Maaltijden aan het Friese stadhouderlijk hof

Eetcultuur en de politieke positie van stadhouder Willem Frederik (1640-1664)

Masterscriptie MA Geschiedenis Vandaag
Iris Witzenburg S3469778
Faculteit der Letteren
Rijksuniversiteit Groningen
Scriptiebegeleider: Dr. J.W. Koopmans
Tweede beoordelaar: Dr. J. Pelgrom
08/01/2022
Aantal woorden (basistekst): 20.908

Afbeelding voorblad: Schilderij van het stadhouderlijk hof in Leeuwarden door Klaes Posthuma, 2017. Reconstructie van een prent uit 1688 die in het bezit is van het Historisch Centrum Leeuwarden. THAD105.

Inhoud

Inleiding……..…3

Het Friese stadhouderlijk hof……...6

Doel, hoofd-, en deelvragen…….8

Methodologie, bronnen en indeling van de scriptie……10

1. Eetcultuur aan het Friese stadhouderlijk hof……...13

Willem Frederiks dagboek als egodocument…….13

Algemene veranderingen in de zeventiende-eeuwse eetcultuur ……15

Verandering in kruiden en bereidingswijze……...16

Grotere klassenverschillen zichtbaarder in eten……..……..18

Splitsing gezondheid en eten……..20

Het eten en drinken op het hof in de bredere hofcultuur……21

Specifieke etenswaren onder de loep…….23

Kreeft…….24

Fruit……...26

Confituur……26

Vlees……..27

Etenswaren en klasseverschillen……..……..29

Eters en personeel aan het hof……..…….31

"Gift-giving"…….……34

2. De politieke positie en culinaire strategie van Willem Frederik……..…41

De positie van de Friese stadhouders……...…..…41

Familiaire gastvrijheid en beleefdheid……..……....44

De tactiek van gastvrijheid en beleefdheid ……...47

Eten in gezelschap en conversatie ……51

Politieke gastronomie ……..….53

Willem Frederik en katholieke edellieden ……...……..59

Klassenverschillen in tafelsamenstelling …….……60

Conclusie ……62

Geraadpleegd materiaal ……..…65

Inleiding

> Vrijdach in de kerck geweest, mit enighe volmachten gegeten, Walteri, Haersma, Bouritius, Peeckema, Herman Herckens, die alle lustich en vrolijck waeren en toonden sich heel genegen tegens mij en tegens mijne erven, wenschende dicwils en verscheiden mahlen dat ick mochte trauwen, sullende dienselfden mij laeten succederen, en bleven tot acht uiren. - Ick adt noch mit Hemmema.

Dit citaat noteerde de stadhouder van Friesland, Drenthe en Groningen Willem Frederik van Nassau-Dietz in zijn dagboek in februari 1651. Op het eerste gezicht lijkt het een typische aantekening in een dagboek waar gemakkelijk overheen gelezen zou kunnen worden. Toch kunnen hier vragen bij gesteld worden: waarom at de stadhouder met deze volmachten[1] uit de Staten van Friesland? Zat hier een doel achter, bijvoorbeeld, zoals hier geïmpliceerd wordt, hun steun te behouden voor het stadhouderschap in zijn familie? Gebeurde dit vaker of was dit uitzonderlijk? Dit citaat lijkt te impliceren dat eten vooral werd gebruikt om de relatie tussen de Staten van Friesland en de stadhouder en diens familie goed te houden. Maar of dit klopt en om meer inzicht te krijgen in de eetcultuur aan het hof moeten natuurlijk meer bronnen bestudeerd worden. In de historiografie is dit thema tot nog toe slechts zijdelings aan de orde gekomen wat betreft Friesland. Historici als Geert Janssen en Luuc Kooijmans die hebben geschreven over het Friese stadhouderlijk hof of Willem Frederik benoemen soms kort dat hij af en toe een pannenkoek at of met wie hij at. Zij analyseren vervolgens echter niet verder wat voor betekenis eetcultuur had voor zijn politieke positie, terwijl er wel degelijk veel informatie te vinden is over zijn eetgewoontes. Dit is jammer omdat uit vele andere onderzoeken over eetcultuur, waaronder eetcultuur op hoven, blijkt dat dit wel degelijk belangrijke kennis kan geven over politieke zaken. Dit soort onderzoeken zijn echter voornamelijk nog gericht op hoven buiten Nederland. Zo schreef Claudia Kreklau over eetcultuur en politiek aan het hof in Beieren in de negentiende eeuw, deed Kate Heckman Hanson dat over hoven in Italië in de vroegmoderne periode en analyseerde Daniëlle de Vooght de kracht van eten aan het Belgische hof van de negentiende eeuw. Hoog tijd dus om het perspectief van eetcultuur ook toe te passen op de politieke positie van Friese stadhouder Willem Frederik.

Het doel van deze scriptie is daarom te onderzoeken welke rol eetcultuur in de politieke strategie van de stadhouder van Friesland speelde in de periode 1640-1664. Dit wordt

[1] Een volmacht was een bestuurslid en afgevaardigde van een stad of grietenij.

voornamelijk onderzocht door middel van bronnen geschreven door de stadhouder of zijn secretaris en geeft dan ook vooral het perspectief van de Willem Frederik weer. Toch worden in sommige bronnen de meningen van edelen ook duidelijk omdat de stadhouder hier over schrijft.

In de periode 1650-1672 waren er in Friesland verschillende verschuivingen te zien op politiek en sociaal niveau. Ten eerste ontstond er in dit gewest in de zeventiende eeuw een klasse van nieuwe rijken, omdat zich in de groeiende steden een nieuwe toplaag van vooraanstaande burgers ontwikkelde en op het platteland door de florerende landbouw nieuwe machthebbers naar boven kwamen. Zo vormde zich op het platteland een tamelijk gesloten groep van vooral grietmannen die aan de bovenkant van de samenleving stond.[2] Daarnaast betoogt Philippus Breuker dat in deze periode de machtsbalans verschoof richting de stadhouder ten koste van de adel. Hij beschrijft deze verschuiving als een "in hoofdzaak structureel bepaalde ontwikkeling naar een bijna soeverein stadhouderschap."[3] Deze ontwikkeling begon in 1650 toen in de meeste gewesten de eerste stadhouderloze periode aanbrak. Het stadhouderschap van Willem Frederik, al stadhouder van Friesland sinds 1640, werd toen echter juist uitgebreid met de stadhouderschappen van Groningen (Stad en Lande) en Drenthe. Dit versterkte zijn dynastieke aspiraties en politieke vitaliteit. Tegelijkertijd had de adel wel een deel van de soevereiniteit in handen, omdat deze lag bij de Friese Staten waarvan veel edelen deel uitmaakten.[4]

Er ontstond dus een nieuwe groep rijken, een nieuwe elite van vooral grietmannen en de positie van stadhouder groeide in 1650-1672 uit tot een machtspositie die weinig weerstand meer kreeg van de adel en burgerij. Toch houd ik in de scriptie 1640 aan als startpunt. Door de gehele bestuursperiode van Willem Frederik mee te nemen, krijgen we een beter beeld van zijn eetgewoonten en relaties. Ook wordt op deze manier de situatie vóór de bovengenoemde

[2] Yme Kuiper, "'Een yeder hadt te doen mit poten, planten en andere dingen: Het buitenleven van rijke en voorname Friezen in de Gouden Eeuw," in Yme Kuiper en Ben Olde Meierink, *Buitenplaatsen in de Gouden Eeuw* (Hilversum: Verloren, 2015), 102.

[3] Ph. H. Breuker, "De vestiging van een politiek betrekkelijk onafhankelijk stadhouderschap in Friesland (1657-1672)," *It Beaken* 60, nr. 3/4 (1998): 285.

[4] Yme Kuiper, "Nassau en Friesland," *Virtus. Journal of Nobility Studies* 8 nr 1-2 (2001), 3-4, (te raadplegen via: https://virtusjournal.org/article/view/31323).

verandering duidelijk en kan er beter vergeleken worden. Bovendien ziet Geert Janssen in de periode 1640-1650 ook al een verschuiving in politiek vertrouwen en invloed.[5]

Tijdens het stadhouderschap van Willem Frederik was er nog wel sprake van een machtsbalans tussen adel en stadhouder, waarbij de adel het nodige in de melk te brokkelen had. Dit uitte zich vooral in het gegeven dat Willem Frederik politieke vrienden aan zich moest binden door ze bijvoorbeeld privileges te geven. Hoewel zijn formele macht niet erg ver reikte, kon hij via een aantal vertrouwelingen invloed uitoefenen.[6] Door deze vertrouwelingen of 'cliëntèle' ontwikkelde de stadhouder wel degelijk relatief veel informeel gezag.[7] De edelen – van wie sommigen politieke tegenstanders van de stadhouder waren – hadden op hun beurt soms juist zijn steun nodig om politieke rivalen binnen de adel voor te zijn. Hier maakte Willem Frederik dan weer gebruik van.[8] Dit type relatie kan worden geduid als het patronage. Patronage is het verlenen van diensten tussen een patroon en een cliënt (ondergeschikte). De patroon zorgt ervoor dat de cliënt afhankelijk wordt en kan hier gebruik van maken. Tegelijkertijd krijgt de cliënt toegang tot middelen, zoals bescherming, die niet gemakkelijk elders te krijgen zijn.[9] Jeroen Duindam hamerde al op een betere bestudering van patronage bij het Franse hof van Lodewijk XIV, omdat deze vorm van politieke strategie er uitgeoefend werd.[10] Geert Janssen schreef nadien een boek over patronage op het hof van Willem Frederik van Nassau. Om de positie van de stadhouder goed te kunnen duiden is patronage kortom een belangrijk concept in deze scriptie.

Ten aanzien van 1672, ook wel aangeduid als het Rampjaar in de Republiek, beweert cultureel antropoloog Yme Kuiper dat door politieke onrust de stadhouderlijke familie in een onafhankelijke positie van adel en calvinistische burgerij terechtkwam.[11] Breuker stelt dat dit resulteerde in de situatie dat bij beide partijen de meerderheid aan de kant van de stadhouder

[5] Geert H. Janssen, *Creaturen van de macht: Patronage bij Willem Frederik van Nassau (1613-1664)* (Amsterdam: Amsterdam University Press, 2005), 54-56.

[6] Luuc Kooijmans, "Haagse dames en Friese heren. Hofcultuur en de dagboeken van Willem Frederik," *It Beaken* 60, nr. 3/4 (1998), 263.

[7] Kuiper, *Buitenplaatsen in de Gouden Eeuw*, 103.

[8] Kooijmans, "Haagse dames en Friese heren," 263-264.

[9] Janssen, 12.

[10] Jeroen Duindam, "Versailles als dwaallicht: Hoven, vorsten en stadhouders," *It Beaken* 60, nr. 3/4 (1998): 185-186.

[11] Kuiper, "Nassau en Friesland," 4-5.

kwam te staan.[12] Deze ontwikkeling in de periode 1650-1672, waarin de machtsbalans verschoof richting de stadhouder, zal hier deels worden onderzocht door middel van de bestuursperiode van Willem Frederik als stadhouder van 1640 tot 1664. Om deze politieke, sociale en culturele ontwikkelingen te bestuderen wordt zoals aangegeven in deze scriptie het perspectief van de eetcultuur gebruikt. Wat, hoe, wanneer en waarom bepaalde groepen mensen aten geeft namelijk indicaties over economische, culturele, politieke of sociale aspecten van een persoon, een groep of een maatschappij.[13] Hierover later meer, want eerst volgt nu de toelichting op de keuze voor het Friese stadhouderlijk hof.

Het Friese stadhouderlijk hof

Dat hoven invloed hadden op de maatschappij wordt duidelijk bij beschouwing van het meest bekende hof uit de zeventiende eeuw: Versailles, het hof van de Franse koning Lodewijk XIV. Wanneer we het bijvoorbeeld hebben over eten: de verfijnde manier van eten en etiquette op de Franse manier werd overgenomen door de Friese elite.[14] In deze scriptie wordt echter niet de al onderzochte eetcultuur van Versailles maar die van het Friese stadhouderlijk hof bestudeerd. Voor dit specifieke hof is gekozen vanwege de politieke aard ervan; de hofcultuur die er heerste was namelijk vooral politiek van karakter, aldus Luuc Kooijmans.[15] Willem Frederik verrichtte aan zijn hof voornamelijk politiek werk als vergaderen, het lezen en schrijven van brieven en het ontvangen van lokale bestuurders.[16] Lenneke Berkhout stelt niettemin dat het Friese stadhouderlijk hof zeer zeker ook "grote culturele invloed had op zowel kringen rond het hof als rijke burgers in de steden".[17]

Hoe het ook zij, in de periode 1650-1672 waren er officieel twee personen die het Friese stadhouderlijk hof achtereenvolgens aanstuurden: Willem Frederik en zijn zoon Hendrik Casimir II. Hoewel na de dood van Willem Frederik in 1664 zijn opvolger nog te jong was om zijn taken te kunnen uitoefenen, werd hij wel als stadhouder benoemd. Tot Hendrik Casimirs

[12] Breuker, "De vestiging van een politiek betrekkelijk onafhankelijk stadhouderschap", 284.

[13] Jeffrey M. Pilcher, *Food in World History*, Themes in World History (New York: Routledge, 2006), 4-5.

[14] Anne van Lieshout, "Vroegmoderne Friese kookboeken: Een recept voor meer onderzoek naar Friese eetcultuur," *De Vrije Fries* 98 (2018): 81.

[15] Kooijmans, "Haagse dames en Friese heren," 262.

[16] Kooijmans, "Haagse dames en Friese heren," 258.

[17] Lenneke Berkhout, *Hoveniers van Oranje; Functie, werk en positie 1621-1732* (Hilversum: Uitgeverij Verloren BV, 2020), 20.

twintigste jaar nam echter zijn moeder Albertine Agnes als regentes de taken van stadhouder op zich.[18]

Het Friese stadhouderlijk hof was in verhouding relatief klein, al groeide het wel enigszins in het aantal personen in deze periode. Wiebe Bergsma stelt dat er in 1652 55 personen als gevolg waren en zes jaar later zich 78 mensen aan het hof bevonden.[19] Breuker telt in 1658 zelfs 82 personen die in dienst waren aan het hof. Toch zijn de hoven van de stadhouders van Holland, Zeeland, Utrecht, Gelderland en Overijssel, zoals dat van Frederik Hendrik, altijd minimaal de helft groter geweest.[20]

Ondanks de relatief geringe omvang is het de moeite waard het Friese hof te analyseren: ook een klein vorstelijk hof kan inzicht verschaffen in politiek reilen en zeilen. Olaf Mörke stelt dat de hofcultuur in de Republiek een belangrijk onderdeel was van de politiek-maatschappelijke cultuur[21] en daarbij speelde zowel het Hollandse als het Friese stadhouderlijk hof een rol. Breuker noemt dit Friese hof zelfs "brandpunt van de Friese cultuur."[22] Dit is een van de redenen waarom het Friese stadhouderlijk hof relevant is te bestuderen; omdat het blijkbaar ook duidelijkheid kan geven over de bredere cultuur van vroegmodern Friesland. Bovendien is het unieke aan dit hof met een relatief politieke hofcultuur dat het zich in een land bevond waar in de bestudeerde periode alleen de noordelijke gewesten een stadhouder hadden. Daarnaast is volgens Kuiper de politieke geschiedenis van het gewest Friesland te veel gericht op het beschrijven van formele machtsverhoudingen. Hij pleit dan ook voor het onderzoeken van de "politieke cultuur" van dit gewest. Dat wil zeggen meer aandacht voor politieke symbolen, ceremoniën en dergelijke.[23]

De voeding die werd geserveerd op het hof, is uiteraard ook een deel van de zogenaamde politieke cultuur. Lenneke Berkhout laat in haar boek *Hoveniers van Oranje* bijvoorbeeld zien

---

[18] Luuc Kooijmans, *Liefde in opdracht: Het hofleven van Willem Frederik van Nassau* (Amsterdam: Bakker, 2000), 270.

[19] W. Bergsma, "Willem Lodewijk en het Leeuwarder hofleven," *It Beaken* 60 (1998): 214.

[20] Ph. H. Breuker, *Fryslân yn de Gouden Iuw*, (nog te verschijnen). Veel dank gaat uit naar de heer Breuker voor het mogen inzien van een deel van zijn manuscript voor uitgave.

[21] Olaf Mörke, "De hofcultuur van het huis Oranje-Nassau in de zeventiende eeuw," in *Cultuur en maatschappij in Nederland 1500-1850,* ed., Peter te Broekhorst et al., (Meppel: Boom, 1992), 77.

[22] Ph H. Breuker, *Friese hofcultuur* v. 83 (2003), 75.

[23] Yme Kuiper, "Nassau en Friesland," 7. Deze benadering van de politiek werd al eerder bepleit door onder andere Henk te Velde. Zie bijv. diens publicaties: "Politieke cultuur en politieke geschiedenis." *Groniek* 137 (1997) en: "Egodocumenten en politieke cultuur," In *Het persoonlijke is politiek: Egodocumenten en politieke cultuur,* ed. Remieg Aerts, Janny de Jong en Henk te Velde (Hilversum: Verloren, 2002).

dat in de stadhouderlijke hoven van de Republiek eten en drinken werd gebruikt om zich te manfesteren als vorstenhuizen en deel van de Europese adel.[24] Dit werd bijvoorbeeld gedaan door het geven van giften als meloenen die door middel van de 'broeikonst', een uitvinding van midden zeventiende eeuw, aan het hof ook buiten het seizoen konden worden geteeld. Deze meloenen als giften dienden de rijkdom en superieure positie van het hof uit te drukken.[25] Ze waren met andere woorden een politieke boodschap die door middel van eten werd uitgedragen.

Onder eetcultuur verstaan we samengevat wat, waar, wanneer, met wie en hoe men at en dronk. Maar ook waar het eten en drinken vandaan kwam. Drank zal worden meegenomen aangezien er soms in grote mate werd gedronken op het hof.[26] Vervolgens wordt de rol van eetcultuur in politieke, sociale en culturele ontwikkelingen aan het hof onderzocht.

Doel, hoofd-, en deelvragen

Over de politieke situatie in Friesland in de gekozen periode 1640-1664 is al de nodige literatuur te vinden, maar het perspectief van eetcultuur is nog niet onderzocht. Zoals benoemd kan eetcultuur duidelijkheid geven over politieke en ook bijvoorbeeld sociale kenmerken van groepen, personen of een maatschappij. Klassenverschillen, genderrollen en de rol van de staat zijn enkele thema's die kunnen worden onderzocht door middel van het bestuderen van voedselpatronen.[27]

Historiografie over eten is zeker niet een nieuw verschijnsel; al in de negentiende eeuw verschenen er publicaties over de relatie tussen het inkomen van huishoudens en wat voor eten die huishoudens consumeerden.[28] Vanaf de jaren zestig van de twintigste eeuw kwam er in de geschiedschrijving in een aantal Europese landen meer aandacht voor de eetgewoonten van de rijkere klassen. Dit is echt tot bloei gekomen sinds de publicatie van een stuk over de geschiedenis van voedselconsumptie in het Franse tijdschrift *Annales. Économies. Sociétés. Civilisations* uit het jaar 1975.[29] Hier werd het belang van eten voor de klasse van de adel

[24] Lenneke Berkhout, 18.

[25] Berkhout, 237-238.

[26] Kooijmans, *Liefde in opdracht,* 285.

[27] Pilcher, 4-5.

[28] Daniëlle de Vooght, *The king invites: Performing power at a courtly dining table*, European Food Issues, nr. 2, (Brussels: P.I.E. Peter Lang, 2012), 24.

[29] Bennassar Bartolomé, en Joseph Goy, "Contribution à l'histoire de la consommation alimentaire du xive au xixe siècle," *Annales. Économies. Sociétés. Civilisations* 30, nr. 2-3 (1975): 402-430.

benadrukt.[30] Sinds de *cultural turn* van de jaren tachtig van de vorige eeuw in de geschiedschrijving kwam er, zoals de naam al deed vermoeden, een meer culturele aanpak in het veld van eetgeschiedenis. Concepten als de betekenis van eten, smaak, prestige en de combinatie van eten en identiteit werden in bredere zin bestudeerd.[31] Vandaag de dag is er veel aandacht voor hoe en wat voor eten er in de geschiedenis was en hoe dit sociale relaties, gedrag, identiteit en machtsverhoudingen beïnvloedde. Amerikanist en specialist op het gebied van 'food studies' Warren J. Belasco benadrukt deze sociale en politieke relaties die gedefinieerd worden door eten en drinken als volgt: "food is power and power is food".[32] Door de keuzes van wat wel en niet te eten kan onderscheiding, inclusie en uitsluiting ontstaan tussen groepen of mensen onderling in de samenleving.[33] Ook het gezelschap waarin gegeten werd en de groep die niet mocht aanschuiven, kunnen natuurlijk zicht bieden op de grenzen tussen groepen mensen.

Eetgenoten en -gewoonten zeggen dus iets over de politieke verhoudingen aan het hof. Michael LaCombe bedacht in dit verband het concept 'political gastronomy', wat dit benadrukt. Dit concept wordt later in deze scriptie gebruikt om de symbolische en politieke betekenis van eten en drinken aan het Friese hof beter te begrijpen.

Teneinde de eetcultuur aan het hof te kunnen plaatsen is het ook van belang zich te verdiepen in de eet- en drinkgewoonten van deze periode in de geschiedenis. Hierover is genoeg relevante literatuur te vinden: Jozien Jobse-van Putten heeft in een uitgebreid werk de voedselgeschiedenis van Nederland van 1300-1940 uit de doeken gedaan. In ieder hoofdstuk beschrijft zij een verschillende periode. Uit het hoofdstuk over Nederlandse maaltijden in de jaren 1500-1680 blijkt bijvoorbeeld dat de meer welgestelde mensen in de zeventiende eeuw om elf uur de warme middagmaaltijd nuttigden, terwijl de kleine burgerij dit om tien uur deed.[34] Of dat de elite tijdens de feestmaaltijden bijna overdreven uitpakte omdat de dagelijkse maaltijden in de Republiek relatief sober waren.[35] Ook kennis als het feit dat de elite specerijen gebruikte om een zekere mate van stijl uit te stralen of dat etiquetteregels werden gehanteerd

[30] De Vooght, 24-25.

[31] De Vooght, 48-49.

[32] Warren J. Belasco, "Food matters: Perspectives on an emerging field," in *Food Nations. Selling Taste in Consumer Societies*, ed., W. Belasco en P. Scranton (New York en Londen: Routledge, 2002), 4.

[33] Belasco, 2.

[34] Jozien Jobse-van Putten, *Eenvoudig maar voedzaam: Cultuurgeschiedenis van de dagelijkse maaltijd in Nederland* (Nijmegen: SUN, 1995), 157.

[35] Jobse van-Putten, 170

om de stijgen op de sociale ladder is nuttige informatie.[36] Dit alles laat zien dat er bepaalde sociaal-culturele kenmerken aan (de manier van) eten zaten. Met deze kennis kan wellicht de 'taal van de eetcultuur' aan het Friese stadhouderlijk hof begrepen worden, waarna de bronnen vanuit een meer gericht perspectief te bestuderen zijn.

