kunnen worden, en die in de loop der tijd ook hun uitstraling gehad hebben naar de lagere regionen in de samenleving.

Bronnen:
- De Leere van hoveschede is geëditeerd door W. de Vreese:
- *Boec van seden* van T. Meder 'Hoofsheid in de Boekjes van Zeden.
- Die bouc van seden (Leiden 1891/ 1892)
- Spektator 21 (1992)
- Fatale vrouwen' (1993)

2. De Adel en haar (culinaire) gedragsregels



Dirk van Loonen, Burgemeester Barhold van Diemen en zijn familie. 1710

2.1. Service à la Française

In de 18 en 19e eeuw waren de ogen van de Nederlandse adel gericht op Frankrijk. Wat daar gebeurde, gedragen, gedacht en gegeten werd, werd in Nederland geïmiteerd. Die Franse invloeden zien we ook terug in de cuisine bourgeois oftewel de burgerkeuken die in de loop van de 18e eeuw ontstond. De gegoede burgerij keek op zijn beurt namelijk op tegen de adel en imiteerde onder andere hun eetgewoonten. Men volgde de Service à la française. De tafel was een "landschap" van symmetrisch geplaatste zilveren schalen en terrines. Het was een erezaak voor de gastheer om de tafel zo vol mogelijk te zetten; gaten in de compositie werden als armoedig gezien. Waar men in 1600 nog vaak van tin of hout at, was in 1800-1900 Chinees porselein en Delfts blauw de standaard. Het tonen van een duur servies was belangrijker dan de smaak van het eten zelf.

In de 18e eeuw voelde de oude aristocratie zich bedreigd door de opkomst van de rijk geworden grote burgerij (bankiers, succesvolle en internationaal opererende kooplieden, juristen, notarissen, vermaarde artsen en hoge ambtenaren in dienst van de koning). Deze pronkten met hun weelderige kleding. Ze kochten adellijke ambten en titels, grond en kastelen, lieten prachtige huizen bouwen en gaven overdadige feesten.

In de kringen van de adel was de maaltijd nooit louter een kwestie van verzadiging, maar een zorgvuldig geregisseerd machtsvertoon en een toonbeeld van beschaving. Culinaire gedragsregels dienden als sociaal filter om de eigen klasse te onderscheiden van de 'onbeschaafde' massa.

De aristocraten maakten deze burgers zo veel mogelijk belachelijk. Het waren imitators, ze wisten niet hoe het echt hoorde, ze waren gekunsteld, de ene keer waren ze te gierig en de andere keer gooiden ze het geld over de balk. Kortom, ze deden het nooit goed. Het is mogelijk dat de aristocraten de goede smaak hebben uitgevonden om zich voor de gegoede burgerij te onderscheiden. Toen ook de burgers de wellevendheid gingen beoefenen, zocht de aristocratie naar andere middelen om zich van deze parvenu's te onderscheiden. De aristocratie ging naar eenvoud streven (of imiteerde die):

- Zij braken het brood in plaats van het te snijden.
- Ze vervingen de dure Oosterse specerijen door inheemse kruiden.
- Ze vervingen de gerechten van de grote, weer in hun verenkleed gestoken vogels door kleine vogels.
- Ze gingen boter gebruiken, terwijl die van oudsher alleen door de boeren werd gebruikt.

Zo kon de aristocratie zich afzetten tegen de parvenu's, die bezig waren de oude aristocratie te imiteren en te evenaren in weelde. Overigens bleven de aristocraten wel truffels eten en die waren zeldzaam en zeer duur.

De kookkunst werd ook telkens weer vernieuwd, er werden telkens nieuwe modes geïntroduceerd door de aristocraten. Volgens hen was dit een teken van "vooruitgang", een teken van voortschrijdende beschaving die de koks te danken hadden aan de goede smaak van de heren bij wie ze in dienst waren.
Maar in wezen wilden de aristocraten zich afzetten tegen de parvenu's die al die nieuwe modes niet bij konden houden. Eigenlijk was goede smaak een teken van de klassen rivaliteit binnen de elite. De oude aristocraten tegen de nieuwe rijken.

2.2. De Twentse elite in de 19^{e} eeuw

De elite in Twente was in de 19^{e} eeuw een dominante maar vooral gesloten gemeenschap. Je kunt ze onderscheiden in:

- **Textielfabrikanten en industriële ondernemers**

Twente was in de 19e eeuw het hart van de Nederlandse textielindustrie. Families zoals Ten Cate, Van Heek, Blankenstein, Nijenhuis bouwden grote textielfabrieken en werden zeer rijk en invloedrijk. Zij vormden de economische elite en hadden vaak ook politieke en sociale macht. Deze ondernemers waren ook groot grondbezitters van bos en heide terreinen waar riante landhuizen en villa’s werden gebouwd.

