

Pronken en koken

*Beeld en realiteit van keukens in het vroegmoderne Hollandse binnenhuis**

Merwin Corbeau

'Der huizen pronck', 'de glory van het huis' en 'het blinckende paleis der nyvere roock-Godinnen', deze uitspraken roepen niet direct associaties op met een kookruimte. Toch zijn dit enkele aanduidingen van de keuken, zij het dat ze de praktische betekenis van de ruimte als alledaagse kookgelegenheid lijken te overstijgen. Het is overigens voor de meeste zeventiende- en achttiende-eeuwse huishoudens onmogelijk om te spreken van 'de' keuken. De vertrekken hadden doorgaans meerdere functies. Zo kon de kookruimte tevens als woon-, werk-, eet- en slaapruiimte dienen. Vele vroegmoderne huishoudens bezaten verschillende kookvertrekken, die namen droegen als 'snuiver', 'komboff' (kleine uitbouwjes achter het huis) en 'voor-' en 'achterkoocken'. Slechts bij een beperkte elite was er sprake van een zogeheten vertrekken-specialisatie waarbij de verschillende functies gescheiden zijn.

Wat waren de motieven voor het bezit van twee, drie of zelfs vier kookruimten? Behalve als ruimte om het voedsel te bereiden konden keukens ook andere, meer symbolische, betekenissen hebben. Zo diende de keuken ook wel als pronkkamer aldus de negentiende-eeuwse cultuurhistoricus Schotel: "Niet zelden kookte zij slechts éénmaal 's weeks en warmde de overige dagen slechts den kost op, niet in de keuken, maar in den snuiver; de bereidde' spijze werd vervolgens in een klein donker vertrek, de stove genoemd, genuttigd. Van de keuken werd slechts bij buitengewone gelegenheden gebruik gemaakt; die was alleen tot een arsenaal van het koper, tin en blikwerk bestemd".¹

Naast praktische redenen tot opsplitsing van vertrekken in het huis spelen er klaarblijkelijk andere motieven een rol. In deze bijdrage zullen we bekijken in hoeverre culturele categorieën zoals de verhouding tussen publieke en private domeinen, mannelijke en vrouwelijke levenssferen, alsmede ingetogen werken en opzichtig pronken, consequenties hebben gehad voor de indeling en het gebruik van vertrekken in het vroegmoderne Hollandse binnenhuis. Hiervoor zijn, behalve boedelbeschrijvingen, ook iconografische bronnen geraadpleegd. De inventarislijsten – meestal notariële akten die onder andere bij huwelijk, overlijden of faillissement werden opgemaakt – geven een overzicht van bezittingen zoals kleding en huisraad. Willen we echter, naast de praktische of materiële betekenis, ook inzicht krijgen in de culturele, symbolische of emotionele 'meerwaarde' van een voorwerp, dan dienen we andere bronnen bij het onderzoek te betrekken. Zo kunnen bijvoorbeeld, zij het met de nodige voorzichtigheid, iconografische bronnen als emblemata, prenten en schilderijen worden geraadpleegd om inzicht te krijgen in de categorieën van een samenleving. De confrontatie van verschillende bronnen laat ons het fascinerende spanningsveld zien tussen beeld(vorming) en realiteit.

Op de vraag in hoeverre de eetcultuur van invloed geweest is op keukeninrichting en kookgerei wordt hier niet nader ingegaan.² Overigens is het leggen van een direct verband tussen het kook- en eetgerei dat iemand bezat en zijn of haar consumptiepatroon, niet zonder gevaar. Dit wordt bijvoorbeeld treffend geïllustreerd door Ruempol en Koot, die aan de hand van de boedel van een verarmde molenaarsweduwe laten zien dat uit haar schulden een veel armoediger consumptiepatroon bleek dan haar kook- en eetgerei zouden doen vermoeden.³ Ook Wijsenbeek-Olthuis waarschuwt in haar studie naar Delftse boedels nadrukkelijk voor deze valkuil. Zo werd er in de achttiende eeuw door alle rangen en standen brood gegeten, maar met uitzondering van een enkele broodbak of broodmand zijn er geen voorwerpen daarentrent in de boedelbeschrijvingen terug te vinden.⁴

De plaats van de keuken in de binnenhuisarchitectuur

De specifieke plaatsing van de keuken(s) in huis geeft informatie over het gebruik van de ruimten. Belangrijke vormbepalende elementen binnenshuis waren de beheersbaarheid van het vuur, de klimaatregulatie en de lichttoetreding. Daarnaast speelden ook allerlei immateriële behoeften mee zoals het tonen van status en mode. Voorts is de indeling van het huis tot op zekere hoogte een weerspiegeling van bepaalde sociale en culturele opvattingen. Zo werd het huispersoneel in kleine zolderkamers ondergebracht, ver van de hoofdverdieping waar de belangrijkste vertrekken lagen. Voor de huisindeling bij minder gegoede groepen zal dit alles niet of nauwelijks een rol hebben gespeeld. Overigens kan voor het Hollandse burgerhuis geen vast bouwplan gegeven worden. De huizen waren vaak het resultaat van een 'groeiproces', met vele uitbreidingen en verbouwingen die het oorspronkelijke grondplan deden vervagen.⁵

In het middeleeuwse Hollandse woonhuis was het vuur centraal in de kamer gelegen met een onafgeschut rookgat in het dak. Mede als gevolg van de 'versteening' van het stadshuis werd het vuur naar de muur verplaatst met een schouw erboven en werd er een vertrek, de 'binnenhaard', omheen afgeschoten.⁶ Hierdoor was deze woonruimte afgezonderd van de rest van het huis dat in veel gevallen ook als werkplaats diende en in directe verbinding stond met de straat. Tevens kon het vertrek beter worden opgesierd nu de rook efficiënt werd afgevoerd door een rookkanaal.⁷ In de binnenhaard werd aldus een aangenaam woonklimaat gecreëerd. Ook werd de private woonruimte op deze wijze afgeschermd van de publieke werkruimte (werkplaats of winkel) die aan de straatzijde van het huis gelegen was en voor passanten eenvoudig te betreden. De kookruimte, gelegen in achterkamer of souterrain, behoorde tot de privésfeer van het achterhuis. Soms bevonden zich hier ook kleine uitbouwsels, zoals de 'bottelarij', 'snuiver' of 'lantaren', die dienden als kook- en/of opslagruimte.

De smalle bouwpercelen in de stad maakten dat men de huizen slechts kon uitbreiden door meer vertrekken achter elkaar te plaatsen. Zo kwam de keuken achter het voorhuis in het centrum van de woning te liggen: de middelkamer of middelkeuken. Het kwam ook voor dat de kookruimte in de achterkamer gelegen was, waarbij om een optimale lichtval voor het centrale vertrek te behouden deze

niet de gehele breedte van de achtergevel besloeg.⁸ Een andere oplossing om de lichtinval voor het centrale vertrek te behouden was het scheppen van een kleine binnenplaats, de 'plaets'. In de achterkamer kwam een vertrek waar geslapen werd of goederen werden bewaard. Aan het einde van de achterplaats werd soms nog een gebouwtje of huis opgetrokken waarin in veel gevallen een zomer- of werkkeuken werd ondergebracht.



Afb. 1. Keuken uit de eerste helft van de achttiende eeuw. De kopergravure door Bernard Picart (Rijksprentenkabinet, Amsterdam) geeft een getrouw beeld van een keukeninterieur van welgestelden. Rechts naast de haard is een inpandige watervoorziening. Links staat, naast de servieskast, een linnenpers.

In de praktijk werd van deze indelingen vaak afgeweken, met name in die gevallen waarin bestaande panden bij behoefte aan meer woonruimte werden uitgebreid. De plaats van de kookruimte zal veelal ongewijzigd zijn gebleven, aangezien de aanwezigheid van stookplaats met schoorsteen alsmede een goede bereikbaarheid haar situering bepaalde. Voor de armste bevolkingsgroepen gold bovenstaand verhaal van vertrekkenopdeling niet of nauwelijks, daar zij slechts in één of twee kamers leefden.

Sommige bewoners van het gegoede Rapenburg te Leiden hadden in de zestiende eeuw de beschikking over een speciale kookruimte of 'coockgen'. Het is evenwel niet duidelijk of hier een aparte werkkeuken of een meer algemene woon-

keuken bedoeld is.⁹ Bij de smalle huizen aan het Rapenburg is de indeling op het laat-middeleeuwse type van voorhuis met binnenhaard gebaseerd. De zeventiende-eeuwse ontwikkeling van een vrijstaand achterhuis met keuken blijkt slechts bij een minderheid aanwezig. Vaker komt het voor dat, aangepast aan de oude behuizing, op het achtererf een smalle keuken is aangebouwd.¹⁰ De geleidelijke verdwijning van de slaappleatsen uit het keukendomein tegen het einde van de zeventiende eeuw is een indicatie voor de toenemende ruimtelijke scheiding van woonfuncties, hoewel deze niet strikt werd doorgevoerd: in de achttiende eeuw zou het slapen in de kookruimte op het Rapenburg incidenteel nog voorkomen. Deze situatie sluit goed aan bij de bevindingen met betrekking tot Maassluis en Maasland, waar de ruimtelijke scheiding van slapen en koken een ideaal is waaraan men – al naar gelang van de omstandigheden – tot in de negentiende eeuw, vooral bij de boeren die veelal beschikken over reeds aanwezige bedsteden in de keuken, pragmatische concessies doet.¹¹

Een aparte categorie vormt het grote ‘dubbelhuis’ zoals huis Schuylenburg in Den Haag.¹² De keukens zijn hier definitief naar de kelderruimte verbannen; het souterrain of de ‘eerste gront’ was het domein van het personeel waar zich keukens, provisieruimten en dienstvertrekken bevonden. Er bevonden zich drie keukens: een centraal gelegen grote keuken, waar het meest gekookt werd, een ‘mors keuke’ (waskeuken) en een kleine keuken in een hoek van de benedenverdieping. Ook kwam het voor dat men de keuken in de bijgebouwen van het pand plaatste, om zo een scheiding tussen woon- en werkvertrekken te garanderen.