De basis van wat mensen aten is dus al redelijk gelegd in de literatuur. Het doel van deze scriptie is echter om door middel van concepten als bovenstaande de betekenis van de eetcultuur aan het Friese stadhouderlijk hof beter te begrijpen. Vervolgens kan worden geanalyseerd hoe de politieke ontwikkelingen tussen de Friese stadhouder en de adel en hiermee de positie van de stadhouder werden gereflecteerd in de eetcultuur aan het hof. Is de verschuiving die Breuker beschrijf, waarin de stadhouder de macht naar zich toe trekt ten koste van de adel, te herkennen in de eetcultuur aan het hof? Dit perspectief voegt dus hopelijk kennis toe aan het debat over de politieke positie van het Friese stadhouderlijk hof maar ook aan de historiografie over de invloed van eetcultuur op politieke, sociale en culturele vraagstukken. Op deze manier kom ik dan op de overkoepelende onderzoeksvraag: waarom en hoe gebruikte Willem Frederik eetcultuur om de politieke positie van de Friese stadhouders te versterken?

Methodologie, bronnen en indeling van de scriptie

Deze scriptie is qua bronnen vooral gebaseerd op materiaal dat zich bevindt in het Frysk Histoarysk en Letterkundich Sintrum Tresoar (Leeuwarden) en het Koninklijk Huisarchief (Den Haag). Zo gebruik ik onder andere een lijst met eten en drinken dat werd genuttigd door Willem Frederik en zijn hofhouding opgesteld door zijn secretaris dat ligt in het in Leeuwarden (Tresoar). Daarnaast komen er nog enkele brieven en aantekeningen over het huwelijk van Willem Frederik uit 1652 aan de orde die in het Koninklijk Huisarchief in Den Haag liggen. Daarnaast wordt een gepubliceerde bron benut die ook online te vinden is: Het dagboek van stadhouder Willem Frederik. Dit dagboek hield hij bij van 1643 tot en met 1654. Hoewel hij niet zozeer beschrijft wat hij precies at, vindt hij het wel waard te benoemen met wie en wanneer hij at. Zelfs wanneer hij alleen had gegeten vond hij dat nuttig te vermelden.[37]

[36] Van Lieshout, 81.

[37] Het dagboek is gepubliceerd door J. Visser en G.N. van der Plaat als *Gloria Parendi: Dagboeken van Willem Frederik, stadhouder van Friesland, Groningen en Drenthe, 1643-1649, 1651-1654*, Nederlandse Historische Bronnen, 11, (Den Haag: Nederlands Historisch Genootschap, 1995). En ook online te vinden via DBNL, Willem Frederik, Gloria parendi. Dagboeken van Willem Frederik, stadhouder van Friesland, Groningen en Drenthe, 1643-1649, 1651-1654 · dbnl.

Over Willem Frederik is er al relatief veel geschreven, zoals vaak het geval is bij leiders van landen of gebieden of andere (belang)rijke personen in de geschiedenis. Vooral de al genoemde historici Geert Janssen, Luuc Kooijmans en Philippus Breuker hebben in de afgelopen decennia zich met deze stadhouder beziggehouden. Hun publicaties zullen dienen voor het achterhalen van de historische context.

Afb 1: Portret van Willem Frederik, vorst van Nassau-Dietz (1613-1664). Wybrand de Geest (1592-1665), ca. 1636. Olieverf op doek, 59,5 x 40 cm. Geschiedkundige vereniging Oranje-Nassau

Deze scriptie zal beginnen met een hoofdstuk waarin wordt onderzocht wat er werd gegeten en gedronken op het Fries stadhouderlijk hof. Dit hoofdstuk zal vervolgens in de context geplaatst worden van de algemene eet- en drinkpatronen en de veranderingen op dit gebied in de zeventiende eeuw. Ook wordt hier verder in gegaan op het schenken en ontvangen van eten en drinken door de Friese stadhouder met behulp van het concept van ‘gift-giving’. Hier wordt de situatie van het Friese stadhouderlijk hof als een concrete casus gebruikt. Komt de zeventiende-eeuwse eetcultuur aan dit hof bijvoorbeeld overeen met de algemene eetcultuur onder de elite in Noord-Europa? En hoe zijn de veranderingen in de algemene eetcultuur zichtbaar aan het hof? Hiermee wordt in dit hoofdstuk voornamelijk geprobeerd de historiografie van eetcultuur van de elite en aan Europese hoven in de tweede helft van de zeventiende eeuw uit te breiden. Bovendien is het belangrijk te weten wat er gegeten werd aan het hof en hoe dit zich verhield tot de algemene eetcultuur, als voorkennis voor het tweede hoofdstuk. In dit tweede hoofdstuk zal namelijk, na een korte schets van het Friese stadhouderlijk hof en de politieke situatie van Friesland in de zeventiende eeuw, de sociale en politieke betekenis van het eten aan het hof verder worden geanalyseerd. Het concept ‘political gastronomy’ zal hierbij als hulpmiddel worden gebruikt om bepaalde patronen te ontwaren. Met deze twee hoofdstukken zal kennis worden toegevoegd aan twee probleemvelden in de historiografie: het onderzoek naar de

politieke positie van Friese stadhouder en diens relaties met Friese edelen evenals het onderzoek naar eetcultuur aan hoven in Noord-Europa

1. Eetcultuur aan het Friese stadhouderlijk hof

Zoals al benoemd in de inleiding krijgt de Friese stadhouder in de periode van 1650-1672 een sterkere positie tussen en ten opzichte van de Friese adel. Om te ontdekken of de eetcultuur aan het Friese stadhouderlijk hof hier iets mee te maken heeft, moet eerst deze eetcultuur, waaronder ook drinken wordt geschaard, nader worden bestudeerd. Dit wordt in dit hoofdstuk gedaan aan de hand van egodocumenten, waaronder vooral het dagboek van Willem Frederik een grote rol speelt. Daarnaast worden de grote ontwikkelingen in de zeventiende-eeuwse eetcultuur van Noord-Europa geanalyseerd om vervolgens de specifieke eetcultuur aan het Friese stadhouderlijk hof te bespreken. Hierbij worden een aantal individuele toonaangevende etenswaren en drank belicht die in deze periode een achterliggende betekenis hadden. Tot slot komen de geschenken bestaande uit eten en drank voor en door Willem Frederik aan bod.

Willem Frederiks dagboek als egodocument

Yme Kuiper stelt dat dit dagboek voor een groot deel gaat over de moeizame relatie die Willem Frederik met de Friese edellieden onderhield.[38] Dat blijkt wel uit regelmatige onenigheden tijdens bijvoorbeeld etentjes, ook bij edellieden onderling, die worden beschreven door Willem Frederik. Hij schreef namelijk erg regelmatig op met wie hij at en waar het gesprek over ging. Daarnaast komen er ook, zij het in veel mindere mate, specifieke etenswaren en dranken aan bod die geconsumeerd of geschonken werden. Een goede bron om te gebruiken dus.

Toch moet er bij het gebruik van een dagboek als bron wel het een en ander in het achterhoofd worden gehouden. Het dagboek van Willem Frederik behoort tot de verzamelterm ‘egodocumenten’, een term bedacht in 1950 door Jacques Presser. Deze term wordt nog steeds gebruikt en is in vele talen min of meer overgenomen, bijvoorbeeld in het Engels als *egodocuments* en in het Duits als *Ego-Dokumente*. Presser definieert dit type bron als volgt: ‘die documenten, waarin een ego zich opzettelijk of onopzettelijk onthult – of verbergt (...)’.[39] Hoewel er enige discussie is wat er onder de term ‘egodocument’ precies verstaan mag worden, zijn historici het er wel over eens dat brieven en dagboeken er deel van uitmaken.[40]

[38] Kuiper, *Buitenplaatsen*, 110.

[39] Jacques Presser in Rudolf Dekker, “De erfenis van Jacques Presser: Waardering en gebruik van egodocumenten in de geschiedwetenschap.” *Amsterdams Sociologisch Tijdschrift*; 29, nr. 1 (2002): 19.

[40] Dekker, 19, 21.

Bij het bestuderen van egodocumenten moet er rekening gehouden worden met onder andere de doelen van de schrijver. Ook moet er aandacht zijn voor stiltes; zaken die werden weggelaten, hoe moeilijk deze vaak ook te herkennen zijn.[41] In dit hoofdstuk en voornamelijk in het volgende hoofdstuk wordt het genoemde dagboek van Willem Frederik zoals gezegd als bron benut. De stadhouder hield dit bij van 1643 tot en met 1654. Naar zijn doelen kunnen we slechts gissen, waarover hieronder meer, want eerst iets over de grootste 'stilte'. Het jaar 1650 ontbreekt volledig in het dagboek, wat te maken kan hebben met de mislukte aanslag op Amsterdam van Willem II en Willem Frederik in dit jaar. Verder zijn de jaren vóór 1650 veel uitgebreider beschreven dan de jaren 1651-1654. Daarnaast moeten we de betekenis van egodocumenten in de tijd plaatsen. In de vroegmoderne periode is er een opkomst en bloei te herkennen van autobiografische bronnen. Deze ontwikkeling hangt volgens historici samen met de vorming van een 'persoonlijk identiteitsbegrip'. Dat wil zeggen dat zelfperceptie regelmatig aanwezig is en veel te constateren valt in zestiende- en zeventiende-eeuwse teksten. Geert Janssen stelt dan ook dat het verstandig is om de dagboeken en brieven van bijvoorbeeld Willem Frederik niet alleen te beschouwen als een 'verslag van het leven' maar ook rekening te houden met de eventuele functie van de bron.[42]

Toch lijken in ieder geval de dagboeken van Willem Frederik redelijk waarheidsgetrouw te zijn.[43] De stadhouder hield zijn dagboek waarschijnlijk voornamelijk bij om te onthouden met wie en waarover hij gesproken had, en wat hij hoorde over anderen, vaak edellieden. Daarnaast hield hij zijn gezondheid en levensritme bij: welke medicijnen hij nam, wat hij at op "quade dagen" en hoeveel hij sliep. Hij had hoogstwaarschijnlijk niet het idee dat zijn dagboek zou worden gelezen door anderen dan hijzelf, in ieder geval niet tijdens zijn leven; details over zijn ziekten en 'zonden' zijn namelijk gedetailleerd en intiem opgeschreven. Wat betreft maaltijden geeft Willem Frederik duidelijk en vaak aan wanneer hij met iemand at, soms waarover werd gesproken, maar zelden wat hij at. Hij vond het blijkbaar belangrijker te onthouden met wie hij at en wat er toen besproken was dan wat hij en zijn disgenoten voorgeschoteld kregen. We mogen er dus van uitgaan dat de paar keer wanneer hij wel het eten beschrijft, dit uitzonderlijke maaltijden voor hem waren. Naast het dagboek worden ook verschillende brieven gericht aan de stadhouder gebruikt en een lijst met eten dat werd

[41] Willemijn Ruberg, "The letter as medicine: Studying health and illness in Dutch daily correspondence, 1770-1850," *Social history of medicine* 23, nr. 3 (2010): 505, https://doi-org.proxy ub.rug.nl/10.1093/shm/hkq012.

[42] Janssen, 23.

[43] Henrik de Moel, "'Moet mij voortaen voor stercke bieren wachten, biesonder des avonts': Het dagboek van Willem Frederik van Nassau-Dietz," *Groniek* nr. 153 (2001): 548.

gedistribueerd aan het hof. Deze lijst uit 1663 is opgesteld door de secretaris van Willem Frederik, Philip Ernst Vegelin van Claerbergen en wordt gebruikt om inzicht te krijgen in de dagelijkse kost aan het Friese stadhouderlijk hof.

Algemene veranderingen in de zeventiende-eeuwse eetcultuur

Om de eetcultuur aan het Friese stadhouderlijk hof ten tijde van Willem Frederik en Albertine Agnes te kunnen duiden is het nuttig eerst enkele algemene ontwikkelingen in de eetcultuur van de zeventiende eeuw te bespreken. De betekenis van eten verandert namelijk in de loop van de tijd en kan verschillend zijn voor verschillende personen. Albala illustreert dit met het voorbeeld van een tortilla die voor de Latijns-Amerikanen herinnert aan hun erfgoed maar later voor Anglo-Amerikanen geassocieerd werd met goedkoop 'fast food'.[44] Zo hebben ook bepaalde etenswaren, zoals pannenkoeken of wijn, in de tijd van Willem Frederik een bepaalde connotatie die voor verschillende groepen, in dit geval vaak afhangend van hoe vermogend de groep was, kon verschillen. Op deze manier kan op verschillende fronten (sociaal, politiek, maar ook cultureel) informatie worden verzameld over een bepaalde periode door de eetcultuur te bestuderen. Dat stelt ook Cullen J. Chandler in zijn artikel over de eetcultuur aan het hof van Karel de Grote: "The study of the history of food reveals the essence of any historical period." Onder eetcultuur wordt hoe dan ook veel meer verstaan dan alleen het voedsel en de drank die werden genuttigd. Ook wie er aanwezig waren tijdens het eten, hoe er werd gegeten en waar de ingrediënten vandaan kwamen evenals de achterliggende betekenis van deze aspecten komen aan bod. Aangezien eten noodzakelijk is voor alle mensen, maar tegelijkertijd ook dient als een vorm van genot, geeft het inzicht in economische omstandigheden, sociaal onderscheid, culturele normen en religieuze praktijken.[45]

Dit hoofdstuk is bedoeld om de nodige voorkennis te krijgen en is tegelijkertijd een toevoeging aan de historiografie over eetcultuur aan zeventiende-eeuwse hoven in Noord-Europa. Er zijn enkele ontwikkelingen in de zeventiende-eeuwse eetcultuur die opvallen en ook in zekere mate terug te vinden zijn aan het Friese stadhouderlijk hof. In het kort komen de opvallendste veranderingen van de zeventiende eeuw neer op: een verandering in smaak en

[44] Ken Albala, *Eating right in the Renaissance*, California series in food and culture 2 (Berkeley: University of California Press, 2002), 209.

[45] Cullen J. Chandler, "Charlemagne's table: The Carolingian royal court and food culture," *Viator* 50, nr. 1 (2019): 2, doi:10.1484/J.VIATOR.5.121356.

volgorde van etenswaren tijdens maaltijden, de grotere zichtbaarheid van klassenverschillen in eten en drinken en de splitsing van gezondheid en eten.

Verandering in kruiden en bereidingswijze

Het eetgedrag van de elite veranderde in de zeventiende eeuw voornamelijk op het gebied van kruiden. Middeleeuwse kruiden als saffraan en gember werden vervangen door zout, peper en groene kruiden als peterselie en tijm. Tegelijkertijd werden zoetere gerechten wat minder populair en verschoven deze naar het einde van de maaltijd.[46]

Deze verandering in kruiden was aan het Friese hof in 1663 nog niet helemaal doorgedrongen. In de lijst van gedistribueerd eten en drinken aan het Friese hof in de maand mei van dat jaar zien we nog gember, nagelen en kaneel terug, al was er in die maand geen behoefte aan nagelen. Het feit dat er wel nagelen op de lijst stonden kan erop wijzen dat in andere maanden wel nagelen werden gegeten. Er is al wel peper te zien maar zout en verse kruiden als peterselie en tijm ontbreken. Wat wel mogelijk is, is dat deze kruiden zelf verbouwd werden in de tuinen, waarover later meer. De gehele lijst is hieronder te vinden in figuur 1. Onderstaand overzicht geeft goed weer wat en hoeveel er in een willekeurige maand werd ingekocht en gegeten. In de originele bron maakt Vegelin per dag ook nog eens onderscheid in wat een normale hoeveelheid is (aangegeven als "ordinaris") en wat er eventueel extra gegeten werd die dag. Daarnaast is in de originele bron ook te zien hoeveel er in die maand van de etenswaar overbleef. Opvallend is dat hier alleen als vruchten sinaasappelen en citroenen worden genoemd. De rest van het fruit en alle groente zal waarschijnlijk in deze maand mei dus uit de eigen tuinen zijn gekomen. Veel was er nog niet rijp in deze maand, vooral kruiden en kleine groenten als tuinkers en radijs konden geoogst worden.[47] Wel konden soorten groenten en fruit uit andere seizoenen geconsumeerd worden die onder andere door middel van confituren geconserveerd waren. Confituur van groene appels kon bijvoorbeeld een jaar goed blijven.[48]

[46] Sara Penell, "Professional cooking, kitchens and service work," in *A cultural history of food V. 4,* ed. Paul Erdkamp e.a. (Oxford: Berg, 2012), 110.

[47] Pieter van Aenghelen, *De verstandige hovenier, over de twaelf maenden van 't jaer. Onderwijsende om bogaerden, hoven en thuynen op de bequaemste manier te beplanten en bezaeyen*, (Amsterdam: Marcus Willemsz. Doornik, 1662), 39.

[48] "De verstandige confituur-maker," in *De verstandige kock, oft Sorghvuldige huyshoudster* (Antwerpen: Reynier Sleghers, 1668), 8.

Eten en drinken aan het Friese hof in de maand mei 1663

Brooden	Stucks
Wit	3216
Tarwe	583
Wijn	Kannen
Huis	76 ½
Frans	293 ¼
Bier	1860 Kannen
Vlees	1723 lb
Poullierijes	Stucks
Hoenders	236
Hasen	3
Gansen	9
Speens*	0
Quartels	22
Patrijsen	2
Konijnen	55
Duijven	125
Faijsanten	3
Lijster	2
Leweriken	28
Kalckoenen	2
Orange en Sijtroenen	Stucks
Orange	348
Sijtroenen	275

Vettewarijen	lb
Bonen	0
Eyeren	1347 stucks
Grauwerwten	4 Kannen
Groenerwten	3 kannen
Stocvis	20
Spleep	14 ½
Cruidenierij	lb
Noten	1
Foelij	1
Nagelen	0
Peper	1 11/16
Kaneel	1
Gember	1 8/16
Gerst	2 ½
Brootsuij	57
Poers (poeders of gemalen peper)	25
Rasijnen	40
Rijst	25
Amandel	21
Pruimen	43
Krenten	0
Olije en Asijn	Stoopen
Olije	¾
Asijn	62

Figuur 1: Etenslijst voor de maand mei 1663 opgesteld door secretaris Vegelin. Tresoar, Frysk Histoarysk en Letterkundich Sintrum te Leeuwarden, toegangsnr. 323, Familie Van Eysinga-Vegelin van Claerbergen, inv.nr. 3674: Rekening van de huishoudelijke uitgaven van de hofhouding van stadhouder Willem Frederik, 1663.
*Hier worden waarschijnlijk speenvarkens bedoeld; toen gezien als onderdeel van poelierswaren.

Deze aantallen goederen werden er op het hof gedistribueerd in de maand mei 1663. Er worden enkele maten gebruikt die we vandaag de dag niet meer gebruiken Een *stoop* staat gelijk aan 2,4 liter. Een *kan* bevatte 1,9 liter tenzij Vegelin hier een Friese kan bedoelt, want deze bevatte

3,92 liter. Het vlees, de vettewarijen en Cruidenierij is waarschijnlijk in pond gerekend (in de zeventiende eeuw werd hiervoor *lb* als aanduiding gebruikt, de afkorting voor het Latijnse woord voor pond, *libra*). Een pond stond in Friesland gelijk aan 492 gram.[49]

Uit het dagboek van Willem Frederik blijkt dat deze verandering naar verfijndere smaken in deze tijd wel al aan de orde was op het hof in Liesveld, dat in 1636 was aangekocht door de Friese stadhouder. Willem Frederik stelde alles in het werk om op het laatste moment op verzoek van Amalia van Solms, de echtgenote van Hollandse stadhouder Frederik Hendrik en in het dagboek aangeduid als H.H., hier een diner te organiseren. Daar had hij ook weer zijn redenen voor, die hieronder zullen worden toegelicht. Wat uit onderstaand citaat blijkt is dat hier de Franse wijze van koken werd gebruikt.

> H.H. ginck aen taefel, mamoisel en de jufferen taefel, en waeren se altemael wel tevreden, en heeft Frens eer ingelecht, was alless wel toegericht en volop, de confituren oock, en wass een yeder verwondert, dat in eenen dach soo veul spijs bijeen kost gebrocht worden en togericht op sijn Frans en in soo goede ordre.[50]

De zogeheten Franse manier van koken kwam in de zeventiende eeuw opzetten vanuit het Franse hof onder Lodewijk XIV en werd weldra door andere hoven overgenomen. Specifiek voor deze kookstijl was het benadrukken van de individuele smaken van vlees en groente. Dit werd gezien als verfijnd en werd gedaan door middel van eenvoudige bereidingen in combinatie met specerijen die met zorg werden uitgezocht.[51] Hoewel Willem Frederik dus al in 1647 op de hoogte was van deze nieuwe manier van voedselbereiding, liet hij deze in ieder geval tot 1663 nog niet (volledig) doorvoeren aan het Friese stadhouderlijk hof.

<u>Grotere klassenverschillen zichtbaarder in eten</u>

De tweede grote verandering heeft meer met de symbolische status van eten te maken; klassenverschillen werden door middel van eetcultuur zichtbaarder. In de vroegmoderne tijd hechtten Europeanen veel culturele waarde aan voedsel. Eten en drinken hadden verschillende

[49] "De oude nederlandse gewichten," Meertens Instituut, geraadpleegd op 10 november 2021, https://mgw.meertens.knaw.nl/plaats/602.

[50] *Gloria Parendi*, 24 september/4 oktober, 1647.

[51] Van Lieshout, "Vroegmoderne Friese Kookboeken," 81.

betekenissen wanneer het bijvoorbeeld ging over ceremonies, status of verwantschap.[52] Ten opzichte van de vijftiende eeuw werden klassenverschillen meer uitgedragen in de cultuur van de zestiende en zeventiende eeuw. Hierdoor ontstond niet alleen een meer verdeelde cultuur waarin klassenverschillen werden benadrukt, maar ook meer bewustzijn van sociale verschillen. Deze verschillen uitten zich door middel van kleding, de manier van spreken, gewoontes, en voornamelijk eten.[53] Ken Albala is zelfs zo stellig dat hij de sociale connotaties van eten in de zeventiende eeuw typeert als het vormen van een obsessie. Een voorbeeld is het ontstaan van de classificering van 'peasant food', wat betekent dat het voedsel is dat werd geassocieerd met, vaak boeren of werkers, met een lage status. Deze verbinding van eten aan sociale klasse was in de vijftiende eeuw bijna niet te ontdekken.[54] In de zeventiende eeuw was dat wel anders; bepaalde producten werden geassocieerd met de elite terwijl andere etenswaar en drank meer stond voor de lagere klassen.

