

Haar opmerkelijke leven, haar kookboekje en het boek
Rijntjes Keukengeheimen.

Rijntje Biljardt

Eddy ter Braak

Wie had ooit kunnen denken, dat de Lochemse Rijntje Biljardt (1807-1886) in de 21^{ste} eeuw de kranten en televisie nog eens zou halen? Dit allemaal dank zij culinair historica Lizet Kruijff.



Ruim twee jaar geleden meldde zij zich via de mail bij het Historisch Genootschap Lochem, Laren en Barchem met het verzoek, of wij haar zouden kunnen helpen aan gegevens over een in Lochem geboren Rijntje Biljardt. Dat konden we. Rijntje bleek de 'schrijfster' te zijn van een voor het eerst in 1840 uitgegeven kookboekje, dat de fraaie titel *Rijntje Biljardt, de door veeljarige ondervinding geleerde keukenmeid* draagt. Schrijfster tussen aanhalingstekens, omdat Rijntje zeker niet alle recepten zelf bedacht had, maar in een kookschriftje een verzameling had aangelegd van allerlei recepten, van eenvoudige uit o.a. haar moeders keuken, tot en met recepten van de kookschriftjes en kookboekjes, die in de keukens van de welgestelden, bij wie ze gewerkt had, aanwezig waren.

Lizet Kruijff, bijzonder sterk geïnteresseerd in de geschiedenis van het koken, bleek een paar jaar geleden bij een antiquariaat in Amsterdam dit bijzondere kookboekje gekocht te hebben. Ze raakte door het boekje, met daarin recepten voor zowel de dagelijkse kost van de gewone burger, als van de elite, zo gefascineerd, dat ze besloot om samen met Judith Baehner, culinair redactrice en styliste, op zoek te gaan naar het verhaal achter dit bijzondere boekje, waarvan slechts enkele exemplaren bewaard zijn gebleven. Hun vele werk leverde het prachtig uitgevoerde kookboek (met levensverhaal) *Rijntjes Keukengeheimen* op.

De presentatie in een keuken

Het boek werd op 16 april 2013 in de keuken (!) van het statige pand Herengracht 164 in Amsterdam gepresenteerd. Lizet Kruijff overhandigde hier het eerste exemplaar aan Johannes van Dam, bekend culinair journalist en bezitter van een grote verzameling kookboeken. Normaal zou zo iets de kranten

en televisie nauwelijks of niet halen, maar het feit, dat Rijntje rond 1837 voor het Koninklijk Huis had gekookt en kort na het verschijnen van Rijntjes Keukengeheimen koning Willem-Alexander de Nederlandse troon besteeg, met alle koninklijke festiviteiten die daarbij horen, zoals koninklijke diners, kreeg het boek veel extra aandacht.

Rijntjes Keukengeheimen werd niet zonder reden in de keuken van het statige pand aan de Herengracht voor het eerst aan het publiek getoond. Het is de keuken, waar Rijntje in de periode ergens tussen 1830 en 1840 gewerkt heeft en het was de bewoner van het huis, haar toenmalige werkgever de advocaat Pibo Antonius Brugmans, die er voor zorgde, dat haar kookboekje werd uitgegeven.

Op de eerste bladzijde van dit artikel hebt u de titelpagina van het oorspronkelijke kookboekje van Rijntje al kunnen bekijken. Het werd gedrukt door boekhandelaar en boekdrukker D. Jacobs, die niet ver van het huis van P.A. Brugmans zijn zaak had. Deze was namelijk gevestigd aan de Leliegracht. De titelprent werd getekend en gegraveerd door Johannes Steyn, die ook in de buurt woonde en wel aan de Leidsestraat.

De huidige keuken is natuurlijk aangepast aan de hedendaagse behoeften, maar op de vloer liggen nog steeds de oorspronkelijke grote marmeren tegels. En de plaats van het grote fornuis is nog steeds te herkennen, evenals de plaats van de ramen. De glas-in-loodraampjes zijn in de loop der tijd weliswaar vervangen door ramen met grote glasvlakken. Maar als je in deze in het souterrain gelegen keuken van dit imposante herenhuis staat, is het niet zo moeilijk je het beeld voor de geest te halen van Rijntje, die aan het fornuis staat te koken, terwijl een knechtje achter haar de aandacht vraagt voor de vis in zijn mand en de vogel in zijn hand.

Rijntje Biljardt, de timmermansdochter uit Lochem

Rijntje was het zevende van de negen kinderen van Isaac Biljardt en Maria ten Dam(me). Ze werd op 17 mei 1807 geboren in een huis aan de voet van de Lochemse Gudulakerk en op 24 mei in diezelfde kerk gedoopt en in het doopregister als Reindjen ingeschreven.

Vader Isaac Biljardt verdiende de kost als timmerman. Hij was in 1766 in Utrecht geboren en daar ook opgegroeid. In zijn verzoek om het Lochemse burgerrecht te verkrijgen, gaf hij in 1797 aan, dat hij het burgerrecht van de stad Utrecht bezat en dat hij daar lid was geweest van de plaatselijke burgerwacht. Wanneer en waarom hij naar Lochem was gekomen, is niet bekend. Feit is, dat Isaac Biljardt en Maria ten Damme op 31 oktober 1790 in Lochem trouwden. Het echtpaar vestigde zich na hun huwelijk waarschijnlijk in Utrecht. Hun eerste kind, geboren vier maanden na de huwelijksplechtigheid, werd echter in Lochem gedoopt. Het tweede waarschijnlijk in Utrecht. Maar de rest van de kinderen vinden we in het Lochemse doopregister terug.

