



NL LAB

WORKING PAPERS

KAAS S/MAAKT NEDERLAND/S

De vergeten koloniale geschiedenis achter de gele kleur van kaas: *De rol van orleaan in de productie en conservering van kaas in de Nederlanden tussen de zestiende en negentiende eeuw en de handelsweg van orleaan naar de Nederlanden*



NL-Lab is een onderzoeksgroep van het KNAW Humanities Cluster. NL-Lab beweegt zich op het terrein van Nederlandse cultuur en identiteit in heden en verleden. Hoe praat Nederland, hoe smaakt Nederland, hoe vertelt Nederland zijn geschiedenis? Wanneer en voor wie staat Nederlandse identiteit op het spel? NL-Lab bundelt de krachten van (kunst)historici, letterkundigen, taalkundigen, etnologen en andere wetenschappers. Zij kijken voorbij de gangbare vragen en onderzoeken aan de hand van innovatieve onderzoeksmethodes hoe identiteit wordt gemaakt, gevoeld en bevochten.

In de publicatiereeks NL-Lab working papers presenteren onderzoekers van NL-Lab, individueel en gezamenlijk, lopend onderzoek of opiniërende interventies in bondige vorm. Ook andere wetenschappers leveren, op uitnodiging, bijdragen aan de reeks. De working papers worden gepubliceerd op de website van NL-Lab (nl-lab.net) en zijn bedoeld als zelfstandige, laagdrempelige publicaties.

NL-Lab

KNAW Humanities Cluster

Korte Spinhuissteeg 3

1012 CG Amsterdam

0031 (0)20 224 6800

info@nl-lab.net

Vormgeving: Ingrid Arcas en Sanne Steen

© Copyright NL-Lab, Amsterdam, 2021

De inhoud van deze publicatie mag (gedeeltelijk) worden gebruikt en overgenomen voor niet-commerciële doeleinden. De inhoud mag daarbij niet veranderen. Citaten moeten altijd aangegeven zijn.

KAAS S/MAAKT NEDERLAND/S

De vergeten koloniale geschiedenis achter de gele kleur van kaas: *De rol van orleaan in de productie en conservering van kaas in de Nederlanden tussen de zestiende en negentiende eeuw en de handelsweg van orleaan naar de Nederlanden*

Marijn Stouthamer

Dr. Erika Kuijpers (stagebegeleiderVU)

Dr. Marieke Hendriksen (stagebegeleider NL-Lab)

30-04-2021



INTRODUCTIE

Al tenminste sinds de 16^e eeuw produceert Nederland veel (harde) kaas, zowel voor export als eigen gebruik.¹ Uit het SCP-rapport *Denkend aan Nederland* (2019) blijkt, volgens de geïnterviewden, dat kaas Nederland symboliseert en onderdeel vormt van de beleving van de Nederlandse identiteit.² Kaas kan dus als kenmerk van Nederland en als onlosmakelijk met Nederland verbonden worden beschouwd. Kaas blijkt echter helemaal niet zo honderd procent Nederlands te zijn als wordt aangenomen, aangezien kaas een verborgen koloniaal verleden heeft. Kaas als puur Nederlands product marketen is daarom wellicht problematisch, omdat men dan de ogen dicht zou doen voor diens koloniale achtergrond.

Het koloniale verleden van kaas is gebonden aan de kleurstof die werd en wordt gebruikt om kaas zijn stabiele gele kleur te geven. Kaas is van nature niet het gehele jaar eenzelfde kleur geel en daarom wordt deze bijgekleurd met orleaan.³ Orleaan is een kleurstof die wordt verkregen uit de zaadjes van de *Bixa Orellana*, ook wel orleaanboom, een gewas dat oorspronkelijk voornamelijk voor kwam in de tropische gedeeltes van Zuid- en Midden-Amerika.⁴ De kleurstof en de boom komen onder verscheidene namen, als roucou, annatto, verwe en achiote voor, maar deze working paper zal naar de kleurstof refereren als ‘orleaan’ en naar de plant waar deze kleurstof uit wordt gewonnen als de ‘orleaanboom’. Orleaan wordt nog steeds gebruikt als kleurstof en staat inmiddels voornamelijk bekend onder de naam annatto of het E-nummer, E160b.

Vrijwel direct na de aankomst van de eerste Europeanen in Zuid-Amerika, werd orleaan mee naar Europa genomen.⁵ Al snel werd orleaan op grote schaal gecultiveerd en werd het een belangrijk product in de transoceanische handel met Amerika. Uit historische bronnen blijkt zelfs dat orleaan naast katoen, tabak, suiker en koffie een van de belangrijkste koloniale producten was die werd verhandeld uit Amerika.⁶ Katoen, tabak, suiker en koffie zijn welbekende koloniale producten in de algemene herinnering van het koloniale verleden van Nederland. Orleaan lijkt echter minder bekend te zijn en kan worden aangezien als vergeten koloniaal product. Vandaar dat deze working paper zich focust op het beantwoorden van de volgende twee

¹ Jan de Vries, *The Dutch Rural Economy in the Golden Age, 1500-1700*, Yale series in economic history (New Haven: Yale University Press, 1974): 160.

² Lonneke van Noije en Annemarie Wennekers, Hoofdstuk 3 van het Sociaal en Cultureel Rapport 2019 – Denkend aan Nederland. Nederlandse identiteit in geschreven media. Media-analyse, 51. <https://www.scp.nl/publicaties/monitors/2019/06/26/denkend-aan-nederland>.

³ E.J. Kang e.a., ‘Invited Review: Annatto Usage and Bleaching in Dairy Foods,’ *Journal of Dairy Science* 93, nr. 9 (2010): 3892.

⁴ J. Girardin, *Scheikunde voor den Beschaafden Stand en het Fabrijkwezen*, vol. 2 (Gouda: G.B. van Goor, 1851): 636.

⁵ Ibid.

