



H.C.Hemker 1882-1970

Fin de siècle pâtisserie

Recepten van het huis
F.W.Köttelbrink

opgetekend door
H.C.Hemker
Amsterdam 1898 - 1899

geannoteerd door
Rob Hemker

met een voorwoord van
Cees Holtkamp

HET PATRYS

Amsterdam
2015

Eerste, bibliofiele druk 2014
Tweede druk 2015

Copyright © 2014 HET PATRYS
Copyright Voorwoord © 2014 C.A.Holtkamp
Copyright Nawoord © 2014 H.C.Hemker
ISBN 978-90-820949-1-6
www.HETPATRYS.nl

Inhoud

Voorwoord	vii
Receptenboekje van H.C.Hemker	1
Aantekeningen	62
Afschrift van getuigschrift	64
Receptenlijst H.C.Hemker	65
Nawoord	75
Alfabetische receptenlijst	79

Voorwoord

In 1898 en 1899 maakte Hendrik Hemker – zoon van een brood-, beschuit- en kleingoedbakker in de Hemonystraat – notities van de recepten die hij als leerling zelf bereidde bij patissier Köttelbrink in de Amsterdamse Oude Spiegelstraat. Hij maakte zijn aantekeningen in een tijd waarin zowel de stad als de patisserie stormachtige ontwikkelingen hadden doorgemaakt.

Amsterdam was in die tijd net uit een lange slaap ontwaakt. Na bijna twee eeuwen van economisch en politiek verval liet de industriële revolutie zich tegen het einde van de eeuw ook in deze voormalige metropool gelden. De stad floreerde wederom en het inwoneraantal groeide van 140.000 in 1815 naar ruim een half miljoen in 1900. In deze tweede Gouden Eeuw expandeerde Amsterdam met de komst van industriële bedrijvigheden en de aanbouw van nieuwe woonwijken – zoals de Pijp waar Hendrik zelf woonde. De bevolkingssamenstelling en de maatschappelijke verhoudingen wijzigden ingrijpend met de opkomst van nieuwe stedelijke klassen. De moderne tijd zou ook Amsterdam voorgoed veranderen.

En waar voorheen banket als exotische lekkernij slechts voorbehouden was aan de aristocratie ontstond door de opkomst van de stedelijke burgerij – en diens toenemende genegenheid tot de consumptie van luxeproducten – een nieuwe afzetmarkt voor delicatessen. Als gevolg van de groeiende klandizie zouden banketbakkers sindsdien niet meer weg te denken zijn uit het Amsterdamse straatbeeld.

Gedurende de negentiende eeuw had ook de patisserie zelf als ambacht een hoge vlucht genomen. In Frankrijk was het Marie-Antoine Carême die aan het begin van de eeuw aan de wieg van de moderne patisserie stond. Nadien werden er overal in Europa nieuwe recepten – van Weens gebak, Nederlandse

tompoucens en Belgische pralines tot Italiaans biscotti en Franse éclairs – en technieken ontwikkeld. Hierbij valt te denken aan het scheiden van eiwit en -geel, het bereiden van nieuwe soorten deeg, verbeterde methoden in chocoladeverwerking en het gebruik van ingrediënten uit overzeese gebieden. Ook werden grondstoffen beter betaalbaar en toegankelijker.

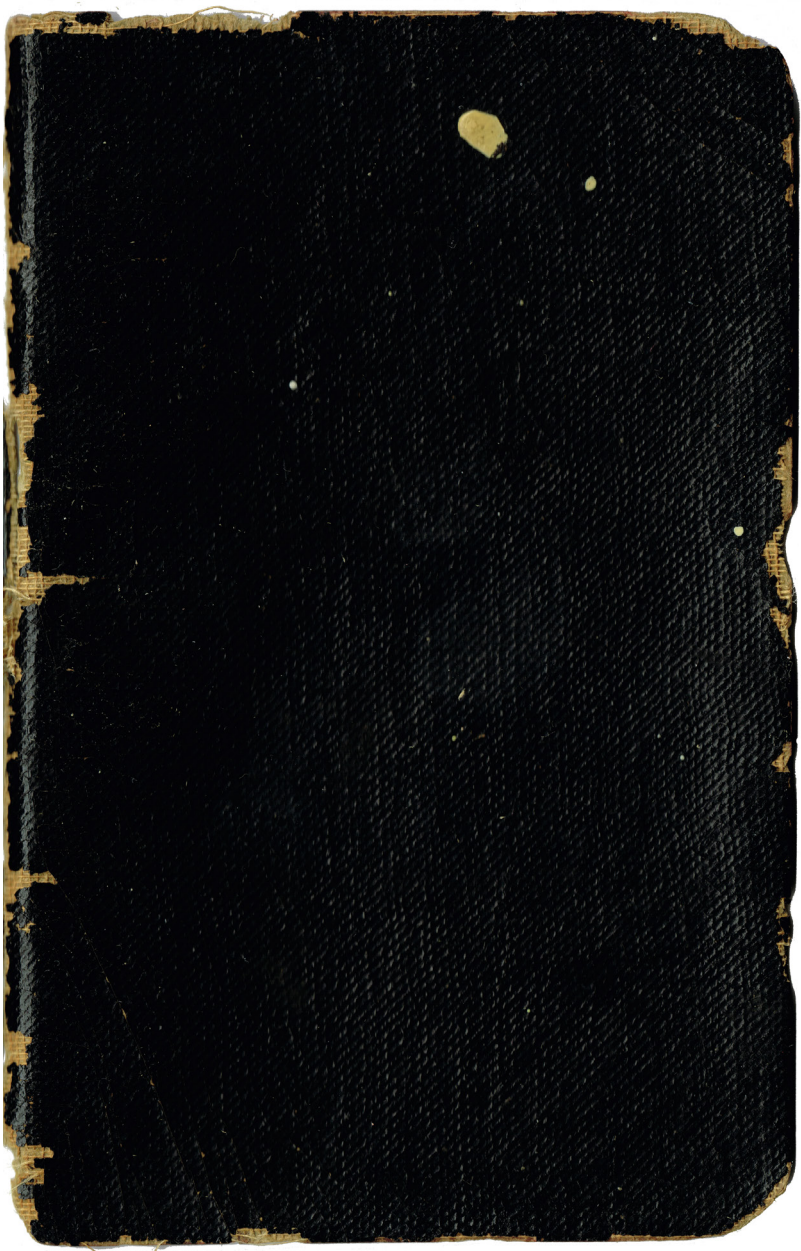
Van groot belang was bijvoorbeeld de opkomst van suikerbiet als voordelig alternatief voor rietsuiker toen gedurende de Napoleontische oorlogen de prijs van rietsuiker in continentaal Europa zodanig steeg dat – op bevel van de keizer zelf – recentelijk ontwikkelde technieken voor de extractie van suiker uit bieten op grote schaal in gebruik werden genomen. Daarnaast bleef Parijs – waar Hemker zelf nog enige tijd als patissier werkte – cruciaal als centrum voor culinaire innovaties.

