

De Tuin van Holland

Het verhaal van een vergeten voedingsrevolutie

In de 17e eeuw maakte ons eetpatroon een grote verandering door. De keuken van de Hollandse middenklasse uit die tijd legde de basis voor ons moderne eten. Er was een omslag richting gezond eten van eigen bodem, op basis van wetenschappelijke inzichten over voeding en gezondheid, en beschikbaar gemaakt voor zoveel mogelijk mensen. De 'Tuin van Holland', de stad Leiden en de regio er omheen, speelde in meerdere opzichten een centrale rol.



Introductie

In de Hollandse republiek van de 17^e eeuw was alles in beweging: de economie floreerde, de bevolking groeide snel door de komst van vele (vooral Vlaamse) vluchtelingen, de wetenschap zette enorme stappen, kunst en cultuur bloeiden en er was sprake van een rijke en geletterde bevolking in een relatief egalitaire samenleving.

De nieuwe sociaaleconomische orde en de nieuwe wetenschappelijke inzichten over de relatie tussen voeding en gezondheid veranderden ook onze eetcultuur ingrijpend. En de impact daarvan reikte veel verder dan de Hollandse eettafels. De Amerikaans culinair historicus Rachel Laudan noemt het in haar boek *Cuisine and empire: cooking in world history* een van acht mondiale keukenrevoluties, die de basis legde voor ons moderne eten. Het is een voedingsrevolutie die volledig van ons netvlies is verdwenen.

Leiden: centrum van wetenschap, uitgevers, kunst én de Tuin van Holland

Een stad in het groen, omringd door buitenplaatsen en lusthoven, moestuinen, oranje-rieën, polders en met de lekkerste bier en boter van Holland – zo beschrijft de Fransman Jean Nicolas Parival het 17e-eeuwse Leiden en haar omgeving in zijn destijds zeer populaire reisgids *Les Délices de la Hollande* (1651). Stad en ommelanden beschouwt hij samen als de 'Tuin van Holland'.

“Nostre bonne ville de Leiden, [...] est le vray parterre & la partie la plus divertissante du jardin de la Hollande”

(Jean Nicolas Parival - Les Délices de la Hollande, 2e druk, 1655, p. 231)

In die tijd is Leiden de tweede stad van Holland. Door de gunstige ligging en een dicht netwerk aan waterwegen heeft de stad een belangrijke rol als regionaal centrum. De stad was markt en afzetgebied voor producten uit de ommelanden. Leiderdorp is het centrum van de warmoezeniers en de geestgronden rond Noordwijk en Rijnsburg vormen het centrum van de artisjok-, kleinfruit- en aspergeteelt.

Nieuwe luxe groenten en klein fruit krijgen een plek in de tuinen en kassen van de vele buitens die tussen Honselersdijk en Haarlem in de kuststrook achter de duinen worden aangelegd. Met veel aandacht worden de landhuizen omzoomd met classicistische tuinen in symmetrische patronen waarin een veelheid aan groenten, kruiden, bloemen en fruit groeit.

In de eerste verwarmde oranjerieën en kassen (geïntroduceerd vanuit de Hortus Botanicus) richt men zich naast citrusvruchten op de cultuur van tropische planten als ananas.



Tegelijkertijd worden vanaf 1625 moerassige veengebieden rond de stad in hoog tempo ingepolderd om te kunnen voldoen aan de toenemende vraag naar zuivel van de stedelingen. Het leidt tot de eerste gespecialiseerde (polder)veeteelt ter wereld, die aan het einde van de zeventiende eeuw als 'Holländerei' wordt geëxporteerd.

De impuls op het gebied van land- en tuinbouw heeft een grote impact op het landschap, op het voedselaanbod en op de leefstijl in Holland – en later dus ook ver daarbuiten.

Een nieuwe kijk op eten: van hofbanket naar patriciërdsdis

Het is de vraag hoe een 16de-eeuws hofbanket in Frankrijk of Engeland ons (of onze maag) zou bekomen. Veel uiterlijk vertoon en zwaar eten: blancmange schotels in de vorm van dikke puree van rijst en kip, bevochtigd met melk van gemalen amandelen, besprenkeld met suiker en gebakken varkensvet. Gebraden speenvarken met een saus van cameline, een bijgerecht gemaakt van zuur druivensap verdikt met broodkrumels, gemalen rozijnen en gemalen amandelen en gekruid met kaneel en kruidnagel. Favabonen gekookt in vlees en bestrooid met gehakte munt of kweepeerpasta. Snoepjes van kweeperen en suiker of honing. En daarbij als drank hypocras, een rode glühwein gekruid met gemalen gember, kaneel, kruidnagel en suiker. Rauwe groenten, vis en paddenstoelen zijn uit den boze.