Vaak had men een gemeenschappelijke hobby zoals de jacht of zoals de jagers het zelf noemde “wildbeheer”. In de herfst en de winter werden er jachtpartijen georganiseerd en werden vervolgens de ree en hertenbiefstuk en ook de hazen en fazanten in huiselijke kring geserveerd.

- **Grootgrondbezitters en adel**

Sommige oude adellijke families, zoals Van Rechteren Limpurg (kasteel Eerde) en Van Heiden Reinestein, behielden hun status en grondbezit.
De adel en grootgrondbezitters waren vaak eigenaar van uitgestrekte landgoederen, boerderijen en bossen. Zij verpachtten land aan boeren en ontvingen pachtinkomsten. De grootgrondbezitters en adel in Twente speelden in de 19e eeuw een belangrijke, maar geleidelijk veranderende rol.
Hun invloed was vooral lokaal en regionaal, en werd gaandeweg uitgedaagd door de opkomst van de textielindustrie en de nieuwe economische elite.

Zij bepaalden voor een groot deel hoe het platteland eruitzag en hoe de landbouw werd georganiseerd. Sommige adellijke families, zoals de Van Rechterens (kasteel Eerde), bezaten ook grond waar later fabrieken op werden gebouwd, of investeerden zelf in de textielindustrie. Veel adellijke families leverden burgemeesters, dijkgraven, en leden van Provinciale Staten.
Zij hadden vaak een zetel in het lokale bestuur, soms zelfs door erfelijke rechten. Sommige adellijke families hadden historische rechten op het benoemen van rechters of het uitoefenen van lagere rechtspraak.

De opkomst van de textielindustrie en de rijkdom van de fabrikantenfamilies (zoals Ten Cate, Van Heek) verschoven de machtsbalans. De adel verloor geleidelijk aan economische en sociale invloed ten opzichte van de nieuwe industriële elite. Door de industrialisering, de opkomst van het liberalisme en de democratisering (bijvoorbeeld de grondwetsherziening van 1848) nam de politieke en economische macht van de adel af. De adel en grootgrondbezitters in Twente waren in de 19e eeuw nog steeds invloedrijk, maar hun rol veranderde door de opkomst van de textielindustrie en de nieuwe economische en politieke elite.

- **Bestuurders en notabelen**

Burgemeesters, rechters en andere bestuurders, vaak afkomstig uit de textielfamilies of de adel, vormden de politieke elite. Zij zaten in gemeenteraden, provinciale staten en andere bestuurlijke organen en hadden een grote mate van invloed op de economische en sociale ontwikkeling van Twente. Zo was er in 1818 een “Maatschappij van weldadigheid”. De Maatschappij was actief in heel Nederland, maar in Twente werkten lokale notabelen en geestelijken vaak samen met textielfabrikanten om armenzorg te organiseren, bijvoorbeeld via weeshuizen en werkverschaffing

- **Geestelijkheid**

De Rooms Katholieke en Protestantse geestelijkheid had in Twente, net als in de rest van Nederland, veel invloed. Vooral op het gebied van onderwijs en sociale zaken. In Twente, met een sterke katholieke traditie en een groeiende industriële klasse, speelden geestelijken een belangrijke rol in het behoud van de sociale orde. Zij probeerden de invloed van modernisering en industrialisering te kanaliseren en te temperen, bijvoorbeeld door het bevorderen van katholieke vakbonden en sociale organisaties.De geestelijkheid had grote invloed op de boeren in Twente en vele nalatenschappen werden aan de kerk gegund. Maar

ook op de slachtdagen werd het beste vlees van de slacht aan de geestelijkheid toegekend.

Sociale structuur

De Elite in Twente was sterk verbonden met de opkomst van de textielindustrie. De textielfabrikanten waren niet alleen rijk, maar ook modern en progressief voor die tijd. Zij investeerden in scholing, woningbouw en sociale voorzieningen voor hun arbeiders, maar behielden wel een duidelijke scheiding tussen de klassen. Kortom: Wie in de 19e eeuw tot de elite in Twente behoorde, was meestal een textielfabrikant, een grootgrondbezitter, een bestuurder of een invloedrijke geestelijke.



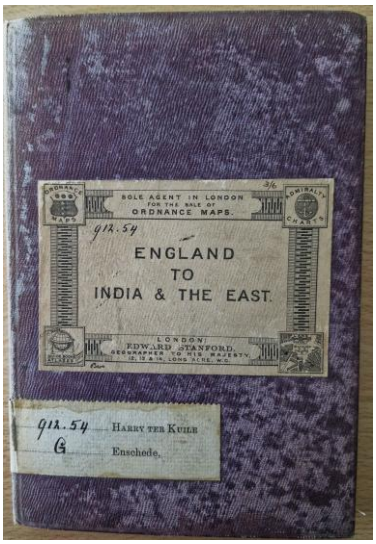


Gerrit Jan van Heek (1837–1915) was een vooraanstaand Twents textielfabrikant en lid van de invloedrijke Enschedese fabrikantenfamilie Van Heek.

