



WAGENINGEN UR

For quality of life

Terug naar de Wortels: 5 eeuwen Humane Voeding

Tentoonstelling Bibliotheek Wageningen UR
6 juni tot 12 oktober 2009



FORUM Bibliotheek, leeszaal Speciale Collecties. Open maandag-vrijdag, 9.00-17.00 uur
Droevendaalsesteeg 2 (gebouw 102), 6708 PB Wageningen
url: library.wur.nl/speccol, speccoll.library@wur.nl

Bibliotheek Wageningen UR Library

Terug naar de Wortels: 5 eeuwen Humane Voeding.

Ter gelegenheid van het veertigjarige jubileum van afdeling Humane Voeding van Wageningen Universiteit in 2009 heeft Bibliotheek Wageningen UR deze zomer een tentoonstelling over de voeding van de mens. De tentoonstelling gaat eerst op zoek naar de oudste boeken waarin over voeding, toegespitst op wortelgewassen, geschreven wordt. Oude kruidenboeken vanaf begin zestiende eeuw beschrijven vaak het gebruik van gewassen voor allerlei medische doeleinden maar ook eventuele consumptie door de mens. Hierin zien we al de eerste, vaak heel summiere, recepten verschijnen. Ook in oude landbouwtraktaten wordt naast de teelt vaak al aangeduid hoe gewassen voor consumptie bereid kunnen worden. Het tweede deel van de tentoonstelling laat de opkomst van het populaire kookboek in Nederland zien vanaf midden zeventiende eeuw: van de verstandige kok en de volmaakte, zuinige keukenmeid tot de plaatselijke kookschool.

Eind negentiende eeuw doet de wetenschap haar intrede in de voedingsleer. In de volledig vernieuwde uitgave van *Aaltje, nieuw Nederlandsch kookboek* uit 1891 vertelt de auteur Odilia Corver dat ze door Prof. Mayer uit Wageningen gewezen is op de goede voedingswaarde van pinda's, vooral vanwege een hoog gehalte aan eiwitten en vetten. Ze adviseert: 'een kind kan zijn snoepcenten niet beter besteden dan aan aardnoten'.

In het laatste deel van de tentoonstelling gaat het juist om die voedingsstoffen. Men ontdekt dat ziektes als beri-beri ontstaan door vitaminegebrek en dat juiste keuzes in de voeding en bereiding hierin essentieel zijn. Het voorkomen van ziektes, de preventie en het aandeel van een gezonde leefstijl in een gezonde ouderdom zijn nu de thema's in de moderne voedingswetenschap.

A. Wortels in Geneeskunde en Landbouw

De oudste beschrijving van wortelgewassen is te vinden in het werk van de Griekse en Romeinse auteurs uit de Oudheid. Dioscorides was arts in het Romeinse leger. Omstreeks 65 na Christus schreef hij een handboek over de werkzame krachten van planten, dat nu nog steeds door homeopaten wordt gebruikt. Hij was daarmee een van de grondleggers van de geneeskunde maar ook van de botanie en de voedingswetenschap. Veel van de oude beschrijvingen van wortelgewassen staan in zogenaamde kruidenboeken die meestal geschreven zijn door artsen. Het zijn van oorsprong geschriften waarin de medische toepassingen van planten beschreven staan.

Bij de term 'kruiden' moeten we niet alleen denken aan wat wij tegenwoordig onder kruiden verstaan. De auteurs beschrijven alle bekende planten, bomen en struiken. Zo kan de wortel dus in kruidenboeken voorkomen. Kruidenboeken zijn vaak compilaties van oudere publicaties, die worden aangevuld met nieuwe informatie uit eigen waarneming. Het overnemen van elkaars kennis en afbeeldingen is geen plagiaat in de moderne zin van het woord. Het wijst veel eerder op bewondering voor de kennis van de voorgangers. Rond 1700 is het fenomeen kruidenboek over zijn hoogtepunt heen. Informatie over wortelgewassen is vanaf die tijd steeds vaker te vinden in bijvoorbeeld tuinbouwboeken en verhandelingen over het huishouden.

Ook in oude landbouwliteratuur vinden we vermeldingen hoe bepaalde landbouwproducten het best klaargemaakt dienen te worden. Ze zijn vooral geschreven voor landeigenaren, heren en mevrouwen. Die willen dat hun landgoed zoveel mogelijk opbrengt; er zo aangenaam mogelijk in siertuinen verpozen, en een goede maaltijd met eigen gestookte drank hoort daar zeker bij. Het landbouwhuishouden wordt opgevat als een geheel van activiteiten die met het landelijk leven te maken hebben. Deze landbouwliteratuur wordt Hausväterliteratuur genoemd. Het geeft vaak een bijna holistisch beeld waarbij de landeigenaar ook de van God gegeven plicht heeft om goed voor het land te zorgen en alle mensen en dieren die daarbij horen. Mogelijk wordt hier een ideaalbeeld gegeven wat nogal afweek van de praktijk die het probeert bij te sturen. Wel klopt het beeld dat landbouw niet uitsluitend een economische activiteit was, maar een

manier van leven voor een ieder die niet in de stad woonde. Dat het voor landheren bedoeld was, blijkt uit de belangstelling voor siertuinen, het houden van duiven en de jacht. Dit waren 'heerlijke' rechten die voorbehouden waren voor de heer en verboden voor boeren.

Dioscorides is arts in het Romeinse leger. Omstreeks 65 na Christus schrijft hij een handboek, de *Materia Medica*, over de werkzame krachten van de vijfhonderd tot dan toe bekende Mediterrane planten, dat nu nog steeds door homeopaten wordt gebruikt. Dit is een Spaanse uitgave uit 1566 met afbeeldingen van verschillende wortelgewassen.

Dioscorides, P. ; Laguna, A. de
Acerca de la materia medicinal, y de los venenos mortiferos
Salamanca: Mathias Gast, 1566. - 616 p.
FORUM - SPEC.COLL. - R335C06

De Italiaan Pietro Crezenzi herschrijft omstreeks 1300 oude Romeinse teksten tot een handboek voor de landheer die goed van de producten van zijn landgoed wil leven. Dit is een met houtsneden geïllustreerde Duitse editie van *In commodorum ruralium* ('over de opbrengsten van het landleven'). Mierikswortel wordt in een vijzel fijngemalen voor gebruik.

Crescentius, P. de
Von dem nutz der ding die in äckeren gebuwet werde[n] : vo[m] nutz d[er] buwleüt : von natur, art, gebruch, und nutzbarkeit aller gewächss, früchten, thyereren und alles des der mensch geleben, ...
Gedruckt zu Strassburg: durch Joanne[m] Schott, in verleg ... Joannis Knoblauch, unnd Pauli Götz, 1518. - 169 fol. ; houtsn.
FORUM - SPEC.COLL. - R334C15

Hieronymus Bock (1498–1554) behandelt in zijn kruidenboek de planten in Duitsland. De studie verschijnt in 1539 meteen in het Duits en wordt pas dertien jaar later in het Latijn uitgegeven. De voorkeur voor de volkstaal is typisch voor het begin van de zestiende eeuw, de tijd van de Reformatie. Het vierde en laatste deel Der Teutsche Speisskammer behandelt ook de bereiding van vlees en vleesproducten.