Een eeuw later komt bij de rijke patriciërs een voor ons veel herkenbaarder menu op tafel. De zoetzure en heftige specerijensmaak van de Middeleeuwen is verdwenen. Grove groenten maken plaats voor fijne luxe groenten en klein fruit. Rundvleesbouillon, oesters, ansjovis, verse vis, groenten en een gebraden kalkoen met jus staan op het menu. Geserveerd naast champignons bereid in room en peterselie, asperges en

een groene salade met een dressing van olie en azijn, verse peren, citroenzure sorbet en sprinkelende witte wijn. Nieuw was ook het zoete dessert aan het einde van de maaltijd in plaats van een rijk gebruik van suiker door alle gerechten heen.

Dutch Bourgeois Cuisine: een nieuwe culinaire filosofie

Deze ommezwaai kwam niet toevallig in de Lage Landen tot stand. Het was een direct gevolg van een unieke mix aan omstandigheden, specifiek voor de Hollandse samenleving van die tijd.

'The Dutch Bourgeois Cuisine' noemt de Amerikaanse professor Rachel Laudan deze nieuwe Westerse culinaire filosofie. Ze omschrijft het als 'a republican alternative to French High Cuisine' en 'the birth of the modern diet'.



Maar hoe komt deze culinaire koerswijziging in het midden van de 17e eeuw tot stand? Geld en inkomen spelen volgens Laudan geen rol. De Hollandse patriciërs zijn rijk genoeg om alles op tafel te zetten wat ze wensen en voor de armen zijn zowel de adellijke Franse keuken als de nieuwe Hollandse keuken ver buiten bereik. Ook de aanvoer van nieuwe voedingsmiddelen uit de Nieuwe Wereld vormt geen verklaring.

De eetgewoonten transformeren vooral door nieuwe inzichten en evoluerende ideeën over voeding en gezondheid. Die vinden een vruchtbare bodem in de nieuwe politieke en maatschappelijke constellatie en bereiken zo een breed publiek. De belangrijkste invloedsfactoren en ontwikkelingen in het kort:

- Moderne wetenschappelijke inzichten over voeding, spijsvertering en gezondheid introduceren het gebruik van rauwe producten,
- Een nieuw politiek en theologisch evenwicht zorgt voor het ontstaan van een 'Middling Cuisine', een keuken tussen de volkse en adellijke keuken,
- Kookboeken bereiken een veel breder publiek en zijn voor het eerst gericht op de vrouw,
- Een steeds groter aanbod van groenten, fruit en kruiden wordt ontwikkeld, herontdekt en gecultiveerd, met de Leidse Hortus Botanicus als centraal punt,
- De elite cultiveert de Hollandse classicistische tuin, met een opvallende rol voor de vrouw,
- De agrarische productie wordt fors opgevoerd om de groeiende steden te voeden,
- Naast agrarische producten groeien de Tuin van Holland en de polders uit tot een belangrijk exportproduct.

Moderne wetenschappelijke inzichten over voeding, spijsvertering en gezondheid introduceren het gebruik van rauwe producten

In de 17e eeuw bepleiten verschillende vooraanstaande artsen een nieuw begrip van de spijsvertering, waaronder de Vlaamse Jan Baptist van Helmont en later de Leidse professor Franciscus Sylvius en zijn leerlingen. Leiden heeft op dat moment de meest vooraanstaande medische universiteit van Europa. Vermaarde wetenschappers als Sylvius en later Herman Boerhaave verfijnen er de theorieën over fysiologie en voeding die pioniers als Paracelsus en later van Helmont introduceerden.

Terwijl de Parijse universiteitsarts Guy Patin in 1632 nog waarschuwt dat paddenstoelen en meloenen, koud en nat, volledig moeten worden vermeden, publiceert Johan van Beverwyck in 1636 zijn *Schat der gesontheit*. Het is in die tijd een van de meest gelezen boeken in Holland, naast de Bijbel en de werken van Jacob Cats. Van Beverwyck werd in 1618 arts in Dordrecht na een studie in Leiden. In zijn boeken legt hij een relatie tussen voeding en gezondheid. Hij propageert juist het eten van rauwe producten: verse ingrediënten zoals oesters, ansjovis, paddenstoelen, fruit, salades en rauwe groenten verteren sneller in rauwe vorm en zijn daarom juist gezond.