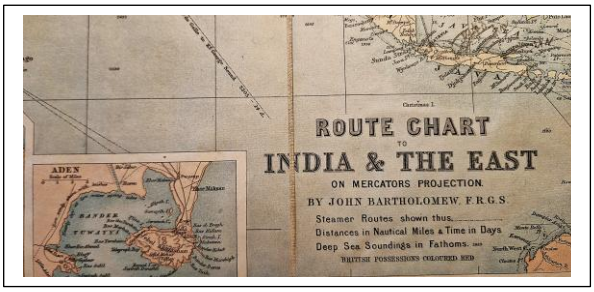
Hij speelde een belangrijke rol in de industrialisatie en economische ontwikkeling van Enschede in de 19e eeuw. Hij werd geboren in 1837 als zoon van Hendrik Jan van Heek (1814–1872), één van de grondleggers van het textielbedrijf Van Heek & Co.

De familie Van Heek groeide uit tot één van de machtigste textielfamilies van Twente. Hier gefotografeerd in het huis met de Hoge Stoep op de Oude Markt in Enschede.

De Twentse textielbaronnen waren zeer bereisd. Zij verkochten hun textielproducten over de hele wereld, met name naar Indië en andere internationale markten. Dit betekende dat ze vaak op reis gingen om zaken te doen en hun netwerk uit te breiden. Daarnaast lieten ze zich inspireren door buitenlandse ontwikkelingen en bouwstijlen, wat bijvoorbeeld terug te zien is in de landhuizen en kasteeltjes die ze in Twente lieten bouwen. Maar er werden bijvoorbeeld ook exotische bomen en planten uit verre streken geïmporteerd.



Een zakatlas van Standford's Library Maps waarin Harry ter Kuile uit Enschede een zakenreis beschrijft van 7 oktober 1909 van Enschede naar Port-Said, Aden, Ceylon, Sumatra, Singapore, Malysie, Birma Nepal, Calcutta en Madra in India. In deze zakatlas met linnen achterpagina's heeft hij aantekeningen gemaakt van deze bootreis.



Op culinair gebied brachten de textielbaronnen en hun families vaak buitenlandse gewoontes en producten mee naar Twente. Zo werden exotische ingrediënten en gerechten uit Indië geïntroduceerd in hun huishoudens, zoals specerijen, rijsttafels en andere koloniale gerechten.

Deze culinaire invloeden waren een statussymbool en toonden hun wereldse oriëntatie. Ook in hun landhuizen en villa's werden vaak buitenlandse koks en bedienden aangetrokken, wat bijdroeg aan een internationale sfeer en eetcultuur. Kortom, de textielbaronnen combineerden hun zakelijke reizen met het opdoen van nieuwe culinaire ervaringen, die ze vervolgens meenamen naar Twente.

Maar het moet gezegd worden dat deze families ook een sterke voorkeur hadden voor de regionale keuken en natuurlijk voor eigen geschoten wild waarbij tijdens de jachtpartij stamppot met spek en worst werd geserveerd.

3. Het kookboek, “Le livre de cuisine”

Waar de adel in de 18e eeuw een overvloed aan personeel voor de huishouding had, was er in de huizen van de gegoede burgerij vaak minimaal een huishoudster ofwel een meid te vinden. Naast huishoudelijke klussen bestierde zij ook de keuken. Haar ‘mevrouw’ hield soms een handgeschreven kookboekje bij met recepten die zij oppikte bij visites bij vrienden, uit kookboeken en soms uit het familiearchief. Populaire recepten die rond gingen bij de gegoede burgerij werden opgetekend voor de keukenmeid, zodat zij deze kon bereiden voor de familie of als er visite kwam. In (familie)archieven zijn nog best wat van deze handgeschreven boekjes te vinden. Naast overdracht van recepten tussen familieleden was er in Enschede omstreeks 1900 in de Walstraat de Kookschool waar de ‘meiden’ werden bijgeschoold in het koks vak.




KOOKSCHOOL.

AANVANG van den **nieuwen Cursus,** Maandag 30 Januari.