Bock, H.
Kreütterbuch : ... Nammen und würckung der Kreüter, Stauden, Hecken unnd Beumen sampt ihren Früchten so inn teutschen Landen wachsen.... - 3e ed.
Strassburg: Johann Rihel, 1580. - [944 p.]
FORUM - SPEC.COLL. - R336B06

Leonhart Fuchs (1501–1566) publiceert zijn *De historia stirpium* in 1542 nog in het Latijn, maar komt meteen het jaar daarna al met een Duitse en een Nederlandse vertaling. Fuchs vindt het belangrijk dat bij de beschrijving van planten een goede afbeelding wordt geplaatst, zodat ze te determineren zijn. De wilde peen wordt hier nog pastinaak genoemd. Wortelsap schijnt de lust tot 'Beylichen' op te roepen, oftewel is lustopwekkend.

Fuchs, L.

New Kreüterbüch, in welchem nit allein die gantz histori, ..., sonder auch aller derselben wurtzel, stengel, bletter, blümen, samen, frücht, und in summa die gantze gestalt, ... abgebildet und contrafayt ist, ...

Basell: Michael Isingrin, 1543. - ca. 850 p.

FORUM - SPEC.COLL. - R334B08

Rembert Dodoens (1518-1585), of Dodonaeus in het Latijn, publiceert in 1554 het eerste Nederlandse kruidenboek. In deze tweede editie behandelt het vijfde deel alle 'cruyden, wortelen ende vruchten die men in die Spijse ghebruyckt'.

Dodonaeus, R.

Cruydeboeck : in den welcken die geheele historie, dat es tgheslacht, tfatsoen, naem, natuere, cracht ende werckinghe van den cruyden, niet alleen hier te lande wassende, - 2e dr.

Antwerpen: [Jan van der Loe], 1563. - 6 dl. in 1 bd.

FORUM - SPEC.COLL. - R335C03

Deze editie uit 1588 is een Nederlandse vertaling van *L'agriculture et maison rustique* van Karel Stevens en Jan Liebaut. Het is eeuwenlang het meest gelezen boek over de landbouw in Frankrijk. De term 'maison rustique' is tot in de negentiende eeuw synoniem met landbouw. Beide auteurs zijn arts wat zich uit in de beschrijving van een eventuele medicinale werking van de planten uit de Cruydt-hof. Naast de moes- en fruitteelt wordt ook de akkerbouw en de veeteelt uitgebreid beschreven. Estienne, C. ; Liebault, J. ; Sebizius Silesius, M. ; Clamorgan, J.

De veltbouw ofte lantwinninghe : inhoudende eene rechte wel bestellinghe eenes hofs te bouwen, ...

Amstelredam: Claesz., 1588. - 254 p.

FORUM - SPEC.COLL. - R334C11

In de vroegmoderne tijd ziet men vele wonderen in afwijkende plantvormen, die worden beschouwd als een vingervijzing Gods of als voorbode van slechte tijden. Meervoudig vertakte aren van tarwe geven

aanleiding tot theologische overdenkingen. Dergelijke abnormaliteiten worden vaak beschreven op een plano vel of in een klein boekje, veelal in de volkstaal en vergezeld met een eenvoudige maar doeltreffende illustratie. De teksten beginnen als een nieuwsbericht maar eindigen met een religieuze vermaning.

Abbildung einer wunderlichen vilfeltigen Khorn-äheren, welche ... den [zweiten]-tag Octob. dieses hinlauffenden 1622 Jahrs, in einen Acker zu der Wildensorg, negst bey Bamberg ligend ... ist gefunden worden.

Gedruckt zyu Bamberg : bey Petr Isselburg, 1622. – 1 p.

FORUM - SPEC.COLL. – Rlade Pamfletten

Petrus Nylandt heeft ook *Den Verstandigen Hovenier , over den twaelf Maenden van't Jaer* en *Den Ervaren Huys-Houder* geschreven, dat is gepubliceerd met *Den Nederlandsten Hovenier* van Jan van der Groen, hovenier van de prins van Oranje, de latere stadhouder Willem III, onder de gezamenlijke titel: *Het vermakelijck Landt-Leven*. Het was een populair werk want tussen 1669 en 1735 verschenen hiervan minstens zestien drukken. Nylandt maakt dat niet mee want hij overlijdt op 26-jarige leeftijd. Gele penen 'worden in de Spijse maer tot geen Medicijne gebruyckt'.

Nylandt, P.

De Nederlandtse herbarius of kruydt-boeck, beschryvende de ... aert, krachten, en medicinael gebruyck van ... planten, die ... gevonden, ende in de hoven onderhouden worden. - [3e dr.]

t' Amsterdam: by de Wed. van Michiel de Groot, 1682. - [8], 342, [24] p.

FORUM - SPEC.COLL. - R335F21

<http://caliban.mpiz-koeln.mpg.de/~stueber/nylandt/index.html>

De Amsterdamse geneesheer Steven Blankaart heeft bij zijn dood bijna 40 boeken geschreven veelal over allerlei aspecten van de geneeskunde. Ook heeft hij een medisch tijdschrift uitgegeven. Hij is zeer kritisch en waarschuwt tegen apothekers, kwakzalvers en piskijkers. In 1683 verschijnt van zijn hand ook een kookboek, *Borgerlyke tafel om lang sonder ziekten gesond te leven*. Net als in het getoonde botanische werk *Herbarius* uit 1698 legt Blankaart in beide boeken vooral de nadruk op de medische aspecten.

Blankaart, S.

Den Neder-landschen herbarius ofte kruid-boek der voornaamste kruiden, tot de medicyne, spys-bereidingen en konst-werken dienstig : handelende van zommige hier te lande wassende boomen, kruiden, heesters, mossen, enz.

t' Amsterdam: by Jan ten Hoorn, 1698. - [4], 621, [28] p.

FORUM - SPEC.COLL. - R338D12

<http://caliban.mpiz-koeln.mpg.de/~stueber/blankaart/>

Alida Withoos (1661-1730) krijgt in 1694 betaald voor het afbeelden van dertien planten uit de Amsterdamse Hortus Medicus. Ook is bekend dat ze eerder voor Agnes Block, de eigenaresse van de buitenplaats Vijverhof bij Breukelen aan de Vecht, een aantal tekeningen van de daar verzamelde planten heeft gemaakt. Via de Verenigde Oostindische Compagnie en de West-Indische Compagnie worden vele nieuwe planten aangevoerd waarvoor grote belangstelling is. De tomaat is een nachtschade afkomstig uit Peru en wordt aanvankelijk als giftig beschouwd. Vanaf midden zeventiende eeuw echter wordt hij beschreven in kruidenboeken als eetbaar en te bereiden als salade met olie en azijn. Schijnvoet, S.

Konstboeck van Simon Schynvoet : [verzameling botanische illustraties] / C.