Nationale en internationale chef-koks (waaronder de Franse top kok François Pierre de la Varenne met zijn *Le cuisinier françois* uit 1651) omarmden de nieuwe gezonde ingrediënten en zetten verse groenten en fruit op het menu.

“Dat bevint men aen de Spijse die rauw gegeten wert, gelijk Eyeren, Oesters, Honich, Melck, Olye, Boter, Kaes, Suycker, Salaet [...] die rauw veel beter zijn voor het leven, ende ghesontheit, als gekookt.”

(Johan van Beverwyck - Schat der Gesontheit, volume 1, p. 9)

Een nieuw politiek en theologisch evenwicht zorgt voor het ontstaan van een 'Middling Cuisine', een keuken tussen de volkse en adellijke keuken

De Republiek der Nederlanden kent een enorme diversiteit - in godsdienst, politiek en samenstelling van de bevolking. Er is een nieuw maatschappelijk evenwicht ontstaan waarin onderlinge tegenstellingen om praktische redenen worden gedoogd. Protestanten, katholieken, republikeinen en koningsgezinden zoeken gezamenlijk hun weg in een cultuur van overleg en discussie. Rond 1650 is veertig procent van de bevolking in de westelijke steden geboren in het buitenland. In die smeltkroes hecht men grote waarde aan de huiselijkheid binnen het gezin.

In deze constellatie is geen plaats meer voor een koninklijk of adellijk banket. De door Calvijn geïntroduceerde familiemaaltijd komt er voor in de plaats. De sober levende Calvijn is een groot voorstander van goed en lekker eten in een familiale setting. Hij beschouwt dit als basis voor een goede opvoeding met het gezin als hoeksteen. De gezamenlijke avondmaaltijd wordt een pijler in het gezinsleven. Op het menu staat een veelheid aan producten. Gegoede burgers laten hun overvloed massaal vastleggen op stillevens vol groenten, fruit, oesters, paddenstoelen, brood, kazen en boter.



*Welvarende
calvinistische
familie, anoniem
(1627)*

Deze 'Middling Cuisine', een keuken tussen de volkse en adellijke keuken, betekent een breuk met het verleden. Terwijl de maatschappelijke almacht van hoven en katholieke machthebbers ter discussie staat, wordt ook het 'culinair onderscheid' kleiner: heeft niet iedereen recht op voldoende en gezonde voeding?

Kookboeken bereiken een veel breder publiek en zijn voor het eerst gericht op de vrouw

De jonge Leidse universiteit zorgt voor een ongekennde activiteit rond het boek, die uniek is in Europa, ook in vergelijking met universiteitssteden als Cambridge en Oxford. Begin 17^e eeuw zijn er in Leiden meer dan 60 drukkerijen, uitgevers en boekhandels, met Elsevier en Plantijn als bekendste namen. Om zoveel mogelijk mensen te laten meedraaien in de groeiende economie wordt in de Republiek veel aandacht besteed aan onderwijs. Holland is het meest belezen land van Europa en onderscheidt zich ook door een hoge geletterdheid van de vrouw.

In 1667 verschijnt *De verstandige kock of sorghvuldige huyshoudster* (anoniem). Het wordt beschouwd als het eerste origineel Hollandse kookboek. In de tweede uitgave uit 1668 wordt de middenkeuken, de relatie met gezondheid en de gerichtheid op de vrouw duidelijk zichtbaar. Veel recepten zijn gemoderniseerd en tientallen ouderwetse recepten zijn vervangen door nieuwere. Was de Franse Haute Cuisine slechts bereikbaar voor een zeer kleine adellijke elite, door het massaal drukken van kookboeken wordt de 'Middling Cuisine' bereikbaar voor een veel groter deel van de bevolking.