⁶ David Nassy, "Historische Proeve over de Kolonie van Suriname," in *Geschiedenis der Kolonie van Suriname* (Amsterdam: S. Emmering, 1974), 94; J. F. Martinet, *Historie der Waereld*, vol. 9 (Amsterdam: Johannes Allart, 1780), 125; *Tafereel van Natuur en Konst*, vol. 18 (Amsterdam: Pieter Meijer, 1769), 88.

onderzoeksvragen: Waar kwam orleaan vandaan en hoe kwam het in de Nederlanden terecht? Wat was de rol van orleaan in de productie en conservering van kaas en in andere producten, zoals boter en textiel, in de Nederlanden tussen de zestiende en negentiende eeuw?

Het beantwoorden van deze vragen helpt ons Nederlandse kaas beter te begrijpen, en geeft inzicht in processen van identiteitsvorming, appropriatie en mondialisering van (ingrediënten van) voedingsmiddelen die worden aangezien als onderdeel van hedendaagse nationale identiteit. Bovendien achterhalen we door te proberen deze vragen te beantwoorden meer informatie over het koloniale verleden achter de gele kleur van kaas. Omdat de koloniale achtergrond van kaas grotendeels verborgen en onbekend is, zou dit onderzoek ook meer inzage kunnen geven in de Nederlandse omgang met diens koloniale verleden.

Curry-Machado stelt dat het mogelijk is een algemeen koloniaal en globaal verleden te benaderen door de geschiedenis van bepaalde producten te achterhalen, wat precies het doel is van dit onderzoek.⁷ Er is nog nauwelijks onderzoek gedaan naar orleaan, noch naar het koloniale verleden hiervan, noch naar de invloed hiervan op de kleur van kaas of andere producten. Enkel E.J Kang e.a. schreven over het gebruik van orleaan in de productie van zuivelproducten, maar zij belichten alleen de chemische kant hiervan.⁸ Twee onderzoekers die wel beknopt over het koloniale verleden van orleaan hebben geschreven zijn Hulsman en Hoonhout. In zijn boek *Nederlands Amazonia: Handel met Indianen tussen 1580 en 1680* beschrijft Hulsman het Nederlandse bewind in Nederlands-Guyana en de handelsrelaties tussen de Nederlanders en inheemse bevolking. Hierin stelt hij dat orleaan een belangrijk product was in de handel tussen de Nederlanders en inheemse bevolking in die periode en dat de orleaanhandel een winstgevende onderneming was toendertijd.⁹ Hoonhout schreef over de Nederlandse koloniale onderneming op Nederlands-Guyana tussen 1750 en 1800 in zijn werk *Borderless Empire* en daarin stelt hij ook dat orleaan een belangrijk handelsproduct in deze regio was.¹⁰ Deze bronnen, voornamelijk Hulsman, bevatten belangrijke informatie voor het onderzoek omtrent de afkomst en verhandeling van orleaan. Ook bestaan er vele theorieën over het feit dat het Nederlandse koloniale verleden lange tijd verborgen en genegeerd is geweest. Deze theorieën zijn relevant is voor dit onderzoek, omdat het koloniale verleden achter de gele kleur van kaas ook grotendeels onbekend is. Postma en Van Welie leggen uit dat een mogelijke reden hiervoor is dat de Nederlandse grootschalige participatie in trans-Atlantische handel en slavernij ervaren werd als strijdig met het beeld van de Nederlandse Republiek als vrij en tolerant, en daarom wellicht een beperkt publiek bewustzijn hierover

⁷ Jonathan Curry-Machado, red., *Global Histories, Imperial Commodities, Local Interactions* (Basingstoke: Palgrave Macmillan, 2013), 2.

⁸ Kang e.a., 'Invited Review,' 3891-3901.

⁹ L. A. H. C. Hulsman, "Nederlands Amazonia: Handel met de Indianen tussen 1580 en 1680" (Amsterdam: Universiteit van Amsterdam, 2009), 79, 89.

¹⁰ Bram Hoonhout, *Borderless Empire: Dutch Guiana in the Atlantic World, 1750-1800*, Early American places (Athens: The University of Georgia Press, 2020), 28.

voordelig was.¹¹ Fatah-Black en van Rossum stellen echter dat de kennis over de Nederlandse slavenhandel waarschijnlijk gelimiteerd was tot de bovenlaag van de samenleving, waardoor het grootste gedeelte van de Nederlanders hier geen weet van had.¹² Dit zou ook een verklaring kunnen zijn voor het feit dat het koloniale verleden van Nederland tot de repatriëring van postkoloniale migranten halverwege de 20^{ste} eeuw grotendeels vergeten was.¹³ Tot slot maakt dit onderzoek gebruik van de theorie van Pratt, dat in een zogenaamde contact zone, een geografische locatie waar kolonisten, gekolonialiseerde en slaven samenkomen, ook sprake is van transculturatie, assimilatie tussen verschillende culturen.¹⁴ Deze theorie is nuttig voor dit onderzoek aangezien de Europeanen veel in contact kwamen met inheemse bevolking en slaven en het gebruik van orleaan waarschijnlijk zelfs hebben geleerd van inheemse bevolking.

Deze paper begint met een beschrijving van de gebruikte methodologie. Daarna volgt een korte beschrijving van orleaan en de orleaanboom en met een uitleg hoe orleaan uit de orleaanboom kon worden gewonnen. Vervolgens worden de resultaten per onderzoeksvraag beschreven en ten slotte zal deze paper afsluiten met een discussie van deze resultaten en een voorlopige conclusie.

Dit onderzoek is onderdeel van het onderzoeksproject 'Kaas s/maakt Nederland/s' (<https://nl-lab.net/projecten/kaas/>), waarin een team van historici en taalwetenschappers onderzoekt welke praktijken, culturen en betekenissen verbonden zijn aan kaas en hoe deze Nederland mede hebben vormgegeven. Dit onderzoek draagt bij aan dit overkoepelende onderzoeksproject door kaas vanaf een geschiedkundig perspectief te benaderen en op die manier het koloniale verleden dat onlosmakelijk verbonden is met kaas en Nederland bloot te leggen. Hierdoor komen we meer te weten over de hedendaagse materialiteit van kaas en hoe dit de Nederlandse identiteit omvat en tegelijkertijd beïnvloed.