Lintheimer, A. Withoos, J. Bronckhorst

[Amsterdam?]: [s.n.], [1690-1750?]. - Tomatenplant [*Solanum lycopersicum* L.] /

Alida Withoos

FORUM - SPEC.COLL. - R355A02 ; Rladeblok2,lade1

<http://library.wur.nl/desktop/tulp/konstboeck/index.html>

Dit herbarium met beschrijvingen en afbeeldingen van medicinale planten is opgezet als florilegium of bloemenboek. Elisabeth Blackwell maakte de tekeningen in de Chelsea Physic Garden om met de opbrengst van het boek de schulden van haar man af te betalen die daarvoor in de gevangenis zat. Haar man, die zich uitgaf voor arts, schreef de nogal gedateerde teksten. Hij zou uiteindelijk als hofarts aan het Zweedse hof worden beschuldigd van hoogverraad en onthoofd. In 1753 besloot uitgever Christopher Trew uit Neurenberg het in bewerking opnieuw uit te brengen.

Blackwell, E.

Herbarium Blackwellianum = Vermehrtes und verbessertes Blackwellisches Kräuter-Buch

Norimbergae : typis Christiani de Launoy ; typis Ioannis Iosephi Fleischmanni, 1754-1773. - 6 dl. in 3 bd.

FORUM - SPEC.COLL. - R339B05

<http://www.illustratedgarden.org/mobot/rarebooks/title.asp?relation=QK99A1B5451750V1>

Veel van de oude landbouwliteratuur behoort tot de zogenaamde Hausväter-literatuur. Deze boeken, voor de landeigenaar geschreven, hadden ook een moreel religieuze toon. Naast de wens om zo aangenaam mogelijk te leven heeft de eigenaar de plicht om goed te zorgen voor mens, dier en omgeving op het landgoed. Ook de vrouw des huizes, de Hausmutter, speelt hierin haar rol ten aanzien van huishouding en keuken. Worteltjestaart blijkt een oud recept.

Germershausen, C.F.

Die Hausmutter : in allen ihren Geschäften. - 4te Aufl.

Hannover: Hahn, 1811-1812. - 5 Bd.

FORUM - SPEC.COLL. - R334G03

B. Hoveniers en Keukenmeiden

In de zeventiende eeuw, de Gouden Eeuw, groeit de bevolking en de welvaart. Handelaren en kooplieden zijn vermogende burgers die in de zomer op buitenplaatsen buiten de stad vertoeven. Het is een populaire hobby om daarbij een prachtige tuin met exotische planten te laten aanleggen én een uiting van status. Hoewel de aanleg soms door de eigenaar geschiedt, wordt het meeste werk overgelaten aan de hovenier. Behalve de siertuinen is natuurlijk ook de moestuin een belangrijk onderdeel van het werk. Op de buitenplaats ontvangt men regelmatig gasten en dan wordt er een feestelijk maal voorgezet waarbij vooral de grote verscheidenheid aan verschillende gerechten opvalt. Behalve vlees en vis eet men ook allerlei gevogelte en hartige taarten. Daarbij zijn groente en fruit vaak bijgerechten maar het assortiment hiervan is uitgebreid met bijzondere gewassen. De buitenplaatseigenaar kan zich onderscheiden door als eerste iets bijzonders te kweken en op tafel te zetten, zoals de aardpeer van Petrus Hondius. Hoveniers wisselen hun ervaringen uit door hoveniers-handboeken te beschrijven. Een aantal zijn echte bestsellers zoals die van Jan van der Groen en Petrus Nylandt die ruim een eeuw lang herdrukt worden. Vanaf de achttiende eeuw vergaren kwekers alle regionale variëteiten en breiden het assortiment verder uit door veredeling zoals blijkt uit oude kwekerscatalogi. Op basis van al deze publicaties hebben we het nu soms over 'vergeten groenten' die nu niet of zelden gegeten worden.

Maar ook armoede blijft bestaan. Het belangrijkste voedingsmiddel voor een groot deel van de bevolking is (rogge)brood en pap, erwten of bonen, spek en soms vis. Alle gezinsleden in de lagere klassen, ook vrouwen werken voor de kost. Zij hebben een handeltje of een dienstje in de huishouding van vermogende burgers. Omdat er nogal eens van betrekking wordt gewisseld, is het voor de vrouw des huizes wel handig om voor het huishouden en de keuken een handboek te hebben waarmee zij de nieuwe Huys-Houdster of Keuke-Meyd kan instrueren. Zo zien we in het meerdelige werkje *Het Vermakelijck Landt-Leven* ook weer het Hausvater-ideaal terug. Na de hovenierstraktaten van de Jan van der Groen en Petrus Nylandt omvat het ook een verhandeling voor de Ervaren huys-houder, met daarbij de Naerstigen Bye-houder en de Verstandige Kock.

In de achttiende eeuw worden de invloeden van buitenaf groter. Aanvoer van Oosterse specerijen, de aardappel en exotische dranken als koffie, thee en wijn; maar ook de Franse keuken doet haar intrede. Het regentenleven kenmerkt zich door overdaad en er verschijnen ook aparte kookboekjes voor het bakken van zoete lekkernijen. De kookboeken voor keukenmeiden zijn vooral populair in regionale edities; zo zijn er de Hollandse, Gelderse, Utrechtse en Friese keukenmeid. Dit is eerder een uiting van regionaal bewustzijn dan van echte streekgerechten. In de negentiende eeuw voert keukenmeid Aaltje de boventoon. Vanaf 1803 verschijnen er 18 drukken. Wat opvalt is dat behalve volmaakt de keukenmeid nu ook zuinig dient te zijn. Ook de hond of kat die we eerder in keukentaferelen zien schooien verdwijnt. De eerste kookboeken verschijnen die echt een specifieke regionale keuken beschrijven, waaronder ook de Indische keuken.

Peter de Hondt of Hondius (1578-1621) is predikant te Terneuzen. Hij woont daar op de buitenplaats de Moufe-Schans waar hij een grote botanische en siertuin aanlegt voor de eigenaar, de burgemeester van Terneuzen. Hij beschrijft de tuin in *Dapes Inemptae*, wat betekent 'ongekochte spijzen', spijzen dus die men zelf teelde. Het boek is ingedeeld als een maaltijd in tien gangen, geheel op rijm. Nederland is voor hem het 'Jerusalem des Heeren'. Hondius is de eerste die de Aardpeer of Topinamboer heeft gekweekt. Dit gewas noemt hij 'artichocken onder d 'eerde'. In het Engels waren ze bekend als *Jerusalems Artichoke*, wat een verbastering zou zijn van Terneuze Artisjok.

Hondius, P.

Dapes inemptae, of de Moufe-schans : dat is, de soeticheydt des buyten-levens, vergheselschap met de boucken. - Nieuwe ed.

Leyden: Daniel Goels, 1621. - 534 p.

FORUM - SPEC.COLL. - R336E16

http://www.dbnl.org/tekst/meer035lett01/meer035lett01_0023.htm

<http://caliban.mpiz-koeln.mpg.de/~stueber/hondius/index.html>

De nieuwe trend van rijke burgers die in de zeventiende eeuw 's zomers gaan buiten wonen op buitenplaatsen vraagt ook om nieuwe literatuur. Van *Le jardinier françois* worden, behalve herhaalde herdrukken in Parijs, ook in Amsterdam zeven edities uitgegeven. Het onderwijst hoe groenten

en kruiden te kweken, het conserveren en het maken van confituren van fruit. De auteur, Nicolas de Bonnefons, is handelaar in (fruit)bomen en groentezaken. Ook het vervolg, *Les delices de la campagne*, wordt tevens in Amsterdam uitgegeven. Bonnefons bepleit simpele bereidingen zodat men proeft wat men eet.