Dat deze opsplitsing in aparte dienst- en woonvertrekken tot bijzonder onpraktische situaties kon leiden, blijkt uit de vertrekkenindeling van het huis Hodshon te Haarlem. In dit huis, gebouwd in 1795 in opdracht van een rijke weduwe, was het grootste en fraaist gelegen vertrek bestemd voor het geven van diners. Om iets te halen uit of te brengen naar de keuken diende een afstand van tachtig meter afgelegd te worden. De soep zal in huize Hodshon niet te heet gegeten zijn.¹³ Deze omstandigheid illustreert treffend het ondergeschikte belang van werkvertrekken ten opzichte van meer representatieve ruimtes in prominente huishoudens. Het zou overigens de moeite waard zijn om na te gaan of er een aantoonbaar verband tussen de aanwezigheid van bedienden en een opsplitsing in pronk- en werkkeukens heeft bestaan. In een groot huishouden met bedienden had de personele opsplitsing en afbakening van werkzaamheden naar het zich laat aanzien opvallende ruimtelijke consequenties.

Vroegmoderne architectuurverhandelingen gaan helaas nauwelijks in op de ligging van de vertrekken.¹⁴ In algemene zin schrijft Salomon de Bray in zijn *Architectura moderna ofte Bouwinge van onsen tyt* (1631) over de goede gewoonte om vitale functies een centrale plaats in huis te geven: “En daer de noodt had geleert ingangen, lucht-gaten, en heyrsteden te make, daer heeft de rede gewese waer, hoedanig en van wat grootte, en oock mede ’t eerste enckel ruym, gheleert te verdeelen, of te versellen met meer plaetsen, uyt welcke de forme des gebouws eyndelijck is hercomen, en gelijk ons hoofd, neuse, mont, en alle eenige en voorneemste leden int midden zijn, also heeft de natuurlijcke reden oock gewesen den ingang en voorneemste, en alleen wesende plaetsen”.¹⁵

De architectuur-theoreticus Andrea Palladio stelde dat, aangezien de Schepper onze lichaamsdelen zodanig heeft geschapen dat de schonere delen zich bevinden op voor het oog toegankelijke plaatsen en de minder fatsoenlijke op heimelijke plaatsen, men bij het bouwen de voorname en aanzienlijke gedeelten dient te situeren op openlijke plaatsen en de minder schone gedeelten op plaatsen die zo veel mogelijk aan het oog zijn onttrokken. Onder de minder schone delen verstond Palladio onder andere de keukens, die in het laagst gelegen gedeelte van het gebouw, liefst deels onder het aardoppervlak, gesitueerd moesten worden. Behalve dat de 'schone' delen op deze wijze niet visueel besmet zouden kunnen worden, waardoor afbreuk aan de waardigheid ervan gedaan werd, bleven de hoger gelegen verdiepingen vrij van vuil, vocht en rook, hetgeen de gezondheid van de bewoners ten goede kwam.¹⁶ Gesteld dient echter te worden dat veel zeventiende- en achttiende-eeuwse huishoudens in Holland door allerlei praktische omstandigheden (gezinsamenstelling, aanwezigheid van personeel, aanpassingsmogelijkheden van de woning, budget) dit ideaal van afbakening niet altijd konden realiseren, zoals we zullen zien aan de hand van boedels te Weesp en Weesperkarspel.

Kookruimten in boedels te Weesp en Weesperkarspel

In welke mate heeft het verschijnsel van meerdere kookruimten per huishouden zich voorgedaan en was dit aantal afhankelijk van iemands welstand of culturele achtergrond? Informatie hierover is te vinden in boedelbeschrijvingen waarin, vaak per vertrek, de huishoudelijke goederen zijn genoteerd. Geraadpleegd werden beschrijvingen van boedelinventarissen uit Weesp en Weesperkarspel over de periode 1631-1789.¹⁷ Hoewel het te ver zou gaan de plaats als representatief voor de stedelijke ontwikkeling in Holland te beschouwen, is er een reeks overeenkomsten in sociale en economische ontwikkeling met andere steden in het gewest Holland te geven.¹⁸

Om een indruk te geven van de materiële uitrusting van een kookvertrek geven we hier een overzicht uit de boedelinventaris van een Weesper erflater uit 1768. Zonder te willen spreken van een universeel geldige, stereotiepe beschrijving van een achttiende-eeuwse Hollandse kookruimte, geeft het een goed idee van wat men zoal in de keuken kon aantreffen. Het betreft de inventaris van wijlen Ida van Paddenburg, die tot de gegoede stand in Weesp behoorde.¹⁹ In de boedelbeschrijving worden acht vertrekken genoemd, te weten de 'Bovenvoorkamer', 'de zogenaamde Kookkamer', het 'kleyne Kamertje', 'beneeden inde Groote Keuken', de 'Kelder', de 'Kleeresolder', het 'Comptoir' en het 'Keukentje'.

In de *grote keuken* nam de 'tinnekast' een prominente plaats in. Op de kast stonden een Delfts en een porseleinen servies. In de kast stonden 119 stuks tinnen eet- en tafelgerei, die waarschijnlijk achter glazen kastdeuren te pronk stonden. Daarnaast was voorzien in koperen keukengerei, te weten twee schenkketels met komforen, twee koffiekannen en een vijzel met stamper. Onder in de kast lag textiel. Op en in een eikehouten porseleinkastje stonden 194 stuks porseleinen serviesgoed. Het merendeel hiervan bestond uit thee- en koffieserviezen en 'rariteyten'. Ook stonden er een poppestoeltje en kruitwagen. In een eikehouten poppenkastje

lag slechts een pop. De (vaste) klerenkast was de opbergplaats voor textiel, serviesgoed alsook enkele boeken. De (vaste) aanrechtbank stond geheel vol; behalve een uitgebreid koffie- en theeservies stonden er ook dertig Delftse en vijf tinnen borden op. Verder stonden of lagen er meerdere spoelkommen en suikerpotten, tafelmessen en een complete naaidoos met naaigaren. Blijkbaar werd de aanrechtbank veeleer als uitstaltafel dan als werkblad gebruikt. Ook werd er in de keuken geslapen, getuige de aanwezigheid van een bedstede met beddegoed en een slaapbank. De 'pottkast' bevatte zowel eet- als keukengerei van tin, koper en aardewerk. Zo lagen er tinnen vorken, lepels en borden alsook een zeepbak, maatje, bierkan en slaschotel. Het keukengerei was overwegend van koper en bestond uit komforen en ketels. Buiten de kast hingen of lagen een koperen pofferpannetje, een dito koekepan, schuimspaan en ketels. Verder was er wat aardewerk, enkele vorken en een mes. Een veldtafel alsmede acht stoelen boden de mogelijkheid in de keuken te zitten en te eten. De wanden werden opgesierd door twee rekken met Delftse schotels, zes theebladen, elf schilderijen en een spiegel. Voor de ramen hingen witte gordijnen.²⁰

Het *keukentje* was heel wat schaarser aangekleed. Behalve de vaste kastjes, waarin enig keukengerei, serviesgoed en 'rommelingh' lag, stonden er een veldtafel, een tafeltje en twee stoelen. Aan de wand hing, behalve een spiegeltje, wat ijzeren en koperen keukengerei. Zo hingen er onder andere vier ijzeren braadroosters, een dito hakmes alsook een koperen sauspan en waterketel. Bij de haard hingen een kaarselade en een zwavelstokbakje. Voor de 'glazen' hingen groene gordijnen.

Welke functies hadden deze twee keukens? In beide vertrekken waren zowel een schouw (en 'haardschutje', maar geen haal of asschop) als verschillende komforen aanwezig, zodat in beide ruimten gekookt en gestookt kon worden. Daarentegen stonden in de kleine keuken de komforen voor de haard, terwijl deze in de grote keuken in de kasten waren opgeborgen. Ook het weinige maar praktische gebruiksgoed dat in de kleine keuken hing, doet vermoeden dat hier vooral gekookt werd. In beide vertrekken stonden tafels en stoelen en waren tafellakens en servetten, maar bestek was slechts in de grote keuken aanwezig, zodat hier waarschijnlijk vooral gegeten werd. Op basis van de aanwezigheid van 67 vorken in de bovenkamer zou men kunnen concluderen dat ook dit vertrek als eetkamer diende, ware het niet dat er geen verdere voorzieningen om te eten waren. De vijf vorken in de grote keuken zullen waarschijnlijk behoeftedekkend zijn geweest. Het grote aantal schilderijen en bordenrekken aan de wand alsook de poppenkast en tinkast maakten de grote keuken tot een pronkkamer.

Ida's boedel geeft een idee van de hoeveelheid voorwerpen waarmee men vertrekken kon aankleden. Ook geeft het aan hoe moeilijk het is om aan de hand van de inrichting te reconstrueren wat de functies van de verschillende ruimten waren. Zo kunnen voorwerpen op een andere plaats gebruikt zijn dan in het vertrek waar ze lagen. Het is de combinatie van voorwerpen en de specifieke plaatsing die tot voorzichtige conclusies kunnen leiden.