Uit een brief van de 'Stads Regeering van Lochem' aan de Stads Regeering van Utrecht' van 26 september 1797, te vinden in het Oud Archief van Lochem, valt op te maken, dat het echtpaar Biljardt in 1795 naar Lochem is gekomen met het doel om zich hier te vestigen. (Tekstdeel uit de brief: "*Terwijl eenen Isaack Beljard geboortig en zo hij zegt Burger en Lid van den Burger-Schutterij van Utrecht Stad, voor 2 jaaren van Utrecht herwaarts overgekomen, en zo hij voorgave alleen om zijner affaires, terwijl deszelve vrouw van hier oorspronkelijk is, te expediëren, maar voor eenige weijnige weeken verblijff binnen de stad te mogen houden aan ons verzogt had.*")

Uit de notulen van de magistraat blijkt, dat Isaac op 20 november 1797 het recht op inwoning in de stad kreeg. Hij moest daarvoor 15 gulden betalen aan stadsrentmeester G.H. Snel. Op 23 mei 1800 kreeg Isaac het volle burgerschap van de stad, samen met zijn in huis wonende kinderen. En zijn vrouw dan? Maria ten Damme was al een Lochemse burger. Voor ze in 1790 met Isaac trouwde, woonde ze namelijk al met haar ouders in de stad.

In eerste instantie was ze echter niet in het doopregister te vinden. Dat is ook niet zo vreemd, want ze blijkt onder de naam Marijgjen Ikkink te zijn ingeschreven. Ikkink vanwege het feit, dat haar moeder op boerderij Ikkink in Langen geboren was en haar vader, Gerrit ten Dam(me) daar bij in was getrouwd. Hij stond daardoor in de buurt bekend als Gerrit Ikkink. Ook al verhuisde het gezin later naar de stad Lochem, hij bleef voor velen de achternaam Ikkink houden. Onder die naam is hij ook begraven en niet onder zijn eigenlijke naam.

Omstreeks 1797 kochten Isaac en Maria het pand aan de Bagijnestraat, waar ze tot aan de dood van Isaac in 1841 hebben gewoond. Het huis grensde destijds met de achterkant aan het Kleine Kerkhof, voor het huis lag een tuin (zie foto hieronder). Het is één van de panden, die na het verdwijnen van het kerkhof bij de kerk in 1830 aan de Markt kwamen te liggen, waarna de achterkant werd omgevormd tot voorkant. (Zie het artikel 'De gevelsteen van het pand Markt 27-28 in Lochem' in het Land van Lochem nummer 3 uit 2012). Het pand is nu één van de weinige oude panden, die aan de Kleine Markt zijn overgebleven. Momenteel is 'Bril-In' er gevestigd. Je kunt nog steeds zien, dat het vroeger twee woningen zijn geweest.



Het huisje, waar de familie Biljardt ooit eens gewoond heeft, gezien vanaf de Gudulakerk, is het witte huisje met de twee voordeuren en de twee auto's ervoor.

Isaak heeft rond 1825 het pand zodanig verbouwd, dat er twee gezinnen konden wonen. Rechts het gezin van Isaac Biljardt en links dat van zoon Harmen Biljardt en zijn vrouw Alida van Doesburg. Voor zijn oudste zoon Johannes Hendrikus (Jan) had hij al eerder een huisje gekocht aan het Hogestraatje.

Haar jeugd en ‘dienstbaar’heid

Rijntje is dus opgegroeid aan de voet van de Grote of Gudulakerk, in een tijd, dat Lochem voor het eerst deel uitmaakte van een koninkrijk. Napoleon was in 1795 ons land binnen gevallen en had hier ‘vrijheid, gelijkheid en broederschap’ gebracht, maar hij bracht ons land ook grote kosten voor het leger, waarmee hij was binnengevallen. Kosten die ook Lochem moest opbrengen en die de stad zwaar vielen. Ons land was dus in 1806 voor het eerst een koninkrijk, maar wel één onder een Franse koning, namelijk Napoleons broer Lodewijk Napoleon. Toen deze in maart 1810 met zijn gevolg Lochem bezocht, zal Rijntje mogelijk op de arm van haar moeder samen met haar broertjes en zusjes bij het raadhuis hebben staan kijken naar deze bijzondere gebeurtenis.

Toen ze oud genoeg was, ging ze, net als haar broertjes en zusjes, naar de Nederduitse Stadsschool aan de Kloosterstraat. De school was gevestigd in de voormalige kapel van het Lochemse Convent. Ze kreeg daar les van meester Gerrit Helmus Snel, die behalve stadsschoolmeester ook stadsrentmeester was. (Zie het artikel ‘Gerrit Helmus Snel, Lochems stadsschoolhouder omstreeks 1800’ in het ‘Land van Lochem’ nummer 1 van 2013.) Onvoorstelbaar voor ons, maar op deze school zaten dagelijks zo’n 200 kinderen van allerlei leeftijd in één grote ruimte hun kennis en vaardigheden op te doen.