“Voor de Tafelen der Grooten, als lagere en mindere Stants Persoonen,” alsmede “tot dienst der Sieken en Kranken: mitsgaders het mengen van veelderhande Sauzen, &c.”
“Dat dit bereyden het werk voornamelyk van huyzelyker Vrouwen is, (behalven dat Vorftelyke en andere hooge Personagien, daar toe Mans-perfoonen in de Kook-kunde er-vaaren, gebruyken)”

(‘De verstandige kock of sorghvuldige huyshoudster’, 1668)



Keukeninterieur met de gelijkenis van de rijke man en de arme Lazarus, (toegeschreven aan) Pieter Cornelisz. van Rijck, 1610 - 1620

Een steeds groter aanbod van groenten, fruit en kruiden wordt ontwikkeld, herontdekt en gecultiveerd, met de Leidse Hortus Botanicus als centraal punt

Na de stichting van de universiteit in 1575 haalt Janus Dousa toonaangevende Vlaamse geleerden naar Leiden, zoals de internationaal vermaarde Rembert Dodoens en Carolus Clusius. Onder hun leiding worden planten en kruiden gecategoriseerd, met een belangrijke rol voor de Hortus Botanicus.

Ook introduceren ze – meer praktisch – de aardappel en bolgewassen, maar ook veel nieuwe (of vergeten) groenten. Hun wetenschappelijke categorisering wordt honderd jaar later vervolmaakt door Herman Boerhaave en Carl Linnaeus.

De kennis neemt een hoge vlucht, mede dankzij het calvinistische ideaal dat het de menselijke plicht is om de producten uit de natuur, die God ter beschikking had gesteld, te cultiveren. Het leidt tot een bloei van de tuinbouw rondom Leiden en langs de kust van Holland.