METHODOLOGIE

Deze working paper betreft een kortdurend en oriënterend onderzoek met vele limitaties. Er zijn dus zeker nog geen sluitende antwoorden op de onderzoeksvragen gevonden en er veel ruimte voor mogelijk vervolgonderzoek. Om de twee onderzoeksvragen te benaderen, heeft dit onderzoek voornamelijk gebruik gemaakt van een combinatie van bronmateriaal aanwezig in Delpher en secundaire bronnen. Vanwege het coronavirus was het niet mogelijk gebruik te maken van fysieke archiefcollecties. Vandaar dat in dit

¹¹ Johannes Postma, *The Dutch in the Atlantic Slave Trade 1600-1815* (Cambridge: Cambridge University Press, 2008), 11; Karwan Fatah-Black en Matthias van Rossum, "Slavery in a 'Slave Free Enclave'? Historical Links between the Dutch Republic, Empire and Slavery, 1580s-1860," *WerkstattGeschichte* (2015): 55; Rik van Welie, "Slave Trading and Slavery in the Dutch Colonial Empire: A Global Comparison," *New West Indian Guide* 82, nr. 1/2 (2008): 48-49.

¹² Fatah-Black en Rossum, "Slavery in a 'Slave Free Enclave'," 62.

¹³ Gert Oostindie, "History Brought Home: Post-Colonial Migrations and the Dutch Rediscovery of Slavery," in *Post-Colonial Immigrants and Identity Formations in the Netherlands*, onder redactie van Ulbe Bosma (Amsterdam: Amsterdam University Press, 2012), 155-56.

¹⁴ Mary Louise Pratt, *Imperial Eyes: Travel Writing and Transculturation*, 2e dr. (London: Routledge, 2010), 7.

onderzoek is gefocust op het archiefmateriaal dat in Delpher aanwezig was. Delpher is een online archief waarin veel oude bronnen te vinden zijn, die volledig digitaal doorzoekbaar zijn. Delpher bevat zowel een eigen basisboeken collectie en een boekencollectie in connectie met Google Books en dit onderzoek heeft gebruik gemaakt van beiden collecties. Om geschikt materiaal in Delpher te vinden heeft dit onderzoek gebruik gemaakt van verschillende zoektermen. Dit onderzoek heeft voornamelijk gezocht op de verschillende namen waaronder orleaan bekend stond en staat en alle verschillende spellingen hiervan. Hieronder is een overzicht te zien van de verschillende zoektermen gebruikt in de verschillende collecties:

- Basis boeken collectie
 - o Orleaan/orlean
 - o Roucou (enkel de 18^e eeuwse publicaties)
 - o Orleane / orleana / orleans (lastig omdat dit ook een bekende plaatsnaam/persoonsnaam is)
 - o Roekoe / rucou / roekou
 - o Achiotte
 - o Bixine
 - o Oriane
 - o Uruku / urucu / urucum
 - o Arnatto
 - o Anatto/annatto/anato
- Google Books collectie
 - o Orleaan/orlean (voornamelijk 17^e en 18^e eeuwse publicaties)
 - o Orleaan AND kaas
 - o Orleaan AND boter

In de Google Books collectie kwamen enorm veel zoekresultaten bij zoeken op ‘orleaan’, vandaar dat deze zoekterm gecombineerd werd met ‘kaas’ en ‘boter’. Daarnaast lag de focus op 17^e en 18^e eeuwse publicaties omdat hier nog weinig over was gevonden in het onderzoek op dat moment. Omdat er al redelijk wat verschillende resultaten waren gevonden, heeft dit onderzoek een minder volledige zoekactie in de Google Books collectie verricht dan in de basisboeken collectie. Daarnaast, heeft dit onderzoek niet naar de in Delpher aanwezige krantenartikelen gekeken, wegens gelimiteerde tijd. Er is dus ook binnen het bronmateriaal in Delpher ruimte voor mogelijk vervolgonderzoek. Bovendien, kan het natuurlijk altijd zo zijn dat er naast de door dit onderzoek gebruikte zoektermen ook andere zoektermen relevant resultaat hadden kunnen geven.

Een belangrijke limitatie van het gebruik van Delpher is dat Delpher gebruik maakt van een software, OCR (Optical Character Recognition), die niet altijd 100% accuraat is. OCR ‘leest’ de tekens van de oorspronkelijke tekst en zet deze om in voor de computer te herkennen tekens. Echter, zeker als een bron verouderd over beschadigd is, kunnen bepaalde tekens lastig te lezen zijn voor de software. Vandaar dat bepaalde zoektermen wellicht niet herkenbaar waren in bepaalde bronnen en deze bronnen daarom niet

meegenomen konden worden in dit onderzoek. Daarnaast bevat Delpher vooral bronnen uit de latere eeuwen en is er wellicht daarom minder 16^e en 17^e eeuwse bronmateriaal gevonden in dit onderzoek.

Naast het zoeken in Delpher gebruik makende van zoektermen, heeft dit onderzoek ook gezocht binnen bepaalde genres boeken waarin veel over orleaan geschreven werd. Zo heeft dit onderzoek bijvoorbeeld door verscheidene reisverslagen over de Wilde kust, huishoudelijke woordenboeken en 19^e eeuwse gezondheidsgidsen gezocht naar mogelijke vermeldingen van orleaan. Bovendien heeft dit onderzoek in de meest waardevolle bronnen gezocht naar referenties naar door hen gebruikte bronnen om te kijken of deze ook mogelijk relevante informatie bevatte voor dit onderzoek.

De belangrijkste limitatie van dit onderzoek is het feit dat er alleen maar naar bronmateriaal uit Delpher is gekeken. Vervolgonderzoek zou bijvoorbeeld kunnen focussen op de collecties van het Nationaal Archief, de DBNL en bepaalde stadsarchieven of op handvesten van bijvoorbeeld Amsterdam en Rotterdam, VOC en WIC-archieven en andere import en export archieven. Dit onderzoek heeft enkel een begin gemaakt in het beantwoorden van de onderzoeksvragen en waarschijnlijk kan er in de toekomst nog veel interessante nieuwe kennis worden toegevoegd aan de reconstructie van de geschiedenis van orleaan.