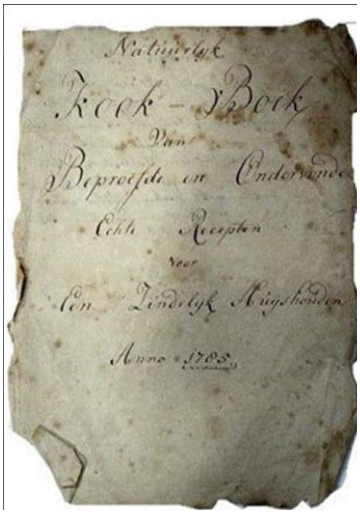
Zich aan te geven bij BEEKMAN, achter de school, in de Walstraat.

De kookboeken van de keukenmeiden zijn dan ook geen boeken die geschreven zijn door de meiden zelf, maar bestaan uit verzamelingen recepten van de dames van stand die deze voor hun meid, zichzelf of het nageslacht optekenden. Wanneer er bij bijzondere gelegenheden een kok of kookster was ingehuurd werd deze angstvallig achter de schermen gehouden zodat “mevrouw” de kookkunst voor zichzelf kon opeisen. De vrouw des huizes regeerde de tafel en de keuken, maar koken was haar werk niet. Dames kookten niet; vrouwen kookten. Dames maakten voor de aardigheid soms een puddinkje of bakten een cake.



Een bekend Duits kookboek van Anna Halm is veel Nederlandse keukens van landhuizen en kastelen werd gebruikt voor zowel eenvoudige als verfijnde gerechten beschreven.

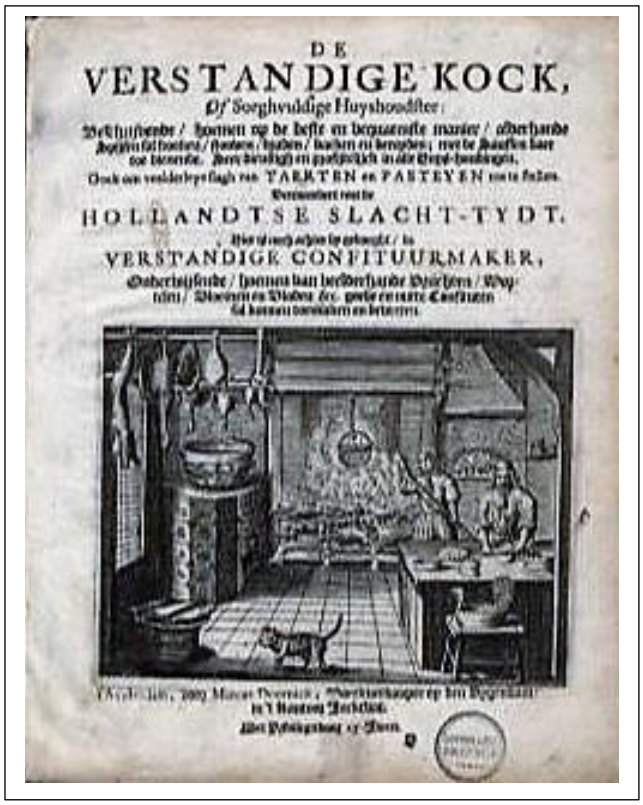
Er werden


Natuurlyk
Kook - Boek
Van
Beproefde en Onderwaarde
Echte Recepten
voor
Een Deftelyk Huyshouden
Anno 1785

Keuken recepten van Marie Michon en Thérèse de Milli.

Een met de hand geschreven receptenboek over de periode 1785 tot 1855.

Vanaf halverwege de 19e eeuw rolde er een scala aan kookboeken van keukenmeiden van de Nederlandse persen. Opmerkelijk, want de kookboeken die voorheen verschenen waren meestal opgetekend door beroepskoks of artsen.