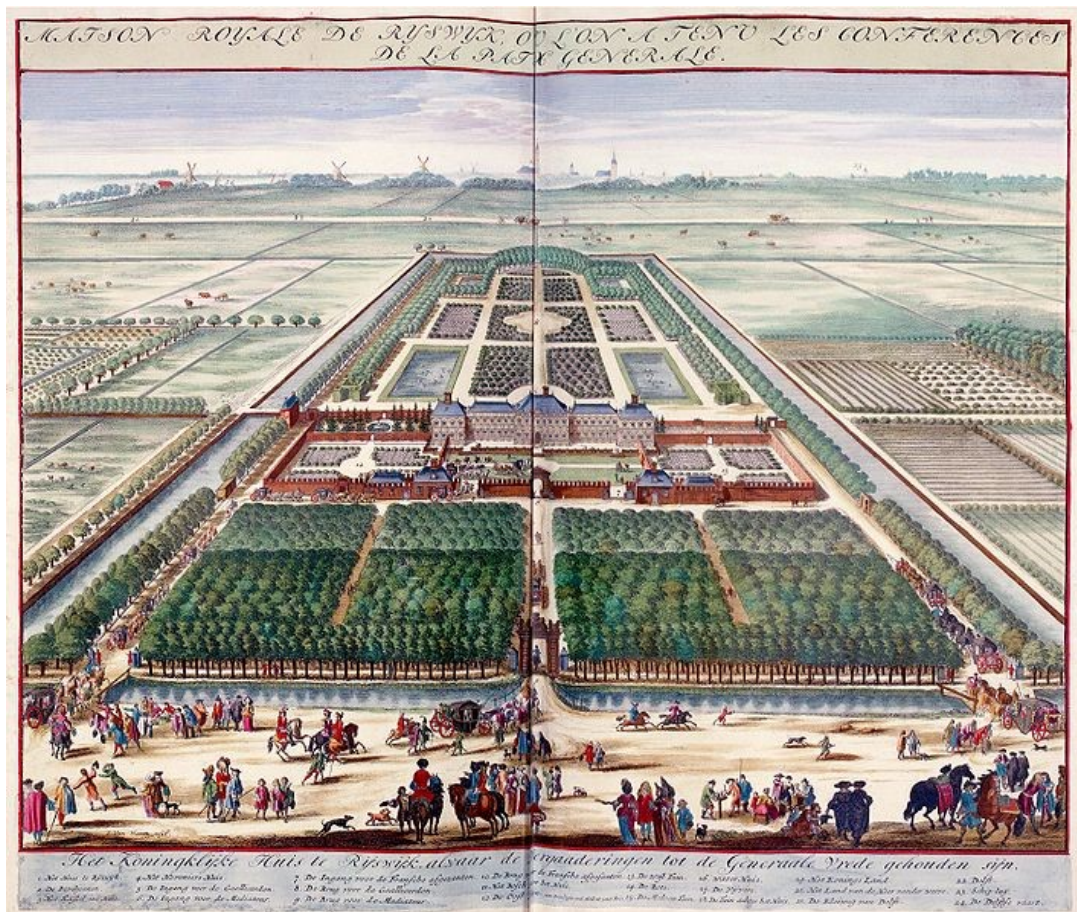


“Van de hier genoemde regio’s kan Leiden zonder twijfel hét groenteteeltcentrum van de Gouden Eeuw bij uitstek worden genoemd. Van hier werden producten naar heinde en verre getransporteerd. De intensiteit waarmee de groenteteelt rond Leiden bedreven werd, blijkt wel uit het feit dat men er naar streefde om meerdere teelten per jaar op elkaar te laten volgen.”

(Jan Bieleman – Geschiedenis van de landbouw in Nederland 1500 – 1950, Wageningen 1992, p.72)

De elite cultiveert de Hollandse classicistische tuin, met een opvallende rol voor de vrouw

De plantkundige ontdekkingen inspireren ook de Hollandse elite, die in de 17^e eeuw 's zomers de steden ontvlucht en fraaie buitenhuizen laat bouwen op het platteland, onder meer in het binnenduingebied. Stadhouders Frederik Hendrik zet in 1621 de toon met de tuinen van het Huis Honselaarsdijk bij Naaldwijk, het Buitenhof in Den Haag (voltooid rond 1625) en de tuinen van het paleis Huis ter Nieuburch in Rijswijk, aangelegd tussen 1636 en 1644. Jacob Cats, eigenaar van Zorgvliet in Den Haag (1643) en Constantijn Huygens, die bij Voorburg in 1640 Hofwijck liet aanleggen, zien het winnen van land op de zee en het tuinieren als het 'herschepjen' van het paradijs.



Koninklijk Huis te Nieuburch in Rijswijk door P. Schenck

Botanische tuinen en moestuinieren worden enorm populair. Op de buitens kweekten men eigen bloemen, groenten en fruit en ook honing, vis, vlees en wild zijn vaak afkomstig van het eigen landgoed. Zaden worden uitgewisseld en broeikassen ontwikkeld voor zachte groenten. Op bedden met mest worden paddenstoelen gekweekt.

Eerdergenoemd kookboek *De verstandige kock* voorziet in deze nieuwe zelfvoorzienende trend met bijpassende recepten voor eenvoudige gerechten met 'eerlijke' producten van eigen kweek en vangst.

Zo ontstaat in Holland, parallel aan de vernieuwing van het eten, een eigen tuincultuur: de Hollands classicistische tuin, geïnspireerd door de Franse en Italiaanse tuinarchitectuur, maar dan zonder grandioze pracht en praal. De vaak spraakmakende tuinen trokken veel bekijks, ook uit het buitenland.

Het voornaamste kenmerk van de Hollands classicistische tuin is dat het tuinoppervlak qua vorm een overzichtelijke rechthoek is (niet al te groot), dat het huis op de middenas staat, dat de tuin wordt omgeven door een gracht en/of boomsingel, dat de tuin symmetrisch in vakken is gedeeld en dat de deeltuinen versierd zijn met buxusparterres. Boomgaarden en moestuinen zijn opgenomen in de totaal-aanleg.

Het onderhoud van de tuinen is een enorm karwei, zeker als er ook een orangerie in is geplaatst. Naast *De verstandige kock* verschijnt in 1667 ook *De verstandige hovenier* en handboeken voor het beheren en onderhouden van landgoederen, zoals *Het vermakelijck landt-leven*, dat 'alderhande Princelijke en Heerlijke Lust-hoven en Hofsteden' beschrijft met maar liefst '200 Modellen Voor de Liefhebbers van Hoven en Thuynen'.

Opvallend genoeg spelen vrouwen een vaak dominante rol bij de ontwikkeling, het ontwerpen en beheren van de buitens en tuinen. De vrouwen van VOC-bestuurders, Staten Generaal en Oranjes staan er als vrouw des huizes de meeste tijd alleen voor. De mannen zijn jaarlijks of van mei tot oktober op veldtocht tegen Spanje, en later Frankrijk en Engeland, of hebben hun aandacht hoofdzakelijk bij het besturen van de Republiek en het organiseren van de grote nieuwe handelshuizen van VOC en WTC. Het betekent dat vrouwen een belangrijke rol krijgen, ook als zakelijk partner in het familiebedrijf. Zeker in vergelijking met omringende landen heeft de Hollandse vrouw veel vrijheid. Echtgenoten zijn betrouwbaarder voor een koopman dan een betaalde arbeidskracht.