Aan het hof van Willem Frederik is dit zichtbaar in onder andere de broodconsumptie. Witbrood was in de zeventiende eeuw typisch voedsel van de elite, terwijl ook tarwe nog een luxeartikel was. Het "gewone volk" at daarentegen vooral roggebrood.[55] In de administratie van hofmeester Philip Ernst Vegelin van Claerbergen van de maand mei 1663 blijkt dat er aan het hof alleen wit- en tarwebrood werd gegeten. Verreweg de meeste aanwezigen aten witbrood. Er waren echter een paar uitzonderingen: op de tafel van de maarschalk waren vier van de 24 broden in de middag en avond gemaakt van tarwe; ook de turfdrager, de 'schotelwasters' en de keukenjongen aten tarwebrood.[56]

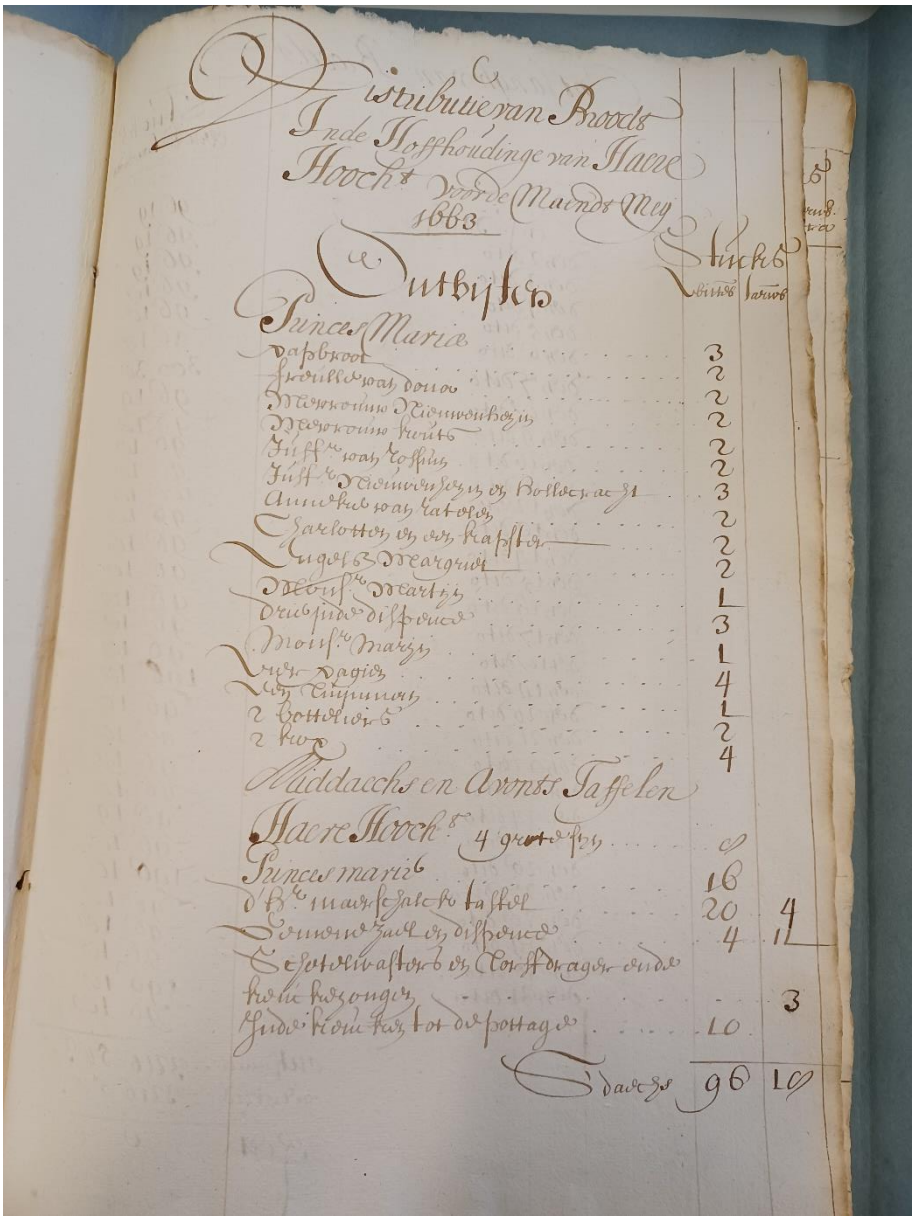
[52] Pier Paolo Viazzo, "Food and politics: the power of bread in European culture," in *A cultural history of food V. 4*, ed. Paul Erdkamp et al. (Oxford: Berg, 2012), 77.

[53] Albala, 201.

[54] Albala, 190.

[55] Van Lieshout, "Vroegmoderne Friese Kookboeken," 85.

[56] Tresoar, Frysk Histoarysk en Letterkundich Sintrum te Leeuwarden, toegangsnr. 323 Familie Van Eysinga-Vegelin van Claerbergen, inv.nr. 3674 Rekening van de huishoudelijke uitgaven van de hofhouding van stadhouder Willem Frederik, 1663.



Afb. 2: Distributie van brood aan het Friese stadhouderlijk hof in de maand mei 1663, Tresoar, Frysk Histoarysk en Letterkundich Sintrum te Leeuwarden, toegangsnr. 323, inv.nr: 3674: Rekening van de huishoudelijke uitgaven van de hofhouding van stadhouder Willem Frederik, 1663.

Splitsing gezondheid en eten

De derde verandering die zich deels voltrekt in de zeventiende eeuw is de splitsing van gezondheid en eten. Waar vooral op vijftiende-eeuws Europese hoven het eten gepaard ging met het letten op voedingswaarde en eten zelfs gebruikt werd als medicijn, kwam er in de zeventiende eeuw een beslissende breuk. Het eten dat gekookt werd aan het hof, werd nu juist gezien als het tegenovergestelde van eten volgens de theorie van voedingswaarden en dus een gezond dieet. Dit is voornamelijk een culinaire ontwikkeling; koks begonnen te koken voor fijnproevers, lieten hierin hun expertise meer blijken en kookten dus niet meer alleen maar

volgens de theorie van gezond eten. Deze twee stijlen van koken kwamen in de zestiende eeuw tegenover elkaar te staan en aan het hof overheerste in de zeventiende eeuw de stijl die zich had losgemaakt van koken volgens de theorie van voedingswaarden.[57]

Uit het dagboek van Willem Frederik, die regelmatig met een slechte gezondheid kampte, blijkt wel dat de twee gescheiden raakten maar niet compleet. De Friese stadhouder had in de jaren eind 1644 en 1645 vaak last van de driedaagse koorts, waarbij hij om de zo veel tijd een of een paar dagen ziek was.[58] In de hoop beter te worden nam Willem Frederik drankjes van bepaalde kruiden als senebladen, wat gezien kan worden als een scheiding van gezondheid van het dagelijkse dieet. Tegelijkertijd at de stadhouder op zijn "quade dagen" geen of weinig vlees of zo weinig mogelijk eten 's avonds. Dit kun je dus ook weer niet typeren als "part of an ideology entirely opposed to cuisine."[59] Aan de ene kant is Willem Frederik dus wel bezig met deze trend waarin niet alleen meer naar voeding wordt gekeken wanneer het gaat om de gezondheid. Aan de andere kant doet hij wel verschillende aanpassingen aan zijn dieet om zijn kwalen te verbeteren. In het geval van de Friese stadhouder is het dus zowel een combinatie van medicijnen buiten voeding om als aanpassingen van zijn dieet, wellicht uit noodzaak van zijn kwalen die in het begin maar niet beter leken te worden.

Het eten en drinken op het hof in de bredere hofcultuur

Jozien Jobse-van Putten stelt dat de Nederlandse elite in het dagelijks leven een relatief sober gedrag toonde, zodat sociale verschillen beperkt zichtbaar bleven.[60] Later in de scriptie wordt duidelijk dat ook in de alledaagse maaltijden van Willem Frederik wel degelijk sociale betekenissen verscholen zitten. Wat overeenkomt in de analyse van Van Putten en het hofleven aan het Friese hof is dat er bij feestelijkheden werd uitgepakt. Het doel hiervan was voor de elite meestal om status te laten, zich bekender te maken tegenover en bovendien zich te onderscheiden van de buitenwereld.[61] Dat dit soort gelegenheden relatief zeldzaam waren is te zien aan de bewondering van Willem Frederik tijdens de doop van de zoon van de keurvorst van Brandenburg in 1648. Deze was twee jaar eerder getrouwd met Louise Henriette, de dochter van Frederik Hendrik die Willem Frederik ook op het oog had gehad als mogelijke echtgenote.

[57] Albala, 213-214.

[58] De Moel, 551.

[59] Albala, 214.

[60] Jobse-van Putten, 170.

[61] Jobse-van Putten, 170.

In een korte passage van zijn dagboek kunnen we lezen dat hij tijdens deze gelegenheid drie keer noemt dat er wel zeven gangen werden geserveerd. Hieronder is een van die drie keer te lezen:

> "H.H. caemer, die weder op de heer Burxdorf caemer toesach; de cavaillers gingen sich vercleden, om te dansen, en gingen weder aen taefel als voor desen in ordre en oock soo wel getracteert mit 7 servisen en servetten; fraye schavesten[62] waeren der elke reiss, heel curieux gemaeckt."[63]

Deze '7 servisen' zijn interessant. Logisch zou zijn als in deze tijd de 'service à la francaise' zou worden gebruikt. Deze manier van serveren, populair vanaf de middeleeuwen en gedurende de gehele vroegmoderne tijd, betekende dat alle gerechten in één keer op tafel werden gezet. Een paar dagen eerder noemt Willem Frederik dus ook al dat er "seevenmael opgenoomen" werd.[64] En ook noemt hij dat "de 7 servisen duirden alletijt mit de servietten".[65] Het lijkt hierdoor dat in meerdere keren is opgediend, maar helemaal met zekerheid kan dat ook niet gezegd worden.

Deze maaltijden tijdens feestelijkheden waren vaak overdadig en dus ook echt bedoeld om de gasten en de buitenwereld te imponeren. Olaf Mörke spreekt over hoofse praal en schrijft specifiek over "splendour en magnificence". Deze feestelijke maaltijden waren ook voornamelijk om dit soort hoofse praal uit te drukken. Mörke stelt dat hoofse praal geen doel maar vooral een middel was voor het huis van Oranje-Nassau om zijn politieke positie in binnen- en buitenland te handhaven.[66] Ook Berkhout noemt hofcultuur voor het Haagse hof van wezenlijk belang om gezien te worden als voornaam onder de internationale vorstenhuizen.[67]

Willem Frederik pakte zelf groots uit tijdens zijn huwelijk met Albertine Agnes, wat hij in het Duitse Kleef vierde. De festiviteiten duurden zes dagen en er waren meerdere maaltijden, waarbij Antwerpse muzikanten voor extra sfeer zorgden.[68] Toch zien we dat behalve

---

[62] Schavesten waren tafelkransen oftewel versierde stellages.

[63] *Gloria Parendi*, 25 juli/4 augustus, 1648.

[64] *Gloria Parendi,* 23 juli/2 augustus, 1648.

[65] *Gloria Parendi*, 25 juli/4 augustus, 1648.

[66] Mörke, 40-43.

[67] Berkhout, 18.

[68] Koninklijke Verzamelingen, Den Haag, Archief A25 Willem Frederik, vorst van Nassau-Dietz (1613-1664), inv.nr. A25-155 Stukken betreffende de kosten van het huwelijk van Willem Frederik en Albertine Agnes en

bovenstaande voorbeelden er niet erg vaak grote extravagante diners georganiseerd werden aan het Friese hof. Het liefst hadden secretaris Vegelin en Willem Frederik in 1652 ook een minder extravagant huwelijk georganiseerd in Den Haag bestaande uit slechts één maaltijd. Echter, omdat Amalia van Solms op dat moment vanwege hofruzies niet aan het hof in Den Haag verbleef, vroeg zij om een huwelijk in Kleef. Daar moesten Willem Frederik en Albertine Agnes volgens Amalia van Solms bovendien met een groot gezelschap heen, waardoor het aardig in de kosten liep.[69] Ook in 1659 eiste Amalia van Solms een extravagant huwelijk, dit keer van de jongere zus van Albertine Agnes, Henriëtte Catharina van Oranje met Johann Georg II van Anhalt Dessau. Dit moest volgens haar in Groningen plaatsvinden waarvan Willem Frederik op dit moment ook stadhouder was. Zelf zou ze van drie bruiloftsdagen de kosten betalen en voor de rest moest Willem Frederik opdraaien. Bij dit huwelijk waren elf meesterkoks en drie confituriers aanwezig, wat een indicatie geeft over de grootte van het huwelijk en de kosten.[70] We zien dus dat aan de hoven van de stadhouderlijke familie van Holland en de keurvorsten van Brandenburg wel degelijk een uitgebreid feest met uitgebreide maaltijden werden gegeven tijdens speciale gelegenheden, terwijl dit in de ogen van Willem Frederik niet echt noodzakelijk was. Ken Albala merkt ook op dat de extravagante leefstijl die typerend was voor monarchen in Europa, in deze periode in de Republiek niet aanwezig was. Hij typeert de Republiek als 'ruled by merchants' die liever investeerden dan geld uitgaven aan luxe. Dit resulteerde volgens hem in een erg eenvoudige keuken.[71] In het volgende hoofdstuk wordt ook duidelijk dat deze uiting van pracht en praal voor Willem Frederik niet per se het belangrijkste middel was om zijn machtspositie in Friesland te versterken.

Specifieke etenswaren onder de loep

Een aantal soorten etenswaren en dranken valt op in de geraadpleegde bronnen en is het waard verder besproken te worden. Dit zijn bijvoorbeeld specifieke etenswaren die genoemd worden in het dagboek van de Friese stadhouder. Omdat hij relatief weinig specificeert wat hij at, zijn de voedingsmiddelen die hij wel noemt, waarschijnlijk uitzonderlijk voor hem of hebben deze

betreffende door Pieter van Hemert en Charles Kodde geleverde zilverwaren en juwelen om ter gelegenheid van het huwelijk cadeau te doen, 1652, 1653.

[69] Simon Groenveld, "Philip Ernst Vegelin van Claerbergen (1613-1693) Secretaris, hofmeester en raadsheer in dienst van de vorsten van Nassau-Dietz," *It Beaken* 75, nr. 1/2 (2013): 43-44.

[70] Groenveld, 50-51.

[71] Ken Albala, *Food in early modern Europe* (Westport, Connecticut: Greenwood Press, 2003), 186.

een bepaalde betekenis. De etenswaren kunnen echter ook exemplarisch zijn, voorbeelden waar in de literatuur een bredere betekenis aan is gegeven. Dit geldt bijvoorbeeld voor kreeft en fruit.

Kreeft

Gooswijn Wilhelm van der Lawick, drost[72] van de heerlijkheid Bredevoort, stuurde in september 1662 ongeveer tweehonderd kreeften aan Willem Frederik. In de bijgevoegde brief verontschuldigde hij zich voor het feit dat hij niet veel kreeften gevangen had. Een van de redenen was dat "het water in die beecks te hoog" was in die tijd van het jaar. Hieruit kunnen we concluderen dat het zoetwaterkreeften waren die Van de Lawick stuurde.[73] Kreeften waren in de zeventiende eeuw een luxeartikel. Dit kan verklaard worden uit het gegeven dat deze niet lang bewaard konden worden en degene die ze wilde eten ook het snelle vervoer ervan moest kunnen betalen.[74]

Toch heeft Van der Lawick nog tweehonderd kreeften laten vangen en opgestuurd. Dit is met de beperkte houdbaarheid en het idee dat de vangst tegenviel wel redelijk veel voor alleen de hofhouding van Willem Frederik. De brief werd geschreven op 2/12 september 1662. In Friesland gold in de zeventiende eeuw nog de juliaanse kalender, in dit geval 2 september 1662. In onder meer Holland hanteerde men de gregoriaanse kalender, in dit geval 12 september 1662. Het is onwaarschijnlijk dat Willem Frederik zich toen in Leeuwarden bevond, want hier was hij namelijk vooral tussen december en maart te vinden.[75] Uit een brief van Willem Frederik aan Constantijn Huygens van 13 september blijkt dat de Friese stadhouder op dat moment in Turnhout verblijft.[76] Turnhout was na de Vrede van Münster in 1648 een heerlijkheid van de Oranje-Nassaus. Vooral Amalia van Solms verbleef hier graag en vanaf 1657 verbleef ook Willem Frederik hier regelmatig in de zomer.[77] Wanneer Willem Frederik niet in Leeuwarden was, ging een deel van zijn hofhouding met hem mee op reis, maar het is ook waarschijnlijk dat een deel daar bleef. Uit de brief aan Huygens blijkt dat ook Amalia van Solms nog aanwezig is

[72] Een drost was een bestuursambtenaar die namens de soeverein van een gebied het bestuur en de rechtspraak van een bepaald gebied uitoefende.

[73] Koninklijke Verzamelingen, Den Haag, Archief A25, inv.nr A25-258 Brief, ingekomen van Gooswijn Wilhelm van de Lawick uit Bredevoort betreffende de levering van kreeften, 1662.

[74] Elisabeth Townsend, *Lobster: A Global History* (London: Reaktion Books, 2011), 27.

[75] Janssen, 16.

[76] "Briefwisseling van Constantijn Huygens 1607-1687," Huygens ING, geraadpleegd, 2 januari, 2021, http://resources.huygens.knaw.nl/briefwisselingconstantijnhuygens/brief/nr/n0124.

[77] Janssen, 16.

en die had haar eigen hofhouding met vorstelijke allure. Wellicht waren de kreeften bedoeld voor een speciale gelegenheid. Tijdens feestelijkheden gebruikte de elite in Europa namelijk vanaf de vijftiende eeuw onder andere kreeften om politieke macht en welvaart uit te stralen,[78] iets wat Amalia van Solms belangrijker leek te vinden dan Willem Frederik. Dit is ook zichtbaar op stillevens van Nederlandse schilders uit de zeventiende eeuw waarop de kleurrijke kreeft een prominente plek kreeg. Een voorbeeld is dat van Jan Davidsz. de Heem, geschilderd rond de tijd van de brief van Van der Lawick aan Willem Frederik.[79]

Afb 3. Jan Davidsz. de Heem, Stilleven met vruchten en een kreeft, (kopie naar), 1640-1670, Rijksmuseum.

Uit de brief blijkt dat Van der Lawick de kreeften levert en ze niet schenkt, omdat hij duidelijk stelt dat het "volgens ordere van v. Furstelijke genade," is geweest. Het is lastig te vinden hoe de verspreiding van rivierkreeft in Nederland in de zeventiende eeuw plaatsvond, maar in de eerste helft van de twintigste eeuw werd de meeste rivierkreeft wel onder andere gevonden in dit gebied in laaglandbeken zoals de Slinge.[80] In Bredevoort loopt de beek Boven Slinge. Wellicht was Bredevoort dus ook in de zeventiende eeuw een gebied dat gunstig was voor de kreeft en was dat de reden dat Willem Frederik ze daar vandaan wilde hebben. Wel is het opvallend dat Willem Frederik een drost de opdracht gaf om kreeften te vangen en die hem te sturen. Bij een andere gelegenheid stuurde hij wel eens een page om bijvoorbeeld confituren op te halen. Van der Lawick vond dit blijkbaar ook niet ongewoon of erg omdat hij in zijn brief

[78] Townsend, 28.

[79] Townsend, 29.

[80] B. Koese, "Kreeften: Europese rivierkreeft Astacus Astacus," In *De soorten van het leefgebiedenbeleid*, ed., V.J. Kalkman, 152–154, (Leiden: EIS-Nederland, 2008), 153.

zelfs meer diensten aanbiedt als Willem Frederik dat nodig heeft. Hieruit blijkt dat zelfs buiten Friesland Willem Frederik een soort autoriteit had.

Fruit

Ook fruit is in de geschiedschrijving over eten en drinken een regelmatig terugkerend onderwerp. Zo schrijft Albala over verschillende soorten fruit, noemt Berkhout onder andere de betekenis van meloenen en schreef mediëvist Massimo Montanari een heel boek over een oud gezegde over peren in combinatie met kaas.[81] Soms komen daarin ook wel eens tegenstrijdige conclusies uit voort. Zo formuleerde Albala de theorie van 'hoog en laag': de vruchten en granen die hoog groeien en dus veel zon krijgen, zouden gezien zijn als verfijnd en passend bij de hogere klassen. Te denken valt aan onder andere peren en pruimen. Met deze theorie zouden vruchten als aardbeien en meloenen dus gezien worden als geschikt voor de lagere klassen, omdat ze dicht bij de grond groeien. Albala stelt zelf ook al dat hier in de praktijk uitzonderingen op waren. In dit geval zien we bijvoorbeeld dat meloenen ook genuttigd werden door Willem Frederik.[82] Zo at hij met Amalia van Solms in 1649 "vruchten en meloenen" aan het hof van Noordeinde en Swaensdijck.[83] Als Willem Frederik de buitenplaats Swaenswijck bedoeld, was hij bij Anna van Stuyvesant en Samuel Bayard: de zus van Pieter Stuyvesant, een koloniaal bestuurder die actief was bij de West-Indische Compagnie en een Franse hugenoot. Tegelijkertijd stelt Albala ook dat voedsel dat getypeerd werd als een afrodisiacum werden geassocieerd met hoven. Dit waren vaak speciale of dure vruchten bijvoorbeeld meloenen en perziken.[84] Fruit wordt overigens door Willem Frederik voornamelijk genoemd in combinatie met de vrouwen die hij van plan is het hof te maken, waarover meer in het volgende hoofdstuk.

Confituur

Om in fruitsferen te blijven, Willem Frederik nuttigde ook regelmatig confituren. Deze gerechten bestaande uit vruchten gekookt in water met suiker waren nog sterker dan fruit een eliteproduct. Sinds de zeventiende eeuw werd suiker steeds meer geliefd onder de elite en dit product werd dan ook beschouwd als een luxeproduct. De combinatie van vruchten en suiker

[81] Massimo Montanari, *Cheese, pears, & history: In a proverb. Arts and traditions of the table,* (New York: Columbia University Press, 2010), doi:10.7312/mont15250.

[82] Albala, "*Eating right in the Renaissance,"* 194.

[83] *Gloria Parendi*, 2/12 augustus, 1649.

[84] Albala, 206.

in confituren maakt dat dit gerecht ook werd gebruikt om anderen te imponeren.[85] Van Lieshout stelt dat het 'confitureren' in de hoogste kringen vanaf de achttiende eeuw populair werd. Maar in de bestuursperiode van Willem Frederik als Friese stadhouder in de zeventiende eeuw komen er al regelmatig confituren voorbij. De Friese stadhouder noemt deze confituren in zijn dagboek ook voornamelijk tijdens speciale gelegenheden zoals het etentje in Liesveld met Amalia van Solms of tijdens de doop van de prins van Brandenburg.[86] Daarnaast werden er tijdens zijn huwelijk met Albertine Agnes ook confituurschalen cadeau gedaan.[87] Bovendien ging er zelfs een confiturier mee in de 'den train van Sijne Excellentie gracue Wilhelm Frederik tot Nassau', tijdens de reis van Willem Frederik en Albertine Agnes door Friesland na hun huwelijk.[88] Ook staat op lijsten uit 1672 en 1677 van personen aan het hof die 'gespijst' moesten worden, een confiturier genoemd.[89]

Vlees

In de etenslijst van Vegelin wordt duidelijk dat er behoorlijke hoeveelheden vlees werden gegeten aan het Friese hof (zie figuur 1). Vlees was een belangrijk ingrediënt onder bemiddelde Friezen, ondanks de afname van de gemiddelde hoeveelheid per persoon per dag sinds de middeleeuwen. In de vroegmoderne tijd werd de bereiding wel verfijnder, onder andere door het gebruik van buitenlandse specerijen.[90] Met uitzondering van de poelierswaren wordt niet duidelijk wat voor vlees aan het Friese hof gegeten werd. Waarschijnlijk was dit vers vlees aangezien dit in de elite gebruikelijk was, terwijl gedroogd of gezouten vlees vanwege de

[85] Van Lieshout, "Vroegmoderne Friese kookboeken", 85.

[86] *Gloria Parendi*, 24 september/4 oktober, 1647, en 23 juli/2 augustus, 1648.

[87] Koninklijke Verzamelingen, Den Haag, Archief A25, inv.nr. A25-155: Stukken betreffende de kosten van het huwelijk van Willem Frederik en Albertine Agnes en betreffende door Pieter van Hemert en Charles Kodde geleverde zilverwaren en juwelen om ter gelegenheid van het huwelijk cadeau te doen, 1652, 1653.