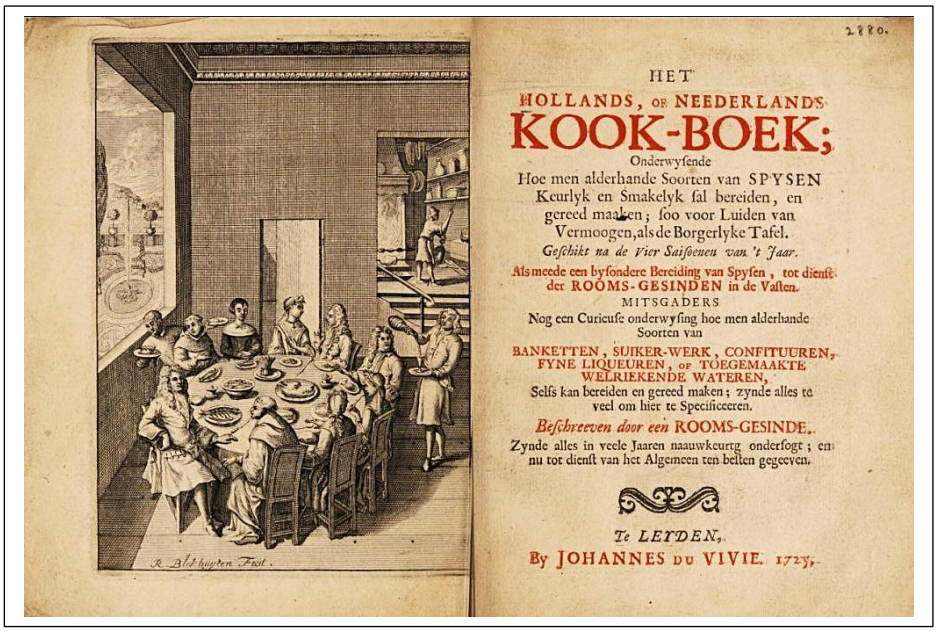

DE
VERSTANDIGE KOCK,
Of Sorghvuldige Huyshoudster:
HOLLANDTSE SLACHT-TYDT.
VERSTANDIGE CONFITUURMAKER,







In 1667 verscheen er een nieuw kookboek "De verstandige kok of de zorgvuldige huishoudster". De auteur van het boek is helaas onbekend, maar dit wordt algemeen beschouwd als het eerste Nederlandse standaardkookboek.


2880.
HET
HOLLANDS, OF NEEDERLANDS
KOOK-BOEK;
Onderwysende
Hoe men alderhande Soorten van SPYSEN
Keurlyk en Smakelyk sal bereiden, en
gereed maaken; soo voor Luiden van
Vermoogen, als de Borgerlyke Tafel.
Geschikt na de Vier Saisoenen van 't Jaar.
Als meede een bysondere Bereiding van Spysen, tot dienst der ROOMS-GESINDEN in de Vasten.
MITSGADERS
Nog een Curieuse onderwysing hoe men alderhande Soorten van
BANKETTEN, SUIKER-WERK, CONFITUUREN, FYNE LIQUEUREN, OF TOEGEMAAKTE WELRIEKENDE WATEREN,
Selfs kan bereiden en gereed maken; zynde alles te veel om hier te Specificeeren.
Beschreeven door een ROOMS-GESINDE,
Zynde alles in veele Jaaren naauwkeurig onderfogt; en nu tot dienst van het Algemeen ten besten gegeeven.
Te LEYDEN,
By JOHANNES DU VIVIE. 1725.

4. Menukeuze

In de Middeleeuwen werden veel speciale kruiden gebruikt in de keuken, zoals saffraan, kaneel en komijn. De meeste kruiden waren er om de smaak van het (meestal bedorven) voedsel te doen verzachten. Alle specerijen werden door kooplui uit het Oosten naar Europa gehaald, de meeste kruiden waren erg pittig geprijsd.

In de Middeleeuwen waren maar weinig manier om voedsel goed te behouden, veel producten waren dus al snel bedorven. De jacht bracht allerlei dieren op tafel. Voor een duur etentje konden dieren zoals zwaan, walvis, bruinvis en reiger op tafel komen. Dit was meestal alleen voor de welgestelden (rijken) weggelegd. Horigen (boeren) hadden meestal een wat eenvoudiger menu bestaande uit bijvoorbeeld prei, kool, ui of andere groenten, meestal met wat havermoutpap en wat hompen brood.

In de negentiende en twintigste eeuw was er sprake van een aanzienlijk aanbod van kruiden, groente, vlees, wild en zelfs buitenlandse wijnen. In het dagblad *Tubantia* werd omstreeks 1900 veel geadverteerd met onder andere seizoensgebonden voedingsmiddelen.

5.De keuken

Kastelen, landhuizen en buitenplaatsen waren bij uitstek plaatsen waar de eigenaar en zijn familie zich kon laten zien door het organiseren van feesten en diners. Daarbij moeten we denken aan diners van 5 tot wel 150 personen. Hiervoor was een uitgebreid glas en eetservies nodig en natuurlijk een goed geoutilleerde keuken. In de meeste huizen was er een ijskelder die zomer en winter werd gebruikt. Met de komst van de koelkast werden de ijskelders in stand gehouden voor de opslag van aardappelen en fruit.





Keukens werden in de meeste gevallen gesitueerd in het souterrain van het huis. Ver weg van het dagelijks gebeuren en onzichtbaar voor diner gasten. (foto boven: villa van Heek aan de Hengelosestraat in Enschede)





plaats voor de kinderopvang en drankgelag. Er was een open haardvuur waar niet alleen op gekookt werd maar dat tevens diende als verwarming. In de 19e eeuw is er in de keuken structuur aangebracht. Er was veel meer aandacht voor hygiëne. De keuken was een geordende werkplaats waar alles een plaats had gekregen.