ALGEMENE BESCHRIJVING VAN ORLEAAN EN DE ORLEAANBOOM

Alvorens in te gaan op de verhandeling van orleaan en het gebruik van orleaan in de productie van kaas, boter en textiel, zal deze paper uitleggen wat orleaan precies is. Orleaan is een oranje/gele kleurstof die kon worden gewonnen uit de zaadjes van de orleaanboom.¹⁵ De orleaanboom groeide oorspronkelijk op verschillende plekken in de tropische regio's van Zuid- en Midden-Amerika.¹⁶ De orleaanboom is een heester die gewoonlijk 6 tot 8 meter hoog groeit.¹⁷ De boom heeft een rosachtige bast en groene puntige bladeren.¹⁸ Eerst draagt de boom bloemen, die een beetje op wilde rozen lijken en vervolgens groeien hier vruchten in de plaats.¹⁹ De vruchten zijn rood, even groot als een pruim en hebben zachte rode stekels.²⁰ De kleurstof die uit deze boom wordt gewonnen heeft een donkerrode kleur en komt in verschillende vormen in de handel voor, maar hier zal later meer over verteld worden.²¹ Orleaan bestaat uit twee verschillende

¹⁵ *Beschryving van Guiana* (Amsterdam: Gerbrand Roos, 1794): 35; Karel Godefried Hagen, *Leerboek der Apothekerskunst*, vertaald door onbekend, 4e dr., vol. 1 (Utrecht: J. de Waal Samz., 1794): 345; *Tafereel van Natuur en Konst*, vol. 20 (Amsterdam: Pieter Meijer, 1769): 130.

¹⁶ Girardin, *Scheikunde voor den Beschaafden Stand en het Fabrijkwezen*, 635.

¹⁷ *Beschryving van Guiana*, 35.

¹⁸ *Beschryving van Guiana*, 35; *Tafereel van Natuur en Konst*, 20: 130.

¹⁹ *Beschryving van Guiana*, 35; "Koophandel, Zeevaart en Visscherij; Voornaamste Verwstoffen en Voortbrengselen, die in den Handel onder het Artikel Verfwaren Voorkomen," *Nijverheids-courant* 5 nr. 15 (1853); *Nederlandsch Handelsmagazijn* (Amsterdam: Gebroeders Diederichs, 1843), 1035; *Tafereel van Natuur en Konst*, 20: 130.

²⁰ *Ibid.*

²¹ *Ibid.*

kleurende elementen: bixine en norbixine (vroeger ook wel orelline).²² Bixine is een kleurstof die een rode kleur afgeeft en volgens vele bronnen oplosbaar is in alcohol, ether, alkaliën en vet.²³ Norbixine geeft een gele kleurstof af en is oplosbaar in water.²⁴



Afbeelding 1: De orleanboom met vruchten

HOE WERD DE KLEURSTOF ORLEAAN UIT DE ORLEAANBOOM GEWONNEN?

De kleurstof, orleaan, werd gewonnen uit het vliesje rondom de zaden van de orleanboom.²⁵ Deze zaden zijn te vinden in de zaadhuizen binnen de vruchten van de boom. In iedere vrucht waren 8 tot 10 zaadjes, of korreltjes orleaan, te vinden.²⁶ Om de kleurstof te verkrijgen werden de zaadjes eerst van de zaadhuizen gescheiden.²⁷ In het werk *Tafereel van Natuur en Konst* wordt uitgelegd dat dit gedaan kon worden door te

²² Anthony van Otterloo, *De Nederlandsche Koopman* (Dordrecht: C. Morks Jzn., 1867), 317; C. A. J. A. Oudemans, *Handleiding tot de Pharmacognosie van het Planten- en Dierenrijk* (Haarlem: A. C. Kruseman, 1865), 313; F. W. van Eeden, *Beschrijvende Catalogus Koloniaal Museum op het Paviljoen te Haarlem*, vol. 4 (Haarlem: De Erven Loosjes, 1887), 14.

²³ Girardin, *Scheikunde voor den Beschaafden Stand en het Fabrijkwezen*, 635; Otterloo, *De Nederlandsche Koopman*, 317; Oudemans, *Handleiding tot de Pharmacognosie van het Planten- en Dierenrijk*, 313.

²⁴ Girardin, *Scheikunde voor den Beschaafden Stand en het Fabrijkwezen*, 635; Otterloo, *De Nederlandsche Koopman*, 317.

²⁵ *Beschryving van Guiana*, 35; Karel Godefried Hagen, *Leerboek der Apothekerskunst*, vertaald door onbekend, 4de dr., vol. 1 (Utrecht: J. de Waal Samz., 1794): 345; *Tafereel van Natuur en Konst*, 20: 130.

²⁶ Adriaan van Berkel, *Amerikaansche Voyagien naar Rio de Berbice en Suriname* (Amsterdam: Johan ten Hoorn, 1695): 75-76; "Koophandel, Zeevaart en Visscherij," *Nederlandsch Handelsmagazijn* (Amsterdam: Gebroeders Diederichs, 1843): 1035.

²⁷ Girardin, *Scheikunde voor den Beschaafden Stand en het Fabrijkwezen*, 635; *Tafereel van Natuur en Konst*, 20: 130.

wachten tot 8 of 10 van alle vruchten in de bos zijn geopend, allen te plukken en vervolgens de zaden uit te nemen.²⁸ Er blijken verschillende manieren te zijn geweest om de zaden vervolgens te verwerken tot de voor handel geschikte kleurstof, orleaan.²⁹ Om te achterhalen hoe deze kleurstof verkregen werd, heeft dit onderzoek vooral gebruik gemaakt van bronnen uit de 18^e en 19^e eeuw.

In verscheidene bronnen wordt een werkwijze gebruik makende van gisting beschreven.³⁰ Doorgaans werden de zaden met water vermengd en fijngestampt. Vervolgens liet men dit mengsel 2 tot 3 weken staan zodat er een gisting plaats kon vinden.³¹ Echter was er ook een methode waarin de zaadjes eerst met een stamper vergruisd werden alvorens er water bij te gieten en ze aan gisting bloot te stellen.³² Het mengsel dat in beiden gevallen na de gisting was verkregen werd door een zeef gegoten.³³ Het water dat door de zeef passeerde werd weggegooid en de roodachtige, stinkende drab die overbleef werd vervolgens uitgedroogd.³⁴ Er waren twee verschillende manieren om deze drab uit te drogen; door hem in te koken boven een zacht vuur of in de buitenlucht, niet in directe zon, te drogen te leggen.³⁵ In *Tafereel van Natuur en Konst* (Vol 20) werd nog een andere manier beschreven, waarin niet de gehele drab werd uitgedroogd, maar enkel het schuim dat ontstond na langdurig koken van de drab.³⁶ In beiden gevallen werd het verkregen roodbruine, harde deeg vervolgens in broden of koekjes gevormd en verpakt voor de handel.³⁷

²⁸ *Tafereel van Natuur En Konst*, 20: 130.