Haar broers Johannes, Harmen en Gerrit Jan werden net als hun vader timmerman. Haar zusjes Geertrui, Jenneken, Hendrika en Eva Cornelia gingen, toen ze de leeftijd er voor hadden, net als Rijntje, als dienstmeid in de huishouding bij een welvarende familie werken.

Rijntje geeft in het voorbericht van haar kookboekje aan, dat ze op veertienjarige leeftijd “*dienstbaar*” was en dat ze op haar achttiende al “*onder negentien dienstboden*” was, waar zij in hare betrekking, menig blijk van bekwaamheid gaf”.

Waarschijnlijk duidt ze hier op haar betrekking bij een vooraanstaande, mogelijk adellijke familie die in Breukelen aan de Vecht hun royale buitenhuis had staan. Ze zal hier op voorspraak van haar zus Hendrika terecht zijn gekomen. Die was hier namelijk zelf al enige tijd werkzaam. Uit archiefstukken blijkt, dat Rijntje in 1827, dus op 20-jarige leeftijd, uit het register van de Lochemse kerk werd uitgeschreven en met

attestatie naar Breukelen was vertrokken. Als er in het huis 19 dienstboden waren, moet het inderdaad een groot huis zijn geweest. Misschien ging het hierbij om kasteel Nijenrode. Ze kan er niet lang verbleven hebben, want aan het eind van hetzelfde jaar 1827 reisde ze noodgedwongen af naar het Brabantse Heeze. Hier werd haar hulp gevraagd in de huishouding van haar zus Geertrui (Gerritje) en zwager Arnoldus (Arie) Ockhuyzen, die hier bij de marechaussee werkzaam was. Geertrui was weer in verwachting en omdat ze al vijf keer een kind kort na de geboorte had verloren, was er grote behoefte aan hulp om de aanstaande moeder te ontzien. Maar ook dit keer ging het weer mis. De kleine Arnoldus overleed al in het kraambed. Maar daarmee was het leed niet voorbij, want op 25 februari 1828 overleed ook Geertrui. De drie kinderen bleven zonder moeder achter. Het Lochemse bevolkingsregister laat ons zien, dat één van hen voor enige tijd bij opa en oma Biljardt in Lochem ondergebracht is geweest.

Keukenmeid bij de familie Van Tuyll van Serooskerken

Rijntje vinden we in hetzelfde jaar 1828 terug in het bevolkingsregister van Heeze op het vlakbij het huis van haar zwager gelegen kasteel Eimerik van de familie Van Tuyll van Serooskerken. Hoewel ze in het bevolkingsregister vermeld staat als landbouwster, is het bijna zeker, dat ze hier in de keuken heeft gewerkt. Uit het bevolkingsregister blijkt, dat ze in ieder geval voor de jaren 1828 tot 1830 stond ingeschreven als ‘woonachtig’ op het Kasteel. Ze was toen begin twintig en maakte hier deel uit van het tienkoppige personeel met een privé-onderwijzer voor de kinderen, een kamerheer voor de baron en een kamenierster voor de barones. En verder een echte keukenmeid, wat ‘boden’, een tuinbaas, landarbeiders en een koetsier.

Baron Jan Diederik van Tuyll van Serooskerken was een bekende figuur in Den Haag en vervulde verschillende functies in de Eerste en Tweede Kamer der Staten Generaal. De familie was bevriend met het koningshuis. Het gezin woonde, zoals het hoorde, een deel van het jaar in Den Haag, in een prachtig pand aan het Lange Voorhout. Als het gezin naar Den Haag verhuisde, reisde het personeel mee. Zo kwam Rijntje in Den Haag terecht, waar ze later ook enige jaren heeft gewoond.

In de keuken van het kasteel in Heeze heeft Rijntje de basis kunnen leggen van haar kookkunst. Een deel van de recepten, die in haar kookboekje beschreven staan, zullen waarschijnlijk hun oorsprong hebben uit een of meer kookschriftjes, die in de keuken van het kasteel aanwezig was/waren.

‘Kookster’ voor de familie Brugmans, koning Willem I en kroonprinses Anna Pawlona

Dan volgt een, voor ons, enigszins onduidelijk periode van tien jaar in Rijntjes leven. Hoe lang ze voor de familie Van Tuyll van Serooskerken bleef werken, weten we niet. Bij wie ze na hen ging werken evenmin. In het voorbericht van haar kookboekje laat ze ons over deze periode het volgende weten: *“Ook heeft zij de bijzondere eer genoten, voor Z. M. onzen geëerbiedigden Koning (koning Willem I) en in het jaar 1837 te Soestdijk, voor onze geliefde Kroonprinses (Anna Paulowna) te koken.”* Waarschijnlijk heeft ze dus enige tijd in de keukens van zowel Paleis Noordeinde in Den Haag, de behuizing van koning Willem I, als Paleis Soestdijk, de behuizing van de kroonprins, Willem (roepnaam “Guillot”) prins van Oranje, gewerkt. Maar haar naam is in de archieven van het Koninklijk Huis niet terug te vinden.