Om een ontwikkeling in vertrekfuncties te kunnen aangeven zijn de onderzochte boedelinventarissen ingedeeld in drie perioden, namelijk de zeventiende en

de eerste en tweede helft van de achttiende eeuw. Gekeken is naar het al dan niet voorkomen van meerdere kookruimten in huishoudens. Hoewel vertrekken vaak meerdere functies hadden, zijn de ruimten waar gekookt werd door hun specifieke eisen doorgaans goed te achterhalen. In enkele gevallen staan deze in de boedel-inventaris als 'keuken', 'snuiver' of 'komboff' vermeld. In de overige gevallen is door interpretatie van de in een vertrek aanwezige goederen de (hoofd)functie van het vertrek wel te achterhalen. Zo werd een vertrek waar een haal, tang, rooster of fornuis aanwezig was, ook als kookruimte beschouwd.

Daarnaast is gekeken of er per sociale groep veranderingen in functies en aantal kookruimten aan te wijzen zijn. Hiervoor zijn de erflaters, indien te achterhalen, naar welstandscategorie ingedeeld. Een veel gebruikte methode is een indeling op basis van de financiële positie van de erflater. Deze gegevens vergen echter veel spuurwerk en blijven vaak onvolledig. Een indeling op basis van beroepsgroepen zou dit euvel deels kunnen ondervangen.²¹ Een bezwaar hierbij is dat slechts de formele kant van de professie wordt gevangen, en deze vaak in zulke algemene termen is gesteld dat het als classificatiemiddel erg grof is. Schuurman heeft dit in zijn proefschrift proberen op te lossen door een indeling naar geschat vermogen te combineren met 'socio-professionele groepen'.²² Een dergelijke indeling heeft echter een sterke opdeling in clusters tot gevolg, waardoor een groot aantal boedel-inventarissen onderzocht moet worden om tot betrouwbare vergelijkingen te komen.

Een alternatief voor deze methoden is een classificatie op basis van een statusindicator. Voorwerpen die als statussymbolen fungeren, geven evenzeer een indicatie van de maatschappelijke positie van de erflater en van zijn of haar aspiraties. Hoewel er geen vaste formule voor te geven valt wat als indicator kan dienen – sociale positie, status en rijkdom kunnen zich immers op vele manieren uiten – zijn er wel enkele kenmerken te geven. Met name voorwerpen waarvan het praktische nut in het huishouden niet direct aantoonbaar is, kunnen een symboolfunctie hebben gehad om de bezoeker over de welstand en smaak van de eigenaar te informeren. De symbolische waarde van een voorwerp kan geheel los staan van de economische of intrinsieke waarde van een voorwerp en kan zich uiten in de decoratie of het materiaal, maar ook in de aantallen waarin het voorkomt. Een goed voorbeeld van dit laatste zijn porseleingoed en tafeltexiel. Voor ons onderzoek hebben we het tafellinnen als statusindicator gebruikt.²³

Het voordeel van een indeling op basis van indicatoren is dat de selectiecriteria uit de boedel zélf te halen zijn. Een probleem bij de keuze van de indicatoren is dat de naamgeving van de verschillende voorwerpen per regio of tijdvak kan veranderen. Als gevolg van een gewijzigde waardering voor of betekenis van een bepaald object kan een naam ontstaan, veranderen of verdwijnen.²⁴ Daarentegen weerspiegelen nieuwe begrippen tevens nieuwe ervaringen of betekenissen, hetgeen evenzeer een indicatie is voor een veranderende waarde van het voorwerp. Ook moet bedacht worden dat een boedelinventaris een momentopname is uit de 'levenscyclus' van een huishouden en dat voorwerpen soms vele jaren voordat ze op een inventarislijst komen verworven zijn.

Uit de periode 1631 tot 1789 zijn alle boedelinventarissen uit Weesp en Weesperkarspel opgenomen.²⁵ Tabel 1 toont de spreiding van het aantal inventarissen over de drie perioden en over de welstandscategorieën. Hieruit blijkt dat de hogere welstandscategorieën in de eerste periode ondervertegenwoordigd zijn, waardoor de uitkomsten een beperkte reikwijdte hebben. Tevens is een onderscheid tussen boeren en overige beroepen gemaakt, in verband met de verschillende eisen die de eersten aan het binnenhuis stelden. Ten slotte is er een groep waarvan het beroep onbekend is.²⁶

Tabel 1. Spreiding van beroepscategorieën over welstandscategorieën per periode (1631-1789)

Welst.cat.	1631-1700			1701-1750			1751-1789		
	Boer	Ov.ber.	Onb.	Boer	Ov.ber.	Onb.	Boer	Ov.ber.	Onb.
A	2	5	2	7	1	4	11	4	3
B	10	3	7	15	18	9	24	12	8
C	0	2	1	0	10	1	1	4	6
D	0	3	1	0	7	2	0	15	1

Bron: boedelbank P.J. Meertens-Instituut.

De verdeling in welstandscategorieën op basis van tafeltexiel is progressief: A: 0-9 (stuks tafeltexiel, lakens en servetten), B: 10-49, C: 50-99 en D: 100+. Daar de uitvoering van het tafeltexiel niet consequent vermeld is, is dit niet bij de indelingscriteria betrokken. Incomplete boedelinventarissen zijn niet meegerekend.

De volgende tabellen geven informatie over het percentage huishoudens met twee of meer kookruimten per beroepsgroep en welstandscategorie, afgezet tegen het gemiddeld aantal vertrekken dat in de boedelinventaris vermeld stond. Daar vertrekken waar geen roerende voorwerpen lagen niet in de inventaris zijn vermeld, moet het gemiddeld aantal vertrekken als ondergrens worden beschouwd.

Tabel 2. Spreiding van het aantal huishoudens met twee of meer kookruimten over de welstandscategorieën per periode (1631-1789).

1631-1700 (N=36)									
Welst. cat.	Boeren			Overige beroepen			Onbekend		
	(N)	2k.	gem.	(N)	2k.	gem.	(N)	2k.	gem.
A	(2)	0%	3,5	(5)	20%	4,8	(2)	0%	4,5
B	(10)	20%	4	(3)	0%	4,3	(7)	29%	5,6
C	(0)			(2)	50%	7,3	(1)	100%	12
D	(0)			(3)	100%	15	(1)	100%	11

1701-1750 (N=74)									
	Boeren			Overige beroepen			Onbekend		
Welst. cat.	(N)	2k.	gem.	(N)	2k.	gem.	(N)	2k.	gem.
A	(7)	0%	2,4	(1)	100%	4	(4)	75%	4,8
B	(15)	13%	4,2	(18)	39%	5,7	(9)	22%	4,3
C	(0)			(10)	60%	8,9	(1)	100%	13
D	(0)			(7)	43%	12	(2)	0%	7

1751-1789 (N=89)									
	Boeren			Overige beroepen			Onbekend		
Welst. cat.	(N)	2k.	gem.	(N)	2k.	gem.	(N)	2k.	gem.
A	(11)	55%	5,6	(4)	0%	2,5	(3)	33%	3,7
B	(24)	50%	7	(12)	33%	5,1	(8)	75%	5,1
C	(1)	100%	9	(4)	75%	7,8	(6)	83%	10,2
D	(0)			(15)	73%	11,5	(1)	0%	8

N = het aantal onderzochte boedels, 2k. = het percentage huishoudens met twee of meer kookruimten, gem. = het gemiddeld aantal vertrekken per huishouden (vastgelegd in de boedelinventaris).

Bron: boedelbank P.J. Meertens-Instituut.

Wanneer alleen de indeling naar welstandscategorie wordt genomen blijken de ontwikkelingen duidelijker zichtbaar:

Tabel 3. Spreiding van het aantal huishoudens met twee of mee kookruimten over de welstandscategorieën (N=199).

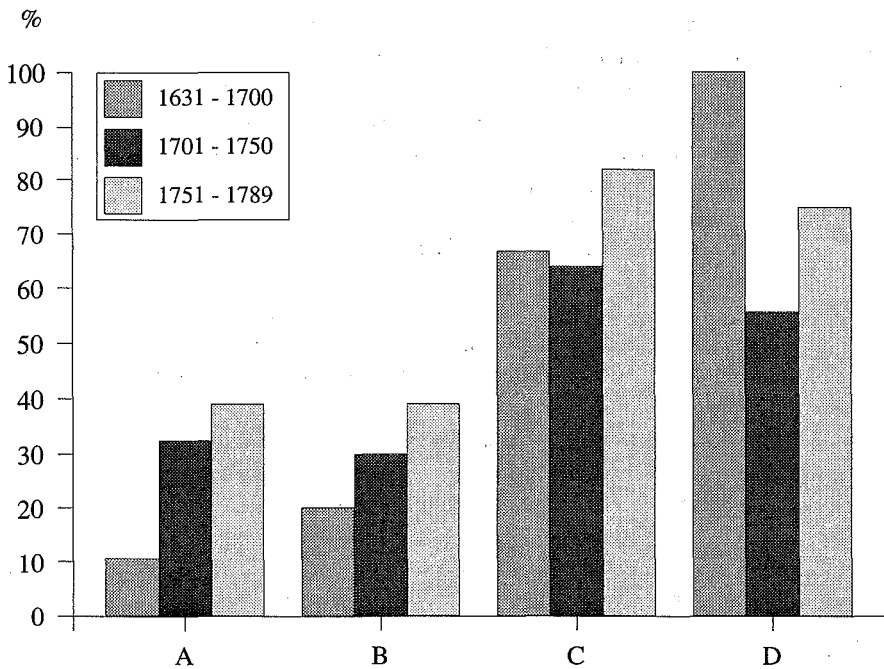
	1631-1700		1701-1750		1751-1789	
Welst. cat.	(N)	2k.	(N)	2k.	(N)	2k.
A	(9)	11%	(12)	33%	(18)	39%
B	(20)	20%	(42)	26%	(44)	39%
C	(3)	67%	(11)	64%	(11)	82%
D	(4)	100%	(11)	56%	(16)	75%

Bron: boedelbank P.J. Meertens-Instituut.