[88] 'Gespijst' betekent gevoed, oftewel wie er mee aten aan het hof. Koninklijke Verzamelingen, Den Haag, Archief A25, inventarisnummer A25-157 Stukken betreffende de ontvangst van het bruidspaar en hun gevolg in verschillende steden op doorreis naar Friesland en betreffende de ontvangst in Friesland, met lijsten van degenen die het bruidspaar vergezellen, 1652.

[89] Koninklijke verzamelingen, Den Haag, Toegangsnr. A25, inv.nr. A25-222 Stukken betreffende de hofhouding, waaronder correspondentie met leveranciers, voornamelijk van Willem Frederik, 1657-1662, 1672; Tresoar, toegangsnr. 323 Familie Van Eysinga-Vegelin van Claerbergen, inv.nr: 3675 Stukken betreffende de verzorging van de maaltijden aan het Hof en betreffende de betaling van personeelsleden; met een lijst van gasten.

[90] Van Lieshout, "Vroegmoderne Friese kookboeken," 83.

langere houdbaarheid vooral werd gegeten door de lagere klassen.[91] Volgens Albala heerste de overtuiging in de voedingsliteratuur van die tijd dat geconserveerd vlees beter zou zijn voor de 'rustieke magen'. Met deze rustieke magen werden wederom de personen behorend tot de lagere klassen bedoeld.[92] Misschien dat dat de lichte teleurstelling verklaart van Willem Frederik wanneer hij bij de Staten at tijdens een veldtocht: "die niet te eeten hadden als een schinck en geroockt vleesch".[93]

Ook opvallend voor de hedendaagse lezers van de inventaris van Vegelin zijn de leeuweriken en lijsters die bij de poelierswaren worden genoemd. Zangvogels en ook klein of wild gevogelte als kwartels en patrijzen en fazanten werden in de zeventiende eeuw en de twee eeuwen daarna gezien als delicatessen bedoeld voor 'adellijke tafels'. Dit was nog niet het geval in de middeleeuwen en komt volgens Ignaz Matthey door de verburgerlijking van de adel. Hij doelt hier op het machtsverlies van de Hollandse adel in de zestiende eeuw.[94] Het kleine aantal lijsters (2) tegenover het aantal leeuweriken (28) geconsumeerd aan het Friese stadhouderlijk hof in de maand mei 1663 is waarschijnlijk te verklaren door het feit dat het 'hoogseizoen' van de lijstervangst plaatsvond in oktober en november, terwijl de leeuweriken in het begin van de lente arriveerden in Nederland.[95]

Patrijzen, die ook werden gezien als delicatesse, komen eveneens meerdere malen voor in het dagboek en in de inventaris. In het dagboek staat twee keer dat Willem Frederik patrijzen heeft gevangen, beide keren in Friesland en steeds met Friese edelen erbij. Een van die twee keer jagen op patrijzen gebeurde op Het Bildt in 1646. De andere keer, in 1647, wordt wel gesproken over Het Bildt, maar is niet duidelijk of de patrijzen daar zijn geschoten.[96] Op de lijst van Vegelin worden ook patrijzen genoemd. Deze werden dus ook aan het Friese stadhouderlijk hof genuttigd.

Het jachtrecht op een eigen jachtgebied op Het Bildt schonken de Friese Staten in 1650 aan Willem Frederik.[97] Berkhout stelt dat op het hof van de Oranjes onder Frederik Hendrik dit

---

[91] Brian Cowan, "Food representations in Early modern Europe," in *A cultural history of food V. 4*, ed. Paul Erdkamp et al. (Oxford: Berg, 2012), 175.

[92] Albala, "Eating right in the Renaissance", 194.

[93] *Gloria Parendi*, 23 september/3 oktober 1645.

[94] Ignaz Matthey, *Vincken moeten vincken locken: Vijf eeuwen vangst van zangvogels en kwartels in Holland* (Haarlem: Historische Vereniging Holland, 2002), 261.

[95] Ignaz Matthey, 20-22.

[96] *Gloria Parendi*, 28 maart/7 april, 1646 en 16/26 oktober, 1647.

[97] Kuiper, *Buitenplaatsen in de Gouden Eeuw*, 115.

soort jachtgebieden, maar ook tuinen en vijvers, gebruikt werden om de kosten van de hofhouding te drukken. Hoewel daar in de onderzochte bronnen over Willem Frederik niet letterlijk over gesproken wordt, is het wel waarschijnlijk dat dit in ieder geval ook deels een motivatie van Willem Frederik was. De stadhouder verkeerde namelijk regelmatig in financiële problemen.[98] Daarnaast liet hij in 1648 in Leeuwarden de Prinsentuin aanleggen ter gelegenheid van de Vrede van Münster. In deze tuin stonden onder andere gewassen voor consumptie. In 1652 vroeg hij zelfs aan de magistraat om een uitbreiding van het tuingebied en een langwerpige visvijver. Dat werd goedgekeurd en onder andere bijzondere gewassen als sinaasappelbomen en jasmijnbomen werden geplant.[99] Uit een aantekening in zijn dagboek uit 1649 blijkt dat hij ook elders al een visvijver bezat: "Ick adt mit Hemmema, Maurick, kreech veul vis uyt mijn viver."[100]

Etenswaren en klasseverschillen

Wat bij alle bovenstaande etenswaren terug komt is de sterke associatie met klasse per product. Dit is niet heel vreemd. In de zeventiende eeuw zette namelijk een culturele ontwikkeling uit de voorgaande eeuw door, waarin de sociale verdeeldheid zichtbaarder werd. Dit uitte zich in kleding, spraak, gewoonten, maar vooral in eetcultuur. Daarnaast kwam er meer bewustwording onder de zeventiende-eeuwse bevolking over deze zichtbare sociale verschillen.[101] Bovengenoemde voedingswaren die werden gegeten door de Friese stadhouder, te weten kreeft, fruit, confituren en vlees, zijn allemaal voorbeelden die geassocieerd worden met de hogere klassen van de samenleving en die dus ook een hoge status uitstraalden aan het hof. Iedere etenswaar draagt zoals we hebben gezien namelijk een bepaald soort status met zich mee die soms verschilt per tijdsperiode in de geschiedenis.[102] Dit valt natuurlijk in de lijn van verwachting wanneer het gaat over eetcultuur aan een stadhouderlijk hof.

Er zijn echter in het geval van de Friese stadhouder ook enige uitzonderingen te bespeuren. Willem Frederik lijkt namelijk niet altijd consequent te zijn geweest in het eten van

[98] Janssen, 95.

[99] R.L.P. Mulder-Radetzky en G.P. Karstkarel, "De Prinsentuin: Het prachtlievende hof in de strenge vestingstad," Historisch Centrum Leeuwarden, geraadpleegd 10 december, 2021, Historisch Centrum Leeuwarden - Historisch Centrum Leeuwarden (archive.org).

[100] *Gloria parendi,* 19/29 juli, 1649.

[101] Albala, *Eating right in the Renaissance,* 201.

[102] Chandler, 14.

voedsel dat geassocieerd werd met de elite. Een veel voorkomend gerecht in zijn dagboek zijn bijvoorbeeld pannenkoeken. De Friese stadhouder at pannenkoeken alleen wanneer hij in Friesland vertoeft; in Den Haag is dit nooit het geval, tenminste hij heeft het in ieder geval niet opgeschreven. Pannenkoeken werden in Friesland gezien als volksvoedsel, al werden ze voornamelijk gegeten bij speciale gelegenheden die vaak buiten plaatsvonden zoals kermissen en huwelijken.[103] Vaak werd dit voedsel dus gegeten als lekkernij of op het platteland als stevig ontbijt in de zomermaanden.[104] Het feit dat Willem Frederik pannenkoeken als een van de weinige etenswaren regelmatig noemt, ondersteunt de stelling dat het echt gezien werd als lekkernij. Daarnaast eet de Friese stadhouder het vooral wanneer hij met dames ergens op bezoek is of wanneer er mensen bij hem te gast zijn voor niet-politieke zaken. De momenten waarop hij pannenkoeken at waren lijken te draaien om gezelligheid: "die jufferauwen en jongmans quaemen in mijn huys, aten pannekoecken, waefels, dantsten en wahren vrolijck tot vrijdach te vijf uir."[105] In dit geval was de Friese stadhouder met dit gezelschap naar zijn huis in Burgum gereden. Hier bezat hij een jachthuis.[106] In acht van de elf gevallen die hij aan de pannenkoeken zit is dat met 'juffers' of 'jufferauwen'. Dit is wel opvallend en niet echt te verklaren, behalve dat hij misschien de eetmomenten en uitjes met 'juffers' eerder beschouwt als een speciale gelegenheid of leuke vrijetijdsbesteding dan de etentjes met edellieden.

Wat ook opmerkelijk is, is dat de Friese stadhouder de pannenkoeken eet ondanks dat deze werden beschouwd als volksvoedsel. Albala zag dit fenomeen van leden van de elite die volksvoedsel aten, ook al. Volgens hem was het alleen voor de middenklasse een bezwaar om voedsel van de "lagere klasse" te eten. Wanneer je duidelijk tot de elite behoorde, zoals de Friese stadhouders, was het vanzelfsprekend dat je geen pannenkoeken at uit noodzaak.[107] Wel zag je bij het eten van pannenkoeken in Friesland een verschil tussen adel of rijkere burgers en andere burgers: De rijkeren aten ze vaak met speciale specerijen en suiker terwijl de 'gewone' burgers stroop gebruikten.[108] Uit het dagboek wordt echter niet duidelijk wat Willem Frederik aan de pannenkoeken toevoegde. Wel werden ze een keer samen gegeten met wafels en een

[103] Anne van Lieshout, *Een Friesche eetgeschiedenis: Historische recepten uit de achttiende en negentiende eeuw* (Groningen: Uitgeverij Wijdemeer, 2017), 10.

[104] Anne van Lieshout, "Historiografische verantwoording Een Friesche eetgeschiedenis: Historische recepten uit de achttiende en negentiende eeuw", Masterscriptie, Rijksuniversiteit Groningen, 2017, 11.

[105] *Gloria Parendi*, 23 januari/2 februari 1651.

[106] Kuiper, *Buitenplaatsen in de Gouden eeuw*, 114.

[107] Albala, *Eating right*, 194.

[108] Van Lieshout, "Historische verantwoording," 11.

keer samen met boekweitpannenkoeken.[109] De andere pannenkoeken werden waarschijnlijk gemaakt met tarwemeel, een luxeproduct in die tijd zoals ook al duidelijk werd bij de brooddistributie aan het hof.

Ook op het hof in Den Haag is eten geassocieerd met de 'lagere klasse' zichtbaar: in 1648 at Amalia van Solms bijvoorbeeld "veul heering".[110] Daarnaast werd op het Friese hof in 1663 stokvis gegeten (zie figuur 1). Deze twee soorten vis werden niet erg als voedsel voor de elite beschouwd, omdat ze goedkoop en houdbaar waren en dan ook vooral gegeten werden door het gewone volk, het gepeupel.[111] Een ander voorbeeld is wanneer Willem Frederik met Willem II, Somerdijck, Beverweert, Greving en Doma in een schip boter en kaas aten.[112] Voor veel mensen was brood en kaas het enige wat ze aten. Maar ook hier geldt volgens Albala het principe dat de allerrijksten van dit 'armeluiseten imago' dat aan bepaalde producten hing niet veel aantrokken, omdat het duidelijk was dat zij dit niet uit noodzaak aten.[113]

Eters en personeel aan het hof

In het dagboek van Willem Frederik staat zeer regelmatig met wie hij at. In het dagboek staan echter vaak alleen de kleine groepjes personen vermeld met wie de stadhouder at. Om een beter idee van de totale groep van eters aan het hof te krijgen zijn de bronnen opgesteld door secretaris Vegelin veel handiger. Hierin wordt namelijk ook de personeelsgroep van koks, pages, keukenmeiden en andere bedienden in de keuken meegenomen.

Behalve de etenslijst van 1663 uit Tresoar, bevindt zich in de Koninklijke Verzamelingen in Den Haag bovendien een aardig aantal van dit soort lijsten met wie er dagelijks 'gespijst' moest worden. Omdat in de inventaris van 1663 de verdeling van bijvoorbeeld brood en wijn per tafel wordt aangegeven is het lastig uit te maken hoeveel eters er waren op dat moment. De lijsten uit het Koninklijk huisarchief zijn in dit opzicht duidelijker. Wellicht zijn er meerdere van gemaakt, omdat de hofmeester de lijst veranderde als het aantal eters drastisch veranderde. De meeste lijsten gaan over 1672 en op één lijst ontbreekt een jaartal; wel is het duidelijk dat de bronnen in deze inventaris uit de jaren 1657-1662 en 1672 komen. Dit betekent dat Willem Frederik op dat moment al getrouwd was met Albertine Agnes of, in

[109] *Gloria Parendi,* 28 februari/10 maart, 1646 en 5/15 januari 1646.

[110] *Gloria Parendi,* 19/29 augustus 1648

[111] Albala, *Eating right in the Renaissance*, 194.

[112] *Gloria Parendi,* 21 september/1 oktober, 1648.

[113] Albala, *Eating right in the Renaissance*, 194.

het geval van 1672, dat Albertine Agnes regentes was. Hoewel Albertine Agnes zelf niet veel tijd spendeerde in Leeuwarden en voornamelijk aan het hof in Den Haag verbleef tijdens haar huwelijk met Willem Frederik, bracht haar komst wel meer allure in het hofleven van het Friese stadhouderlijk hof.[114]

Opvallend is dat binnen een jaar het ontzettend kan verschillen hoeveel mensen "daegelijcks aen't hof gespijset worden". Op 25 januari 1672 waren dit 92 personen, terwijl op 11 juli dit maar 65 waren. Deze verschillen kunnen bijvoorbeeld liggen aan de komst van gasten die eigen personeel meenamen. Hoewel dus globaal kan worden vergeleken hoe een hofhouding is veranderd door de jaren heen, moet wel kritisch gekeken worden naar wie er langdurig verbleef en gelet worden op welk personeel mee werd genomen door gasten. Daarnaast was er ook personeel van de stadhouder dat niet op het hof at.

Er waren op het hof verschillende tafels die nauwkeurig werden ingedeeld per categorie. In totaal worden zes tafels, een aantal mensen die in de keuken at en de personen die kostgeld kregen genoemd. Zo begint een lijst uit 1672 met een zogenaamde vorstelijke tafel met Albertine Agnes, andere 'vorstelijke persoonen', waarschijnlijk het gezin en twee gasten, waarschijnlijk een hertog en hertogin. Wie deze hertog en hertogin waren is moeilijk te achterhalen. Het is waarschijnlijk dat de hertog uit het huidige Duitsland kwam: in de Republiek waren er niet veel hertogen meer en Willem Frederik en Albertine Agnes hadden beiden verwanten in Duitsland die ook hertog waren. Het zouden bijvoorbeeld de zus van Albertine Agnes, prinses Maria van Oranje, hertogin van Simmern en haar man geweest kunnen zijn. Zij verbleven in deze periode regelmatig voor langere tijd op het hof in Leeuwarden.[115] Daarnaast was er een hofmeesterstafel met onder anderen de hofmeester, de hofpredikant, een secretaris en ander personeel van de 'hartoginne, met wie waarschijnlijk een van de gasten wordt bedoeld. Daarna wordt de 'Caemerdieners taefel' genoemd met pages en wederom personeel van de hertog en hertogin. De 'Officierstafel' bestond vervolgens ook uit voornamelijk hofpersoneel zoals de fourier (de beambte belast met de zorg voor het logies), de kok van de hertog en een andere kok, de dispensier (uitdeler van de provisie aan het hof), de trompetter, twee pages, een klerk van de hofmeester en een confiturier (degene verantwoordelijk voor het maken van de confituren). De volgende tafel wordt hier de 'Voor Eeterstaefel' genoemd. Hieraan zaten een paar lakeien en een hellebaardier (een soldaat bewapend met een hellebaard, een soort wapen)

[114] Kuiper, *Buitenplaatsen in de Gouden eeuw*, 113.

[115] Ph. H. Breuker, "Albertine Agnes," in *Encyclopedie Nadere Reformatie* I *(A-K)*, ed., W.J. op 't Hof,. (Utrecht: Uitgeverij De Groot Goudriaan, 2015).

van de wacht van het hof en enkele knechten van edellieden, dit zal dan waarschijnlijk om de hertog en hertogin gaan. Aan de 'Nae eeterstaefel' zaten twintig mensen waaronder een 'werkmeijd', wasmeiden en wasvrouwen, lakeien en turfdragers. Dan komt het lijstje van zes 'persoonen die in de keuken eeten', wat zeer interessant is in het kader van de eetcultuur. Het aantal personeel dat werd aangenomen in de keuken, zegt iets over hoe uitgebreid de maaltijden waren. Dit gezelschap bestond uit: een kok die tot hulp is in de keuken en dus lager in rang dan de andere kok, een keukenknecht, een keukenmeid, een vrouw die potten en schotels helpt schoonmaken en twee keukenjongens. Als laatsten worden de vijf personen met 'costpenningen' genoemd, onder wie de koetsier, voorrijder en bijloper.[116] Er waren dus inclusief de kok van de gasten drie koks aanwezig en daarnaast nog vijf personeelsleden die in de keuken werkten.

De bovenstaande tafelverdeling maakt verschillende zaken duidelijk. Deze is deels ingedeeld op handigheid, wat te zien is aan de voor- en na-eters tafels. Deze leden van de hofhouding hadden waarschijnlijk taken tijdens het eten van de stadhouderlijke familie. Daarnaast zegt de volgorde van het opnoemen van de tafels en ook wie bij wie aan tafel zat iets over de sociale verschillen. Zo at het meeste keukenpersoneel in de keuken behalve de kok van de stadhouder en die van de hertog, de confiturier en de bouttellier, die aan de officierstafel werden toegewezen. Dit geeft aan dat deze drie hofleden als de belangrijkste bedienden onder het keukenpersoneel werden gezien. Dit is niet heel verwonderlijk; zoals eerder al benoemd werd confituur gezien als iets speciaals voor de elite, om mee te imponeren. Daarnaast zullen we in het volgende hoofdstuk zien hoe belangrijk wijn was voor de onderlinge politieke relaties van de elite. En ook het feit dat de koks niet in de keuken aten en de onderkok en werkmeid bijvoorbeeld wel, laat zien dat er een bepaalde sociale stratificatie aanwezig was en er dus belang zat aan de manier waarop de gerechten bereid werden voor het hof.

In 1672 waren er dus relatief veel mensen aan het hof die meeaten, al wisselde dat binnen het jaar wanneer er gasten waren, die hun eigen hofhouding meenamen. Breuker stelt dat de hofhouding aan het Friese hof een sterke groei beleefde tijdens de bestuursperiode van Willem Frederik en Albertine Agnes. Hij constateert dat in 1658 de hofhouding, exclusief de stadhouderlijke familie, bestond uit 83 personen waarvan 73 personen aan het hof aten. Onder Ernst Casimir, stadhouder tot 1632, bedroeg de hofhouding uit slechts vijftig personen. De kans

[116] Met ;'costpenningen' wordt hier waarschijnlijk kostgeld bedoeld. Koninklijke Verzamelingen, Den Haag, Archief A25, inv.nr. A25-222 Stukken betreffende de hofhouding, waaronder correspondentie met leveranciers, voornamelijk van Willem Frederik, 1657-1662, 1672.

is klein dat dit onder de stadhouder die in de tussentijd regeerde, Hendrik Casimir I, gegroeid zou zijn, omdat hij ongetrouwd bleef en veel op het slagveld vertoefde.[117]

'Gift-giving'

In de inleiding is al kort stil gestaan bij het geven en ontvangen van eten. Berkhout noemt bijvoorbeeld het geven van meloenen buiten het seizoen, met als gevolg dat een hof rijkdom en een superieure positie kon uitstralen. Aan het Friese stadhouderlijk hof werd ook regelmatig eten geschonken of ontvangen. Echter was dit lang niet altijd met het doel om rijkdom of macht uit te stralen. Hieronder wordt betoogd dat 'gift-giving' ook verder kon gaan dan dat en bijvoorbeeld (politieke) relaties kon bevestigen, versterken of onderhouden.

De meest voorkomende giften in de bronnen zijn vruchten of wijn. Willem Frederik gaf bijvoorbeeld regelmatig vruchten als peren of perziken aan dames die hij het hof wilde maken. Zo kregen de "princessjes" (Albertine Agnes en Louise Henriette) diverse keren peren, kweeperen of perziken, bijvoorbeeld in de jaren 1646 en 1648 en 1649.[118] Er was bovendien sprake van reciprociteit. Zo gaf Louise Henriette Willem Frederik in 1644 een keer "twe pruymen mit haer schone witte handen".[119] Fruit als (kwee)peren en perziken was kenmerkend voor de elite, wat verklaarbaar is gezien het feit dat deze laag van de bevolking veel vaker toegang had tot boomgaarden.[120] Wanneer specifiek peren tussen geliefden werden uitgewisseld kreeg dit ook wel eens een erotische connotatie.[121] Dit was echter niet altijd het geval. Albertine Agnes kreeg bijvoorbeeld in 1662 ook peren van gedeputeerde Pibo van Doma, die hij uit zijn tuin in Leeuwarden haalde.[122] Deze Van Doma was tevens degene die met een delegatie namens Willem Frederik in 1651 aan Amalia van Solms de hand van Albertine Agnes vroeg. Maar zoals wel vaker gebeurde onder de Friese edellieden en stadhouder, keerde die

[117] Ph. H. Breuker, "Fryslân yn de Gouden Iuw," (nog te verschijnen).

[118] *Gloria Parendi,* 11/21 september 1646, 13/23 september 1646, 21/31 oktober, 1648, 1/11 september 1649.

[119] *Gloria Parendi,* 17/27 december 1644.

[120] Van Lieshout, Vroegmoderne Friese kookboeken, 84.

[121] Montanari, 39.

[122] Koninklijke Verzamelingen, Den Haag, Archief A25, Inv.nr. A25-261 Brief, ingekomen van P. van Doma uit Leeuwarden, die Albertine Agnes peren aanbiedt, 1662.

goede relatie om: in 1664 kregen ze ruzie over zijn ontslag als landadvocaat.[123] Ook Frederik Hendrik kreeg in 1646 van Willem Frederik vruchten, druiven.[124]

In de antropologie wordt 'gift-giving' niet zomaar voor lief genomen. Antropoloog Karen Sykes noemt zelf dat het geven van voorwerpen gezien wordt als "a kind of a cornerstone of society". Dat is namelijk het geval, omdat het verder gaat dan alleen het materiële object, in dit geval de perziken. Het zorgt voor een relatie tussen personen of bevestigt deze en zo is het dus een alomtegenwoordig concept in de levens van mensen.[125] De man die begon met het beschrijven van het concept van 'gifts', was de Franse etnoloog Marcel Mauss. Hij beschrijft het verschijnsel zelfs als een 'totaliteit van de menselijke ervaring' en beargumenteert dat bijvoorbeeld ook politieke betekenis een deel hiervan is.[126] Ook in de geschiedschrijving is er vooral in de laatste 25 jaar al veel aandacht gekomen voor het concept van 'gift-giving'.[127] Zo zijn er studies verschenen over 'gift-giving' in de diplomatie in de Euraziatische regio waaruit blijkt dat gaven vaak werden gedaan met het idee dat ze een toekomstig voordeel zouden opleveren, waaronder op politiek gebied.[128]

Er is echter ook al veel historisch onderzoek gedaan naar middeleeuwse en vroegmoderne giften in Noord-Europa. Felicity Heal behandeltt bijvoorbeeld specifiek het geven van eten in vroegmodern Engeland. Zij noemt de geschenken essentieel voor het onderhouden van relaties in de vroegmoderne tijd. Ook is er onderscheid gemaakt naar de omgeving waarin deze 'food gifts' werden gegeven en ontvangen. In een dorp hadden deze gaven voornamelijk een positief of negatief effect op relaties tussen bijvoorbeeld buren, terwijl in de grotere nobele huishoudens de lokale politieke relaties juist het onderwerp waren van deze giften van eten. Hierbij was het altijd waarschijnlijk dat de nastreving van lokale voordelen het doel was van zo'n gift.[129] Verder is het belangrijk om te weten dat de bestudering van deze

[123] S. en P. van Tuinen, "Pibo van Doma kontra prins Willem Freark. Beskriuwing fan in polityk konflikt yn 1664," *It Beaken* 49 (1997): 89.