Vrouwen regelen het huishouden én bedrijfszaken. Ze hebben een actieve rol in de handel en gaan soms zelfs in hun eentje op zakenreis. Hun positie is wettelijk geregeld: ze zijn automatisch handelingsbekwaam, tenzij hun echtgenoot ze expliciet verbiedt om handel te drijven.

Een voorbeeld is Suzanna van Baerle, de vrouw van Constantijn Huijgens. Zij doet de bestellingen en betalingen, regelt de werkzaamheden en bepaalt in een laat stadium het definitieve ontwerp van het paleisachtige huis ('Domus') aan de Plein-kant van het Binnenhof in de jaren 1634-1637.



Sterk toenemende agrarische productie om de steden te voeden

Vanuit de ommelanden wordt de sterk gestegen vraag vanuit de steden beantwoord door een enorm aanbod aan hoogwaardige producten. Warmoestuinen uit Leiderdorp voeden de stad Leiden en rondom Noordwijk ontstaat op de geestgronden een kruidencultuur. Deze tuinders bevoorraden de buitens met pootgoed voor bijvoorbeeld asperge en aardbei.



Ieder voorjaar zijn Noordwijkse "Kruyden-Tuyniers" actief in Leiden, Haarlem en Amsterdam en brengen "roode en witte, tamme aardbeye-planten" en "een- en tweejarige Aspergie-planten" op de markt.

Adriaan Coorte (1703)

De ligging aan de Noordzee en de vele zoetwatermeren leveren een overvloed aan verse vis en vanuit Oost en West monopoliseert Holland de aanvoer van specerijen, suiker en nieuwe producten. Honderden boeren rondom Leiden zorgen voor een superieure boter, zuivel en als bijproduct van de veeteelt volop kalfsvlees.

Om een stabiele aanvoer van zuivel mogelijk te maken, wordt het dringend nodig om de waterhuishouding in de zomerperiode te beheersen. Vanaf 1625 worden binnen enkele decennia grote stukken land rondom Leiden drooggelegd en ingepolderd. Het draait niet alleen meer om ontwatering. In de droge zomers wil men het water juist vasthouden om de grasopbrengst te vergroten. Met succes: er is zelfs voldoende gras om de koeien ook in de wintermaanden te blijven melken. Zo stijgt de melkproductie per koe naar meer dan 2000 liter per jaar, waar die elders in Europa rond de 500 liter ligt. De productie wordt verder vergroot door de fokkerij (in Groningen en Friesland) en productie (in Holland) uit elkaar te trekken. Er ontstaat een eerste vorm van gespecialiseerde kringlooplandbouw, met zoetboeren rondom de stad en de kaas- en boterboeren op enige afstand.

De zuivelboeren in de Tuin van Holland kiezen ook steeds meer voor een specifieke koe: de blaarkop. Ze merken dat melk van de blaarkop de beste kaas en boter geeft. Deze *blare coe* wordt al genoemd in de oudste Nederlandse literatuur in de 13e eeuw en is te zien op vele 17^e eeuwse landschapsschilderijen.



De Leidse roomboter, gemaakt van rauwe melk, staat in die tijd bekend als de lekkerste ter wereld. Zelfs het Engelse en Franse hof laten boter uit Leiden komen. Van de afgeroomde melk maakt men een magere rauwmelkse kaas, op smaak gebracht met komijn. Het lage vetgehalte en de rode korst maken de kaas veel langer houdbaar – ook bij tropische temperaturen. Daarom gaat de Leidse kaas in grote hoeveelheden mee met koopvaardijschepen en walvisvaarders. Jaarlijks koopt de VOC meer dan 3 miljoen kilo Leidse kaas.

Niet alleen de VOC is een grote klant van de boeren in de Leidse regio. Vlaamse blekers introduceren een nieuwe bleektechniek op basis van karnemelk, die overblijft bij de boterproductie. In de binnenduinstreek ontstaan blekerijen waar het Haarlemse linnen gebleekt wordt met gigantische hoeveelheden karnemelk. Met polders met koeien en de blekerijen in de duinen ontstaat een landschap dat in hoge mate door de melkveehouderij wordt gedomineerd.