Zowel het gemiddeld aantal vertrekken als het percentage huishoudens met twee of meer kookruimten is over de gehele periode in de hogere welstandsgroepen duidelijk groter. Wel is er een constante stijging bij de lagere welstandsgroepen van het percentage boedelinventarissen waaruit het bezit van twee of meer kookruimten blijkt. Opvallend is echter dat het gemiddeld aantal vertrekken niet noemenswaardig steeg. Voor de hoogste welstandsgroep is deze tendens in het begin van de acht-

tiende eeuw juist omgekeerd. Daar is een teruggang in huishoudens met twee of meer kookruimten, hetgeen in mindere mate ook bij de op een na hoogste welstandsgroep merkbaar is. Voor de tweede helft van de achttiende eeuw is echter weer een lichte stijging merkbaar.

Percentage huishoudens met twee of meer kookruimten



Bron: boedelbank P.J. Meertens-Instituut.

Van de 199 huishoudens waarvan de inventaris per vertrek is opgemaakt, zijn zes huishoudens gevonden met drie kookruimten. In de boedelbeschrijving van oudschepen P. Schaep uit 1686 waren van de achttien vertrekken er maar liefst vier als kookruimte of bijkeuken ingericht.²⁷

Ook in de benaming van het kookvertrek zijn veranderingen te zien. Bij één op de drie boerenhuishoudens kookte men in het woonvertrek. Tellen we boedels waarin een schuur of stal vermeld wordt erbij, dan komt dit aandeel op bijna de helft. In de overige gevallen maakt de inventaris melding van een keuken, binnenhaard, achterhuis of kamer waarin men kookte. Tot het midden van de achttiende eeuw bestond het woongedeelte van de Weesper boerderijen volgens Van Koolbergen voornamelijk uit een voor- en achterhuis, die respectievelijk dienden als pronk- en woonvertrek. Nadien was een achterhuis met opdeling in stal en woonkeuken de norm. 's Zomers, als het vee in de wei liep, woonde en kookte men in de stal.

Bij de niet-agrarische huishoudens is ook een verandering in vertrekkenaan-
duiding zichtbaar. Zo werd in de zeventiende eeuw nog één op de drie kookruimten
als binnenhaard of -kamer betiteld. In de daaropvolgende periode is dit percentage
veel geringer. Daarentegen wordt vaker de kookruimte als keuken aangeduid, het-
geen mogelijk wijst op een toegenomen beleving van het specifieke karakter van
deze ruimte.

Nu hoeft een aanduiding van een vertrek niet direct een indicatie te zijn voor de
functie die het vervulde. Zo kan kookgerei in een kamer zijn opgeborgen zonder
dat daar verder gekookt werd. Een voorbeeld daarvan is de boedelinventaris van
Metje Jans waarin sprake is van "binnenkeuken" en "achter in 't keukentje".²⁸ De
binnenkeuken behoorde blijkbaar tot de representatieve vertrekken, gezien de ver-
melding van tien schilderijen en een 'tinnekast'. Dat er waarschijnlijk ook werd
gekookt, blijkt uit de aanwezigheid van haardgerei. Het keukentje werd als opslag-
ruimte gebruikt, er stond slechts wat losse 'rommel'. Mogelijk werd deze ruimte
alleen 's zomers als kookruimte ingericht. Een enkele maal wordt de onderzoeker
echter op zijn wenken bediend, zoals in 1725 bij Christina Flins, waar van "het
dagelijx stook naest de keuken" melding wordt gemaakt, zodat misverstand is uit-
gesloten.²⁹ Ten slotte is het mogelijk dat er buiten, op de binnenplaats in de open
lucht of onder een luifel, op een komfoor of simpelweg op een open vuurtje werd
gekookt.

Alles bijeen is er een duidelijke ontwikkeling van het aantal kookruimten per
huishouden te onderkennen. Bij de laagste welstandsgroepen is een constante toe-
name van huishoudens met twee of meer kookruimten over de onderzochte periode
waarneembaar. Bij de hoogste welstandsgroepen lijkt het bezit van twee of meer
kookruimten een normaal verschijnsel, hoewel in de eerste helft van de achttiende
eeuw de behoefte aan een tweede kookvertrek minder aanwezig lijkt te zijn.

De keuken als artistiek decor

In de beeldende kunst komt het thema van de keuken regelmatig voor. Vanwege de
associatie met het dagelijks leven en de vele huiselijke attributen bood de keuken
een vertrouwd en herkenbaar kader voor iedereen. Dit hoeft echter niet te bete-
kenen dat de afbeeldingen op prenten en schilderijen een getrouwe weergave van
de realiteit waren.³⁰ Een vrouw die in de keuken vlees aan het spit rijgt kan bijvoor-
beeld evenzeer een vleselijke lust verbeelden als een keukenpraktijk. Ook thema's
als luiheid en plichtsverzaking, enkele der hoofdzonden die vrouwen in het huis-
houden konden begaan, zijn veelal tegen het achtergronddecor van de keuken ge-
plaatst.

Ook al geven de afbeeldingen niet de realiteit van het binnenhuis weer, ze ont-
hullen ons wel de toenmalige mentale kaders en stereotiepen. Het gaat ons er uitein-
delijk om wat als karakteristiek voor de wooncultuur werd ervaren.³¹ Op welke
wijze figureert de keuken als 'culturele categorie' op schilderijen, prenten en emble-
mata? Hierbij is met name gelet op betekenisclusters zoals de verhouding tussen
man en vrouw, de wisselwerking tussen publiek en privé en de afbakening tussen
werken en pronken.

“Hoewel de schilder de interieurs naar de natuur weergaf”, aldus Staring in zijn beschrijving van zeventiende- en achttiende-eeuwse kunstenaars, “trachtte hij de verschillende goed waargenomen onderdelen harmonisch samen te voegen tot een nieuw interieur”.³² De reden voor deze herschikking van de realiteit zou zijn dat men vooral de rijkdom en voornaamheid wilde doen blijken, hetgeen goed te zien zou zijn bij de latere werken van Pieter de Hoogh. Gerard de Lairesse schreef dat een schilder evenveel van bouwkunst diende te weten als een architect om zodoende een getrouw beeld van de realiteit te kunnen geven.³³ Gold dit in de eerste plaats voor klassieke bouwkunst in historiestukken, ook voor de eigentijdse bouwkunst in genrestukken ging dit op. Met de uitdrukking ‘goed geproportioneerde vertrekken’ kan De Lairesse zowel op de inrichting van het vertrek als op de kompositie van het schilderij gedoeld hebben. Toch pleit hij ervoor de interieurs zo natuurgetrouw mogelijk weer te geven: “Voor al dient men omtrent deze stoffe acht te geeven op de regulierheid van de verdeeling, de timmeragie betreffende, dat het in zyne volkomenheid, zo dezelve in zyne bouworder wel is, blyve, zonder die in het minste, onder voorwendsel van welstand of schilderachtigheid, te krenken of te hinderen”.³⁴

Deze natuurlijkheid gold ook voor de stoffering van het interieur en het was “buiten twijffel, dat de geenen, welke een huis bewoonen, het zelve ook stoffeeren en voorzien van alles wat in ieder vertrek behoord, ’t zy in de keuken, kamer, pronkzaal en gaanderyen”.³⁵ Dit streven naar een natuurgetrouw beeld hield evenwel ook in, dat de schilder de dagelijkse realiteit en chaos diende weer te geven.³⁶ Het is overigens onduidelijk in hoeverre schilders deze handleidingen als autoriteiten navoldden.

Naast de compositorische en schildertechnische aspecten konden ook iconologische motieven een belangrijk vormbepalend element zijn. In het zestiende-eeuwse Vlaamse keukenstuk en markttafereel, met als belangrijkste vertegenwoordigers van dit genre Pieter Aertsen en Joachim Beuckelaer, speelden zowel christelijke als meer aardse motieven een belangrijke rol.³⁷ Kenmerkend zijn de grote hoeveelheden voedsel die, zo lijkt het, onordelijk over de vloer en tafels uitgespreid liggen. Daarnaast zijn er vaak christelijke taferelen op de achtergrond geplaatst. Als een soort tegenwicht tegen de voedseloverdaad trachtten ze de ondeugdzaamheid van wereldse geneugten en belangen te hekelen vanuit een christelijk moraliserend perspectief.³⁸

Een ander terugkerend thema, dat vooral in de tweede helft van de zestiende en in het begin van de zeventiende eeuw populair was, was de vette en de magere keuken.³⁹ De nadruk lag vooral op het verschil in hoeveelheid voedsel tussen beide keukens. Op de pendants zijn ook goed de toenmalige verschillen in uitvoering en variëteit van keukengerief zichtbaar. In de keuken bevolkt door de dikken zijn velerlei gereedschappen voor vleesbereiding te zien, zoals braadrooster, spit, vleesmessen en treeft, maar ook andere tekenen van de welvoorzene keuken, zoals de nootmuskaatrasp, zijn prominent aanwezig. In de magere keuken is schraalhans keukenmeester met goedkoop aardewerk.