Naast de goed geoutilleerde keuken was er een kruidentuin en een boomgaard, maar ook de eigen groente werd met veel zorg gekweekt en geoogst.

De keuken was tevens het dagverblijf voor de dienstbode(n). Alleen de grootste huizen hadden een afzonderlijke zitkamer voor het personeel. Dat was bijvoorbeeld in de jaren 40 nog zo. De kok Antoon Jansen beschrijft het in zijn herinneringen. Hij noemt de personeelszitkamer op kasteel Belvedère de 'boykamer', maar dat moet een vergissing zijn; zoiets heette een booienkamer. Op kastelen was naast de booien- of meidenkamer ook nog een knechtenkamer te vinden.

Het afgetimmerde dienstbodekamertje op zolder was slechts één van de vele puur praktische bestemmingen voor de ruimte onder het dak - waarmee duidelijk werd aangetoond hoe over het personeel werd gedacht. Een zolder was moeilijker te bereiken dan een kelder en minder constant van temperatuur, maar ook minder vochtig.

Ook waren er vaak droogstokken aangebracht, waar lakens overheen te drogen werden gehangen. Strijken mangelwerk gebeurde vaak op zolder en dan stond er tevens een grote tafel om de lakens in vorm te trekken om vervolgens op te vouwen.

Een ander deel diende als opslagplaats voor overtollig huisraad en koffers met ongebruikte kleding. En ten slotte bood de zolder vaak speelruimte voor de kinderen.



De groente en bloementuin van Huis Zonnebeek (2016)

De dagelijkse eetgewoonten van de Enschedese fabrikantenfamilies uit de 19e en 20e eeuw waren eenvoudig, traditioneel en gestructureerd. Men was uiteraard bekend met de Haute Cuisine maar de dagelijkse maaltijden werden op vaste tijden en met menu's uit de Twentse keuken geserveerd. Soms was er sprake van eigen slacht en in de winterperiode kwam roodwild, fazant en eend regelmatig voor op het menu. Het was bij de fabrikantenfamilies gebruikelijk dat er jachtpartijen werden gehouden en die leverde genoeg vlees van wild op voor verschillende families.

Het Stroot, Marlies Enklaar

"Op het Stroot werd doordeweeks tussen de middag warm gegeten aan een mooi gedekte tafel, met daarbij altijd een glas bordeaux. De maaltijden waren over het algemeen goed maar sober; niets ingewikkelds. Een geliefd gerecht was de rollade, want die kon je 's avonds of op zondagen, als de huisknecht geen dienst meer had, ook koud opeten. Tussen de gangen door drukte je op de tafelbel (vaak hangend vanaf de lamp boven de tafel) om de borden te laten afhalen en een nieuwe gang op te dienen."





Van kinderen werd verwacht dat ze hun mond hielden als de volwassenen spraken. Halverwege opstaan onder het eten was natuurlijk out of order. Mijn Haagse grootmoeder Welmoet van Heek-van Hoorn heeft bij mijn leven nooit in haar leven gekookt, en dat was zelfs in haar tijd al ongebruikelijk, want haar deftige vriendinnen van kostschool 't Kopje (in Bloemendaal**)** deden dat wel."

Villa Blijdenstein



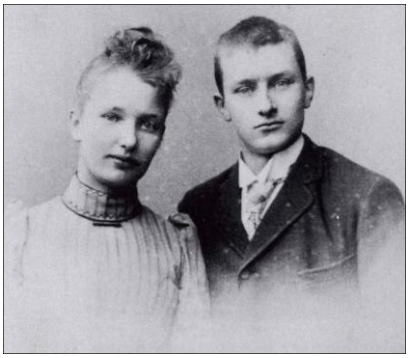
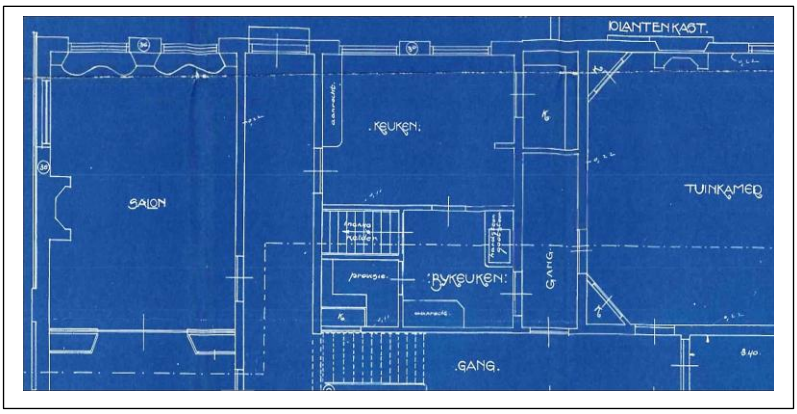