De Tuin van Holland en de polders als exportproduct

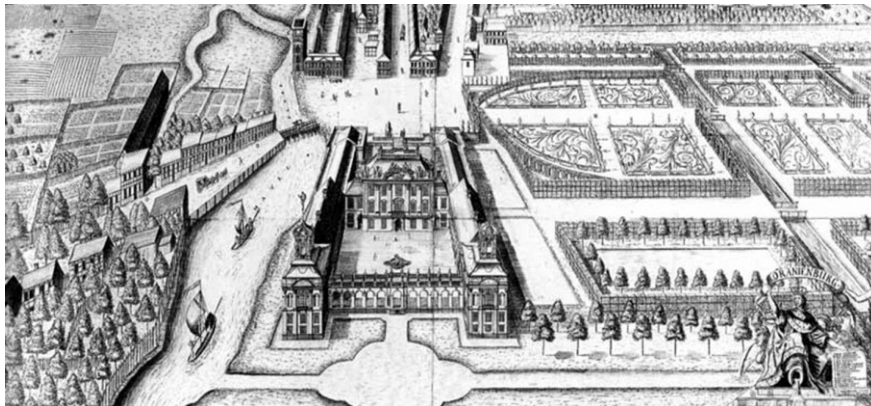
Zuivel- en tuinbouwproducten worden op grote schaal geëxporteerd en ook het Hollands gedachtengoed rond eten en tuinieren verspreidt zich over Noordwest-Europa. Zowel de tuinen als de productieverhogende polders groeien uit tot een Hollands exportproduct. Hierbij is een opvallende rol weggelegd voor de dochters van Frederik Hendrik, die opgroeien op de imposante buitenplaats Huis Honselaarsdijk. Ook dit laat zien dat de vrouwen een belangrijke rol spelen bij het ontwerp, aanleg en beheer van de tuinen.



Via hun huwelijken staan de dochters Louise Henriette, Albertine Agnes, Henriette Catharina en Maria aan de wieg van grote Hollands classicistische tuinen in binnen- en buitenland: op het Duitse Oranienburg, op Oranienstein (bij Diez) en Oranienbaum (bij Leipzig), op Oranjewoud (bij Heerenveen) en bij de tuin van Privy Garden van Hampton Court in Engeland via hun nicht Mary II Stuart (de vrouw van troonopvolger Willem II).

Vooraf Louise Henriëtte van Oranje heeft een opmerkelijke rol. Als Kurfürstin van Brandenburg richt zij ten noorden van Berlijn het slotpark van Oranienburg in volgens

de Hollands classicistische stijl en (her)introduceert de aardappel, tabak, bloemkool, artisjok en asperge in Duitsland.



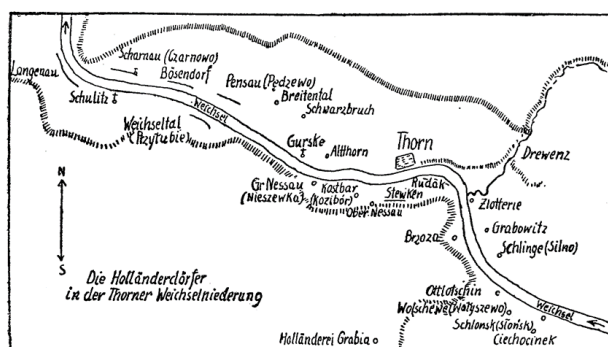
Schlosspark
Oranienburg

De dertigjarige oorlog in Noord-Duitsland is voorbij en Louise Henriëtte heeft de verantwoordelijkheid voor het opstarten van de landbouw. Ze sticht maar liefst 100 zogeheten 'Holländereien': moderne veeteeltbedrijven met een Hollandse veehouder als hoofdpachter, met fruit- en bloementuinen en oranje- en roodvioletten.

“Entscheidend für die Kreativität der Oranier-prinzessinnen auf dem Gebiet der Gartenkultur war offenbar unter anderem ihre Herkunft aus den Niederlanden, wo Frauen im 17. Jahrhundert mitunter mehr Selbständigkeit zugestanden wurde als in Deutschland.”