In de loop van de zeventiende eeuw verandert de thematiek van het keukenstuk. Het Vlaamse keukenstuk alsmede de vette en magere keuken waren genres opge-



Afb. 2. Nicolaes Maes, 'De slapende keukenmeid'.
(Zie ook: *Tot lering en vermaak* (Amsterdam 1976) 144-147).
Reproduced by courtesy of the Trustees, The National Gallery, London.

bouwd rond een vaststaand moraliserend thema. Bij het Hollandse zeventiende-eeuwse 'keukenstukje' was dit veel minder het geval, waarbij het vooral om de herkenbaarheid van het dagelijkse bestaan lijkt te gaan.⁴⁰ Het zijn dan niet zozeer bijbelse of klassieke thema's maar veeleer huiselijke deugden die de betekenisvelden van deze werken kleuren.⁴¹ Zo komt regelmatig de vrouw of meid voor die bezig is de pannen te schuren. Behalve als een weergave van alledaagse routine wijst het ook op de reinheid en soberheid die men geacht werd na te streven in het huishouden. Een iconografische variant hierop is een meid die de onderkant van de pannen schuurt: in tegenstelling tot de praktische reden om de binnenkant te reinigen is het schuren van de onderkant een uiting van onbegrepen en valse ijver. Of, zoals Jacob Cats het stelde: "Als morsige lieden kuys worden, soo schuerense de panne van achteren".⁴²

582

HUYSELICKE SAKEN.

Als morsige lieden kuys worden / soo schuerense de panne van achteren.



Besiet eens dese twee, die in voorleden jaren
 Ganfch vuyl in haer bedrijf, en rechte flonfen waren,
 Die sijn nu wonder net, en uytermaten kuys,
 Sy boenen even selfs de gronden van het huys:
 De pannen aen den heert, die niemant van de bueren
 Oyt anders is gewoon als binnen in te schueren,
 Die kuyft dit aerdigh volck oock aen den uytter-kant,
 Al hanght die meesten tijt te midden in den brant.
 Dus gaer et in 't gemeen, wannecr onwijse lieden
 Met al te dommen ernst haer oude rancken vlieden!

Want mids sy byster hardt, en sonder reden gaen,
 Soo komt de tegen-feyl niet selden op de baen
 Wort niet een quilte goet, wanneer hy wil bedaren,
 Wel dickmaels al te seer genegen om te sparen:
 Spilt niet een gierig mensch, als hy na miltheyt tracht,
 Wel dickmaels sonder maect, en boven sijne macht?
 't Is beyde sonder gront, en tegen goede zeden,
 't Is beyde sonder flot, en buyten alle reden,
 „Wel, vrienden, weest belet, en houdt de rechte maect;
 „Ten is geen ware deught die uyt den regel gaet.

Afb. 3. Adriaen van de Venne, "Als morsige lieden kuys worden, soo schuerense de panne van achteren". Gravure uit: Jacob Cats, *Alle de wercken* (Amsterdam / Den Haag 1726) I, 582. (Universiteitsbibliotheek, Amsterdam).



3

Afb. 4. Bradende vrouw. Gravure door Geertruyt Roghman, derde kwart zeventiende eeuw. (Atlas Van Stolk, Rotterdam).

Het beeld van de vrouw blijkt bijna altijd door mannelijke schilders te zijn weergegeven en beantwoordt dan ook aan hun opvattingen (en die van hun opdrachtgevers) over wat vrouwen sierde. Uitzonderingen hierop waren Judith Leyster en Geertruyt Roghman, welke laatste een serie gravures over huishoudelijk werk heeft gemaakt. Hierop is duidelijk het zware en intensieve karakter van de arbeid te zien en kunnen de gebogen ruggen van werkende vrouwen geïnterpreteerd worden als een nuchtere verwijzing naar het ongemakkelijke en anonieme werk dat zij verrichtten.



Afb. 5. Schurende vrouw. Gravure door Geertruyt Roghman, derde kwart zeventiende eeuw. (Atlas Van Stolk, Rotterdam).

De symboliek van de keuken

In moralistische werken en emblemata vinden we thema's – zoals deugdzaamheid, matigheid en godsvrucht – die we ook op de schilderijen en prenten aantreffen, terug. Vooral het motief van geestelijke en lichamelijke reinheid werd opvallend vaak gekoppeld aan dat van de huiselijke bezigheden die met name in de keuken werden gesitueerd.⁴³ In Jan Luykens *Het leerzaam huisraad* (1711) worden keu-

ken, kook- en eetgerei gebruikt als 'dragers' van moralistische boodschappen. Het merendeel van de afbeeldingen en de door Luyken behandelde voorwerpen hebben rechtstreeks betrekking op de kook- en eetcultuur. Het keukengerei wordt onder verwijzing naar de gebruiksfunctie gehanteerd als metafoor voor geestelijke handelingen, terwijl 'siervoorwerpen' en vooral porselein, werden gebruikt om de zucht naar weelde en rijkdom te kritiseren. De keuken diende met andere woorden als bastion van met deugdzaam noties beladen gebruiksvoorwerpen; het eigenlijke kookvertrek had blijkbaar geen associaties met het door Luyken als verfoeilijk beschouwde pronken.⁴⁴

De keuken werd bij deze auteurs geassocieerd met de vrouw, ongeacht haar status of rijkdom.⁴⁵ Moralisten zoals Jacob Cats argumenteerden dat vrouwen vanwege hun fysieke en mentale kenmerken meer geschikt waren om in het besloten veilige huishouden te vertoeven:

De man moet op de straet om sijnen handel gaen;
Het wijf moet in het huys de keucken gade slaen (...)
Het vlytigh straet-gewoel wort in den man gepresen
Maar in een teere vrou een stil en sedig wezen
Gy, reyst dan, neerstigh man en past op uw gewin,
Gy, set u, jonge vrou en let op uw gesin.⁴⁶

Cats beschrijft hierin zowel een scheiding van taken als levenssferen tussen de seksen. Ook Johan van Beverwijck komt in zijn *Van de wtneementheyt des vrouwelicken geslachts* uit 1643 tot de slotsom dat God de vrouw "tot de binne-sorge" geschapen had, "te weten van sachter vleesch".⁴⁷ In de zeventiende-eeuwse iconografie werd deze opvatting onder andere uitgebeeld door een schildpad (of slak) bij de vrouw te plaatsen. Wilhelmus Beurs schrijft hierover in zijn schildershandleiding *De groote waereld in 't kleen geschildert* uit 1692: "De schildpadde vertoont traagheid en regte huisvrouwen, in haar huis als verborgen en woonende, die ook meer tegen de gebreeken van die sexe gewapent zijn, als de uithuisige".⁴⁸

Parallel aan deze ordening maakten moralisten tevens een onderscheid tussen het ordelijk huishouden en de wanordelijke buitenwereld. Orde werd als een wezenlijk onderdeel van de huiselijke deugden beschouwd. Uit boedelbeschrijvingen blijkt dat kookgerei, met name het goedkopere aardewerk, ook op binnenplaatsen, in kelders of houten aanbouwsels achter het huis werd opgeborgen. Deze in onze ogen weinig praktische oplossing droeg er toe bij dat de kookruimte ordelijk kon blijven. Naast orde werd ook reinheid als een belangrijk kenmerk van het deugdelijk huishouden beschouwd. De uiterlijke reinheid zou een duidelijk zichtbare uiting van innerlijke reinheid en deugdzaamheid zijn.⁴⁹ Door het dampige, rommelige en moeilijk schoon te houden keukenbedrijf over te brengen naar een aparte werkkeuken, konden in de oorspronkelijke keuken de deugden van orde en reinheid beter gewaarborgd worden. Er werd overigens door moralisten opvallend weinig kritiek geleverd op het pronken in huis en in het geheel niet op pronken in keukens, dit in tegenstelling tot pronken met bijvoorbeeld kleren.⁵⁰ De uitspraak dat "een kock of kockin wel op [moet] passen datter geen quade menschen in de kookken komen"⁵¹ kan in deze context verklaard worden als een afschermen van

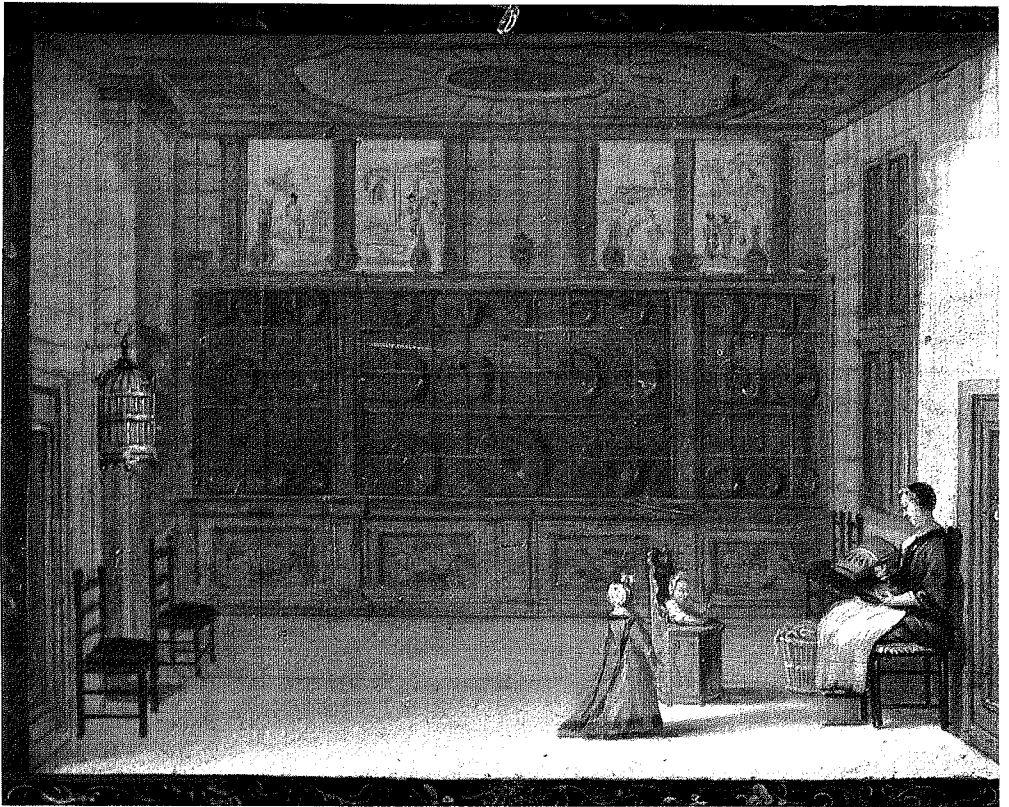
buitenstaanders en het symbolisch schoon houden van de privéruimte. De keuken is het zinnebeeld van de vrouwelijke zorg voor het huishouden, waarin deugden als reinheid, orde en zuinigheid werden gematerialiseerd.