²⁹ Eeden, *Beschrijvende Catalogus Koloniaal Museum*, 13; Oudemans, *Handleiding tot de Pharmacognosie van het Planten- en Dierenrijk*, 313.

³⁰ A. Winkler Prins, *Geïllustreerde Encyclopaedie*, vol. 11 (Rotterdam: Uitgevers-maatschappij Elsevier, 1886): 700; Eeden, *Beschrijvende Catalogus Koloniaal Museum*, 13. "Koophandel, Zeevaart en Visscherij,"; *Nederlandsch Handelsmagazijn*, 1035; Oudemans, *Handleiding tot de Pharmacognosie van het Planten- en Dierenrijk*, 313; *Tafereel van Natuur en Konst*, 20: 130.

³¹ Eeden, *Beschrijvende Catalogus Koloniaal Museum*, 13; "Koophandel, Zeevaart en Visscherij; Voornaamste,"; *Nederlandsch Handelsmagazijn*, 1035; Oudemans, *Handleiding tot de Pharmacognosie van het Planten- en Dierenrijk*, 313; *Tafereel van Natuur en Konst*, 20: 130; Winkler Prins, *Geïllustreerde Encyclopaedie*, 700.

³² "Koophandel, Zeevaart en Visscherij"; *Nederlandsch Handelsmagazijn*, 1035; *Tafereel van Natuur en Konst*, 20: 130.

³³ Eeden, *Beschrijvende Catalogus Koloniaal Museum*, 13; "Koophandel, Zeevaart en Visscherij"; *Nederlandsch Handelsmagazijn*, 1035; *Tafereel van Natuur en Konst*, 20: 131; Winkler Prins, *Geïllustreerde Encyclopaedie*, 700.

³⁴ *Ibid.*

³⁵ *Tafereel van Natuur en Konst*, 20: 131.

³⁶ *Ibid.*

³⁷ Eeden, *Beschrijvende Catalogus Koloniaal Museum*, 700; "Koophandel, Zeevaart en Visscherij"; *Nederlandsch Handelsmagazijn*, 1035; *Tafereel van Natuur en Konst*, 20: 131.



Afbeelding 2: Orleankoeckje uit Nederlands-Guyana, datum onbekend

Europeana.eu

De andere werkwijze waarop de kleurstof, orleaan, kon worden verkregen, was door de zaadjes niet te kneuzen en in water te laten gisten, maar ze in hun geheel in water te laten weken.³⁸ Door de zaden langdurig in warm water te weken en ze af en toe te roeren, gaven ze hun kleur aan het water af. Het mengsel werd vervolgens door een zeef gegoten om de zaden van het water te scheiden. Het gekleurde water dat overbleef werd vervolgens op een zacht vuur ingekookt tot het een hard extract vormde, waarna het in kisten of in rollen gerold in de schaduw te drogen gelegd werd.³⁹ Hierna was de kleurstof klaar om verhandeld te worden. De uitvinding van deze nieuwe methode werd veelal toegewezen aan M. Dumontel, een Franse onderzoeker die werkzaam was in Cayenne in Frans-Guyana.⁴⁰ Dumontel zou deze werkwijze hebben uitgevonden in 1848 en door middel van deze nieuwe methode verkreeg men een puurdere orleaan, die een hogere marktwaarde had dan de door gisting verkregen orleaan.⁴¹ Echter beschrijft Bryan al in 1794 een

³⁸ Bryan Edwards, *Burgerlyke en Handelkundige Geschiedenis van de Engelsche Volksplantingen in de West-Indiën*, vertaald (Haarlem: Adriaan Loosjes P.z., 1794): 174; C. J. Hering, *Overzicht van de Cultuurgewassen en Boschproducten*, vol. 6 (Paramaribo: H. B. Heyde, 1902); Eeden, *Beschrijvende Catalogus Koloniaal Museum*, 700; Girardin, *Scheikunde voor den Beschaafden Stand en het Fabrijkwezen*, 635; Hagen, *Leerboek der Apothekerskunst*, 345; Oudemans, *Handleiding tot de Pharmacognosie van het Planten- en Dierenrijk*, 313; Sigismund Friedrich Hermbstädt, *Catechismus der Apothecars-Kunst, of de Eerste Grondbeginzelen der Artsenijmengkunde*, vertaald door F. M. Lynen, 2e dr. (Amsterdam: J. B. Elwe, 1813): 122.

³⁹ Girardin, *Scheikunde voor den Beschaafden Stand en het Fabrijkwezen*, 635; Hagen, *Leerboek der Apothekerskunst*, 345.

⁴⁰ Eeden, *Beschrijvende Catalogus Koloniaal Museum*, 13; *Exposition Universelle de 1855: Rapports du Jury Mixte International*, vol. 1 (Paris: Imprimerie Impériale, 1856): 576; Hering, *Overzicht van de Cultuurgewassen en Boschproducten*.

⁴¹ Paul Schützenberger, *Traité des Matières Colorantes*, vol. 2 (Paris: Victor Masson et Fils, 1867): 96.

soortgelijke methode in zijn verslag over de Engelse Koloniën in West-Indië.⁴² Volgens Bryan werd de kleurstof verkregen door de zaden in water te koken, waarna het gekleurde water werd gescheiden van de zaden en het vervolgens werd ingedroogd in de schaduw.⁴³

WAAR KWAM ORLEAAN VANDAAN EN HOE KWAM HET IN DE NEDERLANDEN TERECHT?