P.A. Brugmans

Het volgende tekstdeel in haar voorbericht laat ons weten, dat ze daarvoor *“in dezelfde betrekking werkzaam [was] bij den Heer Mr. P. A. Brugmans, Advocaat binnen deze stad.”*

Dit geeft toch wel aan, dat ze in koninklijke betrekking moet zijn geweest en ook, dat ze daarvoor werkzaam was bij Pibo Antonius Brugmans in Amsterdam.

De familie Brugmans was, net als de familie Van Tuyll van Serooskerken, goed bevriend met de koninklijke familie. Waarschijnlijk heeft de koninklijke familie ten huize van de familie Van Tuyll van Serooskerken en/of de familie Brugmans van Rijntjes kookkunst mogen genieten, waardoor zij later in de koninklijke keuken haar kookkunst mocht gaan uitoefenen.

Net als baron Tuyll van Serooskerken oefende de jurist Brugmans verschillende functies voor het landsbelang uit (o.a. advocaat V.O.C., stadsadvocaat voor Amsterdam, lid Provinciale Staten van Holland, lid van Raad van State, lid van de Eerste Kamer).

Of Rijntje in de periode 1830-1840 nog andere werkgevers heeft gehad, weten we niet.

Rijntjes kookboekje

We zouden graag willen weten, wat P.A. Brugmans in 1839/1840 er toe heeft gebracht om het kookboekje van Rijntje uit te laten geven. Maar daar zullen we wel nooit achter komen. Nergens staat trouwens vermeld, dat hij dat heeft gedaan, maar gezien het feit, dat zijn keuken op de gravure staat en zowel de boekdrukker als de tekenaar vlakbij zijn huis woonden, lijkt de conclusie van Brugmans als opdrachtgever, niet zo ver gezocht.

Volgens Rijntjes voorwoord werkte ze op het moment van de uitgave van het kookboekje al niet meer voor Brugmans. Mogelijk is zij weer naar hem toe gegaan met het verzoek tot uitgave, of heeft hij haar ergens ontmoet en kwam toen met het voorstel tot uitgave. Uit de tekst van het voorbericht krijg je trouwens de indruk, dat niet Rijntje de tekst heeft samengesteld, maar waarschijnlijk P.A. Brugmans.

Het boekje kwam in september 1840 van de pers volgens de hieronder weergegeven advertentie in het 'Algemeen Handelsblad' van 3 september van dat jaar.

(48263) Bij den Boekhandelaar D. JACOBS, op de Leiegracht N^o. 14, komt heden van de Pers en wordt uitgegeven:
RIJNTJE BILJARDT, de door veeljarige onder-
vinding geleerde *KEUKENMEID*, waarin men Onderrigtingen
aantref die men in anderen niet vindt. Prijs f —.90.

De tweede advertentie stond in de 'Opregte Haarlemsche Courant' van 3 januari 1841.

* * Bij den Boekhandelaar D. JACOBS, te Amster-
dam is van de Pers gekomen, en alom verkrijgbaar
gesteld:
EEN KEUKENBOEK,
getitelt **RIJNTJE BILJARDT**, de door veeljarige onder-
vinding geleerde *Keukenmeid*, met verscheidene nieuwe
uitvindingen. Prijs 90 Cents.

Rijntje naar Den Haag

In 1841 verhuisde Rijntje naar Den Haag. Ze was blijkbaar op zoek naar een mogelijkheid om niet meer in dienst van anderen te werken, maar voor zichzelf te beginnen.

Den Haag kende ze van haar verblijven daar in de tijd, dat ze voor de familie Van Tuyll van Serooskerken, de familie Brugmans en voor het Koninklijk Huis werkte. Ze had wel gezien, dat daar veel mensen woonden, verbleven en/of werkten, die van maaltijden wilden worden voorzien, zonder dat ze daar zelf voor moesten zorgen: de catering, zoals wij die kennen, maar die toen 'koksaffaire' werd genoemd. Rijntje blijkt een ondernemende vrouw te zijn geweest, haar tijd aardig vooruit.

Eerst deed ze dat nog samen met H.L. Marth, die samen met zijn vrouw een 'koksaffaire' had gehad, waar mensen konden komen eten, of waar mensen eten konden bestellen, dat bij hen thuis werd afgeleverd. Maar omdat de vrouw van H.L. Marth onlangs overleden was, had hij zijn affaire moeten sluiten. Hij vond in Rijntje, die een goede naam als kookster had opgebouwd, een goede plaatsvervangster (zie onderstaande advertentie uit het 'Dagblad voor 's Gravenhage van 5 november 1841).

* * * De ondergeteekende heeft de eer, zijnen geëerde begunstigers bekend te maken, dat hij thans in staat gesteld is, de **KOKSAFFAIRE**, welke door hem, na den dood zijner Vrouw, voorloopig is aangehouden, op eenen meer geregelden voet voort te zetten, ten gevolge van daartoe gemaakte schikkingen met de hier en elders in dit vak gunstig bekende *Ryntje Biljardt*, zoo dat hem nu gemakkelijk zal vallen, aan alle aanvragen op eene voldoende wijs gevolg te geven.
H. L. MARTH, achter de Grootte Kerk, wijk D, n^o. 63.