[124] *Gloria Parendi,* 26 september/6 oktober 1646.

[125] Karen Margaret Sykes, *Arguing with anthropology: An introduction to critical theories of the gift*, (London: Routledge, 2005), 1.

[126] Sykes, 3.

[127] Felicity Heal, "Food gifts, the household and the politics of exchange in early modern England," *Past and Present* 199, nr.1 (2008): 42, https://doi.org/10.1093/pastj/gtn002.

[128] Zoltán Biedermann, Anne Gerritsen, and Giorgio Riello, eds., *Global gifts: The material culture of diplomacy in early modern Eurasia* (Cambridge: Cambridge Scholars Publishing, 2017), 7.

[129] Heal, 44-45.

giften het best kan worden gedaan op kwalitatieve wijze. Dit impliceert onderzoek naar onder meer de status van de gever, de aard van de gift en de timing.[130]

In het voorbeeld aan het begin van dit hoofdstuk is de status van de gever al duidelijk: de Friese stadhouder die tevens een hoge edelman was. De aard van de gift, in dit geval peren, perziken en pruimen, kan worden gezien als typisch hoofs van karakter. Er zijn hiervoor verschillende tekenen zoals de theorie van de hoge en lage groei. Daarnaast geeft de toegang tot boomgaarden aan het hof aan dat fruit hier vaker geconsumeerd kon worden. Bovendien is in het geval van de perziken de typering van afrodisiacum aan het hof een teken van een etenswaar met een hoofs karakter. Wat betreft de timing en context is het volgende van belang: Willem Frederik wilde graag met een van de prinsessen van Oranje trouwen om zijn machtspositie te verbeteren, zoals nader zal blijken in het volgende hoofdstuk. Hier kan echter al opgemerkt worden dat deze giften, zelfs zo klein als wat fruit, waarschijnlijk ook met het oog op toekomstig politieke voordeel zijn uitgewisseld.

Niet alleen de genoemde prinsessen maar ook andere personen die Willem Frederik graag te vriend wilde houden, kregen giften in de vorm van eten. Prinses Mauritia Eleonora van Portugal (vaak aangeduid in het dagboek als "freulen Mauritz") kreeg bijvoorbeeld eieren.[131] Deze dochter van prins Emanuel van Portugal en gravin Emilia van Nassau verbleef lange tijd aan het hof van haar oom Frederik Hendrik in Den Haag en was vaak in de nabijheid van Louise Henriette. Voor Willem Frederik, die op dat moment Louise Henriette op het oog had om te trouwen, was het dus opportuun om een goede relatie met haar te hebben.[132]

Opvallend is dat er een ander soort giften werd uitgewisseld met Friese edellieden. Deze ontvingen namelijk doorgaans wijn. Landssecretaris van Friesland Livius van Scheltinga bedankt Willem Frederik voor wijn in 1646.[133] Scheltinga was als secretaris van de Friese Staten invloedrijk onder de Friese edellieden en wist ook vaak wat er gaande was, zoals blijkt uit bijvoorbeeld het volgende citaat:

[130] Heal, 49.

[131] *Gloria Parendi,* 13/23 september 1646.

[132] Kooijmans, *Liefde in opdracht,* 66.

[133] *Gloria Parendi,* 13/23 januari 1646.

> dingsdach was de secretaris Scheltinga bij mij, bedanckte mij voor de wijn, seide mij hoe Crack aen veul luyden belooft had het raetsheerschap, onder anderen oock aen Carel Roorda.[134]

Willem van Vierssen, secretaris van de Rekenkamer van Friesland, wilde Willem Frederik vervolgens weer een soort kruidenwijn ("ipecras") sturen toen hij hem vroeg op zijn bruiloft te komen. Hij trouwde met een dochter van Livius van Scheltinga.[135] Ook Willem Frederik gebruikt het geven van wijn om politieke gunsten te bekomen. In 1660 wilde de stadhouder graag dat zijn zoon Hendrik Casimir II hem in Groningen zou kunnen opvolgen wanneer hij zou sterven. Om de Groningse notabelen zover te krijgen hiermee in te stemmen stuurde hij zijn secretaris Vegelin naar alle volmachten van het platteland om een schenking van wijn te doen.[136] Dit zou succesvol zijn, want na de dood van Willem Frederik in 1664 werd Hendrik Casimir II inderdaad stadhouder van Friesland, Drenthe en Groningen.

Wijn werd in de middeleeuwen al gezien als een product van hoge status. Het drinken van wijn met mensen uit dezelfde kringen werd toen beschouwd als versterkend voor de relatie.[137] Zo werd wijn dus niet alleen als geschenk gezien als het in vaten zat maar ook wanneer het in gezelschap werd gedronken. Mario Damen ontdekte al dat wijn, onder andere ook als geschonken gift, een belangrijk onderdeel is van stadspolitiek.[138] Het geven van onder andere wijn vanuit een stad werd vaak gedaan om de reputatie van een stad te behouden en liefst te verbeteren.[139] Daarnaast blijkt uit zijn studie dat wijn werd gedronken om te bevestigen dat geschillen waren opgelost of om te drinken op de samenwerking op politiek of financieel vlak.[140] De meeste wijn werd in Leiden in die periode gegeven aan de vorst: degene van de heersende dynastie die op dat moment over Holland heerste, bijvoorbeeld Karel de Stoute in de Bourgondische tijd of graaf Willem VI van Beieren en zijn medewerkers; verder waren het vooral personen uit de hogere klasse zoals edelen en hoge kerkelijke functionarissen.[141] Soms

---

[134] *Gloria Parendi,* 13/23 januari, 1646.

[135] *Gloria Parendi,* 1/11 februari 1647.

[136] Groenveld, 51.

[137] Chandler, 14.

[138] Mario Damen, "Giving by pouring: The function of gifts of wine in the city of Leiden," in *Symbolic Communication in Late Medieval Towns*, ed., Jacoba van Leeuwen (Leuven: Leuven University Press, 2006), 84.

[139] Damen, 86.

[140] Damen, 96.

[141] Damen, 92-93.

werd ook de stedelijke elite getrakteerd, bijvoorbeeld bij een feestelijke gebeurtenis zoals tijdens burgemeestersverkiezingen.[142] Natuurlijk moet rekening gehouden worden met het feit dat Damen hier voornamelijk schrijft over de zestiende eeuw en zelfs de tijd daarvoor. Zijn conclusies hoeven dus niet te gelden voor de periode die in deze scriptie centraal staat. Daarnaast ziet hij het gebruik van wijn als gift verminderen en steeds meer vervangen worden door geldgiften.[143] Toch zien we in de bronnen over de Friese stadhouders deze gift van wijn ook terug in de relatie met Friese steden.

Toen Willem Frederik in 1643 door Franeker reisde, schonken de burgemeesters hem wijn en "waren mij seer beleefdelijck".[144] In Harlingen, op de dag ervoor, werd de Friese stadhouder eveneens door burgemeesters getrakteerd, al wordt hier niet specifiek genoemd of er ook wijn bij kwam kijken.[145] Ook in 1649 noemt de Friese stadhouder dat hij in Workum met de burgemeester wijn had gedronken, en na een bezoekje aan Molkwerum hief hij in zijn jacht in Stavoren opnieuw het glas met burgemeesters.[146] Deze reis richting Amsterdam of Den Haag en vice versa maakte hij een paar keer per jaar. Het kan natuurlijk zijn dat beide partijen hier vanwege handigheid en gezelligheid van deze gelegenheid gebruik maakten. Maar met de kennis van de betekenis van wijn voor steden in de Republiek in de middeleeuwen is het ook waarschijnlijk dat hier politieke relaties werden bevestigd en de steden van de burgemeesters werden vertegenwoordigd. Vanuit deze steden was dit namelijk ook een manier van het betuigen van eer.[147]

Dat Willem Frederik namelijk ook wijn dronk met edellieden om goede relaties te bevestigen blijkt uit het volgende citaat uit 1647: "Wie [we] droncken een kanne wijn uyt op het goedt succes en de enicheit van die twee heren Fockens en Lijckelma."[148] Saco van Fockens, grietman van Opsterland en Hans van Lijcklama, grietman van Gaasterland hadden, net als vele andere Friese edellieden, soms politieke geschillen, terwijl alles op andere momenten weer koek en ei was. Zo waren ze begin van dat jaar nog bereid samen een akte te tekenen over het laten vergeven van de grietenijen Oostergo en Westergo door de stadhouder.[149] Maar in het jaar

[142] Damen, 96-97.

[143] Damen, 100.

[144] *Gloria Parendi,* 23 november/3 december 1643.

[145] *Gloria Parendi,* 22 november/2 december 1643.

[146] *Gloria Parendi,* 30 juli/9 augustus 1649.

[147] Woolgar, 7.

[148] *Gloria Parendi*, 28 november/8 december, 1647.

[149] *Gloria Parendi*, 9/19 januari, 1647.

daarop raakten ze verwikkeld in een gevecht met een mes.[150] Om deze (tijdelijk) goede relatie tussen de twee grietmannen te bevestigen werd er dus wijn gedronken. Hieruit blijkt ook de rol van bemiddelaar die Willem Frederik speelde, die nog nader aan de orde zal komen. Zo wordt in het dagboek bij meerdere succesvolle politieke relaties een kan wijn uitgeschonken.[151]

Maar de wijn werd niet alleen geschonken onder de hoge adel. In juli 1649 ziet Willem Frederik de 'burgeri' voorbij trekken en trakteert hij deze tien dagen lang op wijn.[152] Met "Maré" wordt hier de vaandrig der infanterie in het Staatse leger Gillis Marez bedoeld, die regelmatig aan het Friese hof verbleef en met Willem Frederik at, zoals ook blijkt uit diens dagboek:

> "Maré gegeten, die mij niet kost seggen, hoe de burgeri soo wel tevreden iss, dat ick haer heb wijn laeten schencken, en woud ick niet om noch soo veul wijns, off ick had het gedaen, om haer gu[n]st en affectie te krigen, en hebben se in tien daghen en compagniën gedroncken 282 kannen wijn, half Rijnsche."[153]

De helft van de wijn was Rijnse wijn. Witte Rijnse wijn was in de zestiende eeuw in het Noorden van Nederland de meest populaire wijn, die zelfs duurder was dan rode wijn.[154] Uit dit citaat blijkt gelijk de directe connectie tussen giften en het resultaat ervan: De burgerij krijgt veel wijn van de stadhouder en de stadhouder krijgt "gust en affectie". Willem Frederik drinkt ook zeker wel bier, maar dat doet hij meestal wanneer hij alleen is en ook regelmatig tijdens zijn 'quade dagen'. Bier wordt in tegenstelling tot wijn veel minder vaak als gift gegeven en ook veel minder in gezelschap gedronken uitgaande van het dagboek van de Friese stadhouder. Historici zijn het er nog niet helemaal over eens waarom er in de middeleeuwen en vroegmoderne tijd zoveel bier werd gedronken. De ene reden die veel genoemd wordt is dat bier veel gedronken werd in plaats van water, omdat het ongekookte water in de middeleeuwen en vroegmoderne tijd te vies zou zijn geweest en bier dus gezonder zou zijn.[155] Leendert Alberts, die bierproductie in Nederland in de middeleeuwen bestudeerde, noemt dit

[150] *Gloria Parendi*, 18/28 mei 1648.

[151] Bijvoorbeeld met de hertog van Saksen-Lauenburg Frans Carel, *Gloria Parendi*, 7/17 september 1647.

[152] *Gloria Parendi*, 15/25 juli – 22 juli/1 augustus, 1649.

[153] *Gloria Parendi*, 23 juli/2 augustus 1649

[154] Damen, 86.

[155] Richard W. Unger, *Beer in the Middle Ages and the Renaissance*, (Philadelphia: University of Pennsylvania Press, 2007), 40.

echter een fabel. Er was in veel steden vanaf de vijftiende eeuw een regeling om afval weg te voeren en er werd op toegezien dat de watervoorziening, onder andere voor de bierbrouwerijen, niet vervuild zou worden.[156] Redenen waarom er dus wel bier en veel minder water werd gedronken zijn volgens hem de voedingswaarde, de gezondheidsvoordelen en het gene wat al vaker naar voren kwam: bier gaf status.[157] Willem Frederik dronk ook bier voor zijn gezondheid, tijdens zijn ziekte bijvoorbeeld, maar in gezelschap dus voornamelijk wijn. Wijn was de drank die nóg hoger in status stond en bovendien dus als gift, gegeven of geschonken in gezelschap, de (politieke) connotatie had van het versterken of bevestigen van relaties.

Willem Frederik krijgt in 1662 twee Italiaanse kazen toegestuurd van Emanuel Sollos. Van hem is niet veel bekend en het enige wat we zeker weten is dat hij luitenant of kapitein van beroep was en uit Breda kwam.[158] Uit zijn brief, geschreven in het Frans, kunnen we wel het een en ander afleiden. De verzonden kazen noemt hij 'Cabalo', waarmee waarschijnlijk de kaas Caciocavallo bedoeld wordt, wat in het Italiaans een samenvoegsel van de Italiaanse woorden voor kaas en paard is. De kaas van schapen of koeienmelk wordt namelijk per twee hangend gerijpt waardoor het lijkt op een zadel van een paard. Het lijkt alsof Sollos de kazen stuurt namens ene Monsieur Rory (of Bory), ook hier is niet bekend wie hij precies is.

Waarom hij de kazen precies stuurde is niet duidelijk. Het is wel een opvallende gift: de kaas komt van ver, moet dus een lange afstand afleggen en dat is dus zeker geen kleine moeite. Daarnaast ben ik geen van beide heren in andere documenten die te maken hebben met Willem Frederik, tegengekomen. De relatie is dus helaas onduidelijk en het enige wat we kunnen afleiden uit de brief is dat Sollos eindigt met "le tres humble, tres obeillant et tres oblige serviteur", wat wil zeggen dat hij zich driemaal als trouwe dienaar presenteert. Ook kreeg hij de opdracht zijn kussen (waarschijnlijk van de heer Rory) door te geven. Wel kunnen we hieruit concluderen dat giften aan de stadhouder niet per se van dichtbij kwamen. En dat als de heer Rory een luitenant zijn brief laat schrijven hij waarschijnlijk een hooggeplaatst iemand was. Met de kennis van giften in de hogere kringen, mede met de grote afstand lijkt dit weer een gift te zijn om een politieke relatie te verbeteren of te bevestigen.[159]

---

[156] Leendert Alberts, "Dorstlessend water of voedzaam bier?" *Madoc, tijdschrift over de Middeleeuwen* 31, nr. 2: (2017): 104-105.

[157] Alberts, 106-107.

[158] Stadsarchief Breda, Genealogische bronnen (breda.nl).

[159] Koninklijke Verzamelingen, Den Haag, Archief A25, inv.nr. A25-260 Brief, ingekomen van Emanuel Sollos, die Willem Frederik Italiaanse kazen zendt, 1662.

2. De politieke positie en culinaire strategie van Willem Frederik

Zoals eerder is geconcludeerd stond de eetcultuur aan het Friese stadhouderlijk hof onder Willem Frederik uit het nuttigen van voornamelijk producten en gerechten die werden geassocieerd met de hogere kringen van de samenleving. Maar ook dat Willem Frederik zijn neus niet ophaalde voor gerechten bedoeld voor 'het gewone volk', zoals pannenkoeken en goedkope vis. Daarnaast werd eten regelmatig geschonken met verschillende motieven die politiek van aard konden zijn. Zo werden politieke relaties versterkt door middel van gaven als wijn. Dat er betekenis zat achter *wat* de Friese stadhouder at is dus nu vrij duidelijk. Ook de personen met *wie* hij at kunnen echter inzicht geven in zijn politieke relaties en strategieën. Om dieper in te gaan op de verbinding van eetcultuur aan het hof van Willem Frederik met zijn politieke positie en contacten moet eerst duidelijkheid worden verschaft over de politieke positie van de Friese stadhouders. Daarna volgt in dit hoofdstuk een analyse over een strategie van gastvrijheid en beleefdheid die Willem Frederik in de praktijk bracht met behulp van onder andere maaltijden. Ook wordt nog stilgestaan bij zijn relatie met katholieke edellieden en eetmomenten als contact- en conversatiemomenten.

De positie van de Friese stadhouders

Friesland bestond in de zeventiende eeuw op bestuurlijk gebied uit vier regio's: Oostergo, Westergo, Zevenwouden en de Steden. Elk van de eerste drie genoemde kwartieren bestond uit grietenijen en de laatste uit de Friese elf steden die we vandaag de dag kennen van de Elfstedentocht. Aan het hoofd van iedere grietenij stond een zogenaamde grietman. Ieder kwartier stuurde volmachten naar de Friese landdag, die in februari plaatsvond en soms vaker wanneer er dringende zaken besproken moesten worden. De landdag werd voorgezeten door de Friese stadhouder.[160]

De Friese stadhouders hadden veel prestige. Daarmee ging volgens Kuiper veel uiterlijk vertoon gepaard. Daadwerkelijke macht in het bestuur hadden ze echter minder. In 1633 werden de formele machtsverhoudingen in het gewest Friesland als volgt getypeerd in een rijtje van de organen met de meeste naar de minste macht: Staten van Friesland, de heren gedeputeerden, de rechters, het Hof van Friesland, de stadhouders en de magistraat van Leeuwarden. Dit

[160] Robert Fruin, *Geschiedenis der staatsinstellingen in Nederland tot den val der Republiek,* ed. H.T. Colenbrander, via DBNL, 1901, 93-94.

veranderde eind zeventiende eeuw toen het stadhouderschap erfelijk werd en de groep edelen die wilden samenwerken met de stadhouder, meer macht kreeg dan de groep edelen die dat juist niet wilde.[161] Dat deze twee facties al decennia op gespannen voet met elkaar stonden beschreef Hotso Spanninga ook al.[162]

Ten tijde van het stadhouderschap van Willem Frederik bepaalden de Friese Staten echter het takenpakket van de Friese stadhouder. Deze had op dat moment wel enkele privileges. Zo had hij rechtstreekse invloed op de regering doordat hij in de Gedeputeerde Staten en het Mindergetal zetelde, mocht hij in negen van de elf steden de magistraat benoemen en sinds begin jaren 40 van de zeventiende eeuw mocht hij ambulatoire ambten van het stedenkwartier vergeven. Ambulatoire ambten waren ambten die voor korte tijd werden waargenomen, denk hierbij aan afgevaardigde naar politieke eenheden als de Gedeputeerde Staten of de Staten-Generaal. [163] De Gedeputeerde Staten en het Mindergetal waren beide bestuurlijke eenheden die deel uitmaakten van de Friese Staten. In de Gedeputeerde Staten zetelden uit ieder plattelandskwartier twee leden en uit het stedenkwartier drie afgevaardigden.[164] Deze commissies werden in andere gewesten ook wel Gecommiteerde Raden genoemd. De taken van deze commissies bestonden uit het uitvoeren van resoluties van de Staten, het beheer van financiën, het deels toezicht houden op het krijgswezen en het rechtspreken over zaken van provinciaal belang. [165] Het Mindergetal bestond uit acht leden: twee uit ieder kwartier. Dit college behandelde alle onderwerpen voordat ze bij de Staten kwamen en het gaf hierover een advies.[166] De stadhouder zetelde zoals vermeld in beide eenheden, zodat hij invloed kon uitoefenen bij alle bestuursaangelegenheden. Ook via informele bemiddeling in bijvoorbeeld benoemingen had Willem Frederik wel degelijk invloed op het bestuur.[167] Maar officieel had hij vooral plichten en werd hij gezien als de dienaar van

[161] Kuiper, "Rijkdom, buitenleven en elitevorming," in *Leeuwarden in de gouden eeuw*, red. Henk Oly en Geart de Vries (Hilversum: Verloren, 2016), 141-142.

[162] Hotso Spanninga, *Gulden Vrijheid: Politieke cultuur en staatsvorming in Friesland, 1600-1640* (Hilversum: Verloren, 2012), 414. Voor een verdere verdieping in de politieke situatie van Friesland in het begin van de zeventiende eeuw is dit een erg waardevol werk.

[163] Geert H. Janssen, *Creaturen van de macht: patronage bij Willem Frederik van Nassau (1613-1664),* (Amsterdam: Amsterdam University Press, 2005), 59-60.

[164] Fruin. 214.

[165] Fruin, 220.

[166] Fruin, 245.

[167] Janssen, *Creaturen van macht,* 60.

de Friese Staten.[168] Vanaf 1650 werd Willem Frederik ook stadhouder van Groningen en Drenthe, wat zijn invloed en prestige in de Republiek deed toenemen.

Janssen heeft het Friese stadhouderlijk hof al eens getypeerd als een 'particuliere onderneming' wegens de invloed van zijn particuliere 'functie' als een hoog edelman op het hof. Hij constateert dat er onder andere voor Willem Frederik twee invloedssferen waren: een ambtelijke omgeving als stadhouder en kapitein-generaal en een particuliere als hoge edelman. Hij kwam immers uit het huis Nassau-Dietz dat van ouds de titel van graaf kende en dus al behoorde tot de hoge adel voordat leden van dit huis Friese stadhouders werden.[169] Later, vanaf 1652 kwam ook de titel van rijksvorst in deze tak van de familie. Zo was er een bepaalde scheiding te ontdekken tussen enerzijds het hofgezin en een aantal nabije leden van de hofhouding die vaak niet uit Friesland kwamen èn anderzijds de politieke functie van het hof in het gewest.[170] Daarnaast was de Friese stadhouder ook niet altijd in Friesland te vinden, door zijn verplichtingen elders. In oorlogstijd betrof dit vooral militaire zaken.

Willem Frederik had mede hierdoor twee plaatsen waar hij woonde: aan zijn hof in Leeuwarden of in Den Haag, in een van zijn drie huizen aldaar. Hier bezat hij tot 1645 officieel alleen zijn huis aan de Poten, maar daar kwamen in dat jaar ook de huizen aan het Lange Voorhout en de Lange Vijverberg bij. Vanaf 1649 werd het huis aan de Lange Vijverberg zijn vaste residentie in Den Haag.[171] In Leeuwarden zat hij ieder jaar hoe dan ook van december tot en met maart vanwege zijn politieke verplichtingen aan het gewest.[172] Verder was hij volgens zijn dagboek regelmatig te vinden aan het hof in Den Haag bij Frederik Hendrik, Amalia van Solms, hun dochters Louise Henriette en Albertine Agnes en later bij stadhouder Willem II. Kuiper stelt dan ook terecht dat het logisch is dat ook het hof in Den Haag van belang is om in het onderzoek te betrekken vanwege de nauwe verbondenheid van deze twee huizen.[173]

De relatie met de Hollandse stadhouder Frederik Hendrik in Den Haag is echter niet altijd even goed geweest. Toen Willem Frederiks broer Hendrik Casimir stierf als stadhouder van Friesland, Drenthe en Groningen, zag Frederik Hendrik zijn kans schoon ook dit gebied in

---

[168] Janssen, *Creaturen van macht,* 58.