Bonnefons, N. de

Le jardinier François, qui enseigne a cultiver les arbres, et herbes potageres; avec la maniere de conserver les fruicts, et faire toutes sortes de confitures, conserves, et massepans . - 8me ed.

Paris: Anthoine Cellier, 1666. - 390 p.

FORUM - SPEC.COLL. - R340G02

In 1667 verschijnt de Verstandige Kock met de verstandige Confituurmaker als een toevoeging aan *De verstandige hovenier*, beschreven door P. van Aengelen. Een jaar later komt het uit als een zelfstandige uitgave. Het jaar daarna wordt het een onderdeel van het derde deel van 't *vermakelyck Landt- Leven*. In deze serie verschijnt het zeker in 14 Noord- en Zuid-Nederlandse uitgaven tot 1721. Het is het eerste en enige gedrukte Nederlandse kookboek uit de zeventiende eeuw.

De verstandige kock, of sorghvuldige Huyshoudster ...; by gevoeght, de verstandige confituurmaker, ...

In: 't vermakelyck landt-leven / J. van der Groen ; P.Nylandt. - Laetsten dr.

Amsterdam: Michiel de Groot, 1679. - 5 dl. in 1 bd.

FORUM - SPEC.COLL. - R333E20-5

François Van Sterbeeck (1630-1693) is een Belgische priester in dienst van een Italiaanse bisschop die gewend is paddenstoelen te eten. Na de publicatie van een kleine verhandeling over paddenstoelen neemt hij kennis van de nieuw gevonden manuscript van Carolus Clusius. Hij maakt hiervan gebruik in zijn nieuwe boek waarin alle bekende soorten beschreven zijn maar ook de bereiding van paddenstoelen. De titelplaat toont de Antwerpse markt waar Zuid-Europese handelaren op de beurs hun paddenstoelen kochten. Boven de arcade is een klein portret van de auteur te zien.

Sterbeeck, F. van

Theatrum fungorum oft het tonneel der campernoelien ... mitsgaders het voorsichtigh schoonmaken ende bereyden van alderhande fungien; - 2e dr.

Antwerpen: Franciscus Huyssens, 1712. - 396 p.

FORUM - SPEC.COLL. - R340F05

http://caliban.mpiz-koeln.mpg.de/~stueber/sterbeeck/theatrum_fungorum/sterbeeck_theatrum_fungorum.pdf

De kookboeken voor keukenmeiden in de achttiende eeuw zijn vooral populair in regionale edities; zo zijn er de Hollandse, Gelderse, Utrechtse en Friese keukenmeid. Dit is eerder een uiting van regionaal/provinciaal bewustzijn dan van echte streekgerechten. Waarschijnlijk worden de boeken geschreven en gekocht door de huisvrouw om niet de telkens wisselende keukenmeid helemaal opnieuw te hoeven instrueren.

De volmaakte Hollandsche keuken-meid, onderwyzende hoe men allerhande spysen, confituren en nagerechten, zonder ongemeene kosten, zelfs voor de roomsgezinden op visdagen en in de vasten, gezond en smakelyk kan toebereiden T' Amsterdam: by Steeve van Esveldt, 1746. - [28], 148, [4] p.

FORUM - SPEC.COLL. - R337F07-1; Ingebonden bij De Geldersche keuken-meyd &

De volmaakte Geldersche keuken-meyd, onderwyzende hoe men allerhande spyzen op een smakelyke en min kostbare wyze kan toerigten; - 2den dr.

Te Nymegen: by Isaac van Campen, 1761. - [8], 432, [32], 82, [4] p.

FORUM - SPEC.COLL. - R337F07-3; Ingebonden bij De Hollandsche keuken-meid

In de achttiende eeuw kenmerkt het regentenleven zich door vrije tijd en het ophouden van een deftige stand en levenswijze. Eten en drinken is een belangrijk, sociaal tijdverdrijf waarbij overdaad, luxe en exotische gerechten horen. Er verschijnen ook aparte kookboekjes voor het bakken van zoete lekkernijen.

Reynders, A.

De orange confiturier : gebak-bereider en keukenmeester.... - Den 2den dr.

Amsterdam: gedrukt by de Wed: J. van Egmont, 1752. - 42 p.

FORUM - SPEC.COLL. - R337E21

&

Teyras, J.B.

De hollandsche banketbakker

's-Gravenhage: by M. de Lyon, 1830. - 2 dl. – Tweede deel

FORUM - SPEC.COLL. - RE0709

Knoop is hovenier aan het hof in Leeuwarden en introduceert daar in 1742 de eerste aardappel op de tafel van de Oranjes. In zijn boek besteedt hij uitvoerig aandacht aan de groeiplaats, plantwijze, teelt, zaadwinning, vervroeging van de oogst en het bereiden van exotische gewassen zoals aardappels, aardnoten, aard-artisjokken (aardperen).

Knoop, J.H.

Beschryving van de moes- en keuken-tuin, zo van alle vrugten, planten, ... als mede hoe men dezelve inleggen kan, ... en voor wie de gemelde vrugten gezond of ongezond zyn

Te Leeuwarden: by A. Ferwerda en G. Tresling, 1769. - 235 p.
FORUM - SPEC.COLL. - R340A06

Naast het burger-kookboek verschijnt er ook het burger-hoveniersboek. De verworvenheden van de rijkere elites worden in de achttiende eeuw voor grotere groepen burgers bereikbaar: het hebben van een siertuin en het kweken van de aardappel en andere bijzondere gewassen om te presenteren tijdens feestelijke etentjes.

Het volmaakte burger-thuin-boek: waar in gevonden word alles wat een burger nodig heeft te weten, om zyne tuin in de vereischte order en vrugtbaarheid te brengen of te onderhouden. - 2e dr.

Delft: Caspar van Graauwenhaan, 1769. - 426 p.
FORUM - SPEC.COLL. - R352G12

Het eten van aardappelen heeft heel wat voeten in de aarde gehad. De plant behoort tot de giftige familie van Nachtschade-achtigen en is des duivels. Frederik de Grote van Pruisen beveelt zelfs aardappelen te verbouwen tegen hongersnood en at 'en publique' een bord leeg om het volk te overtuigen. Dit boekje houdt daarom een warm pleidooi voor de aardappel die ook op de derde dag van de schepping geschapen is en in het paradijs moet zijn geweest.

Ludwig, J.A.J. ; Pereboom, C.

Verhandeling over den aart, de voortplanting, en het veelerhande gebruik der nuttige aardappelen

Te Hoorn en te Amsterdam: by T. Tjallingius ; by Jan Doll, 1772. - [4], 75 [= 105] p.
FORUM - SPEC.COLL. - RC0159

Een misschien onverwachte bron voor informatie over voeding en koken vormen de 'huishoudelijke woordenboeken'. Onder invloed van de Verlichting probeert men alle kennis over praktische zaken te presenteren in de vorm van een alfabetisch woordenboek. Catharina van Zierikhoven heeft voor de uitgave van de *Volkoomen Neerlandsch kookkundig woordenboek ... de Friesche keukenmeid* uit 1772 de recepten ontleend uit dit woordenboek van Noel Chomel.