Afb. 6. Hendrik Sorgh, 'De familie van Jacob Bierens' (1663) (Rijksdienst Beelden & Kunst, Den Haag). Familieportretten werden doorgaans in het salet gesitueerd. Een uitzondering hierop is dit werk van Sorgh, waarop een doopsgezinde familie in de keuken te zien is. Hoewel de familie rijk was en over meer representatieve ruimten beschikte, lijkt het schilderij een duidelijke belijdenis van soberheid en matigheid, en zal de keuken waarschijnlijk om haar symbolische waarde gekozen zijn. (Zie ook E. de Jongh, *Portretten van echt en trouw* (Zwolle/Haarlem 1986) 248-250).

Dit gold ook voor de rijkere huishoudens, waar de vrouw des huizes haar zetel in dit typische vrouwendomein had. Terwijl de dienstmeiden in de werkkeuken het eten bereidden, regeerde zij vanuit de pronkkeuken en symboliseerde zo de huiselijke deugden van orde, rust en properheid. Tevens konden door de opdeling in een pronk- en werkvertrek de bedienden van de rest van het huishouden worden afgezonderd zodat de intimiteit van het gezin gewaarborgd bleef.

Een praktisch argument voor de scheiding van woon- en kookfunctie was dat hierdoor de overlast van de voedselbereiding, zoals hitte, damp, geuren en afval, van de woonruimte werd geïsoleerd. Met name wanneer het winterseizoen voorbij was en de warmte van het kookvuur van comfort tot overlast werd, zal het overbrengen van het koken naar een klein achterkeukentje een uitkomst zijn geweest.



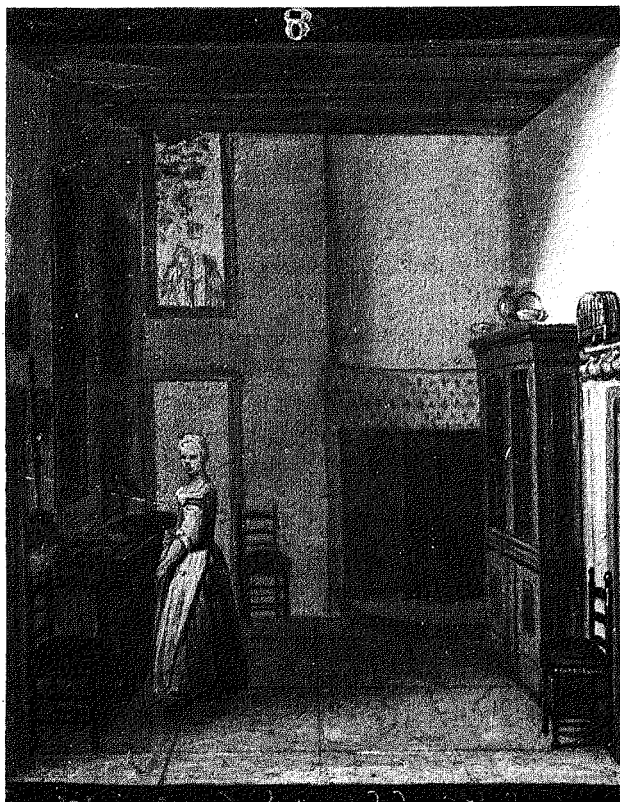
Afb. 7. Schilderij door Jacob Appel (1680-1751), waarop de pronk- en werkkeuken van het poppenhuis va

Bij de elite zal om deze redenen waarschijnlijk eerder tot een opdeling in woon- en kookvertrekken zijn overgegaan. Dit betekende wel dat 's winters voor de verwarming van de woonvertrekken een aparte hittebron moest dienen.⁵² De brandstofkosten wogen blijkbaar ruimschoots op tegen het toegenomen comfort.

Conclusie

De keuken vervulde een centrale rol in het zeventiende- en achttiende-eeuwse huishouden. De betekenis van de keuken beperkte zich niet alleen tot die van kookruimte; voor een groot deel van de bevolking was het ook de belangrijkste woonruimte en het meest representatieve vertrek.

Een praktische reden voor de centrale functie van de keuken was gelegen in de kostbare warmte van het kookvuur, die voor een behaaglijk woonklimaat zorgde. Met het ontstaan van een binnenhaard werd, los van de meer publieke werkvertrekken, een intieme privéruimte geschapen. Wanneer het buiten warmer werd, sloeg dit voordeel om in een nadeel en verhuisde men het keukenbedrijf naar de plaats of naar de bij- of zomerkeuken. Daarnaast was het gebruikelijk dat het keukengerei,



Petronella Oortman (ca. 1690) te zien zijn. (Rijksmuseum, Amsterdam).

met name het goedkopere aardewerk, in andere vertrekken dan de centrale kookruimte werd opborgen. Op deze wijze kon men in het centrale kookvertrek, dat vaak ook als eet-, slaap- en zitruimte diende, ruimte en orde handhaven.

Na de opkomst van de binnenhaard nam deze als woonruimte steeds meer in betekenis toe ten koste van de overige ruimten. Geleidelijk breidde de privésfeer zich in de zeventiende eeuw uit over de overige delen van het huis. De betekenis van de keuken als woonruimte lijkt in de achttiende eeuw met name in de rijkere huishoudens af te nemen. De keuken was hier een goed geoutilleerde werkplaats gelegen in de periferie van het huis. De ligging van de verschillende vertrekken ten opzichte van elkaar lijkt de veranderende functie van de kookruimte te bevestigen. De binnenhaard of representatieve binnenkeuken ont-

wikkelt zich tot het centraal gelegen 'hart' van de woning. De werk- en opberg-ruimten, de snuiver en werkkeuken liggen aan de achterzijde van het huis. Bij de meestvermogenden worden de kookvertrekken in de achttiende eeuw naar het souterrain verbannen.

De kookruimte was, als vitaal onderdeel van het huis, een vertrek dat tevens met symbolische noties was omgeven. Gezien de regelmaat waarmee de keuken in beeldende kunst en moralistische werken als veelzeggend decor figureert, vervulde ze een belangrijke rol als cultureel object in het bewustzijn van de Hollandse burger. Voor de vrouw bood de kookruimte, als hart van het huishouden, de mogelijkheid om haar kwaliteiten als huis 'houdster' te tonen. Deugden als orde en reinheid werden beter gewaarborgd door het vuile en chaotische keukenbedrijf over te hevelen naar een aparte werkkeuken. Het oorspronkelijke kookvertrek werd getransformeerd in een pronkkeuken die niet alleen als statusobject fungeerde, maar ook als toonzaal van vrouwelijke deugden beschouwd kon worden.

Bij de lagere welstandsgroepen in Weesp en Weesperkarspel nam in de zeventiende en achttiende eeuw het percentage huishoudens met twee of meer kookruimten gestaag toe. De hogere welstandsgroepen hadden in de zeventiende eeuw

veelal reeds meerdere kookvertrekken. In de negentiende eeuw lijkt de ontwikkeling van een multifunctionele woon/werkkeuken naar een aparte werkkeuken zich uiteindelijk ook bij de laagste sociale groepen door te zetten.⁵³ Zo had het Koninklijk Instituut voor Ingenieurs in het kader van de sociale woningbouw halverwege de negentiende eeuw een leidraad opgesteld waaraan de arbeiderswoningen dienden te voldoen. Hierin werd onder andere een aparte werkkeuken gepropageerd. De oude scheiding van een winter/woonkeuken en zomerkeuken klinkt er sterk in door: "(...) een woonkamer, waarin des winters tevens van de warmte, welke dient om het eten gereed te maken, partij getrokken wordt voor verwarming. Eindelijk een keuken met pomp en aanrecht en een plaats voor de berging van huishoudelijke en andere voorwerpen. Des zomers wordt het eten in de keuken gereed gemaakt. In de woonkamer en de keuken zij alzoo een schoorsteen, in de andere vertrekken niet, maar luchtbuizen tot ventilatie".⁵⁴

Dat de functionele opsplitsing van keukens, waarbij de bereiding van het voedsel werd losgekoppeld van de woon- of pronkkeuken, niet bij alle groepen in goede aarde viel moge blijken uit het commentaar van de fictieve 'Jacob Goedhart' in de *Vrouwelyke Spectator* van 1760: "(...) de knecht moet altijd als een dief zonder schoenen in huis sluipen; wyders om de Keuken niet vuil te maaken, welke na mijn bedenkingen tot gemak gebouwt is, legt, Op de Drempel steeds één fyltje [dweiltje] / Op de Haartstee is één Zyltje / Om de kraanen is één slet / in de Gootsteen, één servet / en de Keukenmeid moet steeds in één combuisje dat by de Thuin gemaakt is, stookken en kookken; zo dat wy door myn Vrouws zindelyke toedoen, altyd in de Winter half bevrozene gerechten op tafel krijgen".⁵⁵ Deze Jacob ondervond aan den lijve dat de keuken niet slechts tot gemak was gebouwd, maar tevens andere waarden belichaamde. Zoals uit deze bijdrage is gebleken, waren dat, al naar gelang van de context, symbolische noties met betrekking tot culturele categorieën als mannelijke en vrouwelijke domeinen, publieke en private ruimten alsmede betekenisclusters zoals reinheid, orde en deugd. De ideale vroegmoderne huishoudster benadrukte door het efficiënt beteugelen van vervuiling en chaos, waarmee de voedselbereiding onvermijdelijk gepaard ging, haar deugden. Het was hiermee dat zij pronkte, immers: "een goet wijf is een goet stuck huysraets".⁵⁶

Summary

Show place and cooking area. Image and reality of the kitchen in early modern Dutch interior

The kitchen played a central part in the 17th and 18th century household. The significance of the kitchen did not limit itself to that of cooking space; to a major part of the population it was the most important living space and the most representative area of the household. A pragmatic reason for the kitchen's central function had been the valuable heat of the cooking fire that sustained a comfortable warmth. With the development of an inner fireside a more intimate private domain was created next to some more public working spaces. In summer this advantage became an inconvenience and the household transferred itself to the scullery. Additionally it was usual to stow cooking utensils, especially the cheaper earthenware, in other rooms than the central cooking area. In this way one could maintain a certain space and order in this place which was also used as a dining, sleeping and sitting-room.