Mogelijk zag Marth, die na het overlijden van zijn vrouw met een jonge dochter was achtergebleven, in Rijntje ook een vervangster van zijn vrouw in de huiselijke kring. Hoe Rijntje daar over dacht, weten we niet. Marth was al een wat oudere man, hij was pas in 1837 op 50-jarige leeftijd getrouwd.

Rijntje koos voor een ander, de blonde koetsier Jan Aalberts. Het stel trouwde op 10 augustus 1842 in Den Haag.

* * * Getrouwd :
 's GRAVENHAGE,
 den 10 Augustus 1842.
 J. AALBERTS
 en
 R. BILJARDT.
De Koksaffaire van R. BILJARDT zal door haar op de gewone wijs voortgezet worden.

Uit bovenstaande advertentie uit het 'Dagblad voor 's Gravenhage' blijkt, dat ze ondertussen haar samenwerking met Marth had beëindigd en voor zichzelf was begonnen. Ze had haar eigen koksaffaire. Ze had zich gevestigd aan het Noordeinde, dichtbij het Paleis en de Haagse chic. In onderstaande advertentie uit 1842, uit dezelfde krant, zien we de vermelding van een 'open tafel', iets wat bij de cateraars nu ook weer heel populair is (volgens Lizet Kruyff).

* * * De ondergeteekende, Schrijfster van het Keukenboek RYNTJE
 BILJARDT, de door velejarige ondervinding geleerde Keukenmeid,
 zal, van heden af aan, ook OPEN TAFEL houden, waaraan men,
 des namiddags van 2 tot 5 uren, naar verkiezing, voor 50, 60 of
 75 centen zal kunnen eten. Ook kan men zich *het eten* aan huis
 doen bezorgen. De bediening zal steeds goed en zindelijk zijn.
 's GRAVENHAGE, R. AALBERTS, geb. R. BILJARDT.

Ze refereerde in de advertentie ook aan het succes met haar kookboekje. Haar man, Jan Aalberts, vinden we in de registers al gauw niet meer terug als koetsier. Bij de geboorte van hun kinderen staat bij hem vermeld 'zonder beroep'. Hij zal hand- en spandiensten hebben verricht bij Rijntje in de keuken, bij het opdissen van de maaltijden en het rondbrengen van de catering.

In de huwelijksakte staat Rijntje weer braaf als Reindjen, haar officiële voornaam, vermeld. Het echtpaar kreeg vier kinderen: Hendrik Isaac (1843), Maria Cornelia Hendrika (1846), Hendrik Isaac (1848) en Reinier Jan (1851). De beide Hendrik Isaacs overleden kort na hun geboorte. Reinier Jan overleed in zijn tiende levensjaar. Alleen dochtertje Maria bereikte de volwassenheid.

De herfst in het leven van Rijntje nam een aanvang

Rond 1850 begonnen de zaken in het leven van Rijntje een beetje mis te lopen. De oorzaken daarvan zijn onduidelijk. Mogelijk speelde het overlijden van haar beschermheer Pibo Antonius Brugmans, begin 1851, hier een rol bij. Mogelijk ook het overlijden van koning Willem II in 1849. Hij werd opgevolgd door koning Willem III, die een veel soberder levensstijl voerde. Hij en zijn vrouw onthaalden hun gasten niet meer op frequente bals en soirees, met boterhammetjes met kalfsvlees en zalm, een galatine van hoen, pasteitjes en bouillon. Er was nauwelijks belangrijk werk meer voor een cateraar. Het menu moderniseerde. Geen recepten meer, die je bij Rijntje tegenkomt. Haar manier van koken raakte mogelijk uit de mode aan het hof. En dan was er ook nog de kwakkelende economie. Industrialisatie en ambtelijke inrichting zorgden voor andere werk- en kantooruren, met een kortere lunchpauze. Daardoor verdween de grote middagmaaltijd, het déjeuner, halverwege de negentiende eeuw naar de achtergrond. Maar ook in de familiekring was er van alles gaande: Rijntjes moeder trok bij hen in en twee van hun kinderen overleden op jonge leeftijd.

In januari 1852 verhuisden het gezin naar Amsterdam. In februari hadden ze een plek gevonden aan de Kalverstraat. De Kalverstraat was toen dé plek om te zijn. Er vestigden zich op dat moment al heel wat moderne winkels met fraaie etalages. Hier begonnen ze hun nieuwe koksaffaire. Dit keer onder de naam van haar man, J. Aalberts (?).

RESTAURATIE. De Ondergeteekende heeft de eer aan het
 in de Kalverstraat N^o. 193, tusschen de Naauwe Kapel- en Waterstegen,
 eene **RESTAURATIE** heeft geopend, waar men zich op alle uren
 van den Dag van alle soorten van Warme en Koude Spijzen kan laten
 bedienen, terwijl er ook Eten buitens huis wordt bezorgd. Ook zal er
 eene aparte Tafel voor Abonnementen worden gehouden. Alles zal op de
 smakelijkste en zindelijkste wijze worden toebereid en tot de civielste
 prijzen verkrijgbaar worden gesteld. (2265)
 AMSTERDAM, 11 Februarij 1852. **J. AALBERTS, Mr. Kok.**

Waarom staat nu ineens Jan Aalberts naam, in plaats dat van Rijntje vermeld, en nog wel als meester-

kok? Wat was daar aan de hand? We zullen het wel nooit te weten komen? In elk geval gingen ze weer met de catering aan het werk. Moeder Maria blies eind maart haar laatste adem uit.