Chomel, N. ; Chalmot, J.A. de

Algemeen huishoudelijk-, natuur-, zedekundig- en konst-woordenboek, vervattende veele middelen om zijn goed te vermeerderen, ... te kweken, voeden, - 2e dr. / verbeterd en verm. door J.A. de Chalmot

Leyden ; Leeuwarden: Joh. le Mair ; J.A. de Chalmot, 1778. - 7 dl. - Vijfde deel
FORUM - SPEC.COLL. - RAA0141

Albert is de gewezen chef-de-cuisine van de Franse kardinaal Joseph Fesch (1763-1839). Fesch is van Corsicaanse oorsprong en nauw gerelateerd aan en verbonden met het wel en wee van de familie van Napoleon Bonaparte. Zo wordt Fesch als ambassadeur door Napoleon aangesteld bij het Vaticaan in Rome, samen met de schrijver en diplomaat François-René Chateaubriand (1768-1848) als secretaris. Chateaubriand is de naamgever van het bekende Steak-gerecht.

Albert, B.

L'art du cuisinier parisien. - 2me ed.

Paris: chez Émile Bebeuf, 1822. - 454 p.

FORUM - SPEC.COLL. - RE0725

In het tweede kwart van de negentiende eeuw verschijnen er met de opkomst van de gewone burgerij kookboeken voor de huisvrouw die zelf moet koken, zij het soms met de hulp van een meid. Zo komt er voor de zelfkokende huisvrouw in 1836 *De nieuwe, en zuinige Geldersche keukenmeid*, uit in Nijkerk. 'Zuinig' en de recepten zijn ongecompliceerd en gemakkelijk te bereiden.

De nieuwe zuinige Geldersche keukenmeid. - 2e dr.

Nijkerk: bij L.J. Malga, 1838. - 232 p.

FORUM - SPEC.COLL. - RE0801

Vilmorin is een van de oudste nog steeds bestaande kwekerijen en zaadhandels ter wereld. In 1743 opent Madame Claude Geoffrey, bekend als de "maitresse grainetière" in Parijs een boetiek voor planten en zaden samen met haar echtgenoot, Pierre d'Andrieux, de plantkundige van koning Lodewijk XV. Hun dochter trouwt in 1775 met Philippe Victoire de Vilmorin. Als hij de zaak overneemt wordt het Vilmorin-Andrieux, een naam die meer dan 200 jaar zal voortbestaan.

Vilmorin Andrieux (Paris)

Album Vilmorin : fleurs rustique annuelles et vivaces legumes et plantes fourrageres

Paris: Vilmorin Andrieux, 1850-1870, 3 dl. - Plaat 20, 1869

FORUM - SPEC.COLL. - RPk.VIII-A-04

Diverse kwekerscatalogi:

Series of nursery catalogues of Vilmorin Andrieux, Paris, 1952

FORUM - SPEC.COLL. - BOX A00314 - AANWEZIG (1847)-(1988)

Serie kwekerscatalogi van Sluis & Groot te Enkhuizen, 1921

FORUM - SPEC.COLL. - BOX E00322 - AANWEZIG 1874-1989

Series of nursery catalogues of Burpee & Co W. Atlee at Philadelphia, Pennsylvania, 1926

FORUM - SPEC.COLL. - BOX F00011 - AANWEZIG 1884-1983

Series of nursery catalogues of Joseph Harris Moran co. Inc. at Rochester, New York, 1931

FORUM - SPEC.COLL. - BOX F00119 - AANWEZIG 1931-1987

Series of nursery catalogues of Takii Seed Growing Co., Kyoto, 1937

FORUM - SPEC.COLL. - BOX Y00014 - AANWEZIG (1927)-(1993)

Serie kwekerscatalogi van Gebr. Van Namen te Zwijndrecht en Dordrecht, 1939/1940

FORUM - SPEC.COLL. - BOX E00245 - AANWEZIG 1871-1981

Serie kwekerscatalogi van Rijk Zwaan te De Lier en Rotterdam, 1992/1993

FORUM - SPEC.COLL. - BOX E00671 - AANWEZIG 1928-1993

Als de economie weer wat aantrekt in de tweede helft van de negentiende eeuw wordt er weer meer over de grens gekeken, maar de doelgroep blijft de huisvrouw. In 1866 verschijnt van de bekendste Duitse kookboekenschrijfster Henriette Davidis (1801-1876) ook meteen een Nederlandse bewerking en vertaling van haar *Praktisches Kochbuch*. Zij is ook een van de eersten die een kookboek voor kinderen schreef, in vertaling, *Anna, de kleine keukenmeid*, 1870.

Davidis, H.

Der Küchen- und Blumen-Garten für Hausfrauen : praktische Anleitung zur möglichst vortheilhaften Kultur der bekannten Gewächse für Küche und Keller, nach den Monaten geordnet. - 6. Aufl.

Iserlohn: I. Bädeker, 1866. - 387 p.

FORUM - SPEC.COLL. - R349F08

Ook het kookboek van Louis Eustache Audot is er een die door de vele herdrukken, van 1819 tot 1928, meer dan een eeuw naam hebben gehad. Wel worden ze aangepast aan de smaak en de nieuwe ontwikkelingen van hun tijd. Audot was vooral een liefhebber van gadgets en de nieuwste ovens en gereedschappen doen in zijn boeken dan ook telkens hun intrede.

Audot, L.E.

La cuisinière de la campagne et de la ville, ou nouvelle cuisine économique contenant indication des jours maigres, table des mets selon l'ordre du service, ustensiles, instruments et procedes nouveaux, avec figures, service [de] la table par

les domestiques, avec figures, manière de servir et de découper à table, avec figures. - 57me ed.

Paris: Librairie Audot ; Lebroc et Cie., 1879. - 703 p.

FORUM - SPEC.COLL. - RKr.0643

Ook Aaltje is een culinaire bestseller geweest; vanaf 1803 verschijnen er gedurende de hele negentiende eeuw achttien herdrukken. Naast volmaakt is ze ook zuinig maar in de recepten is daar weinig van terug te zien. De eerste auteur is onbekend gebleven maar waarschijnlijk een mevrouw die het zat was om de telkens nieuwe keukenmeiden te instrueren. De laatste twee edities zijn herschreven door de directrice van de tijdelijke kookschool in Amsterdam, Odilia Corver. De Wageningse hoogleraar Adolf Mayer heeft haar geattendeerd op de voedingswaarde van aardnoten met een hoog gehalte aan vetten en eiwitten. Mogelijk is dit het eerste, gepubliceerde Wageningse voedingsadvies.

Corver, O.A.

Aaltje : nieuw Nederlandsch kookboek : zeventiende geheel opnieuw bewerkte druk van Aaltje de volmaakte en zuinige keukenmeid

Den Haag: Van Goor, 1978. - 361 p. - Herdruk van de geheel herschreven zeventiende herdruk uit 1891.

FORUM – STACKS – 1468A01

Over Njonja of mevrouw Johanna en haar kookboek is weinig bekend. Aangezien het in het Maleis is geschreven zal het niet voor de Hollandse dames zijn geschreven maar voor hen die een Indische kokkin in dienst hadden. Net als in het eerder uitgegeven *Oost-Indisch kookboek* uit 1866 bevat het beproefde recepten uit de Hollandse en Indische keuken. De recepten zijn over en weer aan de Indische of Europese smaak aangepast voor de nieuw aangekomen Nederlandse vrouwen die vanaf 1870 in de kolonie werden toegelaten. Zo staat er in dit kookboek een recept voor hutspot staan.