De combinatie van beproefde werkwijzen – zoals het eeuwenoude gebruik van amandelen – en nieuw ontwikkelde toepassingen alsook deze internationale beïnvloeding maakten het einde van de 19^e eeuw tot bloeiperiode van de Nederlandse patisserie.

Sindsdien hebben natuurlijk weer veranderingen plaatsgevonden. Naast andere maten die werden gehanteerd en het gebruik van nu minder bekende grondstoffen is het ook nuttig op te merken dat zelfs voor ons gebruikelijke ingrediënten – zoals eieren en zuivel – toentertijd een andere uitwerking hadden.

Fin de siècle patisserie is een geannoteerd notitieboekje uit deze roerige tijd en daarmee – naast een receptenboek – een document dat ons een kijkje gunt in de historie van de Nederlandse patisserie als ambacht.

Cees Holtkamp



Recepten
boekje

van

H. C. Hemker

Amsterdam

van 2 Mei 1898
tot 26 Mei 1899.

van 2 mei 1898
tot 26 mei 1899

bij den Heer Kötterbrink
N^o 3 Oude Spiegelstraat

bij den Heer Kötterbrink
N^o 3. Oude Spiegelstraat

Room

6 ons suiker
ruim 2 ons h. meel
12 dooren
2 kan melk
vanille.

4½ ons suiker
ruim 1½ ons h. meel
9 dooren
1½ kan melk met vanille

3 ons suiker
ruim 1 ons h. meel
6 dooren
1 kan melk met vanille

1½ ons suiker
½ ons h meel
3 dooren
½ kan melk met vanille

Banketbakkersroom

Breng de melk met de vanille en de helft van de suiker aan de kook.

Roer de eidooiers met de andere helft van de suiker los. Roer daar de bloem door. Giet een beetje van de melk door het eimengsel (het zogenaamde familie maken). Roer daarna het eimengsel door de melk. Breng al roerend aan de kook. Laat op laag vuur een paar minuten garen. Giet de banketbakkersroom in een met water afgespoelde schaal en dep af met boter. Laat zo afkoelen.

h.meel: Hongaars meel is 'patentbloem' met een eiwitgehalte van 10-12%

dooren: eierdooiers

1 kan: 1,2 liter

Vanille: vanillesuiker, twee delen suiker en één deel fijngemalen kleine -2e keus- vanillepeulen.

Zout: opvallend is dat in bijna alle recepten zout ontbreekt. Wellicht was het gebruik evident, bovendien was de boter indertijd veel zouter.

Koningsbrood.

(Hoogenkamp, een in die tijd bekende patissier)

Bloem en suiker met wat water aanmaken. Kneed hier de boter doorheen. Uitrollen tot 1/2 cm dikte en in stukken van 5 x 5 cm snijden. Bestrijk met eigeel. Meng eiwit, poedersuiker, amandelen en sucade. Bedek hiermee de stukjes koningsbrood. Bak in een voorverwarmede oven op 200° C in 15 à 20 minuten.

zeeuwsch meel: Zeeuws meel, gemaakt van tarwe uit een zeeklimaat, bevat minder zetmeel en minder gluten. Het heeft dus minder bindkracht en is daardoor juist geschikt voor koekjes.

gebarste suiker:
basterdsuiker

2) Koningsbrood. (Hoogenkamp)

4½ ons zeeuwsch meel
3 ons gebarste suiker
aanmaken met water dan
2 ons boter, uitrollen
vierkante stukken, snijden
dan met ei bestrijken.

dan amandelen, sucaden
met wat fijne suiker en
eiwit doorkelbaar roeren en
er op. heet bakken

Room (F. Kötterbrink)

1 pond suiker
2 ons h meel
8 dooren
ruim 1 kan melk, vanille

½ pond suiker
1 ons h meel
4 dooren, ½ kan melk, vanille