

'Heemsteê's Kookboek' van 1914

Marc de Bruijn

Honderd jaar geleden verscheen 'Heemsteê's Kookboek. Wenken voor het dagelijksch middagmaal', geschreven door 'vrouw H. Dólleman-Thierry de Bye'. Wie was deze mevrouw? Wat valt er te vertellen over dit kookboek? En zijn er specifiek Heemsteedse gerechten?

In de collectie van de Historische Vereniging Heemstede-Bennebroek bevindt zich een origineel exemplaar van het *Heemsteê's Kookboek* en een herdruk uit 1991, die verscheen in een oplage van zestig exemplaren, verzorgd door oud-archivaris Hans Krol, die er ook een inleiding bij schreef. Hoewel in het originele boekje het jaartal 1914 staat, verscheen het eind 1913. In het *Haarlems Dagblad* van 15 december van dat jaar staat een positieve recensie, die afsluit met de opmerking: 'Moge daarom Heemstêe's kookboek succes hebben tot ver van de landpalen van dat dorp'.



▲ *Henriette Louise Thierry de Bye (1847-1914) trouwde in 1874 met J.Ph. Dolleman. (Tekening uit 1882, tekenaar niet bekend.)*



De schrijfster

De uit Haarlem afkomstige Henriette Louise Thierry de Bye (1847-1914) trouwde in 1873 met J.Ph. Dólleman (1842-1891), die kort daarna benoemd werd tot burgemeester van Heemstede en Bennebroek. De burgemeestersfamilie woonde op 't Klooster in Heemstede, de grote villa bij Hageveld. Het echtpaar had drie dochters en twee zonen. Op 15 oktober 1891 overleed Dólleman op 49-jarige leeftijd in zijn huis. Volgens overlevering vanwege een noodlottig ongeval op renbaan Woestduin. De wandelstok die de burgemeester stevig vasthield, schijnt terecht te zijn gekomen in een wiel van de voorbijrazende sulky van Aarnout Hendrik van Wickevoort Crommelin (1864-1912), zoon van de wethouder Hendrik van Wickevoort Crommelin.

▲ *Burgemeester Jan Philip Dolleman (1842-1891) en zijn gezin.*



▲ *Haarlems Dagblad*, 11 en 16 november 1913.

In de kranten van die tijd vinden we echter niets over dit ongeluk. In het *Haarlems Dagblad* van 21 oktober 1891 staat over het overlijden van burgemeester Dolleman ‘Eene kortstondige, doch hevige ziekte maakte een einde aan zijn nuttig besteed leven.’ Ook in de notulen van de gemeenteraad wordt er niet over een ongeluk gesproken. Opvolger van Dólleman werd jhr. mr. David Eliza van Lennep; toen kregen Heemstede en Bennebroek ook elk een eigen burgemeester.

Na de dood van haar man bleef mevrouw Dólleman eerst nog wonen in het witte huis, totdat ze in 1903 ’t Klooster verkocht aan G.N. Aberson, die het uiteindelijk weer overdeed aan het bisdom Haarlem. Mevrouw Dólleman ging met haar dochter wonen aan de Linnaeuslaan 29. Ze overleed op 16 juni 1914 en werd drie dagen later begraven op de Algemene Begraafplaats aan de Herfstlaan. Haar graf is niet bewaard gebleven.

Heemsteë’s Kookboek

Eind 1913, kort voor haar dood, was bij uitgeverij Tjeenk Willink het *Heemsteë’s Kookboek* verschenen. Het is een boekje van 64 pagina’s met recepten voor soepen, voorspijzen, sauzen, vlees, vis, wild en gevogelte, zuur, groente en toesprijzen. De redactie van het kookboek is verzorgd door ‘J.M.S.P.’, die er ook een inleiding bij schreef. Achter deze initialen gaat huisvriendin, mede-

▼ *Het rechter huis van het rijtje waar je op de foto van begin 1900 tegenaan kijkt is Linnaeuslaan 29.*



▲ *Haarlems Dagblad*, 27 en 30 november 1914.

straatbewoonster en publiciste mevrouw J. Sterck-Proot schuif. Zij bezorgde eind 1914 ook nog postuum een selectie *Gedachten en gedichten*, die tussen 1867 tot 1914 door mevrouw Dólleman waren verzameld en opgeschreven. Uit dit boekje blijkt dat mevrouw Dólleman als adellijke dame veel had gelezen, vooral Franse en Engelse literatuur en dan met name Shakespeare.

Bij het kookboek bleef het bij één druk, van *Gedachten en gedichten* verscheen negen maanden na de eerste druk een tweede. De opbrengsten van beide boekjes kwamen ten goede aan het Haarlemsche Steuncomité, dat was opgericht vanwege de Grote Oorlog die 1 augustus 1914 was uitgebroken en die zorgde voor veel werkloosheid en scherp oplopende prijzen voor levensmiddelen. Armen en werkelozen konden aankloppen bij het comité. Ook in Heemstede was er een dergelijk steuncomité.