Orleaan groeide oorspronkelijk op verschillende plekken in de tropische regio's van Zuid- en Midden-Amerika.⁴⁴ Het zou op de Wilde Kust, de vroegere benaming voor het gebied tussen de rivieren de Orinoco en de Amazone, waar nu de landen Brazilië, Frans Guyana, Suriname, Guyana en Venezuela liggen, hebben gegroeid.⁴⁵ Uit het bronmateriaal bleek namelijk dat het groeide in Suriname, Cayenne, Nederlands-Guyana, Brazilië, en Venezuela.⁴⁶ Daarnaast groeide orleaan oorspronkelijk ook in Mexico, Colombia, en op de Antillen, voornamelijk op St. Domingo (Haïti).⁴⁷ In deze gebieden groeide orleaan in het wild, maar op veel van deze plekken werd orleaan vervolgens ook op grote schaal aangeplant.

⁴² Edwards, *Burgerlyke en Handelkundige Geschiedenis van de Engelsche Volksplantingen*, 174.

⁴³ Ibid.

⁴⁴ Girardin, *Scheikunde voor den Beschaafden Stand en het Fabrijkwezen*, 635.

⁴⁵ Eeden, *Beschrijvende Catalogus Koloniaal Museum*, 13; Hulsman, "Nederlands Amazonia," 53; Jan Jacob Hartsinck, *Beschryving van Guiana, of de Wilde Kust, in Zuid-America* (Amsterdam: Gerrit Tielenburg, 1770), 932.

⁴⁶ Berkel, *Amerikaansche Voyagien*, 75-76; *Beschryving van Guiana*, 35; Burgelijke Maatschappij, *Nieuwe Bijdragen tot het Menschelijk Geluk*, vol. 3 (Utrecht/Amsterdam: G. T. van Paddenburg, en Zoon/M. Schalekamp, 1797), 38; C. Linnaeus, *Handleiding tot de Plant- en Kruidkunde*, vol. 3 (Amsterdam: Lodewyk van Es, z.d.), 8-9; *De Koopmans-Goudmijn* (Leiden: D. Noothoven van Goor, 1855), 36; Eeden, *Beschrijvende Catalogus Koloniaal Museum*, 13-14; Geleerde Joodsche Mannen, *Geschiedenis der Kolonie van Suriname* (Amsterdam/Harlingen: Allart/Van der Plaats, 1791), 94; Girardin, *Scheikunde voor den Beschaafden Stand en het Fabrijkwezen*, 635; Hagen, *Leerboek der Apothekerskunst*, 345; Hartsinck, *Beschryving van Guiana, of de Wilde Kust, in Zuid-America*, 932; Herlein, *Beschryvinge van de Volk-Plantinge Zuriname* (Leeuwarden: Meindert Injema, 1718), 15; Hermbstädt, *Catechismus der Apothecars-Kunst*, 122; Hoonhout, *Borderless Empire*, 29; Hulsman, "Nederlands Amazonia," 78, 133, 180; John Gabriel Stedman, *Reize naar Surinamen, en door de Binnenste Gedeelten van Guiana*, vol. 3 (Amsterdam: Johannes Allart, 1800), 10; J. Wolbers, *Geschiedenis van Suriname* (Amsterdam: H. de Hoogh, 1861), 107; "Koophandel, Zeevaart en Visscherij"; Nassy, "Historische Proeve over de Kolonie van Suriname." 94; *Nederlandsch Handelsmagazijn*, 1035; Otterloo, *De Nederlandsche Koopman*, 317; Oudemans, *Handleiding tot de Pharmacognosie van het Planten- en Dierenrijk*, 313; P. J. Hollman, *Handboek voor den Kaasmaker in Nederland* (Amsterdam: Schuitemaker & Co., 1877), 132; *Tafereel van Natuur en Konst*, 18: 88; Thomas Pistorius, *Korte en zakelijke beschrijvinge van de Colonie van Surinamen* (Amsterdam: Theodorus Craijenschot, 1763), 38; Winkler Prins, *Geïllustreerde Encyclopaedie*, 700.

⁴⁷ *De Koopmans-Goudmijn*, 361; Eeden, *Beschrijvende Catalogus Koloniaal Museum*, 13; Girardin, *Scheikunde voor den Beschaafden Stand en het Fabrijkwezen*, 635; Hagen, *Leerboek der Apothekerskunst*, 345; Hermbstädt, *Catechismus der Apothecars-Kunst*, 122; Johann Wilhelm Weinmann, *Taalryk Register der Plaat- ofte Figuur-Beschryvingen der Bloemdragende Gewassen*, vertaald door Johannes Burmannus, vol. 3 (Amsterdam: Zacharias Romberg, 1746), 485; "Koophandel, Zeevaart en Visscherij"; *Nederlandsch Handelsmagazijn*, 1035; *Tafereel van Natuur en Konst*, 18: 88.



Afbeelding 3: Weergave van locaties waar orleaan vandaan kwam tussen de 16^e en 19^e eeuw

Een bron uit de 19^e eeuw vermeldt dat orleaan vrijwel direct na de aankomst van de eerste Europeanen in Amerika werd meegenomen naar Europa.⁴⁸ Twee andere bronnen stellen dat orleaan pas mee zou zijn genomen naar Europa door Francisco de Orellana in 1541 en dat orleaan dan ook zijn naam aan hem te danken zou hebben.⁴⁹ Francisco de Orellana was de eerste Spaanse ontdekkingsreizigers die de Wilde Kust en stukken rondom de Amazone verkende.⁵⁰ Vanaf de aankomst van Europeanen op Zuid-Amerika, werd er op grote schaal koloniale expansie uitgevoerd en handel gedreven vanuit deze gebieden. Orleaan was een belangrijk handelsproduct afkomstig uit deze nieuwe wereld.

Uit vele reisverslagen blijkt dat orleaan al werd gebruikt door de inheemse bevolking van Amerika, zowel op de Wilde Kust als de Antillen.⁵¹ De inheemse bevolking zou zelfs orleaanbomen hebben aangeplant rondom de huizen.⁵² Het gebruik van orleaan onder de inheemse bevolking verschilde. Bepaalde stammen gebruikten orleaan als medicijn, bijvoorbeeld tegen bloedingen en hoofdpijn.⁵³ Ook werd orleaan door de inheemse bevolking al gebruikt als verfstof, zowel om het lichaam, kleding en andere huishoudelijke

⁴⁸ Girardin, *Scheikunde voor den Beschaafden Stand en het Fabrijkwezen*, 636; "Koophandel, Zeevaart en Visscherij"; *Nederlandsch Handelsmagazijn*, 1035.