Foto van de verloving van H.B. Blijdenstein en M.H. van Heek, 1893

De bewoners van deze villa, het Blijdensteinhuis aan de Enschedese Langestraat, waren een van de meest prominente inwoners van Enschede. Deze patriciërswoning was een voorbeeld van architectuur die overigens altijd op een verkeerde plaats heeft gestaan. De villa van de familie Blijdenstein werd gebouwd in het jaar 1806 door de toenmalige Burgermeester J.B. Blijdenstein en is uiteindelijk op 22 februari 1944 tijdens de TweedeWereldoorlog gebombardeerd. De villa die bijna een kopie was van het Mauritshuis in den Haag is na de oorlog gesloopt.

Over de eetgewoonten van deze villa is weinig of niets bekend maar de uitstraling en het formaat van de villa gaf wel aan dat hier de aristocratie van Enschede was gehuisvest. De keuken was hier gelegen op een centrale plaats tussen salon, huiskamer en tuinkamer.

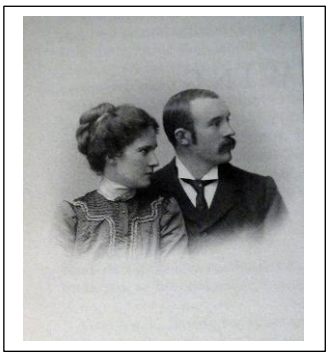




Huis Zonnebeek

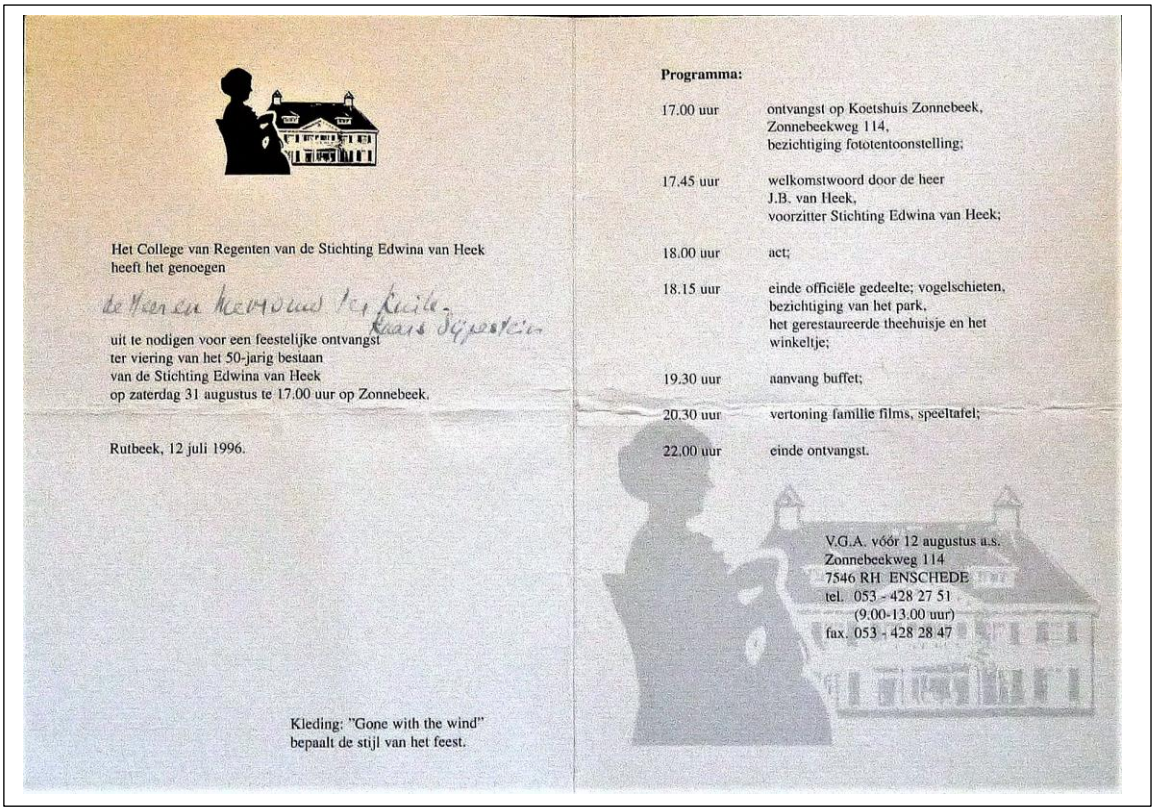


Het landhuis Zonnebeek werd in 1906 gebouwd in opdracht van de textielfabrikant Jan Bernard van Heek en zijn Amerikaanse vrouw Edwina Burr Ewing. Het ontwerp van architect Arend G. Beltman is geïnspireerd op het landhuis van de grootmoeder van Edwina in Nashville, gelegen in de staat Tennessee in het zuiden van de Verenigde Staten.