Especially in richer households the importance of the kitchen as living space seems to diminish in the 18th century. The location of the different apartments seems to confirm the changing function of the cooking space. The inner fireside or representative inner kitchen transformed into a central 'heart' of the house. The working and stockroom, the 'snuiver' and working kitchen were located at the back of the house. As vital core of the house the cooking space became surrounded with symbolism. The kitchen played an important part as a cultural object in the mind of the Dutch citizen if we look at the regularity in which the kitchen figures as a significant setting in works of art and moral. As a focal point of households the kitchen offered women the opportunity to show their abilities as housekeepers. Virtues like order and cleanliness were better maintained by transferring the dirty and chaotic kitchen labour to a separate working kitchen. The initial cooking space transformed into a kitchen of state with connotations of status and female virtues.

* Dit artikel is een samenvatting van mijn doctoraalscriptie *'De kleyne keucken en enge schouwen, die zijn 't die ruyme kamers bouwen'. Beeld en realiteit van kookruimten in het zeventiende en achttiende eeuwse Hollandse binnenhuis. Een boedelanalyse naar de relatie tussen interieur en welstands-uitingen*, die in 1992 aan de Universiteit van Amsterdam werd geschreven onder begeleiding van mw. dr. F.M. Egmond en mw. dr. Th. Wijsenbeek-Olthuis. Met dank aan Gerard Roojakkers en andere redactieleden van *Volkskundig Bulletin* voor hun redactionele hulp.

1. G.D.J. Schotel, *De Hollandsche keuken en kelder uit de 17e eeuw* (Leiden 1871) 4. Zie ook G.D.J. Schotel, *Het Oud-Hollandsch huisgezin der zeventiende eeuw* (Haarlem 1868).
2. Zie hiervoor onder andere L. Burema, *De voeding in Nederland van de Middeleeuwen tot de twintigste eeuw* (Assen 1953).
3. A.P.E. Ruempol, G.J. Koot, 'Kaas en bier op 't menu, maar toch een "vleyschvorricgen"', in: *Huisraad van een molenaarsweduwe* (Rotterdam 1986) 57.
4. Thera Wijsenbeek-Olthuis, *Achter de gevels van Delft: bezit en bestaan van rijk en arm in een periode van achteruitgang* (Hilversum 1987) 227-234.
5. Zie onder andere H.J. Zantkuijl, *Bouwen in Amsterdam* (Amsterdam 1993), R. Meischke en H.J. Zantkuijl, *Het Nederlandse woonhuis van 1300-1800* (Haarlem 1969) en Th.H. Lunsingh Scheurleer e.a. (ed.), *Het Rapenburg. Geschiedenis van een Leidse gracht*. I - (Leiden 1986-).
6. Zantkuijl, *Bouwen in Amsterdam*. Deze 'verstening' was voor een belangrijk deel gestimuleerd door de stadskeuren die uitgevaardigd werden om het brandgevaar te verminderen.
7. Zantkuijl, *Bouwen in Amsterdam*, 83.
8. Zantkuijl, *Bouwen in Amsterdam*, 92, afb. 336.
9. A.J. Schuurman, 'De studie van woonculturen in het verleden als sociaal-economische geschiedenis', in: P. Klep e.a. (ed.), *Wonen in het verleden 17e-20e eeuw. Economie, politiek, volkshuisvesting, cultuur en bibliografie* (Amsterdam 1987) 171-187, aldaar 179.
10. C.W. Fock, 'Wonen aan het Leidse Rapenburg door de eeuwen heen', in: P. Klep e.a. (ed.), *Wonen in het verleden*, 171-187, aldaar 196.
11. Zie de bijdrage van Hester Dibbits en Eveline Doelman aan dit themanummer.
12. R. van Zoest, X. van Eck, *Huis Schuylenburch* ('s-Gravenhage 1988). Het huis vormt een unieke bron daar de originele bouwtekeningen en plattegronden uit 1715 bewaard zijn gebleven.
13. C.A. van Swigchem, 'Het huis Hodshon te Haarlem. Verband tussen vormgeving en functie bij een voornaam woonhuis uit het einde van de 18de eeuw', *Nederlands kunsthistorisch jaarboek* 31 (1980 (Haarlem 1981)) 439-455, aldaar 452.
14. Zie o.a. Hans Vredeman de Vries, *Architectura* (1577), Salomon de Bray, *Architectura moderna ofte Bouwinge van onsen tyt* (1631), Philips Vingboons, *Afbeeldsels der voornaemste gebouwen* (1648-74) en Pieter Post, *Les ouvrages d'architecture* (1715).
15. Salomon de Bray, *Architectura moderna*, 3-4.
16. Andrea Palladio, *I quattro libri dell' architettura* (1570), boek II, hoofdstuk II.
17. Deze boedelbeschrijvingen zijn opgenomen in de geautomatiseerde 'boedelbank' van het P.J. Meertens-Instituut. Zie H. van Koolbergen, 'De materiële cultuur van Weesp en Weesperkarspel in de zeventiende en achttiende eeuw', *Volkskundig Bulletin* 9 (1983) 3-52.
18. *Ibidem*, 3.
19. Van Koolbergen plaatste deze erflater in categorie II. Op basis van de welstandsindicator is dit de hoogste categorie (D). Als beroep staat "Kastelein op 't stadhuis" vermeld. Rijksarchief Haarlem, not. arch. Weesp nr. 5282.
20. Volgens Wijsenbeek-Olthuis bestond er een zeker verband tussen de kleur van de gordijnen en de functie van het vertrek. Zo hingen in een werkvertrek voornamelijk groene gordijnen, terwijl in de meer representatieve vertrekken witte gordijnen hingen. Zie: 'The social history of the curtain', in: *Inventaires après décès et ventes de meubles* (Louvain-la-Neuve 1988) 381-388.
21. Een dergelijke indeling is door R.-E. Mohrmann gemaakt in haar studie *Alltagswelt im Land Braunschweig* (2 dln., Münster 1990).