[169] Geert Janssen, "Leven als een graaf: Het hof van Willem Frederik (1613-1664) als particuliere onderneming," *De Zeventiende eeuw, jaargang 20* (Hilversum: Verloren, 2004), 15.

[170] Janssen, "Leven als een graaf," 26.

[171] Janssen, "Leven als een graaf, "17-18.

[172] Janssen, "Leven als een graaf," 16.

[173] Yme Kuiper, "Hofleven van de Friese Nassaus in de zeventiende en achttiende eeuw: Een verkenning van recent onderzoek," *It beaken* 60, nr 3/4, (1998), 327.

zijn invloedssfeer te betrekken. Bij Groningen en Drenthe lukte dat maar in Friesland volgde Willem Frederik zijn broer op. Frederik Hendrik sprak twee jaar niet meer met Willem Frederik en sommeerde de Friese edellieden het de Friese stadhouder moeilijk te maken.[174] We zien in het dagboek van Willem Frederik dat hij erg zijn best deed om, zodra hij weer contact had met de Hollandse stadhouderfamilie, deze te bekoren, onder andere met diners. Hier komt voedsel weer om de hoek als smeermiddel. Dit was deels ook vanwege zijn eigen politieke doel om te trouwen met één van de prinsessen van Oranje.

Familiaire gastvrijheid en beleefdheid

Een constant voorbeeld dat door het hele dagboek van Willem Frederik een rol speelt is zijn relatie met Amalia van Solms, de echtgenote van de Hollandse stadhouder Frederik Hendrik. Willem Frederik wilde zoals gezegd graag met een van haar dochters, Louise Henriette of Albertine Agnes, trouwen, wat hem uiteindelijk zou lukken. Willem Frederik stond daarom altijd klaar voor Amalia, was altijd beleefd tegenover haar en at regelmatig met haar wanneer hij in Den Haag vertoefde. Dit geldt bijvoorbeeld voor het diner in 1647 in het vorige hoofdstuk al kort aan de orde kwam. Willem Frederik organiseerde op het laatste moment in korte tijd dit diner in het kasteel van Liesveld, dat in zijn bezit was, gelegen in het zuidoosten van Holland.[175] De baronie van Liesveld was in de familie van de Nassaus gekomen onder Willem Frederiks vader en voorganger Ernst Casimir. Willem Frederik kreeg het in bezit na het overlijden van zijn moeder.[176] Amalia van Solms wilde dit graag en Willem Frederik deed er alles aan om dit voor elkaar te krijgen: hij stuurde de luitenant van zijn garde en zijn hofjonker er alvast naartoe, liet een page een aantal koks bestellen en stuurde een luitenant-generaal van het Staatse leger naar Utrecht om confituren te kopen.[177] Het is al duidelijk geworden dat confituur een etenswaar was waarmee men in die tijd een hoge status kon aanduiden. Het feit dat er meerdere koks werden besteld wil ook wel zeggen dat het niet een dagelijkse maaltijd betrof. Amalia van Solms was erg tevreden met het diner en het is bij het afscheid duidelijk dat de strategie van beleefdheid en culinaire gastvrijheid van Willem Frederik hier werkte:

[174] De Moel, 550.

[175] Janssen, *Creaturen van macht,* 93.

[176] Janssen, *Creaturen van macht,* 243.

[177] *Gloria Parendi,* 23 september/3 oktober 1647.

> Daernae quam ick bij H.H., daer ick afgescheit van nam, die mij heel cyvijl rancontreerde mit veul beleefde woorden, veul protestatie van affectie ende genegentheit, verseeckerde mij van haer vruntschap en dienst, bedanckte mij voor mijne sorge en moite op de reiss, en scheiden soo wel als doenlijck iss.[178] 1

Amalia van Solms toonde hier beleefdheid richting Willem Frederik die dit ook expliciet benoemt. Daarnaast toont ze affectie en verzekert ze Willem Frederik van haar vriendschap en dienst. Vooral het woord "dienst" hier is interessant. Door dit etentje lijkt het alsof Amalia van Solms wat terug wilde doen of in ieder geval door middel van vriendschap klaar wilde staan voor Willem Frederik. Toch bleef ze tot de dood van Willem II Willem Frederik dwarsbomen wanneer het ging om een potentieel huwelijk met Albertine Agnes. Toen de positie van de Oranjes na de dood van Willem II niet erg sterk meer was, gaf ze uiteindelijk toe. Tegelijkertijd kwam Willem Frederik zelf op een sleutelpositie na 1650; hij kon op dit moment namelijk als enige uit de familie de vele militaire functies vervullen door zijn rol die Janssen beschrijft als 'makelaar'. Door op te treden als tussenpersoon op de militaire markt voor de familie van Oranje versterkte Willem Frederik zijn eigen positie ten opzicht van het Oranjehuis.[179]

Willem Frederik is in de tussentijd erg geduldig geweest met Amalia van Solms en probeerde door eindeloze contactmomenten, waaronder vele etentjes, haar toch voor hem te winnen. Hoewel er dus uiteindelijk de verzwakte positie van de Oranjes voor nodig was om haar over de streep te trekken, hebben de vele contactmomenten door middel van etentjes wellicht geholpen. De gedeelde maaltijden hebben er in ieder geval voor gezorgd dat de relatie op het juiste moment goed was. Van Albertine Agnes hoort Willem Frederik bijvoorbeeld in 1648 al dat Amalia van Solms "soo veul van mij hielt en mit sulcke affectie, reputatie van mij sprack en mij heel veul genegen wass".[180]

Eten is per definitie een sociale aangelegenheid die sociaal contact versterkt en vaak betere banden tussen de gastheer en de gast teweegbrengt. Dit was in Europa ook zeker het geval aan de vorstelijke hoven. Dit constateerde in latere tijd bijvoorbeeld de negentiende-eeuwse kok Rottenhöfer ten aanzien van het hof van Beieren. Hij stelde dat het delen van een maaltijd in zijn tijd zorgde voor bondgenootschappen en hij zag het als zijn taak om door

[178] *Gloria Parendi*, 25 september/5 oktober, 1647.

[179] Janssen, *Creaturen van macht,* 180-181

[180] *Gloria Parendi*, 2/12 september 1648.

middel van het koken van eten een diplomatieke basis te vormen. Deze gunstige uitgangspositie voor nadere onderhandelingen moest ontstaan door een neutraal, egalitair (dat wil zeggen dat alle gasten zo gelijkwaardig mogelijk bediend werden) en eerbiedig diner te organiseren.[181] In de zeventiende eeuw werden ook de koks op de hoven van bijvoorbeeld de families de Medici (Florence) en de Farnese (Parma) aangezien als belangrijk en hun vaardigheden als zeer waardevol.[182] Bovendien kregen ook zij de taak om door middel van eten en drinken een politiek doel te vervullen. In de zeventiende eeuw werden bijvoorbeeld uitgebreide banketten en maaltijden voor vele Italiaanse en Europese hoogwaardigheidsbeklederes bereid, bedoeld om de afname van de politieke macht van de families te maskeren.[183] Het goed organiseren van dit soort banketten of feesten was "essential to the sustenance of the ducal families".[184] Ook werd op dit hof gebruik gemaakt van 'gift-giving' van eten[185], iets wat ook bij het hof onder Willem Frederik terugkomt.

De waardering voor de vaardigheden van koks is eveneens terug te zien aan het hof van Willem Frederik die immers de hoofdkoks aan een tafel liet eten, terwijl de rest van het keukenpersoneel in de keuken at. Bovendien nam de hertog die te gast was zijn eigen kok mee.

Betere banden die door gezamenlijk eten worden gecreëerd, zijn handig als je iets wilt bereiken, zoals Willem Frederik die graag met een van de twee dochters van Frederik Hendrik en Amalia van Solms wilde trouwen. Je ziet in het dagboek dat Willem Frederik vaak met de familie van de Hollandse stadhouder at of met individuele leden daarvan. Door middel van het tonen van beleefdheid en gastvrijheid op deze wijze probeerde Willem Frederik in Den Haag, maar ook zeker in Friesland, zowel zijn politieke als private doelen te bereiken.

---

[181] Claudia Kreklau, "When 'Germany' became the new 'France'? Royal dining at the Bavarian court of Maximilian II and the political gastronomy of Johann Rottenhöfer in transnational European perspective, 1830-1870," *International Review of Social Research* 7, nr. 1 (2017), 52.

[182] Kate Heckmann Hanson, "Visualizing culinary culture at the Medici and Farnese courts" (PHD diss., University of Southern California, 2010), 66.

[183] Heckmann Hanson, 16.

[184] Heckmann Hanson, 85-86.

[185] Heckmann Hanson, 225.

De tactiek van gastvrijheid en beleefdheid

Beleefdheid en gastvrijheid vormen een terugkerend thema bij Willem Frederik wanneer het om relaties en eten gaat. Dit is opvallend omdat er in de geschiedschrijving over eetcultuur aan hoven en onder de elite voornamelijk wordt gesproken over grootse diners, maaltijden en 'conspicuous consumption'. Dit laatste begrip houdt in dat door middel van indrukwekkende aankopen iemands rijkdom wordt geëtaleerd. Aan hoven werd op deze manier geprobeerd edelen en ook de sociale lagen daaronder te imponeren door middel van bijvoorbeeld diners.[186] De manier waarop was door de diners zo groot en extravagant te maken, dat daarmee de rijkdom en macht van een hof kon worden tentoongespreid.[187]

De Friese stadhouder vond het echter belangrijk om door middel van beleefdheid, contact en gastvrijheid met vooral edellieden, maar ook andere burgers, goede relaties te onderhouden. Hij was ervan overtuigd dat op deze manier de bevolking hem wat zou gunnen, als stadhouder in zijn geval. Bovendien zat de stadhouder ook regelmatig in financiële problemen waardoor het voor hem niet gemakkelijk was om door middel van indrukwekkende maaltijden te imponeren. Janssen karakteriseert dit als deel van het patronagesysteem van Willem Frederik. Hij benadrukt ook al het belang van persoonlijk contact voor Willem Frederik, wat in Friesland soms ontbrak vanwege zijn afwezigheid. Hij constateert dat de stadhouder daarom gebruik maakte van een zogenaamd 'makelaarsnetwerk' van personen die in zijn plaats 'toezicht' hielden. Deze informeerden en adviseerden hem over wat er speelde in Friesland, moesten deze tussenpersonen. Maar hierin miste hij wederom het effect van direct en persoonlijk contact dat hij zo belangrijk vond. Hoewel de makelaars dus wel zorgden voor de groei van lokale invloed, verhinderden ze tegelijkertijd het directe contact tussen stadhouder en zijn clientèle.

Willem Frederik at niet alleen regelmatig met de familie van de Hollandse stadhouder om beleefdheid uit te stralen, ook tegenover edellieden had hij een voorkeur voor de combinatie van gastvrijheid en beleefdheid om zaken voor elkaar te krijgen. Dit blijkt ook uit zijn afkeuring van het gedrag van Willem II (aangeduid als S.H.), de stadhouder van Holland van 1647-1650, daarna brak in Holland de eerste stadhouderloze periode aan.

[186] Van Lieshout, "Historiografische verantwoording Een Friesche eetgeschiedenis," 21.

[187] Jobse-van Putten, 170.

> S.H. kan Hollandt niet licht winnen, wandt al beneficeert hij die lyden, alse het wech hebben, soo vragen se der niet nae, Bicker, Ruisch, Keiser, Stellingwerf, Reul, soodat ick niet weet hoe hij het maecken sal; hij kan noit goedt doen, niet winnen en mit hardichheit noch weiniger; hij moet se mehr sien, spreecken, eeten mit haer en caresseren se, soo sal het wel wesen, betaelen sijn schulden, leeven wel, 'twelck de gemainte sehr in 't ooch heeft.[188]

Andries Bicker, Coenraad Nicholaesz. Ruysch, Nanning Keyser, Nicolaes Stellingwerf en Albert Ruyl waren allemaal leden van een vroedschap in verschillende steden van Holland. De vroedschap was in de zeventiende eeuw een deel van het stadsbewind dat politieke, economische en financiële beslissingen nam, vergelijkbaar met de huidige gemeenteraad, maar niet democratisch gekozen. Leden hiervan werden verkozen voor het leven, moesten een huis bezitten in de stad waar zij in de vroedschap zaten en moesten behoren tot de Gereformeerde Kerk.[189]

Willem Frederik stelt in het hierboven aangehaalde citaat dat Willem II volgens hem niet goed omging met de edellieden en dat hij daarom niet zou 'winnen'. Hij zegt dat hij in plaats van 'hardichheit' veel beter meer met de leden van de vroedschap om kon gaan en vaker met hen zou moeten gaan eten. Daarnaast adviseert hij Willem II beter te leven door zijn schulden af te lossen. Dit zou de gemeenschap volgens hem op prijs stellen. Uit bovenstaand citaat blijkt dus dat Willem Frederik het uitnodigen van edellieden voor een etentje niet alleen maar zag als een middel om macht uit te stralen en te imponeren zoals we in het vorige hoofdstuk zagen. Gastvrijheid en beleefdheid uitstralen naar edellieden door middel van maaltjden was voor Willem Frederik dus essentieel om goede relaties in stand te houden. Dit is een deel van 'political gastronomy': eten en drinken als 'taal' om onder andere politieke boodschappen over te brengen of politieke doelen te bereiken. Dit blijkt ook uit onderstaand citaat waarin Willem Frederik het feit dat Willem II de burgemeesters van Luik niet te eten vraagt afkeurt.

> Ick bad S.H. om die heeren [de burgemeesters van Luik] dess avontz te tracteren, doch hij [= Willem II] wolde niet en soo doet men sich alltijts tecort door die hooveerdicheit, die

[188] *Gloria Parendi*, 26 november/6 december 1649.

[189] Fruin, 70-73.

> doch nievers [= nergens] goedt toe iss, doet meer quaet als goedt, daer de beleeftheit alletijt aengenaem iss, ghepreesen en gelooft wordt van alle werelt en ooveral plaetz vindt.[190]

Ook hier blijkt dat Willem Frederik geloofde dat men in de positie van stadhouder altijd beter beleefd dan arrogant (hooveerdich) kan zijn en hij vond dus dat Willem II de burgemeesters wel te eten had moeten vragen.

Willem Frederik bracht beleefdheid niet alleen zelf in de praktijk maar stelde deze eigenschap ook bij anderen op prijs. Dit blijkt opnieuw uit onderstaand citaat:

> Vridach een wissel van Viaenen genomen van 2000 gulden; mit de heeren comandeurs gegeten en tot vier uir gedroncken. Niet te vergeten de eer en civijliteit die mij de heer van Duyckenburch alletijt bewijst.[191]

Hier impliceert de Friese stadhouder dat hij 'civilitijt' waardeert. De heer van Dukenburg is waarschijnlijk Hendrik van Valkenaer, op dat moment heer van het landgoed Dukenburg vlakbij Nijmegen. Het begrip 'com[m]andeurs' betekent hier waarschijnlijk dan ook niet een militaire rang van de marine, maar eerder iemand uit de hoogste rang van de ridderorde die aan het hoofd stond van een commanderij: een landgoed of andere bestuurlijke eenheid. Het feit dat Willem Frederik uit alle commandeurs apart ook even de heer van Dukenburg noemt, alleen al om zijn beleefdheid, bewijst maar weer dat de Friese stadhouder er waarde aan hecht en dit blijkbaar ook wil onthouden voor toekomstige gelegenheden. Deze heer van Dukenburg komt in zijn dagboek echter niet vaker voor.

Dat eten met bepaalde personen niet vanzelfsprekend alleen voor het plezier was komt ook naar voren uit een dagboekaantekening uit 1645. Toen at Willem Frederik met Amalia van Solms bij Francois de l'Aubespine, markies van Hauterive en kolonel in het Staatse leger. "Wij aten des avonts bij Haulterive tegen mijn danck. – H.H. quelde Haulterive en was niet wel mit hem tevreeden."[192] De Friese stadhouder had hier dus niet per se zin in maar ging toch. Wellicht waren er dus andere factoren dan alleen goed gezelschap waarvoor er met mensen gegeten werd: wederom beleefdheid of andere strategische belangen bijvoorbeeld. Drie dagen voor deze

[190] *Gloria Parendi,* 10/20 augustus, 1647.

[191] *Gloria Parendi,* 2/12 juli, 1647.

[192] *Gloria Parendi,* 15/25 november 1645.

maaltijd was de heer van Hauterive nog dronken geweest, wat over het algemeen ook niet erg gewaardeerd werd door Willem Frederik en Amalia van Solms.

Dit laatste aspect verdient verdere uitwerking in relatie tot beleefdheid. Willem Frederik noemt in zijn dagboek regelmatig wie in zijn gezelschap te veel gedronken had en ook hijzelf maakte zich er wel eens schuldig aan. In sommige gevallen is het een simpele constatering dat personen 'droncken' of 'vol' waren. In andere gevallen hing de Friese stadhouder er een negatieve lading aan of getuigde hij van spijt wanneer hij zelf de gene was die te diep in het glas had gekeken.[193] Hieronder komt naar voren waarom Willem Frederik dronkenschap probeert te voorkomen:

> Ick hoop onse heer Godt sal mij daerbij erholden, hetwelcke geschieden sal, als ick de gesontheit niet misbruycke tot sonden, tot wulpsheit, tot hoereri, tot debausche en dronckenschap, 'twelck mij heel tegens iss, en moet ick mij vooral dahrvoor wachten en leeven maetichlijck en heilichlijck; dewiel onss lijff en ziel tempelen dess heilighen geestes sijn, wil hij dat wij se beyde suyver en heilich bewahren, dahrom verbiedt Godt alle onkuische daeden, gebeerden, woorden en wat een mensch daertoe strecken ofte verwecken mach.[194]

Hier wordt duidelijk dat Willem Frederik vanwege zijn geloof wil proberen zijn lijf en ziel rein te houden door zich te distantiëren van dronkenschap, maar ook 'hoereri'. Uit zijn dagboek blijkt echter dat beide regelmatig voorbijkomen. Wanneer hij tijd doorbrengt met dames van lichte zeden duidt hij dit zelfs aan als het vertoeven in 'goet geselschap'.[195] Dronkenschap was ook regelmatig aan de orde onder edellieden in het algemeen en ook in de cultuur van de burgerlijke regenten was dit bepaald niet ongewoon. Willem Frederik sloeg zelfs wel eens een uitnodiging voor een maaltijd af wanneer het ernaar uitzag dat er veel gedronken zou gaan worden.[196] Janssen stelt dat Willem Frederik dit in sommige gevallen ook niet tolereerde en regenten corrigeerde op het drinken van te veel alcohol, omdat dit soort gedrag van 'clienten' zijn positie van patroon in gevaar zou kunnen brengen.[197] Wellicht

[193] Kooijmans, "Liefde in opdracht," 121.

[194] *Gloria Parendi*, 14/24 juli 1648.

[195] *Gloria Parendi*, 16/26 mei, 1643.

[196] Kooijmans, "Liefde in opdracht," 77.

[197] Janssen, "Creaturen van macht," 74.

schreef hij daarom ook zo regelmatig in zijn dagboek op wie te veel had gedronken: om nauwkeurig bij te houden wie qua dronkenschap wel eens over de schreef ging en hoe vaak.

Eten in gezelschap en conversatie

Tafelen betekende tegelijkertijd converseren. Tijdens maaltijden werden politieke zaken besproken tussen edellieden en Willem Frederik hoorde bovendien regelmatig "roddels" of meningen over anderen van degenen met wie hij at. Hij werd dus tijdens of net na de maaltijd op de hoogte gehouden van wat er gaande was in allerlei circuits.

Afb. 4: "Maaltijd in het kasteel," schilder onbekend. Een van de weinige schilderijen waarop een adellijke maaltijd wordt afgebeeld in Noord-Europa. Wordt gedateerd 1670 of begin zeventiende eeuw. Op het moment als bruikleen van een particulier uit Groningen in het bezit van Museum Nienoord.[198]

Op bovenstaand schilderij wordt een adellijk gezelschap aan een maaltijd afgebeeld. Hier zijn bedienden zichtbaar, zijn de eters goed gekleed en is er volop conversatie. De eerdergenoemde kamerdienaar en vaandrig in het staatse leger Gillis Marez at bijvoorbeeld zeer regelmatig met

[198] Met dank aan Museum Nienoord en Redmer Alma voor de informatie omtrent dit schilderij.

Willem Frederik wanneer hij in Friesland was. Dan hield hij hem onder andere op de hoogte van hoe bepaalde edellieden over de stadhouder dachten en hoe de positie van Willem Frederik op dat moment er in Friesland voorstond: "Alleen mit Maré gegeten, die mij seide dat ick hier noch wel stonde bij de gemainte en burgeri."[199] Ook hoorde Willem Frederik bijvoorbeeld van de volmacht en burgemeester van Sneek Cornelis Haubois tijdens een etentje met de afgevaardigden van de steden dat "Cempe Donia (Keimpe van Harinxma van Donia) had oover mij geklaecht, alsoft ick mijn olde vrunden verliete".[200]

Maar ook over andere edellieden werd gesproken tijdens het eten. Willem Frederik schreef dit vervolgens weer nauwkeurig op om bij te houden wie wat wanneer had gezegd en wie aan wiens kant stond. Dit veranderde namelijk wel regelmatig zoals al zichtbaar was bij de grietmannen Saco van Fockens en Hans van Lijcklama in het eerste hoofdstuk. In onderstaand citaat is te lezen dat Willem Frederik dan ook letterlijk roddelen ('keeckelt') bedoelt. In dit geval tussen een kolonel en een kapitein uit het Staatse leger: "adt alleen mit Maré, die mij seyde hoe collnel Swartzemborch keeckelt [roddelt] oover dat werck van Sijtsma".[201]

Ook in het volgende citaat uit 1647 komt naar voren dat maaltijden met de stadhouder en edellieden flink wat conversatie op gang brachten. Tegelijkertijd blijkt gelijk dat de ingewikkelde relaties tussen edellieden en de stadhouder ook regelmatig veranderden:

> De heeren gedeputeerden quaemen alle negen bij mij eeten, waeren vrolijck dess middachs, bleven de gehelen dach, dess avontz en tot 10 uir; een deel waeren heel droncken, Focken, Hans Lijckelma; Eissinga had oock wat; Ulb Aluva, Bruinsma gingen om vier uir wech. – Eisinga sprack mit mij, versocht mijn vruntschap. Ick seide, mijnheer, als ghij onder malkander scheurt, hoe kan ick dan u beider vrundt blieven. Tjalling Eissinga van Marsum en ick sijn alletijt heel wel geweest, en gij waert onneens; hoe kost ick u beyder vrundt blieven.[202]

De heren die hierboven genoemd worden, waren allemaal Friese edellieden en leden van de Gedeputeerde Staten. Volmacht namens Rauwerderhem Tjalling van Eysinga (1603-1658) nam deze gelegenheid te baat om de stadhouder te vragen om zijn vriendschap, waarmee hij zijn

[199] *Gloria Parendi,* 6/16 januari, 1647.

[200] *Gloria Parendi,* 25 februari/7 maart, 1647.