⁴⁹ "Koophandel, Zeevaart en Visscherij"; *Nederlandsch Handelsmagazijn*, 1035.

⁵⁰ Hulsman, "Nederlands Amazonia," 1.

⁵¹ Berkel, *Amerikaansche Voyagien*, 75–76; *Beschryving van Guiana*, 35; Edwards, *Burgerlyke en Handelkundige Geschiedenis*. 173–74; Hulsman, "Nederlands Amazonia," 89; *Verhandelingen van het Bataviaasch Genootschap der Konsten en Wetenschappen*, vol. 4 (Rotterdam/Amsterdam: Reinier Arrenberg/Johannes Allart, 1786), 141; Weinmann, *Taalryk Register der Plaat- ofte Figuur-Beschryvingen*, 485–86.

⁵² Berkel, *Amerikaansche Voyagien*, 75; *Beschryving van Guiana*, 35.

⁵³ Johann Hermann Knoop, *Beknopte huishoudelyke Hovenier* (Folkert van der Plaats; Te Amsterdam: Yntema en Tiboel in de Kalverstraat over de Jonge Graaf van Holland, 1762), 234; Weinmann, *Taalryk Register der Plaat- ofte Figuur-Beschryvingen*, 486.

zaken van een rode kleur te voorzien.⁵⁴ Hulsman legde zelfs uit dat Columbus de inheemse bevolking van de Antillen ‘colorados’ noemde, naar de orleaan die zij gebruikten om hun huid een rode kleur te geven.⁵⁵ Uit het bronmateriaal wordt niet volledig duidelijk hoe de inheemse bevolking de verfstof uit de orleaanboom verkreeg; enkel één bron vermeldde dat ze de orleaan met krapolie vermengden.⁵⁶ Ondanks het feit dat dit niet in het bronmateriaal vermeld staat is het waarschijnlijk dat de kolonisten het gebruik van orleaan als kleurstof van de inheemse bevolking hebben afgekeken. Zoals Pratt uitlegde was er namelijk veel interactie tussen de inheemse bevolking van Amerika en de Europese kolonisten en namen de Europese veel inheemse gebruiken over.⁵⁷

De Nederlanden nam ook deel aan de imperialistische overzeese expansie en de bijbehorende trans-Atlantische (slaven)handel.⁵⁸ Prak en Israels leggen bijvoorbeeld uit dat de Nederlandse Republiek enorme economische welvarendheid ervoer in de 17^e eeuw door de koloniale uitbreiding en handelssuccessen van de VOC en WIC, de twee welvarendste Nederlandse handelscompagnieën.⁵⁹ De WIC, de West-Indische Compagnie, werd opgericht in 1621 met als doel de Nederlandse aanwezigheid in Amerika te vergroten.⁶⁰ Emmer legt uit dat gedurende de 17^e eeuw de Nederlanden koloniën verkreeg op de Noordwest kust van Zuid-Amerika, de Antillen en Suriname.⁶¹ De WIC maakte gebruik van de bekende handelsdriehoek, waarin ze producten in Afrika verhandelden voor slaven, deze vervolgens vervoerden met schepen naar de koloniën in Amerika en de producten gecultiveerd in de koloniën naar Europa vervoerden per schip.⁶² Volgens Prak handelde de WIC al vanaf het begin in slaven, maar werden deze slaven pas halverwege de 17^e eeuw ook gebruikt op Nederlandse plantages.⁶³

⁵⁴ *Beschryving van Guiana*, 35; *Verhandelingen van het Bataviaasch Genootschap*, 141; Berkel, *Amerikaansche Voyagien*, 75–76; Weinmann, *Taalryk Register der Plaats- ofte Figuur-Beschryvingen*, 485.

⁵⁵ Hulsman, "Nederlands Amazonia," 89.

⁵⁶ Berkel, *Amerikaansche Voyagien*, 76.

⁵⁷ Pratt, *Imperial Eyes*, 133.

⁵⁸ Fatah-Black en Rossum, "Beyond Profitability"; Fatah-Black en Rossum, "Slavery in a 'Slave Free Enclave'"; Johannes Postma, *The Dutch in the Atlantic Slave Trade, 1600-1815*, 1990; Jonathan Isreal, *The Dutch Republic: Its Rise, Greatness and Fall, 1477-1806* (Oxford: Oxford History of Early Modern Europe, 1995); Pieter Emmer, *The Dutch Slave Trade 1500-1850* (New York: Berghahn Books, 2006); Pieter C. Emmer en Jos J.L. Gommans, *The Dutch Overseas Empire, 1600–1800*, 1e dr. (Cambridge University Press, 2020). Postma, *The Dutch in the Atlantic Slave Trade 1600-1815*; Van Welie, "Slave Trading and Slavery in the Dutch Colonial Empire".

⁵⁹ Maarten Prak, *Gouden Eeuw: Het Raadsel van de Republiek* (Amsterdam: Uitgeverij Boom, 2012), 98; Isreal, *The Dutch Republic*, 307–11.

⁶⁰ Isreal, *The Dutch Republic*, 326; Van Welie, "Slave Trading and Slavery in the Dutch Colonial Empire," 51.

⁶¹ Emmer, *The Dutch Slave Trade*, 10–16.

⁶² Fatah-Black en Rossum, 'Beyond Profitability', 67; Van Welie, "Slave Trading and Slavery in the Dutch Colonial Empire," 51.

⁶³ Prak, *Gouden Eeuw*, 314.