De verlovingsfoto van Bernard en Edwina van Heek.

Eigenaars van Huis Zonnebeek



Het College van Regenten van de Stichting Edwina van Heek
heeft het genoegen

de Heer en Mevrouw [illegible]

uit te nodigen voor een feestelijke ontvangst
ter viering van het 50-jarig bestaan
van de Stichting Edwina van Heek
op zaterdag 31 augustus te 17.00 uur op Zonnebeek.

Rutbeek, 12 juli 1996.

Kleding: "Gone with the wind"
bepaalt de stijl van het feest.

Programma:

17.00 uur	ontvangst op Koetshuis Zonnebeek, Zonnebeekweg 114, bezichtiging fototentoonstelling;
17.45 uur	welkomstwoord door de heer J.B. van Heek, voorzitter Stichting Edwina van Heek;
18.00 uur	act;
18.15 uur	einde officiële gedeelte; vogelschieten, bezichtiging van het park, het gerestaureerde theehuisje en het winkeltje;
19.30 uur	aanvang buffet;
20.30 uur	vertoning familie films, speeltafel;
22.00 uur	einde ontvangst.

V.G.A. vóór 12 augustus a.s.
Zonnebeekweg 114
7546 RH ENSCHEDE
tel. 053 - 428 27 51
(9.00-13.00 uur)
fax. 053 - 428 28 47

Over de dagelijkse eetgewoonten van Bernard en Edwina van Heek is niet veel bekend. Toch mogen we ervan uitgaan dat Huis Zonnebeek bij uitstek geschikt was voor ontvangsten, diners en partijen. Bernard van Heek was het aan zijn stand als de grootste textielfabrikant van Nederland wel verplicht om nationale en internationale relaties te ontvangen. Daarnaast was er een hechte familieband met regelmatige bijeenkomsten bij de familie Van Heek op Zonnebeek die zich nog steeds voortzet.

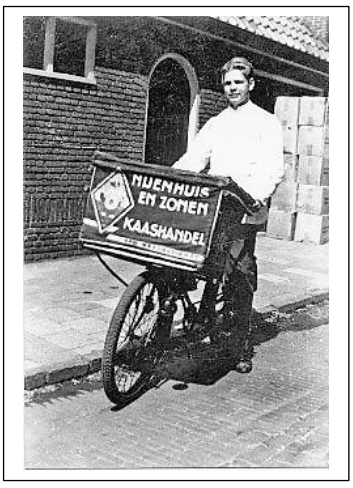




Anno 2019 in Enschede heeft de eigenaar dit bordje op de voordeur als curiositeit laten zitten

Dan was er de voordeurbel, want alles, het brood, het vlees en de kruidenierswaren werd aan huis bezorgd. Veel leveranciers kwamen dagelijks, sommigen, zoals de boterman en de ijsman, eens in de week. Ina van der Beugel herinnert zich uit haar jeugd in Amsterdam de bloemenman, die op donderdag kwam. Het was de enige leverancier voor wie haar moeder zelf naar de deur kwam. Hij had een enorme mand vol bloemen, al in boeketten verdeeld, om uit te kiezen. Tulpen of asters of kleine anjers, wat het seizoen te bieden had. Er waren leveranciers die twee keer op een dag kwamen, een keer om te "horen", de tweede keer om het bestelde te bezorgen. De bestelling werd genoteerd in een boekje, dat bewaard werd in een blikken doos en door de meid werd aangepakt om binnen door te geven aan mevrouw. In het boekje werden de rekeningen opgeteld. Contant betaalde men alleen op de markt of aan passerende venters. Er was weinig waar toe een leverancier niet bereid was voor zijn betere klanten. Als de ene mevrouw haar bestelling wat eerder en de andere wat later wilde hebben, dan kwam hij toch nog een keer terug? Vaste leveranciers moesten zeker drie, soms zes of nog meer maanden wachten op hun geld.





Wasserij De Bolhaar brengt de schone was bij de Wilhelminaflat & Kaashandel Nijenhuis bezorgt.

6.Bronnen:

- Wikibooks Sociale geschiedenis van Europa 1500-1795/Tafelmanieren, keukens en goede smaak
- *Leven op stand, 1890 – 1940* van Illeen Montijn (Amsterdam 2000)
- Archief Stichting Edwina van Heek
- Gemeentelijk archief Enschede
- Mw. Marlies Enklaar, Het Stroot Twekkelo