Het lukte het echtpaar blijkbaar niet er een bloeiende zaak van te maken. 9 Juni van hetzelfde jaar lieten ze zich al weer uitschrijven en vertrokken naar Haarlemmerliede. En vandaar korte tijd later naar Slotermeer. De zaken gingen slecht en het boterde blijkbaar ook niet meer tussen de beide echtelieden, want binnen een jaar ging Rijntje met haar beide kinderen, maar zonder Jan, terug naar Den Haag. Jan bleef in de omgeving van Haarlem hangen. Enige jaren later, op 4 februari 1861, overleed hij in het Haarlemse Gasthuis op 48-jarige leeftijd. Als zijn beroep werd werkman opgegeven. Hij was het laatst woonachtig geweest in de Haarlemmermeer.

Begin 1854 was Rijntje weer terug in Den Haag, maar niet voor lang. Eind december vertrok ze met haar kinderen naar het Brabantse Oosterhout en vervolgens naar Teteringen bij Breda.

Uit de boekhouding van het Burgerlijk Armenbestuur van Den Haag blijkt, dat ze in de jaren 1855 en 1856 wekelijks honderd stuivers steun kreeg uit het fonds 'Buitenbedelingen'. Het ging haar dus niet goed. Noch in Oosterhout, noch in Teteringen bleef ze langer dan een paar maanden. Haar voorlopige eindpunt werd Vught.

Aan de doorgaande weg van 's Hertogenbosch naar Boxtel, de Komstraat, net buiten het centrum van Vught, begon Rijntje opnieuw een koksaffaire, inclusief pension. Dat was voor een alleenstaande moeder

met twee kinderen één van de weinige mogelijkheden om werken en wonen te combineren zonder hoge investeringen. Het lijkt er op, dat de zaken voor haar weer wat beter gingen. Ze liet bij drukker J.L. Scheefhals in 's Hertogenbosch nog twee keer haar kookboek drukken. Er was kennelijk vraag naar.

Ergens in deze tijd ontmoette zij Hendrik Willem Emmerik, van beroep wafelbakker. Hij kwam bij hen inwonen. Nu was er weer een man aan haar zijde.

Het leven scheen zijn gewone gangetje te hernemen. Maar het noodlot sloeg weer toe. Op 20 maart 1860 overleed haar zoontje, slechts tien jaar oud.

Dochtertje Maria was de enige van haar kinderen, die haar overbleef. Uit het kasboekje van kasteel Eimerik in Heeze weten we, dat Rijntje in juli 1858 daar is geweest. Kwam ze om werk, wilde ze oude bekenden opzoeken en herinneringen ophalen, of kwam ze om een aalmoes? Want die kreeg ze, zo kunnen we in dit kasboekje lezen. Het ging Rijntje dus helemaal niet zo goed in deze tijd. De koksaffaire en pension brachten waarschijnlijk niet voldoende. Daarom ging het stel er toe over om daarnaast samen ook wafels te gaan bakken en verkopen. Zo hebben ze het nog enige tijd kunnen volhouden.

Maar op een kwade dag liep het uit de hand. Rijntje kreeg ruzie en sloeg een mevrouw in haar gezicht. De dame klaagde Rijntje aan en er volgde een rechtszaak. Uit de processtukken blijkt, dat Rijntje niet zo'n goede reputatie wat betreft haar zelfbeheersing had. Ze wordt in de vonnisstukken 'twistziek' genoemd. Het leidde er toe, dat ze op 4 juli 1863 schuldig werd bevonden en



Exemplaar van de 2e druk. De graveur heeft over het hoofd gezien, dat hij links en rechts van de oorspronkelijke afbeelding heeft omgedraaid. De inhoud is gelijk aan de eerste druk, alleen het lettertype en de afbeelding zijn iets anders

veroordeeld tot zes dagen eenzame opsluiting, plus tot betaling van de kosten van de rechtszitting: drie gulden en 65 cent.

Rijntje terug in Den Haag

Rijntje had hierna blijkbaar genoeg van het leven in Brabant. Begin 1864 liet ze zich met haar dochter in Vught uitschrijven en gaf aan naar 's Hertogenbosch te zullen gaan. Ze gingen echter naar Den Haag. Hendrik Willem Emmerik ging niet mee. Lang zijn moeder en dochter in Den Haag niet samen gebleven. Maria zocht haar eigen weg. Mogelijk konden moeder en dochter niet meer met elkaar overweg. Ruzie? Wie weet? Maria trouwde 1871 in Amsterdam, met de vermelding, dat haar moeder geen toestemming had gegeven voor het huwelijk. De verstandhouding tussen dochter en moeder was dus blijkbaar niet goed meer. Op het huwelijk was wel een Isaac Biljardt, kleinzoon van de vader van Rijntje, aanwezig. Maria overleed al vrij snel na haar huwelijk. Mogelijk bij de geboorte van haar kind. Haar partner vinden we in 1876 tenminste bij zijn tweede huwelijk terug als weduwnaar van Maria Cornelia Hendrika Aalberts. Rijntje had dus al haar kinderen overleefd.