[201] *Gloria Parendi,* 28 april/8 mei 1648

[202] *Gloria Parendi,* 15/25 oktober, 1647.

steun bedoelde. Hij had blijkbaar onenigheid met de volmacht namens Menaldumadeel die ook Tjalling van Eysinga (1596-1653) heette, maar die alleen in de Staten van Friesland en niet in de Gedeputeerde Staten zat. Deze twee mannen hadden wel vaker onenigheid zoal bleek in maart van datzelfde jaar.[203] Volmacht van Eysinga van Rauwerderhem was niet altijd even tevreden met de stadhouder. Zo zag hij niet in waarom ze als Staten van Friesland volgens hem onder de vrijheden van de stadhouder moesten staan en stelde zelfs: "wat bruyt ons die lytse [kleine] stadtholder.[204] Hij was een van de edellieden die vond dat Friesland zou moeten worden geregeerd door de Friese adel en niet door of met de stadhouder.[205] Willem Frederik verkoos hierboven duidelijk de andere Tjalling van Eysinga, volmacht namens Menaldumadeel. Hij benadrukte dat zijn band met deze Tjalling wel altijd goed was geweest en dat hij een kant moest kiezen, omdat het onmogelijk was hen allebei te vriend te houden. Hier wordt ten eerste duidelijk dat edellieden als Tjalling van Eysinga van Rauwerderhem, die in de Staten van Friesland én de Gedeputeerde Staten zetelden, de stadhouder blijkbaar nodig hadden of in ieder geval voordeel zouden hebben bij het hebben van zijn vriendschap. Daarnaast gebruikt laatstgenoemde de gelegenheid, het contactmoment van een etentje, om zijn band met de stadhouder te versterken, ook al moet hij niet veel van hem hebben. Willem Frederik doorzag deze poging direct, want de dag ervoor schreef de stadhouder ook al dat Eysinga loog, "want hij denckt weinich op het land, alleen op sijn cuperie".[206] Hij wees zijn verzoek op een subtiele manier af door een ruzie met de andere Tjalling van Eysinga erbij te betrekken.

Politieke gastronomie

Willem Frederik is in zijn dagboek voortdurend bezig met het beschrijven van het gezelschap waarmee hij at. Dit is al aardig aangetoond via de passages over zijn maaltijden met de stadhouderlijke familie van Holland en met andere edellieden of leden van de hofhouding. Hij schreef echter ook zeer regelmatig op wanneer hij alleen at. Alleen al in het jaar 1647 benoemt de Friese stadhouder dit ruim 90 keer. Daarbovenop schreef hij ook regelmatig; "alleen gegeten mit Marée".[207] Kamerdienaar Gillis Marez at dus zo regelmatig met Willem Frederik dat de

[203] *Gloria Parendi,* 6/16 maart 1647.

[204] 'Lyts' betekent klein in het Fries. *Gloria Parendi,* 1/11 febr. 1648. En Spanninga, 400.

[205] Janssen, *Creaturen van macht*, 87-88.

[206] *Gloria Parendi,* 14/24 maart 1647. 'Cuyperij' komt van het werkwoord kuipen, wat 'samenspannen' of 'bedriegen' betekent.

[207] *Gloria Parendi*, 12/22 januari, 1647.

stadhouder het bijna onverschillig benoemt als ‘alleen met Marée” en hij lijkt het dus ook niet als heel bijzonder te beschouwen. Waarom hij zo vaak noemde dat hij alleen at is moeilijk te verklaren. Wel wordt hieruit duidelijk dat hij de eetmomenten waardevol genoeg vond om te noteren, of hij nu alleen of met anderen at. Bovendien valt hieruit op te maken dat hij regelmatig met edellieden, de stadhouderlijke familie of anderen at – in 1648 bijvoorbeeld met rector, conrector en schoolmeesters[208] – maar dat dit dus zeker niet iedere middag of avond het geval was.

Om de relatie tussen de eetcultuur onder Willem Frederik en zijn politieke strategie beter te kunnen duiden is het concept ‘political gastronomy’ van grote waarde. Dit concept, uitgewerkt in 2013 door Michael A. Lacombe, helpt de betekenis van eten en drinken te ontwaren. Lacombe noemt eten een ‘symbol of power’ en stelt dat het grote betekenis heeft voor sociale relaties.[209] Maar eten is ook de moeite waard om politieke relaties mee te analyseren: “its symbolic richness linked these daily occasions to larger social and political meanings.”[210]

LaCombe hanteert het concept ‘political gastronomy’ wanneer hij schrijft over de relaties tussen Engelsen en Native Americans in de Engels-Atlantische wereld in de vroegmoderne tijd. Hij haalde het concept uit een negentiende-eeuws citaat van Frans schrijver en rechter Jean Anthelme Brillat-Savarin die een boek schreef over de fysologie van smaak. Deze Brillat-Savarin constateerde hiermee dat (hier in Engelse vertaling): “Meals have become a means of governing, and the fate of whole peoples is decided at a banquet.”[211] Dit begrip kan dus in veel bredere zin worden gebruikt: Claudia Kreklau gebruikte het vervolgens bijvoorbeeld ook bij de bestudering van een hof. Zij analyseerde ‘political gastronomy’ uitgeoefend door Johan Rottenhöfer, de persoonlijke kok van koning Maximiliaan II van Beieren in de negentiende eeuw. Ze beargumenteert dat in deze periode de Franse en Britse hoven in mindere mate hun grandeur door middel van eten toonden, terwijl de hoven in Oostelijk Europa dit juist wel begonnen te doen.[212] Ze beschouwt “food as a language” die wordt gebruikt om het

[208] *Gloria Parendi*, 18/28 januari, 1648.

[209] Michael LaCombe, *Political gastronomy: Food and authority in the English Atlantic World (version 1st ed.)*, (Philadelphia: University of Pennsylvania Press, 2012), 20 en 8-9, doi:10.9783/9780812207156.

[210] LaCombe, 9.

[211] LaCombe, vii.

[212] Claudia Kreklau, "When ‘Germany’ became the new ‘France’? Royal dining at the Bavarian court of Maximilian II and the political gastronomy of Johann Rottenhöfer in transnational European perspective, 1830-1870," *International Review of Social Research* 7, nr. 1 (2017).

symbolische beeld van de vorst, de macht van de vorst en de invloed van zijn hof in de internationale sfeer duidelijk te krijgen. Deze 'taal' bestaat uit culturele associaties die de 'signifiers' zijn van "a culinary system of ingredients, cooking methods, and presentation styles".[213] Ze gebruikt hier het semiotische model van 'signifier en signified' van Claude Levi-Strauss als vergelijking. Kreklau neemt dus voornamelijk de ingrediënten, de manier van koken en de presentatie als leidraad. Nu zijn er in het geval van Willem Frederik al wel enige ingrediënten en manieren van presenteren voorbijgekomen. Hieruit is onder ander gebleken dat de in zijn keuken gehanteerde ingrediënten een hoge status uitdroegen of als geschenk voornamelijk bedoeld waren om politieke banden te bevestigen of te versterken. Men denke hierbij bijvoorbeeld aan de wijn die hij in gezelschap consumeerde of schonk. Daarnaast vond de Friese stadhouder het niet zozeer nodig om extravagante diners te organiseren, behalve in het geval waarin hij Amalia van Solms tevreden wilde stellen. Verder geven de bronnen voornamelijk informatie over het gezelschap waarin hij at. Dit is natuurlijk ook een essentieel onderdeel van eetcultuur en zou ook meer benadrukt moeten worden in het begrip van 'political gastronomy'. Waar de al genoemde auteurs in hun case wel beschrijven met wie er gegeten werd en op welke soort gasten de politieke gastronomie gericht was, wordt in de definitie van het begrip nog voornamelijk geconcentreerd op alleen eten en de betekenis ervan voor de partijen aan tafel. Wat dus toegevoegd zou kunnen worden is het belang van wat voor gezelschap aan tafel zat en de frequentie en gelegenheden van uitnodigingen voor maaltijden. Hierdoor wordt namelijk goed duidelijk wat voor politieke motieven achter deze tafelmomenten zaten.

De politieke doelen van Maximiliaan II die uit het onderzoek van Kreklau naar voren komen, en die van Willem Frederik vertonen overeenkomsten. Zo streefde Maximiliaan naar vrede onder de Europese vorsten, terwijl Willem Frederik vrede met en onder de Friese edellieden stimuleerde. De Friese stadhouder wilde trouwens niet per se letterlijk vrede onder de edellieden, want hij maakte ook gebruik van hun verdeeldheid. Maar hij wilde van zijn kant wel een bemiddelende rol spelen, omdat dit zorgde voor loyaliteit van de edellieden tegenover hem. Daarnaast maakte hij zich via zijn rol als bemiddelaar onmisbaar.[214] Kreklau ziet dat in de maaltijden geserveerd door Johan Rottenhöfer aan een manier van 'self-presentation' werd gedaan waarin grootsheid centraal stond. Daarnaast werden echter ook andere strategische keuzes werden gemaakt. Kok Rottenhöfer zag gastronomie als 'high politics'; zo stelde hij dat

[213] Kreklau, 47.

[214] Janssen, "Creaturen van macht," 82.

de hongerige man anders is dan de volle en dat eten mensen meer open en meer beïnvloedbaar maakte.[215] Dit komt veel meer overeen met de strategie van Willem Frederik dan de in het vorig hoofdstuk benoemde grootsheid en over-de-top-maaltijden waar in de historiografie voornamelijk de nadruk op wordt gelegd wanneer het gaat over machtsrelaties en eetcultuur aan hoven.

Wel is Willem Frederik soms gefrustreerd dat zijn pogingen tot het paaien van edellieden of burgers maar een tijdelijke werking blijken te hebben:

> Ick adt mit Maré, die mij seyde dat Ockinga oock op ons huys had gesproocken en gesecht wij hadden veul profijt en advantage ghehadt, en iss dat volck altijt jalours; als men se wat geeft, is het wel voor die tijt, maer daernae weder vergeten.[216]

Wellicht was het daarom voor de Friese stadhouder ook zo belangrijk om vol te houden en altijd beleefd te zijn, zoals hij deed bij Amalia van Solms en zoals hij Willem II aanraadde. De strategie van iemand te eten vragen om iets voor elkaar te krijgen ging niet alleen uit van de stadhouder; de Friese edellieden deden dit op hun beurt. Zo vroeg in 1647 de grietman van Hennaarderadeel Sicke Sirtema van Grovestins Willem Frederik te eten. Duidelijk wordt dat eerstgenoemde geïnteresseerd was in het raadsheerschap van het Hof van Friesland. Een raadsheerschap hield in dat de persoon die dit ambt bekleedde, een van de twaalf leden van het Hof van Friesland was. Dit hof regelde de rechtspraak in het gewest. Een jaar later werd hij ook raadsheer 'ten Hove' van Friesland.[217] "Sicco Grovestein sprack mij van het raetsheerschap, oock van de ligue guaranti, daer hij sich toe liet genegen sien, badt mij bij hem ten eeten."[218]

En zo zijn er meer voorbeelden: ook Johannes Nijs, lid van het hof van Friesland, wilde door middel van het uitnodigen van de stadhouder in 1647 voor een etentje een moment creëren om te spreken over het overdragen van zijn raadsheerschap op zijn zoon Petrus (of Pieter) Nijs.

> De heer Nijs badt mij ten eeten tegen den avont dingsdachs toekomende, sprack mij van het transport sijnes ampts op sijn soon en dat hij noit de heeren volmachten ofte mij soude

---

[215] Kreklau, 47, 52.

[216] *Gloria Parendi*, 14/24 januari 1651

[217] Fr. Kossman en P.C. Molhuysen ed., *Nieuw Nederlandsch Biografisch Woordenboek* 9, (Leiden: A.W. Sijthoffs, 1933), 307, te raadplegen via DBNL en Huygens, ING, Nieuw Nederlandsch Biografisch Woordenboek (NNBW) (knaw.nl).

[218] *Gloria Parendi*, 1/11 april, 1647.

> moeiyelijck sijn, om de heeren van de steeden eenich ampt af te eischen ofte pretenderen. Seide mij 'tselfde van Jouckema, die hem geseit had dat hij testement had gemaeckt tot prejuditie van sijn dochter.[219]

In het citaat hierboven komt naar voren dat Nijs benadrukte dat hij nooit lastig zou zijn ten opzichte van de 'heeren volmachten', dat wil zeggen de leden van de Staten van Friesland, of ten opzichte van de Friese stadhouder zelf. Het is de vraag of het etentje effect heeft gehad, maar de zoon van Petrus Nijs werd in 1649 inderdaad raadsheer.[220] Opvallend is dat de stadhouder in deze periode helemaal niet alleen kon bepalen wie raadsheer werd. Die beslissing lag bij een van de vier kwartieren waarvan de zetel was die vrijkwam. Pas in 1748 zou de stadhouder de keuze krijgen nadat er drie potentiële raadsheren waren genomineerd, maar ook toen bleven de vier kwartieren veel invloed houden.[221] Toch blijkt, mede uit de bovenstaande pogingen van edellieden die Willem Frederik tijdens maaltijden hun interesse in het raadsheerschap duidelijk maken, dat de Friese stadhouder toch wel enige invloed had. In bijvoorbeeld 1646 werd hij door de nieuwe raadsheer Henning van Andrae bedankt voor de overdracht van het raadsheerschap van zijn vader op hem: "bedancte mij dat hij door dat middel was raetsheer geworden."[222] Hieruit blijkt wel weer de informele invloed die Willem Frederik dus in 1646 al bleek te hebben in de personele samenstelling van de colleges van Friesland. Soms hadden de edelen de stadhouder nu eenmaal nodig om hun concurrentie te bestrijden; die was namelijk erg aanwezig onder deze Friese edellieden.[223]

De Friese edellieden waren zich op hun beurt bewust van het feit dat Willem Frederik gastvrijheid en beleefdheid op prijs stelde en opereerden zelf eveneens regelmatig op deze manier om politieke voordelen te krijgen. Ook edellieden buiten Friesland realiseerden zich dat de Friese stadhouder wel degelijk wat in te brengen had in het bestuur en de rechtspraak van Friesland. In 1647 stuurden de Staten van Holland twee afgevaardigden naar Friesland: de al eerder benoemde Nanning Keyser van Hoorn en Nicolaes Stellingwerf uit Medemblik. Het doel van de Staten van Holland was de verschillende gewesten over te halen tot vrede met Spanje.

---

[219] *Gloria Parendi*, 28 januari/7 februari, 1647.

[220] *Nieuw Nederlands Biografisch Woordenboek* 9, 721.

[221] B. S. Hempenius-van Dijk, *Hof van Friesland: De hoofdlijnen van het procederen in civiele zaken voor het Hof van Friesland zowel in eerste instantie als in appel* (Hilversum: Verloren, 2004), 17.

[222] *Gloria Parendi*, 26 februari/8 maart 1646.

[223] Kooijmans, "Haagse Dames en Friese Heren," 263-264.

> De heeren Keiser en Stellingwerf hebben bij mij gegeten mit de gecomitteerde van de heeren Staeten van Vrieslandt in Haer Hoochmogende vergaeder[ing]; discoureerden, hoe de middelen in Hollandt soo slecht wierden gele... (niet leesbaar), dat men in Vrieslandt veul meer gaf. Sie seiden, dat iss onse ongelegentheit, want de steden sijn jaloux van malkander, willen de een d'ander niet toegeven en soecken malckander de neringe af te trecken. Wij spraecken oock van de luttersche religie, dat se die niet op het landt wilden gedogen, maer alleen in de steden. – Nae den eeten recomendeerde se mij nochmaels haer voostel te secunderen. Ick seide, ick sal mijn best doen om Haer Edelmogende [= de Staten van Friesland] tot een resolutie te brengen.[224]

Wederom werd de vraag om steun van de stadhouder tijdens of na een maaltijd gesteld. In dit geval werd er tijdens het eten in de aanwezigheid van de Staten van Friesland over inhoudelijke zaken gesproken zoals wat de heren Keyser en Stellingwerf wilden realiseren. Vervolgens werd na het eten, waarschijnlijk aan de stadhouder alleen, een oproep gedaan hun zaak te ondersteunen tegenover de Staten van Friesland. Dat is dan ook weer een voorbeeld van hoe belangrijk een dergelijk contactmoment kon zijn.

Ook de gedeputeerde Watze van Cammingha probeerde in 1649 tijdens het eten zijn kans te grijpen om de stadhouder een goed woordje te laten doen voor zijn zoon Wijtze. Dit was blijkbaar niet de enige keer dat hij het vroeg: "Ick adt mit catolijcke edellieden, en badt mij Camminga weder sijn soons (Wijtze van Cammingha) saeck te recomanderen"[225] Waarschijnlijk gaat dit om een huwelijk dat de zoon Wijtze wilde voltrekken. Een week ervoor vroeg Wijtze al aan de stadhouder om een goed woordje voor hem te doen bij Jel van Ljauckema, de moeder van Sophia Anna van Pipenoy. Nog geen half jaar later trouwde Wijtze met van Sophia Anna. Waarom Wijtze hier de stadhouder bij nodig had wordt niet helemaal duidelijk, maar blijkbaar werd Willem Frederik wel gezien als een betrouwbare en overtuigende persoon, zelfs wanneer het ging om huwelijken. De Cammingha's waren een rooms-katholieke familie zoals hierboven al duidelijk wordt.[226]

[224] *Gloria Parendi,* 23 april/3 mei, 1647.

[225] *Gloria Parendi,* 6/16 januari 1649.

[226] "Watze Wytze van Cammingha", De Friese Regimenten, geraadpleegd op 24 december 2021, Watze Wytze van Cammingha | De Friese Regimenten.

Willem Frederik en katholieke edellieden

Stadhouder Willem Frederik was zelf overtuigd gereformeerd. Hoewel hij in zijn private huishouden wel met enige katholieken omging, zoals zeer regelmatig met kamerdienaar Gillis Marez, was dit op bestuurlijk niveau anders.[227] De stadhouder streefde in het bestuur van Friesland, maar ook in zijn hofhouding door middel van zijn benoemingen een uniforme, gereformeerde samenstelling na.[228] Breuker stelt zelfs dat de stadhouder hiermee de calvinisering van Friesland zou hebben versneld.[229] Daarom is het zeker opvallend dat de Friese stadhouder 55 keer in zijn dagboeken noemt dat hij met katholieke edellieden uit Friesland at. Dit gebeurde allemaal tussen 1646 en 1649.[230] Rekening houdend met het feit dat Willem Frederik een groot deel van het jaar in Den Haag verbleef is dat in vier jaar tijd vrij regelmatig. Henk Oly viel dit contact met katholieke edellieden ook op en begrijpt wel dat Willem Frederik ze regelmatig uitnodigde. Volgens hem was het bezit van land en andere goederen van de katholieke edelen essentieel in de machtspolitiek van de Friese stadhouder.[231] Dit is ook in het dagboek terug te vinden. Zo vertelde kolonel Hessel Meckema van Aylva in 1648 aan Willem Frederik "dat de catolijcken soo groote macht hier hadden door haer stemmen en dat de kloostermeyers alletijt op haer sijde wahren en dahrdoor beletteden alle inwilligen van middelen."[232] Al hadden de katholieke edellieden dus beperkte formele macht in het bestuur, zoals duidelijk wordt uit het gebrek van katholieken in de vroedschappen, ze hadden wel relatief veel land en andere middelen in bezit.

Breuker constateerde al een ontwikkeling in 1648 van de groeiende steun van niet alleen de gereformeerde groep, maar ook de rooms-katholieke en doopsgezinde groep voor de Friese stadhouder. Hij achtte deze steun van verschillende religieuze stromingen zelfs zo belangrijk dat hij stelt dat: "het tijd was dat de koningsmythe van het oude Friesland weer kon opbloeien."[233] Er kan niet een op een de conclusie worden getrokken dat de maaltijden met de

[227] Janssen, "Leven als een graaf," 24.

[228] Janssen, "leven als een graaf," 23.

[229] Ph. Breuker, "Court Culture in seventeenth-century Friesland," *Dutch Crossing* 18 (1994): 62.

[230] *Gloria Parendi*, jaren 1646-1649.

[231] Henk Oly, "Die kapelle des satans," in *Leeuwarden in de gouden eeuw*, red. Henk Oly en Geart de Vries (Hilversum: Verloren, 2016), 59.

[232] *Gloria Parendi*, 5/15 maart 1648.

[233] Ph. H. Breuker, "Friese hofcultuur," *De Vrije Fries* 83, (2003): 81. Met de Friese koningsmythe wordt in dit geval bedoeld dat bij rooms-katholieken onder anderen Friso, de stichter van Friesland vaker terugkwam in

katholieke edellieden geleid hebben tot deze ontwikkeling die Breuker beschrijft. Maar het is tenminste opvallend dat beide gebeurtenissen rond dezelfde tijd plaatsvonden, helemaal met de bovengenoemde strategie van beleefdheid en culinaire gastvrijheid die Willem Frederik onder andere door middel van etentjes bleek toe te passen.

Klassenverschillen in tafelsamenstelling

Zoals al aangegeven is het aantal keren dat Willem Frederik wel vermeldde wat er gegeten werd opvallend gering. Blijkbaar vond de stadhouder deze maaltijden of ingrediënten bijzonder genoeg om ze bij die gelegenheden wél te benoemen. Meestal gebeurde dit in positieve zin, maar soms ook in negatieve toonzetting. Zo schreef hij het volgende over de hutspot die hij at bij de Hollandse edelman en veldmaarschalk in het Staatse leger Johan Wolfert van Brederode. "Bij de heer van Brederod[e] gegeten, niet als hutspot mit pruymen, nae den eeten gespeult." Willem Frederik at erg vaak met deze heer van Brederode, maar vond deze maaltijd blijkbaar relatief sober. Ook in het eerste hoofdstuk zagen we al dat Willem Frederik enigszins teleurgesteld was over een maaltijd die alleen bestond uit ham en gerookt vlees bij de Staten. Misschien deels omdat niet-vers vlees vooral door de lagere klassen gegeten werd. Wel werd ook al duidelijk in het eerste hoofdstuk dat de Friese stadhouder niet alle etenswaren geassocieerd met lagere klassen aan de kant schoof. De algemene ontwikkeling die plaatsvond in de zeventiende eeuw waarin de sociale verdeeldheid in voornamelijk eetcultuur zichtbaarder werd, is niet alleen te ontdekken in w*at* er werd gegeten. Ook in bijvoorbeeld de samenstellingen van personen tijdens etentjes blijken deze sociale verschillen. Dit was al zichtbaar in de besproken tafelindeling aan het hof.

De tafelindeling ging echter voornamelijk over sociale verschillen binnen de hofhouding. In het dagboek van Willem Frederik worden deze sociale verschillen tussen hem en andere edellieden soms ook op subtiele manieren duidelijk. De Friese stadhouder schreef ontzettend vaak op met wie hij had gegeten en hechtte dus ook waarde aan het vastleggen om te onthouden met wie hij waarover had gesproken. Soms blijkt hier verder uit hoe Willem Frederik tegen deze persoon aankeek, bijvoorbeeld wanneer hij het eervol beschouwde wanneer prins Willem II "van sichself" kwam eten.[234] Ook wanneer het gaat over Albertine Agnes of

bijvoorbeeld schilderijen en verhalen. Daarnaast komt vanaf deze tijd de naam Friso ook weer vaker terug in de Nassaufamilie.

[234] *Gloria Parendi,* 5/15 augustus, 1644.

Amalia van Solms beschouwde Willem Frederik het als een voorrecht bij hen aan tafel te mogen eten. Dit geeft aan dat Willem II hoger in aanzien stond dan Willem Frederik.