Frauen in der Geschichte der Gartenkultur, Band 1 (Universität Kassel, 2002)

Later worden ook in Polen, Zweden en Rusland dergelijke Holländereien opgericht. De term groeit in die streken uit tot een synoniem voor zuivelbedrijf. Met name in Oost-Duitsland en Polen zijn in het landschap nog altijd dijkjes, knotwilgen en vervallen molens te vinden.



De teloorgang van de Tuin van Holland

In de achttiende eeuw zwakt de groei van de Nederlandse economie af en de economische- en handelsmacht verschuift langzaam naar Engeland. Toch blijft het inkomen per hoofd van de bevolking nog lang hoger dan in Groot-Brittannië. Tot ver in de achttiende eeuw worden kookboeken gedrukt en blijft een rijke tuincultuur in stand. In verschillende regio's verschijnt een eigen kookboek in de traditie van de Tuin van Holland, zoals *De volmaakte Hollandsche keukenmeid* (1746), *De Schrandere Stichtsche Keukenmeid* (1754), *De volmaakte Geldersche keukenmeyd* (1768) met maar liefst 800 gerechten, *De Nieuwe, Welervarene Utrechtse keukenmeid* (1769) en *Het Volkoomen Neerland-sch kookkundig woordenboek voorgesteld in de Friesche keukenmeid en verstandige huishoudster* (1772). De boeken bevatten veel recepten die zijn overgenomen uit internationale kookboeken. Tegelijkertijd onderscheiden ze zich door de vele groente- en visrecepten, het gebruik van eetbare bloemen, kalfsvlees, salades en het veelvuldig gebruik van het luxeproduct boter.

In *De Nieuwe, Welervarene Utrechtse keukenmeid, confituurmaakster en Huis-Doctores* staat de relatie tussen gezondheid en voeding uitdrukkelijk centraal:

“Ten nutte van alle Nederlandsche Huisgezinnen die een goeden Levensregel, en de bewaring der Gezondheid beminnen; mededeelende een menige Bereidingen van allelei gezonde en smakelyke Spyze, Nageregten, Sausen, Gelijen, Confituuren en te gelyk van de eenvoudigse en beste Geneesmiddelen, waar door elk zich, zonder Doctor, tegens verscheidene ongemakken wapene en dezelfven of voorkomen of genezen of verzachten kan.”

Na desastreus verlopen Vierde Engels-Nederlandse Oorlog (1781-1784) belandt de economie van de Republiek in een vrije val. De Britten veroveren de West-Afrikaanse bezittingen van de West Indische Compagnie, evenals een groot aantal kolonies en steunpunten van de Verenigde Oost-Indische Compagnie. De VOC verliest het specerijenmonopolie en verdwijnt samen met de WIC enige jaren later van het wereldtoneel. In het begin van de negentiende eeuw is Nederland afgegleeden van wereldmacht en handelsnatie naar een land dat alleen nog van de landbouw leeft.

Die teloorgang wordt overduidelijk zichtbaar in de kookboeken die in de negentiende eeuw uitkomen. In 1803 verschijnt *Aaltje, de volmaakte en zuinige keukenmeid*. Waar de

oude kookboeken nog de sfeer ademen van een rijk en ontspannen leven, met recepten afkomstig uit het gegoede burgermilieu, is de fictieve keukenmeid Aaltje een vlijtige vrouw waarbij het 'zuinige element nodig is' want 'Nederland zucht onder het juk van de Fransen, met alle economische gevolgen van dien.' Aaltjes kookboek bevat de aanzet tot gerechten die nu als oer-Hollands gelden zoals boerenkoolstampot met worst, hete bliksem, zuurkool en erwtensoep. Een ontwikkeling die in iedere latere heruitgave zichtbaarder wordt.

Met de oprichting van de eerste Huishoudschool in 1888 wordt deze keuken ook breed onderwezen. Alles draait om snel, makkelijk en goedkoop. De gerechten worden eenvoudig en voedzaam, zoals pap, Goudse kaas, pannenkoek en bruine bonensoep. Soms is er soep vooraf en vaak wordt de maaltijd afgesloten met een eenvoudig zuivelproduct als yoghurt. De standaardmaaltijd met aardappelen, groente en (indien betaalbaar) vlees ontstaat in deze periode, net als de stampot die zo vaak gezien wordt als traditionele Hollandse 'signature dish'. Vergeten raken de verfijnde recepten en de gevarieerde menu's die Noord-Europa een andere eetcultuur brachten.