‘Het tovermiddel voor een goede tafel’

Volgens de inleiding bij het *Heemsteë’s Kookboek* is het boekje vooral ‘voor de velen, die in hun leven aan de tafel van den schrijfster hebben aangezeten en daar vaak de eenvoudigste spijzen zonder kostbare middelen tot iets bijzonder smakelijks vonden omgetoverd; en het tovermiddel voor een goede tafel is geheel hetzelfde als dat voor een rijkbloeiende serre: liefdevolle zorg. [...] Nu zal men tegenwerpen: maar de goede keukenmeisjes zijn juist schaarsch, die de recepten hun gegeven met de noodige liefde en zorg opvolgen.’ Deze recepten

zijn echter ‘zo vol praktische aanwijzingen’ dat ze bij de keukenmeisjes zeker zullen ‘inslaan’, aldus mevrouw Sterck-Proot. Met haar inleiding geeft ze een aardig tijdsbeeld van de bezigheden van een dame uit de elite rond 1900: Shakespeare lezen, bloemen verzorgen in de serre en het controleren van de keukenmeid. Louis Couperus beschrijft in zijn *Boeken der kleine zielen* (1901) prachtig hoe Cateau dat deed, de echtgenote van ex-burgemeester Karel van Lowe: ‘Zij hadden een goede keukenmeid en Cateau reed haar goed na, zeggende, dat meneer zoo moeilijk was. Maar beiden smulden zij, iederen dag. [...] Aan het dessert had Karel dan een vurige kleur en Cateau knipte met de oogen, als gekieteld tot in haar merg. [...] Nu en dan keken zij elkander aan, met weldoening bedenkende, dat Anna héel lekker gekookt had, dien middag. Daar zij echter vonden, dat dit genot zondig was en vooral niet-Hollandsch, spraken ze nooit over hun genot en genoten stilzwijgend.’

De Anna’s van die tijd deden vast hun best, onder de strakke leiding van de mevrouw. Misschien hadden ze het daar wel eens moeilijk mee, maar ze hadden niet te klagen over hun loon, want volgens de inleiding van het *Heemsteë’s Kookboek* is ‘toch voor velen in onze dagen het hooge loon een grote prikkel om juist een goed keukenmeisje te worden.’

Alles ‘met een goed stuk boter’

Wat voor recepten komen we tegen in het *Heemsteë’s Kookboek*? De titel geeft aan dat ze bestemd waren voor het middagmaal, maar die term moeten we waarschijnlijk niet opvatten als de huidige lunch. In de negentiende eeuw was het heel gewoon om rond het middaguur de warme maaltijd te gebruiken. Onder meer doordat in de loop der tijd steeds minder mensen dicht bij huis werkten, schoof het tijdstip van de warme maaltijd op. Zo’n honderd jaar geleden lag dat rond vijf uur à zes uur ’s middags. Maar nog geruime tijd bleef de warme maaltijd

‘middagmaal’ heten. De gerechten die mevrouw Dólleman suggereert zullen dus bedoeld zijn voor die maaltijd aan het einde van de middag.

Wat aten ze dan? Om te beginnen was er soep, waaronder hazensoep en karkassensoep van gevogelte. Dan als voorspijs bijvoorbeeld gevulde eieren, een tomatenschoteltje, ‘croquetten van vleeschresten’ of ‘Italiaansche macaronischotel’. Als hoofdgerecht ossenhaas of lamsbout maar ook ribblappen of ‘hâché’. Blinde vinken, nu gemaakt van gehakt met kalfsvlees, werden toen gemaakt van kalfs- of runderlappen met kalfsnier gevuld. In het hoofdstuk over wild en gevogelte komen we een recept voor echte vinken tegen: ‘Vinken worden, als gebakken aardappelen, met een goed stukje boter in de koekenpan gebraden en geroerd, tot ze flink krakend zijn.’ Bij houtsnippen moet de borst met spek omwonden worden, daarna gaan ze een half uurtje boven op de ‘kachel’ om dan nog een half uur in de oven te worden gebraden. Wist u dat houtsnippen nog tot 2002 mochten worden bejaagd in Nederland? De kachel was het grote fornuis, gestookt op kolen, briketten of hout. In restaurantkeukens wordt het fornuis nog steeds de kachel genoemd.

Als bijgerechten liet mevrouw Dólleman andijvie, suikerijlof (witlof) of Brusselsch lof, postelein, diverse soorten kool, prei, zoete appeltjes en gestoofde peren serveren. Daarna als toespis rijstebrij, een rijsttaartje, roompudding, kabinetpudding, citroenvla of bitterkoekjes met slagroom. Geen wonder, dat men daarna een vurige kleur had, of met de ogen moest knippen...

Naar Heemstede vernoemde gerechten komen we in het *Heemsteë’s Kookboek* helaas niet tegen.

Anno 2015 koken we heel anders. Groenten eten we nu liever beetgaar dan langdurig tot pap gekookt. We schroeien vlees liever snel dicht dan dat we het gaar koken. Ach ja, *tempora mutantur, nos et mutamur in illis*, spreken we de klasieken na; de tijden veranderen en wij veranderen daarmee ook. Deze spreuk is niet terug te vinden in de *Gedachten en*