Njonja Johanna

Boekoe masakan baroe menoendjoekken bagimana bikinnja segala roepa makanan dan kwé-kwé jang enak tjara Blanda, Tjina, Djawa, Prasman dan laen-laen sebaginja menoeroet recept jang soedah terkoempoel

Batavia: Albrecht & Co, 1896. - X, 76 p.

FORUM - SPEC.COLL. - LL0018

C. De ontwikkeling van de voedingswetenschap in Nederland

Door de eeuwen heen heeft men altijd belangstelling gehad voor voeding in relatie tot gezondheid, maar pas in de 20^e eeuw is het vakgebied tot grote ontwikkeling gekomen. Dit was mogelijk door belangrijke vooruitgangen in de basiswetenschappen en door maatschappelijke ontwikkelingen als industrialisering, verhoging van de welvaart en algemeen ontwikkelingspeil van de bevolking.

Tussen 1850 en 1900 was de voedingstoestand van arbeiders slecht. Slechts enkele artsen, zoals G.J. Mulder en S. Sr. Coronel, trokken zich het lot van de arbeiders aan. Zij bevorderden het algemeen inzicht in volksvoeding en maakten zich sterk voor verbetering ervan.

Een belangrijke basis voor het wetenschappelijk voedingsonderzoek werd in Nederlands Indië gelegd, waar het onderzoek naar de oorzaken van beri-beri uiteindelijk leidden tot de ontdekking van vitamine B1 en een Nobelprijs voor C. Eijkman.

In de loop van de 20^e eeuw ontstonden in Nederland diverse centra waar voedingsonderzoek werd verricht. Eén van die centra is de afdeling Humane voeding in Wageningen die haar oorsprong heeft in de buitengewone leerstoel Voedingsleer en voedselbereiding bij de opleiding huishoudwetenschappen en dit collegejaar als gewone leerstoel het veertigjarig bestaan viert.

In 1847 publiceerde de arts-chemicus G.J. Mulder (1802-1880) het boek *De voeding in Nederland in verband tot den volksgeest*, wat beschouwd wordt als het eerste voedingsrapport met maatschappelijke implicaties. In dit boek uitte hij zijn bezorgdheid over de voedingstoestand van de midden- en lagere stand, die voornamelijk aardappels aten. Hij moedigde de consumptie van eiwitrijke voeding aan: erwten en bonen, of vlees als men zich dat kon veroorloven.

Mulder, G.J.

De voeding in Nederland in verband tot den volksgeest

Rotterdam: H.A. Kramers, 1847. - 77 p.

FORUM - SPEC.COLL. - RS1311,1-6

&

Mulder, G.J.

Levenschets van G.J. Mulder, door hem zelve geschreven en door drie zijner vrienden uitgegeven

Rotterdam: H.A. Kramers & Zoon, 1881. - 2 dl.
FORUM - SPEC.COLL. - S0926

Mulders collega-arts en medestander in de verbetering van de volksvoeding, S. Sr. Coronel (1827-1892), was een groot voorstander van voedingsonderwijs voor alle lagen van de bevolking. In 1888 werd de eerste kookschool opgericht in Den Haag, waar lessen in voedselbereiding en voedingsleer gegeven werden. Kookscholen hebben een grote invloed gehad op de verbetering van de volksvoeding. In 1895 werd het kookboek *Recepten van de Haagsche Kookschool* van A.C. Manden uitgegeven, wat wij nu kennen als *Het Haagse Kookboek* of *Het nieuwe Haagse Kookboek*.

Bergink, A.H. ; Coronel, S.S.

Samuel Senior Coronel : zijn betekenis voor de sociale geneeskunde in Nederland
Assen: Van Gorcum & Comp. N.V., 1960. - 237 p.

FORUM - STACKS - 1135C55

&

Stoll, F.M. ; Groot, W.H. de

Het Haagse kookboek : recepten, menu's en receptenleer : Huishoudschool Laan van Meerdervoort Den Haag. – 33e herz. dr.

Den Haag: De Gebroeders van Cleef, 1958. - 557 p.

FORUM - STACKS - 1122E32

In 1886 ging C. Eijkman (1858-1930) naar Nederlands Indië om de aard en oorzaken van de ziekte beri-beri te onderzoeken. Bij toeval ontdekte hij dat consumptie van witte rijst de ziekte veroorzaakte. Na het eten van ongepelde rijst verdwenen de ziektebeelden. Op zijn verzoek deed A.G. Vorderman een groot epidemiologisch *Onderzoek naar het verband tusschen den aard der rijstvoeding in de gevangenissen op Java en Madoera en het voorkomen van beri-beri onder de geïnterneerden*. Eijkman heeft lang gedacht dat beri-beri veroorzaakt werd door een bacteriële infectie en dat in het zilvervlies een antistof zat tegen bacterieel gif. Zijn opvolger G. Grijns (1865-1944) vermoedde echter dat beri-beri geen infectieziekte was, maar een gebreksziekte en dat de stof in het zilvervlies een essentiële voedingscomponent was, een vitamine. In de jaren '20 wisten B.C.P. Janssen en W.F. Donath, medewerkers van hetzelfde onderzoeksinstituut (Eijkmaninstituut) in Indië, vitamine B1 te isoleren uit het zilvervlies. In 1929 ontving Eijkman de Nobelprijs voor Geneeskunde en Fysiologie voor zijn werk.

Eijkman en Grijns schreven hun artikelen voornamelijk in het Geneeskundig Tijdschrift voor Nederlandsch-Indië. Later zijn deze artikelen bij speciale gelegenheden vertaald in het Engels.

Vertaling van de artikelen en het proefschrift van Prof. G. Grijns ter gelegenheid van zijn 70^e verjaardag.

Grijns, G.

Prof. dr. G. Grijns' researches on vitamins 1900 - 1911 and his thesis on the physiology of the N. opticus translated and reedited by a committee of honour on occasion of his 70th birthday

Gorinchem: Noordduyn, 1935, XVIII. - 254 p.

FORUM - STACKS - 267B08

Vertaling van de artikelen van Eijkman ter gelegenheid van het Eijkman Centennial (1990).

Eijkman, C.

Polyneuritis in chickens, or the origin of vitamin research : papers by C. Eijkman published 1890 - 1896 in the Geneeskundig Tijdschrift voor Nederlandsch-Indie (Medical Journal of the Dutch East Indies) based on the annual reports describing the investigations carried out the Laboratorium voor Pathologische Anatomie en Bacteriologie te Weltevreden (Laboratory of Pathology and Bacteriology)

[S.l.]: Roche, 1990. - 78 p.

FORUM - STACKS - 1119F22

Het rapport met bijlagen van A.G. Vordeman naar de relatie tussen rijstconsumptie en beri-beri.

Vorderman, A.G.