Ze woonde de laatste jaren van haar leven aan het Lamgroen in Den Haag, een niet echt fijne buurt. Nog altijd als wafelbakster. De laatste jaren van haar leven, vanaf 1882 tot aan haar overlijden op 29 maart 1886, woonde haar 13-jarige achterneefje Gerrit Jan Biljardt bij haar. Was deze kleinzoon van haar jongste broer Gerrit Jan door de familie naar Den Haag gestuurd om tante de laatste jaren van haar leven bij te staan? Dan was de familie haar blijkbaar niet vergeten en hielp haar toen ze niet meer zonder hun steun kon. Zoals Rijntje dat had gedaan, toen haar zuster Geertrui haar hulp nodig had.

De jaargetijden in het leven van Rijntje Biljardt

Lizet Kruyff heeft bij de indeling van haar boek *Rijntjes keukengeheimen* heel fraai en terecht gebruik gemaakt van de vier seizoenen. Niet alleen de recepten zijn ingedeeld naar de jaargetijden, maar ook Rijntjes leven. Ze begint met Rijntjes lentetijd: haar waarschijnlijk onbevangen jeugdijd in Lochem; gevolgd door de zomertijd van haar leven (haar glorietijd): het koken voor welgestelde families, haar huwelijk, de geboorte van haar kinderen, het verschijnen van haar kookboekje, haar tijd als zelfstandig ondernemer; maar dan volgt haar herfsttijd: het overlijden van haar beschermheer P.A. Brugmans, de kwakkelende economie, die haar mogelijk heeft genekt voor wat betreft haar kookaffaire in Den Haag, de daaropvolgende mislukking in Amsterdam, de scheiding van Jan Aalberts, de 'vlucht' naar Brabant; om te eindigen met Rijntjes wintertijd: haar veroordeling, de terugkeer naar Den Haag naar een leven in armoede en van de bedeling en tenslotte haar overlijden aldaar. Zou er familie uit Lochem op haar begrafenis zijn geweest? We weten het niet. Haar laatste steun, haar neefje Gerrit Jan, blijkt uiteindelijk naar Lochem te zijn teruggekeerd. Hij is daar net als de meeste van zijn mannelijke familieleden timmerman geworden, is er getrouwd en heeft er kinderen gekregen. Rijntje is lang vergeten geweest, maar Lizet Kruyff heeft haar met haar boek weer enigszins tot 'leven gewekt'. Het boek staat volop in de belangstelling en velen zullen, mogelijk onbedoeld, Rijntjes levensverhaal bij het lezen van het kookboek, want dat is het toch voornamelijk, meekrijgen.

Op de volgende pagina ziet u een bladzijde uit het oorspronkelijke boekje met "Podding"-recepten en een pagina uit het boek *Rijntjes keukengeheimen* met het recept voor de visworst. Wij denken bij worst niet direct aan vis, maar ik kan u vertellen, dat de visworst, die bij de presentatie van het boek in de keukenkelder aan de Herengracht in Amsterdam aan de bezoekers uitgedeeld werd, heerlijk was.

Bronnen:

- Regionaal Archief Zutphen:
- Oud Archief Lochem (1001)
 - Oud Rechdelijk Archief Lochem (1102)
 - Archief Hervormde gemeente Lochem (1047)
 - Archief Gemeente Lochem (1002)
 - Bevolkingsregisters 1813, 1829, 1839, 1840, 1841-1850
 - Notarieel Archief (notariële akten Lochem)

Gelders Archief (via internet): gegevens over personen

Brabants Historisch Informatie Centrum (via internet): Bevolkingsregister Heeze

Koninklijke Bibliotheek (via internet): Oude kranten (advertenties Rijntjes koksaffaire)

Haags Gemeentearchief (via internet: bevolkingregister, huwelijksregister, overlijdensregister)

Kadastrale Atlas Gelderland 1832 Lochem-Laren-Verwolde

Familysearch.org (genealogisch programma)

Genealogie in de Achterhoek – www. Genealogischdomein.nl

Rijntjes Keukengeheimen, door Lizet Kruyff en Judith Baehner

Rijntje Biljardt, de doorveeljarige ondervinding geleerde keukenmeid (2^e druk)

Nederlandsch Biografisch Woordenboek: P.A. Brugmans

PODDING.

RIJSTENPODDING.

Men kookt $2\frac{1}{2}$ ons rijst in zoete melk gaar, ter dikte van rijstebrij; gaar zijnde doet men 4 gekleiste eijeren, een stuk boter, suiker, 2 gestampte beschuiten en eene geraspte citroenschil in. Wanneer dit alles goed geroerd is, besmeert men den vorm met boter, bestrooit hem met beschuit en laat het 2 uren koken. Men eet dezen podding met eene wijnsaus.

BESCHUITENPODDING.