22. A.J.Schuurman, *Materiële cultuur en levensstijl. Een onderzoek naar de taal der dingen op het Nederlandse platteland in de negentiende eeuw: de Zaanstreek, Oost-Groningen, Oost-Brabant* (Utrecht 1989)
23. Het voordeel van tafeltexiel als statusindicator is dat het over de onderzochte tijdvakken bij vrijwel alle groepen voorkwam. Vanwege de hoeveelheden tafeltexiel per nalater – dit liep vaak in de honderden stuks – kon de indeling naar welstandscategorieën met ruime marges worden genomen. Tenslotte werd het tafeltexiel over de onderzochte periode duidelijk gedefinieerd als servet en tafellaken. In de enkele gevallen waar een laken niet als tafellaken vermeld staat, en de functie ook niet blijkt uit de plaats waar het lag, is het niet meegerekend.
24. Van Koolbergen, 'De materiële cultuur van Weesp en Weesperkarspel', noot 37, 56 en 97) komt met het voorbeeld van het lepelbord, waarvoor na 1670 de benaming lepelrek in de plaats komt. Ook bij kasten is de benaming niet altijd even duidelijk met één bepaalde vorm verbonden.
25. Van de 301 onderzochte boedelinventarissen zijn er 199 waarbij de voorwerpen per vertrek zijn genoteerd en zodoende voor dit onderzoek in aanmerking kwamen. Daarnaast zijn boedelinventarissen waarvan de auteur veronderstelde dat deze incompleet waren – bijvoorbeeld als er geen textiel wordt vermeld – weggelaten.
26. In Weesp woonden ook stadsboeren die, hoewel ze dezelfde standplaats als de overige stedelingen hadden, een geheel eigen soort huishouding voerden.
27. Inv. nr. 5217, grote en kleine keuken, bottelarije en boerenhuis.
28. 1719, inv. nr. 5233.
29. 1725, inv. nr. 5250.
30. Dit is de klassieke discussie over descriptieve of prescriptieve interpretatie van historisch beeldmateriaal. Zie hierover onder andere de studies van S. Alpers, *The art of describing* (Londen 1983), E. de Jongh, *Zinne- en minnebeelden in de schilderkunst van de zeventiende eeuw* (z. pl. 1967), E.H.J. Gombrich, *Art and illusion* (Londen 1960) en *Symbolic images* (Londen 1972) en E. Panofsky, *Early Netherlandish painting* (2 dln., Cambridge 1953).
31. Zie ook Th.H. Leerssen, 'Over nationale identiteit', *Theoretische geschiedenis* 15 (1988) 417-430, aldaar 426.
32. A. Staring, *De Hollanders thuis* ('s-Gravenhage 1956).
33. Zie ook Samuel van Hoogstraten, *Inleyding tot de Hooge Schoole der Schilderkunst* (1678), het vijfde (compositie) en zevende boek (lichtval).
34. Gerard de Lairese, *Groot Schilderboek* (Amsterdam 1716, 1e dr. 1707) 66. Met betrekking tot het interieur achtte De Lairese het van groot belang dat de vertrekken goed geproportioneerd waren en dat het huis beschikte over de noodzakelijke onderdelen als "een brave kelder, keuken of sekreet" (p. 54). Overigens bestaat er een sterke overeenkomst tussen De Lairese's werk en Palladio's verhandeling over het binneninterieur.
35. Ibidem, 68. In een onderzoek als naar de markt- en keukenstukken van de zestiende-eeuwse Vlaamse schilder Joachim Beuckelaer zijn de afgebeelde voorwerpen vergeleken met archeologische stukken. De afgebeelde voorwerpen bleken in hoge mate natuurgetrouw. De interieurs zou Beuckelaer ontlenuen aan modelboeken. Paul Peremans, 'De archeologica op de keukenstukken en markttaferelen van Joachim Beuckelaer', in: *Joachim Beuckelaer. Het markt en keukenstuk in de Nederlanden (1550-1650)* (Brugge 1987) 87-122. Het Museum Boymans-van Beuningen te Rotterdam beschikt over een documentatiecentrum met gegevens over gebruiksvoorwerpen in de beeldende kunst. Zie ook de catalogus: A.P.E. Ruempol en A.G.A. van Dongen, *Pre-industriële gebruiksvoorwerpen 1150-1800* (Amsterdam/Rotterdam 1991). Vragen over de oorspronkelijke inrichting van de vertrekken blijven echter ook hier onbeantwoord.
36. Gerard de Lairese, *Groot Schilderboek*, 70.
37. Zie *Joachim Beuckelaer. Het markt- en keukenstuk in de Nederlanden 1550-1650* (Brugge 1987). Andere schilders die zich met dit genre hebben bezig gehouden zijn o.a. Joachim Anthonisz Uytewael, Frans Snyders, Pieter Cornelisz van Ryck en Adriaen van Nieulandt.
38. Zie ook J.A. Emmens, "'Eins aber ist nötig". Zu Inhalt und Bedeutung von Markt- und Küchenstücken des 16. Jahrhunderts', in: Idem, *Kunsthistorische opstellen*. II (Amsterdam 1981) 181-187. De schilderijen zouden ook de moeilijke gang van de mens naar vroom gedrag weerspiegelen: slechts met moeite zou de toeschouwer de rechte weg door de verleidelijke overdaad naar het christelijke tafereel op de achtergrond vinden. Grote hoeveelheden voedsel werd in eerste instantie met rijkdom geassocieerd.
39. Naast de bekende versie van Pieter Breugel de Oude zijn latere interpretaties van het thema gemaakt door Dirk Hogenberg, Pieter van der Heiden en Hieronymus Cock alsook door Jan Steen.

40. De populariteit van de genrestukjes verklaart J.L. Price uit het feit dat het grootste deel der schilders uit de kleine middenstand kwam en dat deze groep ook de belangrijkste afnemers vormde. Deze sociale categorie had geen interesse in of kennis van grootse allegorische, mythologische of heroïsche voorstellingen. Vooral alledaagse thema's die herkenbaar waren en volkse moralistische onderwerpen zouden populair zijn. J.L. Price, *Nederlandse cultuur in de Gouden Eeuw* (Utrecht 1976) Hst. 6.
41. J. M. Montias, *Artists and artisans in Delft. A socio-economic study of the seventeenth century* (Princeton 1982). Ook de schilders zagen hierin een hiërarchie; volgens Van Mander beperkten alleen mindere talenten zich tot o.a. 'Keuckenen'; C. van Mander, *Het leven der doorluchtighe Nederlandsche en Hooghduytsche schilders* (Amsterdam 1617), 'Voor-reden'.
42. Jacob Cats, *Alle de wercken* (Amsterdam / Den Haag 1726) I, 582.
43. "De zedelijke lessen lijken simplistisch en voor de moderne smaak onnozel, zij waren echter volkomen aanvaardbaar voor de mensen aan wie hij zijn inspiratie ontleende en tegen wie hij sprak, de kleine luiden van de Republiek", aldus de wat boude gestelde conclusie van Price over Cats' dichtwerk. J.L. Price, *Nederlandse cultuur in de Gouden Eeuw*, 81.
44. Aldus G.A. van Es in: Idem (ed.), *Zedenkundig vermaan voor jong en oud. Uit de prentenboeken van Jacob Cats* (Culemborg 1977) 16.
45. R. Jansen-Sieben en J.M. van Winter proberen de opvatting te weerleggen dat de keuken van oudsher tot het domein van de vrouw behoorde. Blijkens volksprenten met als thema 'de strijd om de broek' zouden niet het keukengerei, maar eerder spinnewiel en kindwiegen symbool staan voor vrouwen-taken. Het zou veeleer een opwaardering van de vrouw tot keukenprinses zijn geweest die plaatsvond, blijkens "de stoere keukenmeiden op de schilderijen van Pieter Aertsen, die met een gebaar van triomf de kalkoen aan het spit rijgen. Dat was vroeger mannenwerk, waar vrouwen niet aan te pas kwamen". De eertijds vaak door mannen geschreven kookboeken, en het voornamelijk door mannen uitgeoefende beroep van kok zouden beroep van kok zou dit moeten bevestigen. J.M. van Winter en R. Jansen-Sieben, *De keuken van de late middeleeuwen* (Amsterdam 1989) 14-15.
46. Jacob Cats, 'Vrouwe', in: *Alle de wercken* (Amsterdam 1655) 317.
47. J. van Beverwijck, *Van de wtnementheyt des vrouwelicken geslachts* (Dordrecht 1643) 207.
48. Wilhelmus Beurs, *De Groote waereld in 't kleen geschildert* (Amsterdam 1692) 176. Zie ook Heidi de Mare, 'The domestic boundary as ritual area in seventeenth-century Holland', in: Heidi de Mare en Anna Vos (ed.), *Urban rituals in Italy and the Netherlands. Historical contrasts in the use of public space, architecture and the urban environment* (Assen 1993) 109-131.
49. Zie S. Schama, *Overvloed en onbehagen*, 383. Schama baseert zich hier met name op de theorie van Mary Douglas in haar essays in *Purity and danger* (Londen 1976) waarin ze stelt dat schoonmaken en reinheidsgeboden onder meer een groepsafbakenende betekenis hadden. Schama beschrijft dit als een 'strijdbaar schoon' dat een manifestatie van de eigenheid zou zijn. Huizinga gaf in 1941 een materialistische uitleg aan de schoonmaakdrift, die ook hij als typisch Nederlands karakteriseerde: "De Nederlander heeft steeds de dingen van het gewone leven hoog geschat en de waarde van het alledaagse begrepen. Het strookte met zijn innige vroomheid, dit alles te waarderen als gaven Gods, en die waardering deed ze hem genieten als schoonheid en maakte ze hem de moeite waard om ze heel te houden en het als nieuw te onderhouden, met poetsen en boenen en stoppen, wat tot een hartstocht werd." *Nederland's beschaving in de zeventiende eeuw* (Groningen 1984, 1e dr.1941) 84-85. In *De ervarene en verstandige Hollandsche huyshoudster* (Amsterdam 1753) is bijvoorbeeld een heel hoofdstuk aan de schoonmaaktaken gewijd. De vrijdag zou gereserveerd zijn voor het schoonmaken van de keuken (en kelder). De dag ervoor was de schrob- en schuurdag, hetgeen inhield dat vooral het kookgerief een beurt kreeg.
50. Zie Petrus Wittewrongel, *Oeconomia christiana ofte Christelicke huys-houdinghe* (2 dln., Amsterdam 1661). Wittewrongel is betrekkelijk mild over het pronken binnenshuis: "Niet alleen en moghen wij oock/ met alleen noodighen huys-raet onse wooningen stoffeeren: ende van alles/ wat soo in de keucken, ende de bysondere kameren, tot nootsaeckelick gebruyck (...) vereyscht wert. Het is oock geoorloft, daer in ons gemack, ende het gerief tot overvloed te be-oogen" (het was dus volgens Wittewrongel niet nodig dat men in een "rondt vat souden kruppen"). *Oeconomia* II, 145-147.
51. J.C., *De verstandige huys-houder* (Amsterdam 1660) I, 15.
52. Schuurman heeft voor de negentiende eeuw gewezen op het verband tussen de opkomst van kachels als efficiënte warmtebron en de vertrekkenspecialisatie die daardoor mogelijk werd. A.J. Schuurman, *Materiële cultuur en levensstijl*, 175-176. Voordien waren het voornamelijk haard, stoof en fornuis die als warmtebron fungeerden.
53. A.J. Schuurman, *Materiële cultuur en levensstijl*, 175.

54. Uit: *Verslag aan den Koning, over de vereischten en inrigting van arbeiderswoningen* ('s-Gravenhage 1855). Herdrukt in: *Handboek Bouwen en wonen* (1977) afl. 2.
55. *Vrouwelyke spectator* (Amsterdam 1760) 89.
56. J. Cats, *Alle de wercken* (Amsterdam / Den Haag 1726) I, 515.