Onderzoek naar het verband tusschen den aard der rijstvoeding in de gevangenissen op Java en Madoera en het voorkomen van beri-beri onder de geïnterneerden

's-Gravenhage: Martinus Nijhoff, 1897

FORUM - SPEC.COLL. - P0058

Portret van C. Eijkman, geschilderd door A. van Anrooy, ca. 1930

Afdeling Humane Voeding

Veel onderzoekers van het Eijkmaninstituut zetten het voedingsonderzoek voort na terugkomst in Nederland. Eijkman werd hoogleraar aan de universiteit in Utrecht en Janssen in Amsterdam. Grijns werd in 1921 benoemd tot hoogleraar Fysiologie van dieren aan de

Landbouwhogeschool in Wageningen. Dit bleef hij tot 1935. Hij hield zich voornamelijk bezig met diervoeding.

De levensmiddelenindustrie kwam goed op gang aan het begin van de 20^e eeuw. Er werden steeds meer verpakte levensmiddelen verkocht. Hiermee werd echter stelselmatig gefraudeerd en de hygiëne was soms ver te zoeken. In 1919 werd de eerste *Warenwet* uitgevaardigd ter bescherming van de volksgezondheid en om eerlijkheid in de handel te bevorderen.

Lietaert Peerbolte, L. ; Goester, L.E.

Warenwet en haar uitvoering : warenwet (wet van 19 september 1919, S. No. 581) met uitvoeringsbepalingen

Alphen aan den Rijn: Samsom, 1920. - XXIV, 128 p.

FORUM - SPEC.COLL. - H1862

&

Vries, S. de

Waar of niet? Vijftig jaar warenwet 1919-1969

's-Gravenhage: [Voorlichtingsbureau voor de Voeding], 1969. - 63 p.

FORUM - STACKS - BrSP10

In 1939 werd de Stichting tot Wetenschappelijke Voorlichting op Voedingsgebied opgericht. Deze stichting gaf het tijdschrift *Voeding* uit, waarin het meeste wetenschappelijk voedingsonderzoek gepubliceerd werd. Dit tijdschrift bestaat nog steeds, maar is na samensmelting met het tijdschrift *Voeding&Voorlichting* in 1998 bekend onder de naam *Voeding Nu*. Getoond wordt het eerste nummer.

Stichting Voeding Nederland (Den Haag)

Voeding : maandblad van de Stichting Voeding Nederland = Netherlands journal of nutrition

Rotterdam: Wyt, 1939-1998

FORUM - STACKS - NN41088 - AANWEZIG Jrg. 1(1939)-59 no. 11(1998)

De eerste *Nederlandse Voedingsmiddelentabel* verscheen in 1941 in het tijdschrift *Voeding*. Later werd dit als aparte uitgave gepubliceerd. Vanaf 1986 werd hiernaast ook de uitgebreidere *NEVO-tabel* uitgegeven, dat een papieren weergave was van het Nederlandse Voedingsstoffenbestand.

Nederlandse voedingsmiddelentabel : voedingsstofgehalten, maten en gewichten, aanbevolen hoeveelheden energie en voedingsstoffen

Den Haag: Voorlichtingsbureau voor de Voeding. - 1955

FORUM - STACKS - NN40058 - AANWEZIG 14(1955),22(1965)- Incompleet
FORUM - BOOKS - 307/2004-02 - AANWEZIG 40(2004)
FORUM - STUD.COLL - HNE-0032 - AANWEZIG 41(2006)

&

Stichting Nederlands Voedingstoffenbestand (Zeist)
NEVO tabel : Nederlands Voedingsstoffenbestand ... / Stichting Nederlands
Voedingsstoffenbestand

Zeist: Stichting Nederlands Voedingstoffenbestand. - 2001

FORUM - STACKS - 1126E11 - AANWEZIG (1989)-(1990)

FORUM - STACKS - 1126E13 - AANWEZIG (1996)

FORUM - STACKS - 1126E12 - AANWEZIG (1993)

FORUM - STACKS - 1143A28 - AANWEZIG (2001)

FORUM - BOOKS - 307-C/2006-04 - AANWEZIG (2006)

De huishoudscholen waren lang de plek waar onderwijs in voedingsleer en voedselbereiding gegeven werd. Op academisch niveau werd voedingsleer gedoceerd op enkele universiteiten binnen het medisch onderwijs. Aan de universiteit van Amsterdam gebeurde dit door A.F. Steensma, die in 1935 samen met mw. Wittop-Koning de diëtistenopleiding opstartte. Zijn boek *Voedingsleer*, dat in 1909 voor het eerst verscheen en later bewerkt is tot *Steensma's Voedingsleer* is erg belangrijk geweest in het voedingsonderwijs.

Steensma, F.A.

Voedingsleer : een studieboek ten dienste van allen die met voeding en voedingsmiddelen te maken hebben. - 2e dr.

Amsterdam: Scheltema & Holkema, 1926. - 497 p.

FORUM - STACKS - 421C02

&

Wijn, J.F. de ; Weits, J.

Steensma's voedingsleer. - 8e dr.

Amsterdam: Scheltema & Holkema NV, 1971. - 627 p.

FORUM - STACKS - 463F27

In Wageningen werd een belangrijk vak Voedingsleer gegeven door Grijs. Na de oprichting van de opleiding Huishoudwetenschappen aan de Landbouwhogeschool in Wageningen werd Prof. C. den Hartog in 1955 aangesteld als buitengewoon hoogleraar Voedselbereiding en Voedingsleer. Zowel studenten Huishoudwetenschappen als studenten Levensmiddelentechnologie volgden zijn colleges. De titel van zijn inaugurele rede was *Voedselconsumptie en enige van haar invloeden*. Naast het deeltijd-hoogleraarschap was Prof. C. den Hartog directeur van

het Voorlichtingsbureau voor Voeding (van 1941 tot 1969), dat in 1941 was opgericht. Tevens was hij voorzitter van de Voedingsraad. In 1959 werd hij directeur van het NIVV (Nederlands Instituut voor de Voeding), dat verhuisde van Amsterdam naar Wageningen.

Hartog, C. den

Voedselconsumptie en enige van haar invloeden

Rotterdam: Wyt, 1955. - 15 p.

FORUM - STACKS - NN02963,159

Binnen de leerstoel van Den Hartog vond ook promotieonderzoek plaats. Het eerste proefschrift was van Theodora F.S.M. van Schaik: *De betekenis van gezinsgrootte en geboortenummer voor de voeding en de voedings- en gezondheidstoestand van schoolkinderen* (1961).

Schaik, T.F.S.M. van

De betekenis van gezinsgrootte en geboortenummer voor de voeding en de voedings- en gezondheidstoestand van schoolkinderen

Rotterdam: Wyt, 1961, 181 p.

FORUM - STACKS - NN08201,0317

In 1963 publiceerde Den Hartog het boek *Nieuwe voedingsleer*, dat net als Steensma's voedingsleer in grote mate bijdroeg aan de verspreiding van wetenschappelijke kennis en inzicht over voeding.

Hartog, C. den

Nieuwe voedingsleer. - 3e, opn. bew. dr.

Utrecht [etc.]: Spectrum, 1966. - 399 p.

FORUM - STACKS - 259G86

&

Hartog, C. den ; Hautvast, J.G.A.J. ; Hartog, A.P. den

Nieuwe voedingsleer. - 8e dr.