Wanneer het gaat om Friese edellieden noemde Willem Frederik nooit dat dat bijzonder of eervol was. Als de Friese edellieden met de stadhouder aten was dat vaak in een groter gezelschap, of zij 'baden' hem te eten zoals de al genoemde heer Nijs en Grovestein. Ook de burgemeester van Amsterdam Gerard Simonsz. Schaep deed dit: "Burgemeester Schaep quam om elf uir bij mij, presenteerde mij sijn dienst en wolde mit mij eeten. Ick badt hem hij solde die moite niet nemen, doch hij wolde mij de eer doen."[235] In dit specifieke geval was dit wellicht een soort excuses na een misverstand. De burgemeester had namelijk een dag eerder namens een hoogleraar een plek in de kerk gereserveerd voor de stadhouder, maar buiten Willem Frederiks weten om die niet graag wilde dat bekend werd dat hij aanwezig was en was dus "heel quat".[236] Waarom hij dit niet graag wilde wordt niet helemaal duidelijk. Schaep wilde de Friese stadhouder dus een eer doen door middel van een etentje en laten zien dat hij ten dienste van hem stond. Het lijkt wel of hij er bijna om moest smeken, maar de poging lijkt uiteindelijk succesvol te zijn geweest, want een uur en wat complimenten later zat Willem Frederik alweer met onder andere burgemeester Schaep aan tafel om te spreken over politieke zaken als vrede en oorlog.[237]

Uit het bestuderen van de personen met wie Willem Frederik at en op welke manier de stadhouder at blijken dus drie zaken: klassenverschillen, het belang van eetmomenten als contactmomenten en bovenal de politieke strategie van gastvrijheid en beleefdheid die Willem Frederik zelf gebruikt en ook waardeert in anderen.

[235] *Gloria Parendi,* 12/22 april, 1646.

[236] *Gloria Parendi,* 11/21 april, 1646.

[237] *Gloria Parendi,* 12/22 april, 1646.

Conclusie

De eetcultuur aan het Friese stadhouderlijk hof tussen 1640-1664 was qua grootsheid relatief bescheiden. Wel werden er veel etenswaren geconsumeerd die een hoge status uitstraalden, dure geschenken, zoals wijn, gegeven en bij uitzondering grote maaltijden georganiseerd. Over het algemeen hield Willem Frederik zijn maaltijden in een select gezelschap of at hij alleen. Pas met de komst van Albertine Agnes zien we dat de hofhouding substantieel groeide en moest er voor meer mensen eten worden bereid. Tegelijkertijd zien we dat tijdens de gehele bestuursperiode van Willem Frederik de positie van de Friese stadhouder significant verbeterde.

De versterkte positie van Willem Frederik als stadhouder van Friesland, Drenthe en Stad en Lande, die onder Albertine Agnes als regentes daarna verder werd verstevigd, heeft niet alleen te maken met de eetcultuur aan het hof. Er is al voldoende literatuur geschreven over de politieke gebeurtenissen die invloed hadden op deze versteviging van de functie, zoals de vroege dood van Willem II en het patronagesysteem waarin Willem Frederik verschillende rollen vervulde. Wel zijn er kenmerken van dit patronagesysteem te herkennen in de eetcultuur. Tijdens de bestuursperiode van Willem Frederik had hij een duidelijke politieke strategie en geloof in beleefdheid en gastvrijheid, wat hij liet blijken tijdens maaltijden, diners en door voedselgeschenken. Deze beleefdheid en gastvrijheid verwachtte hij ook terug van bijvoorbeeld Friese edellieden en hij baalde dan ook wanneer zijn inspanningen om edellieden voor zich te winnen slechts tijdelijk werkten waardoor hij na een tijdje geen beleefdheid meer terugontving.

Opvallend is dat op het gebied van ‘political gastronomy’ het hof onder Willem Frederik enigszins afwijkt van de meeste hoven die in de historiografie van eetcultuur aan de orde komen. Waar in veel publicaties over eetcultuur aan hoven ‘conspicuous consumption’, dat wil zeggen het imponeren van edellieden en bevolking door middel van eetcultuur, wordt benadrukt, is dit niet per se het geval bij Willem Frederik. Het is erg waarschijnlijk dat het gebrek aan financieel vermogen hierin ook een rol speelt. Willem Frederik organiseerde zelf weinig grote diners waar hij zijn macht tentoon wilde spreiden. De keren dat hij dit wel deed waren op aanvraag van Amalia van Solms, die hij graag te vriend wilde houden. Wel had hij zeer regelmatig mensen te eten aan zijn hof, maar deze momenten gebruikte hij voornamelijk om informatie te verzamelen over vooral de Friese edelen en om politieke banden te bevestigen of te verbeteren. Hij hechtte hierbij veel waarde aan van beleefdheid en gastvrijheid. Er kan dus gesteld worden dat Willem Frederik politieke gastronomie beoefende. Wat er aan de definitie van dit concept nog zou kunnen worden toegevoegd is echter de nadruk op de samenstelling

van een gezelschap tijdens de maaltijd. Voornamelijk in het tweede hoofdstuk blijkt dat alleen al uit dit feit belangrijke conclusies kunnen worden getrokken. Een voorbeeld is dat van de maaltijden met katholieke edellieden. Zonder in te gaan op wat er gegeten werd berichtte de Friese stadhouder zeer regelmatig dat hij met katholieke edellieden at, terwijl hijzelf overtuigd protestant was. Waarschijnlijk deed hij dit wegens het grote bezit van onder andere land van de katholieke edellieden. Ook Breuker merkt de gegroeide steun van de katholieken in deze periode op; er is dus een grote waarschijnlijkheid dat de etentjes met de katholieke edellieden hebben geholpen de algemene steun voor de Friese stadhouders en dus hun positie te versterken. Ook zijn er genoeg andere gevallen aan het hof van Willem Frederik benoemd die het belang van maaltijden als contactmoment zichtbaar maken.

Zo gebruikte Willem Frederik deze momenten niet alleen bij edellieden om een goede relatie op te bouwen; ook bij de familie van de Hollandse stadhouder en zijn echtgenote Amalia van Solms probeerde hij dit met een duidelijk doel voor ogen: trouwen met een van hun dochters. Hij probeerde voornamelijk bij Amalia van Solms een goede indruk te maken door haar regelmatig gezelschap te houden tijdens het eten, een diner voor haar te organiseren en op haar aanvraag twee huwelijken (deels) te betalen die veel extravaganter en duurder uitvielen dan hij en zijn secretaris wilden. Daarnaast gaf hij de prinsessen Albertine Agnes en Louise Henriëtte regelmatig fruit als peren en perziken.

Deze perziken zijn een van de vele etenswaren die werden uitgewisseld aan het hof. Bij het bestuderen van deze praktijken is het gebruik van het concept van ‘gift-giving’ ook erg verhelderend geweest. In de vroegmoderne periode hadden mensen in de hogere kringen vaak een toekomstig voordeel voor ogen bij het geven van onder andere eten en drinken. Willem Frederik gaf, maar ontving ook etenswaren en drank met achterliggende doelen van de gever. Zo ook werd er veel etenswaar geschonken waar een specifieke betekenis achter kon schuilen. Fruit werd in sommige gevallen tussen geliefden uitgewisseld, zoals tussen Willem Frederik en de prinsessen. Wijn had daarentegen een veel directere politieke betekenis en werd geschonken en gedronken in hogere kringen om politieke banden te bevestigen.

Wat we uit bovenstaande constateringen kunnen opmaken is dat eten en drinken niet alleen maar als noodzakelijke zaken in het leven moeten worden beschouwd. Er is in andere studies over eetcultuur aan Europese hoven al gebleken dat eten en drinken wel degelijk een belangrijke politieke betekenis kon hebben, een betekenis die dus ook aanwezig was aan het hof onder leiding van Willem Frederik. Hiermee komen we op het antwoord op de onderzoeksvraag: waarom en hoe gebruikte Willem Frederik eetcultuur om de politieke betekenis van het Friese stadhouderschap te versterken? Het meest kernachtige antwoord is:

omdat in de zeventiende eeuw eten, drinken en de maaltijden veel politieke betekenis had. De meest concrete voorbeelden zijn de volgende: Willem Frederik wist de positie te versterken door te trouwen met Albertine Agnes. Dit deed hij door eindeloos Amalia van Solms tevreden te stellen, veelal door middel van het organiseren van etentjes en uitgebreide maaltijden voor huwelijken. Daarnaast stelde hij het recht van opvolging in de provincie Groningen veilig door middel van het schenken van veel wijn aan plaatselijke volmachten. Bovendien stonden aan het eind van zijn bestuursperiode onder andere de katholieke edellieden in Friesland meer achter de stadhouder dan ervoor. Uit zijn dagboek blijkt dat het voornaamste dat hij met deze katholieke edellieden deed, samen eten was.

Daarnaast is het belangrijk om te beseffen dat de eetcultuur aan Europese hoven in de vroegmoderne tijd verder gaat dan alleen grootsheid met het doel andere vorsten of het volk te imponeren, zoals in veel literatuur wordt benoemd. Het concept van 'political gastronomy' is dus geschikt om te gebruiken voor een breder inzicht in eetcultuur en politiek. Om terug te komen op het citaat in de inleiding, valt hier wel degelijk veel uit te halen met de kennis die ondertussen is opgedaan. Willem Frederik at in Friesland regelmatig met volmachten van de Staten van Friesland. De genoemde maaltijd vond plaats in februari 1651, zo'n twee maanden voordat Willem Frederik zijn delegatie stuurde om de hand van Albertine Agnes te vragen. Het was natuurlijk voor hem voordelig om alvast de goedkeuring en bevestiging van deze leden van de Friese Staten, die formeel bestuurlijk boven de stadhouder stonden, te hebben. Een eetmoment blijkt bovendien belangrijk te zijn als contactmoment en was dus een goede gelegenheid om die zaak te bespreken.

Met deze casus is aangetoond hoe nuttig en belangrijk het bestuderen van eetcultuur kan zijn, ook in politieke en sociale vraagstukken. Met dit besef kan in toekomstige onderzoeken dan ook niet zomaar over eetcultuur in bronnen worden heengelezen, maar kan die betekenis in nieuw onderzoek hopelijk worden meegenomen. Eten en drinken kunnen namelijk behalve een noodzakelijke behoefte, ook sociale, culturele, economische en politieke functies vervullen. Voornamelijk in onderzoeken over de zeventiende eeuw is dit nuttig, omdat in deze periode er veel (politieke) betekenis aan verschillende soorten eten en eetcultuur werd gegeven. Eetcultuur is echter van alle tijden en zou dus ook in andere tijden onderzocht moeten worden. Wat in toekomstig onderzoek wellicht goed is om te onderzoeken is het perspectief van degenen die met Willem Frederik aten. Daarnaast is hier niet uitgebreid ingegaan op de bestuursperiode van Albertine Agnes wegens de vele bronnen die Willem Frederik alleen al heeft achtergelaten. Het zou ook nuttig zijn om te onderzoeken hoe zij de eetcultuur aan het Friese stadhouderlijk hof heeft doorgezet of veranderd en of dit met een bepaalde reden was.

Geraadpleegd materiaal

Archivalia

Stadhouderlijke archieven, Koninklijke verzamelingen, Den Haag.
Toegangsnr. A25 Willem Frederik, Vorst van Nassau-Dietz (1613-1664)

A25-11A1 Huwelijk

Inv.nr. A25-155 Stukken betreffende de kosten van het huwelijk van Willem Frederik en Albertine Agnes en betreffende door Pieter van Hemert en Charles Kodde geleverde zilverwaren en juwelen om ter gelegenheid van het huwelijk cadeau te doen, 1652, 1653

Inv.nr. A25-157 Stukken betreffende de ontvangst van het bruidspaar en hun gevolg in verschillende steden op doorreis naar Friesland en betreffende de ontvangst in Friesland, met lijsten van degenen die het bruidspaar vergezellen, 1652

A25-11C Hofhouding

Inv.nr. A25-222: Stukken betreffende de hofhouding, waaronder correspondentie met leveranciers, voornamelijk van Willem Frederik, 1657-1662, 1672. 1 pak

Inv.nr. A25-258 Brief, ingekomen van Gooswijn Wilhelm van de Lawick uit Bredevoort betreffende de levering van kreeften, 1662

Inv.nr. A25-260 Brief, ingekomen van Emanuel Sollos, die Willem Frederik Italiaanse kazen zendt, 1662

Inv.nr. A25-261 Brief, ingekomen van P. van Doma uit Leeuwarden, die Albertine Agnes peren aanbiedt, 1662

Tresoar, Frysk Histoarysk en Letterkundich Sintrum te Leeuwarden

Toegangsnr. 323 Familie Van Eysinga-Vegelin van Claerbergen

Inv.nr: 3674 Rekening van de huishoudelijke uitgaven van de hofhouding van stadhouder Willem Frederik, 1663.

Inv.nr. 3675 Stukken betreffende de verzorging van de maaltijden aan het Hof en betreffende de betaling van personeelsleden; met een lijst van gasten

Gedrukte bronnen en literatuur

Aenghelen, Pieter van. *De verstandige hovenier, over de twaelf maenden van 't jaer. Onderwijsende om bogaerden, hoven en thuynen op de bequaemste manier te beplanten en bezaeyen*. Amsterdam: Marcus Willemsz. Doornik, 1662.

Albala, Ken. *Food in early modern Europe.* Westport, Connecticut: Greenwood Press, 2003.

Albala, Ken. *Eating right in the Renaissance*. California Series in Food and Culture, 2. Berkeley: University of California Press, 2002.

Alberts, Leendert. "Dorstlessend water of voedzaam bier?" *Madoc, tijdschrift over de Middeleeuwen* 31, nr. 2: (2017): 101-108.

Belasco, Warren J. "Food matters: Perspectives on an emerging field." in *Food Nations. Selling taste in consumer societies,* eds. W. Belasco en P. Scranton, 2-23. New York en Londen: Routledge, 2002.

Bergsma, W. "Willem Lodewijk en het Leeuwarder hofleven." *It Beaken* 60 (1998): 191-256.

Berkhout, Lenneke. *Hoveniers van Oranje; Functie, werk en positie 1621-1732.* Hilversum: Verloren, 2020.

Biedermann Zoltán, Anne Gerritsen, en Giorgio Riello, eds., *Global gifts: The material culture of diplomacy in early modern Eurasia.* Cambridge: Cambridge Scholars Publishing, 2017.

Breuker, Ph. H. "Albertine Agnes." in *Encyclopedie Nadere Reformatie* I *(A-K),* ed. W.J. op 't Hof,. Utrecht: Uitgeverij De Groot Goudriaan, 2015.

Breuker, Ph. H. "De vestiging van een politiek betrekkelijk onafhankelijk stadhouderschap in Friesland (1657-1672)." *It Beaken* 60, nr. 3/4 (1998): 269-290.

Breuker, Ph. H. "Friese hofcultuur." *De Vrije Fries* 83, (2003): 75-166.

Breuker, Ph. H. "Fryslân yn de Gouden Iuw." (nog te verschijnen).

Breuker, Ph.H. "Court Culture in seventeenth-century Friesland." *Dutch Crossing* 18 (1994): 61-83.

Chandler, Cullen J. "Charlemagne's table: The Carolingian royal court and food culture." *Viator* 50, nr. 1 (2019): 1-30.

Cowan, Brian. "Food representations in early modern Europe." in *A cultural history of food V. 4*, ed. Paul Erdkamp et al. (Oxford: Berg, 2012).

Damen, Mario. "Giving by pouring: The function of gifts of wine in the city of Leiden." In

Symbolic Communication in Late Medieval Towns, ed., Jacoba van Leeuwen, 83-100. Leuven: Leuven University Press, 2006.

De Friese Regimenten. "Watze Wytze van Cammingha." Geraadpleegd op 24 december 2021. Watze Wytze van Cammingha | De Friese Regimenten.

Dekker, Rudolf. "De erfenis van Jacques Presser: Waardering en gebruik van egodocumenten in de geschiedwetenschap." *Amsterdams Sociologisch Tijdschrift* 29, Nr 1 (2002): 19-37.

"De verstandige confituur-maker," in *De verstandige kock, oft Sorghvuldige huyshoudster*. Antwerpen: Reynier Sleghers, 1668.

Duindam, Jeroen "Versailles als dwaallicht: Hoven, vorsten en stadhouders." *It Beaken* 60, nr. 3/4 (1998): 177-190.

Fruin, Robert. *Geschiedenis der staatsinstellingen in Nederland tot den val der Republiek.* ed. H.T. Colenbrander, 1901.

Gloria Parendi: Dagboeken van Willem Frederik, stadhouder van Friesland, Groningen en Drenthe, 1643-1649, 1651-1654. Nederlandse Historische Bronnen, 11. Eds. J. Visser, en G.N. van der Plaat. Den Haag: Nederlands Historisch Genootschap, 1995.

Groenveld, Simon. "Philip Ernst Vegelin van Claerbergen (1613-1693) Secretaris, hofmeester en raadsheer in dienst van de vorsten van Nassau-Dietz." *It Beaken* 75, nr. 1/2 (2013): 21-64.

Heal, Felicity. "Food gifts, the household and the politics of exchange in early modern England." *Past and Present* 199, nr.1 (2008): 41-70.

Heckmann Hanson, Kate. "Visualizing culinary culture at the Medici and Farnese courts." PHD diss., University of Southern California, 2010.

Hempenius-van Dijk, B.S. *Hof van Friesland: De hoofdlijnen van het procederen in civiele zaken voor het Hof van Friesland zowel in eerste instantie als in appel.* Hilversum: Verloren, 2004.

Huygens ING. "Briefwisseling van Constantijn Huygens 1607-1687." Geraadpleegd 2 januari, 2021. http://resources.huygens.knaw.nl/briefwisselingconstantijnhuygens/brief/nr/n0124.

Janssen, Geert H. "Leven als een graaf: Het hof van Willem Frederik (1613-1664) als particuliere onderneming." In *De Zeventiende eeuw, jaargang 20,* ed., J. Jansen e.a., 15-26. Hilversum: Verloren, 2004.

Janssen, Geert H. *Creaturen van de macht: patronage bij Willem Frederik van Nassau (1613-1664).* Amsterdam: Amsterdam University Press, 2005.

Jobse-van Putten, Jozien. *Eenvoudig maar voedzaam: Cultuurgeschiedenis van de dagelijkse maaltijd in Nederland.* Nijmegen: SUN, 1995.

Koese, B. "Kreeften: Europese rivierkreeft Astacus Astacus." In *De soorten van het leefgebiedenbeleid*, ed., V.J. Kalkman, 152–154. Leiden: EIS-Nederland, 2008.

Kooijmans, Luuc. "Haagse dames en Friese heren: Hofcultuur en de dagboeken van Willem Frederik." *It Beaken* 60, nr. 3/4 (1998): 257-268.

Kooijmans, Luuc. *Liefde in opdracht: Het hofleven van Willem Frederik van Nassau.* Amsterdam: Bakker, 2000.

Kossman Fr. en P.C. Molhuysen ed., *Nieuw Nederlandsch Biografisch Woordenboek* 9. Leiden: A.W. Sijthoffs, 1933.

Kreklau, Claudia. "When 'Germany' became the new 'France'?: Royal dining at the Bavarian court of Maximilian II and the political gastronomy of Johann Rottenhöfer in transnational European perspective, 1830-1870." *International Review of Social Research* 7, nr. 1 (2017): 44-55.

Kuiper, Yme. "'Een yeder hadt te doen mit poten, planten en andere dingen: Het buitenleven van rijke en voorname Friezen in de Gouden Eeuw." in Yme Kuiper en Ben Olde Meierink, *Buitenplaatsen in de Gouden Eeuw*. Hilversum: Verloren, 2015.

Kuiper, Yme. "Hofleven van de Friese Nassaus in de zeventiende en achttiende eeuw: Een verkenning van recent onderzoek." *It beaken* 60, nr 3/4, (1998): 326-347.

Kuiper, Yme. "Nassau en Friesland." *Virtus. Journal of Nobility Studies,* Vol 8 nr 1-2 (2001): 1-10.

LaCombe, Michael. *Political gastronomy: Food and authority in the English Atlantic World (version 1st ed.).* Philadelphia: University of Pennsylvania Press, 2012.

Lieshout, Anne van. "Historiografische verantwoording Een Friesche eetgeschiedenis: Historische recepten uit de achttiende en negentiende eeuw." Masterscriptie, Rijksuniversiteit Groningen, 2017.

Lieshout, Anne van. "Vroegmoderne Friese kookboeken: Een recept voor meer onderzoek naar Friese eetcultuur." *De Vrije Fries* 98 (2018): 73-87.

Lieshout, Anne van. *Een Friesche eetgeschiedenis: Historische recepten uit de achttiende en negentiende eeuw*. Groningen: Uitgeverij Wijdemeer, 2017.

Matthey, Ignaz. *Vincken moeten vincken locken: Vijf eeuwen vangst van zangvogels en kwartels in Holland.* Haarlem: Historische Vereniging Holland, 2002.

Meertens Instituut. "De oude nederlandse gewichten." Geraadpleegd op 10 november 2021. https://mgw.meertens.knaw.nl/plaats/602.

Moel, Henrik de. "'Moet mij voortaen voor stercke bieren wachten, biesonder des avonts': het dagboek van willem frederik van nassau-dietz." *Groniek* nr. 153 (2001): 547-557.

Montanari, Massimo. *Cheese, pears, & history: In a proverb. Arts and traditions of the table*. New York: Columbia University Press, 2010.

Mörke, Olaf. "De hofcultuur van het huis Oranje-Nassau in de zeventiende eeuw." in *Cultuur en maatschappij in Nederland 1500-1850: Een historisch-antropologisch perspectief,* ed., Peter te Broekhorst et al., 39-77. Meppel: Boom, 1992.

Mulder-Radetzky, R.L.P en G.P. Karstkarel. Historisch centrum Leeuwarden. "De Prinsentuin: Het prachtlievende hof in de strenge vestingstad." Laatst geraadpleegd 10 december, 2021. Historisch Centrum Leeuwarden - Historisch Centrum Leeuwarden (archive.org).

Oly, Henk. "Die kapelle des satans." in *Leeuwarden in de gouden eeuw*, ed., Henk Oly en Geart de Vries, 31-52. Hilversum: Verloren, 2016.

Penell, Sara. "Professional cooking, kitchens and service work." in *A cultural history of food V. 4*, ed. Paul Erdkamp et al., Oxford: Berg, 2012.

Pilcher, Jeffrey M. *Food in World History*. Themes in World History. New York: Routledge, 2006.

Ruberg, Willemijn. "The letter as medicine: studying health and illness in Dutch daily correspondence, 1770-1850." *Social history of medicine* 23, nr. 3 (2010): 492-508.

Sykes, Karen Margaret. *Arguing with anthropology: An introduction to critical theories of the gift*. London: Routledge, 2005.

Townsend, Elisabeth. *Lobster: A Global History.* London: Reaktion Books, 2011.

Tuinen, S. en P. van. "Pibo van Doma kontra prins Willem Freark. Beskriuwing fan in polityk konflikt yn 1664." *It Beaken* 49 (1997): 79-104.

Unger, Richard W. *Beer in the Middle Ages and the Renaissance*. Philadelphia: University of Pennsylvania Press, 2007.

Viazzo, Pier Paolo. "Food and politics: the power of bread in European culture." in *A cultural history of food V. 4*, ed. Paul Erdkamp et al. (Oxford: Berg, 2012).

Vooght, Daniëlle de. *The king invites: Performing power at a courtly dining table*, European Food Issues, Nr 2. Brussels: P.I.E. Peter Lang, 2012.