Men kookt in een pintje zoete melk 4, 5 of 6 fijn gestampte beschuiten; klop vervolgens het wit van 4 eijeren tot schuim; meng het met de dojers, suiker, boter en eenen eijerlepel rum bij de genoemde beschuit; besmeer den vorm met boter en strooi er beschuit in, en laat daar de podding in gaar worden.

BROODPODDING.

Men laat een 10 cents fransch broodje koken in een pintje melk, met een stuk boter, rozijnen zonder pitten, sukade, oranjessnippers, 5 eijeren en suiker naar verkiezing. Men handelt als boven gezegd is, laat het 2 uren koken en doe er eene wijn- of rumsaus over.

SAGOPODDING.

Men laat $2\frac{1}{2}$ ons sago, een pintje zoete melk met een stuk pijskaneel koken tot eene dikke pap; klop er vervolgens 4 eijeren in, met 2 gestampte beschuiten en suiker; dan neemt men het kaneel weg en raspt er citroenschil in. Dit alles goed geroerd zijnde, doet men het naar gewoonte in den vorm en laat het $1\frac{1}{2}$ uur koken.

BANILLEPODDING.

Een pintje zoete room laat men koken met een goed stuk banille, 6 gekleiste dojers van eijeren, 2 oncen

Podding.

111

gestampte amandelen en 2 lepels meel. Roer dit gedurig en laat het vervolgens koud worden. Dan doet men er suiker in en neemt de banille er uit. Het wit der genoemde eijeren tot schuim geklopt zijnde, doet men er mede onder, met nog 3 dojers van eijeren. Dit roert men weder goed door elkander en handelt als boven gezegd is, doch laat de podding 1 uur koken; men gebruikt hem met eene saus van rijnwijn.

PODDING VAN BITTERKOEKJES.

Men laat een pintje zoete melk, 2 oncen bitterkoekjes fijn gestampt en 3 tinnen lepels bloem goed koken met een stukje boter en laat het dan koud worden. Klopt van 5 eijeren het wit tot schuim, doch de dojers doet men er in en roer ze door; daarna het wit en handelt weder als boven gezegd is. Men eet hem met eene roomsaus.

ENGELSCHE BROODPODDING.

Men neemt hiertoe zoet oudbakken roggebrood; dit laat men koken met bouillon en het merg uit eene pijp van eenen os of eene koe. Gekookt hebbende, doet men er 6 eijeren, korinten welke goed gewasschen zijn, alsmede rozijnen, snippers, sukade en suiker naar genoegen bij. Na dit alles goed door elkander geroerd te hebben, kan men het in plaats van in eenen vorm, in eenen doek koken; 2 uren is genoeg. Men eet deze podding met eene saus van champagnewijn.

ZWAMPODDING.

Men neemt 6 lood bloem, 6 lood boter, $4\frac{1}{2}$ lood broodsuiker en $\frac{1}{2}$ kan zoete melk, roer dit tot eene dunne pap en laat het koken, tot dat het van de pan loslaat; doch zoo lang het te vuur staat, moet men aanhoudend roeren. Vervolgens neemt men 6 eijeren, welke wit men tot schuim klopt; de dojers roert men eerst onder de pap en daarna het schuim van het wit, met eene geraspte citroenschil, welke het zeer smakelijk maakt. Men besmeert verder den vorm met boter en laat het $2\frac{1}{2}$ uur koken.



RECEPTEN VAN DE LENTE



VISWORST

'Worst van Vlach'

500 G WILDE ZALMFILET, 300 G SNOEK(BAARS)FILET,
SPECERIJENMENGSEL VAN VERSGEMALEN WITTE PEPER, DITO NOOTMUSK,
FOELIE EN KRUIDNAGEL, SAMEN CIRCA 10 G, 4 TOT 6 G ZOUT (5 TL),
2 EL GESMOLTEN BOTER, 1 EIWIJ, EVENTUEEL WAT KRUIM VAN WIT BROOD,
1 KROEPJE KRULSLA, 1 BOSJE VELDSLA, FLURJE KERVEL,
4 EL ZAAANSE MOSTERD, 2 EL CRÈME FRAÎCHE

ENKELE SNEDEN MOOI GROF BROOD

Zorg dat er geen graten in de filets zitten. Hak de visfilets grof ze met de specerijen, het zout, de boter, het eiwit en desgev broodkruim. Kneed dit met koele handen tot de eiwitten vrijkomen. Je ziet vanzelf wanneer dit gebeurt en onderling hang ontstaat. Zo krijg je een echt 'worstdeeg'. Laat even rustig koele plaats.

Verdeel het worstdeeg in vier porties van ongeveer 150 gram stuk huishoudfolie op een koel, glad oppervlak en rol van portie deeg een worstje. Verpak in de folie en draai de uitein dicht. Herhaal dit nog 3 keer en leg de worstjes 45 minuten to de koelkast. Pocheer de worstjes in een grote pan (circa 10 l ruim water op 80 °C in 10 tot 12 minuten gaar. Sous-vide kan je de spullen in huis hebt. Als je wilt kun je de visworstjes nog bakken in een koekenpan met boter.

Meng de Zaanse mosterd met de crème fraîche. Leg de we een bedje van krulsla, veldsla en kervel en serveer met een mosterd en een lekker stuk brood.