Utrecht [etc.]: Spectrum, 1980. - 438 p.

FORUM - STACKS - 497B48

Ook voor de jeugd schreef Den Hartog een boek over *Voeding*.

Hartog, C. den

Voeding

Amsterdam: J.F. Buwaer & Zonen, 1956. - 53 p.

FORUM - STACKS - VS03662

In 1959 werd de kiem gelegd voor een academische opleiding tot voedingskundige tijdens het *FAO/WHO symposium on Education and Training in Nutrition in Europe, in Bad Homburg, Germany, 2-11 december 1959*.

Report of the Symposium on education and training in nutrition in Europe : Bad Homburg, Germany, 2 - 11 December 1959
Rome: FAO, 1960. - 55 p.
FORUM - STACKS - NN05565,26

In Nederland is het plan voor de opleiding eerst voorgelegd aan de medische faculteiten, maar die zagen er geen brood in. Wageningen wilde de opleiding graag hebben en in 1968 is een positief besluit genomen door de senaat van de Landbouwhogeschool, waarna de opleiding Voeding in 1969 kon starten. De opleiding heette eerst Voeding, vervolgens Voeding van de Mens en nu Voeding en Gezondheid, en werd aangeduid met de achtereenvolgende codes XXIII, N41, T31 en BVG/MNH.

Diverse brochures studievoorlichting; 1978, 1980, 1984, 1989, 1996 en 2008
Afdeling Humane Voeding

Het NIVV hield op te bestaan en werd opgenomen in de nieuwe vakgroep. Tot aan zijn pensioen in 1972 werd de vakgroep door prof. C. den Hartog geleid, nu voltijds-hoogleraar. Zijn afscheidsrede had de titel *Invloed van de voeding in de jeugd op de gezondheidstoestand in latere jaren en enige andere zaken*.

Hartog, C. den

Invloed van de voeding in de jeugd op de gezondheidstoestand in latere jaren en enige andere zaken

[S.l.: s.n.], 1972. - P. 529-541

FORUM - STACKS - NN02963,701

Prof. C. den Hartog werd opgevolgd door Prof. J.G.A.J. Hautvast. Samen met prof. J.H. Koeman, hoogleraar Toxicologie, sprak hij op 1 mei 1974 zijn inaugurele rede uit *Iedere hap een verkeerde stap?*

Koeman, J.H. ; Hautvast, J.G.A.J.

Iedere hap een verkeerde stap?

Wageningen: Landbouwhogeschool, 1974. - 44 p.

FORUM - STACKS - NN02963,317

Zijn eerste promovendi waren F. van der Haar en D. Kromhout met een gezamenlijk proefschrift *Food intake, nutritional anthropometry and blood chemical parameters in 3 selected Dutch schoolchildren populations (1978)*.

Haar, F. van der ; Kromhout, D.

Food intake, nutritional anthropometry and blood chemical parameters in 3 selected Dutch schoolchildren populations

Wageningen: Veenman, 1978. - 239 p.

FORUM - STACKS - NN08201,0716

Hautvast en zijn vele medewerkers maakten van de vakgroep een toonaangevende groep die internationaal zeer bekend is. Dit kwam mede door de internationale cursussen die de groep verzorgde, waarvan het boek *Field guide on food habits and food consumption : a practical introduction to social surveys on food and nutrition in Third World communities* van A.P. den Hartog en W.A. van Staveren een voorbeeld is.

Hartog, A.P. den ; Staveren, W.A. van

Field guide on food habits and food consumption : a practical introduction to social surveys on food and nutrition in Third World communities. - rev. ed.

Wageningen: I.C.F.S.N., 1979. - 105 p.

FORUM - STACKS - NN18793,01

In 2000 ging Hautvast met pensioen, nadat hij in 1998 de leiding over de groep overgedragen had aan Prof. F.J. Kok. De integratie tussen de vakgroepen Humane Voeding en Gezondheidsleer had toen net plaatsgevonden.

Thema's binnen de groep zijn en waren: de voedselproblematiek in ontwikkelingslanden, waar gezondheidsproblemen optreden als gevolg van tekorten in energie, eiwit, vitamines en mineralen; de problemen in rijke landen, waar men te kampen heeft met obesitas en voedingsgerelateerde welvaartsziekten zoals hart- en vaatziekten en kanker; de voeding van ouderen; methodologie van voedingsonderzoek, waaronder de opzet van voedselconsumptieonderzoeken en gedegen voedingsmiddelenanalyses, o.a. ten behoeve van het Nederlands voedingsmiddelenbestand; Voedingsgewoonten, eetgedrag en sensoriek. Nieuwe thema's zijn Voeding en farmacologie en Nutrigenomics.

Ter gelegenheid van het 25 jarig bestaan van de opleiding/gewone leerstoel is het boek *Van de grond naar de mond* verschenen. Bij het 10 jarig en 40 jarig bestaan verschenen special issues in het tijdschrift *Voeding* (1979, jaargang 40, nummer 3) resp. *Voeding NU* (2008, jaargang 10, nummer 12).

Blauw, Y.

Van de grond naar de mond : 25 jaar Vakgroep Humane Voeding, Opleiding voeding van de mens, Studievereniging Di-Et-Tri

Wageningen: [s.n.], 1994, 108 p

FORUM - STACKS - 1143B21

&

Stichting Voeding Nederland (Den Haag)

Voeding : maandblad van de Stichting Voeding Nederland = Netherlands journal of nutrition

Rotterdam: Wyt, 1939-1998

FORUM - STACKS - NN41088 - AANWEZIG Jrg. 1(1939)-59 no. 11(1998)

&

Voeding nu : onafhankelijk tijdschrift over voedsel, voeding en gezondheid

's-Gravenhage: Keesing Noordervliet, 1998-

FORUM - STACKS - NN41091 - AANWEZIG Jrg. 1(1998)-

<http://www.voedingnu.nl/vninfo/>

Nicholson, D.E.

Metabolic pathways [Poster]. - 11th ed.

Colnbrook: Koch-Light Laboratories LTD, 1972. - 1 pl.

FORUM - SPEC.COLL. - RkK.III, Diversen

Literatuur

Dit overzicht van de geschiedenis van voeding en van voedingswetenschappen in Nederland is verre van volledig. Meer informatie kunt u vinden in:

L. Missel, 'Als asparagus te boek'. In: *Asperges in olieverf*. Waanders, Zwolle, 2005, p.137-162

J. van Dam en J. Witteveen, *Koks & keukenmeiden*. Nijgh & Van Ditmar, Amsterdam, 2006

L. Kruyff en J. Schuyf, *Twintig eeuwen koken en eten*. Kosmos, Utrecht, 1977

A.P. den Hartog (red). *De voeding van Nederland in de twintigste eeuw*. Wageningen Pers, Wageningen, 2001

T. van den Briel-van Ingen. *Beknopte geschiedenis van de voedingswetenschap in Nederland*. *Voeding*, 1983, jaargang 44, nummer 5, 160-169

C. den Hartog. *Artsen en volksvoeding in de jaren 1850-1950*. *Voeding*, 1983, jaargang 44, nummer 11, 393-400

en de special issues van het tijdschrift *Voeding* (1979, jaargang 40, nummer 3) resp. *Voeding NU* (2008, jaargang 10, nummer 12).