Aan het eind van de zestiende eeuw begon Nederland handel te drijven op de Wilde-Kust.⁶⁴ Dit leidde uiteindelijk tot verscheidene Nederlandse koloniën, Pomeroon, Essequibo, Demerary, Berbice, Cayenne, en Suriname, die bekend stonden onder de naam Nederlands-Guyana.⁶⁵ Orleaan groeide in grote getalen op Nederlands-Guyana⁶⁶ en volgens Hulsman werd orleaan al aan het begin van de 17^e eeuw in grote hoeveelheden vanuit Nederlands-Guyana naar de Nederlanden, voornamelijk Zeeland, gebracht per schip.⁶⁷ Hij stelt dat al vanaf het begin van de Nederlandse aanwezigheid op de Wilde Kust er veelvuldig handel werd gedreven met de inheemse bevolking van deze gebieden.⁶⁸ Orleaan was een van de belangrijkste producten die de Europeanen van de inheemse bevolking kochten en was een belangrijk product in de Nederlandse trans-Atlantische handel. Orleaan was voor de Nederlanders een belangrijk exportproduct, aangezien het relatief veel geld opbracht per pond.⁶⁹

Uit het bronmateriaal blijkt dat orleaan veel groeide in de Nederlandse koloniën Essequibo (1616-1815), later Essequibo en Demerary, en Berbice (1627-1825) en het werd snel het belangrijkste handelsproduct van deze regio's.⁷⁰ De Nederlanders hadden hier betrekkelijk kleine kolonies gesticht rondom de rivierdelta's van de rivieren de Berbice en de Essequibo.⁷¹ In eerste instantie verkregen de Nederlanders orleaan voornamelijk door handel te drijven met de inheemse bevolking van dit gebied.⁷² De inheemse bevolking verbouwde de orleaan en ruilde dit tegen Europese producten als gereedschap, instrumenten en producten voor handwerk.⁷³ De inheemse bevolking werd door de Nederlanders gestimuleerd orleaan te cultiveren en de inheemse stammen migreerden zelfs, onder aansporing van de Nederlanders, in grote getallen naar de Nederlandse koloniën om daar orleaan te verbouwen.⁷⁴ In de loop van de 17^e eeuw begonnen de Nederlanders ook orleaan plantages aan te leggen.⁷⁵ Volgens Hulsman werkten op deze plantages inheemse bevolking en Afrikaanse slaven.⁷⁶ Aangezien de Nederlanders ook handelden in inheemse slaven, die zij met de inheemse bevolking

⁶⁴ Hulsman, "Nederlands Amazonia," 2.

⁶⁵ Hulsman, "Nederlands Amazonia," 3.

⁶⁶ *Beschryving van Guiana*, 35; Berkel, *Amerikaansche Voyagien*, 75–76; Hartsinck, *Beschryving van Guiana, of de Wilde Kust, in Zuid-America*, 932; Hoonhout, *Borderless Empire*, 29; Hulsman, "Nederlands Amazonia," 133; Linnaeus, *Handleiding tot de Plant- en Kruidkunde*, 9; Stedman, *Reize naar Surinamen*, 10.

⁶⁷ Hulsman, "Nederlands Amazonia," 79, 89.

⁶⁸ Hulsman, "Nederlands Amazonia," 46–57.

⁶⁹ Hulsman, "Nederlands Amazonia," 98.

⁷⁰ *Beschryving van Guiana*, 35; Berkel, *Amerikaansche Voyagien*, 75–76; Hartsinck, *Beschryving van Guiana*, 932; Hoonhout, *Borderless Empire*, 28; Hulsman, "Nederlands Amazonia," 133, 159; Linnaeus, *Handleiding tot de Plant- en Kruidkunde*, 9; Stedman, *Reize naar Surinamen*, 10.

⁷¹ Hulsman, "Nederlands Amazonia," 157–59.

⁷² Hulsman, "Nederlands Amazonia," 98.

⁷³ *Ibid.*

⁷⁴ Hulsman, "Nederlands Amazonia," 235.

⁷⁵ Hulsman, "Nederlands Amazonia," 99, 129.

⁷⁶ Hulsman, "Nederlands Amazonia," 130.

ruilden tegen Europese goederen, is het aannemelijk dat deze slaven ook op de plantages werkten.⁷⁷ Hulsman stelde wel dat de productie van orleaan grotendeels in handen van de Indianen bleef en dat deze twee koloniën, in tegenstelling tot bijvoorbeeld de Franse kolonie op Guyana, geen traditioneel plantagemodel hadden.⁷⁸ Over de precieze omstandigheden rondom het werk op deze plantages wordt uit dit onderzoek niet veel bekend, maar onderzoekers als Gommers, Emmer en Postma beschreven de erbarmelijke omstandigheden rondom de Nederlandse trans-Atlantische slavenhandel.⁷⁹ De handel vanaf deze twee kolonies was in eerste instantie in handen van kleine particulieren handelsorganisaties maar dit veranderde met de oprichting van de West-Indische Compagnie (de WIC) in 1621.⁸⁰ De WIC probeerde een monopolie te houden over de handel met deze gebieden,⁸¹ maar in praktijk was de orleaanhandel de enige handelsactiviteit waar de WIC haar monopolie op behield.⁸² Hierdoor ontstond er een gespecialiseerde economie gericht op de aanplanting en handel van orleaan, die ook bleef bestaan gedurende de 18^e en 19^e eeuw.⁸³

Voordat Cayenne in handen van de Fransen was, was het ook korte periodes (1659-1664 en 1676-1677) een Nederlandse kolonie geweest.⁸⁴ Orleaan was ook hier het belangrijkste handelsproduct.⁸⁵ Uit een verslag van De Vries blijkt dat de Nederlandse kolonisten hier al in 1634 orleaan aanplanten.⁸⁶ Er zijn geen specifieke gegevens over de Nederlandse handel vanuit Cayenne, maar aangezien de grootte van de kolonie en de duur was de orleaanhandel in dit gebied waarschijnlijk niet van hetzelfde kaliber als de latere Franse. Onder Frans bewind werd Cayenne namelijk de voornaamste plaats aan de Wilde Kust waar orleaan werd gecultiveerd en verhandeld.⁸⁷ Cayenne werd deel van de Franse kolonie op Guyana, het huidige Frans-Guyana.⁸⁸ Deze kolonie ontstond halverwege de 17^e eeuw toen groepen Franse kolonisten zich hier vestigden.⁸⁹ De Fransen begonnen hier orleaan te verbouwen in 1680 en vervolgens werd het op grote schaal aangeplant op plantages.⁹⁰ Vanaf dat moment werd er jaarlijks meer dan 8.000 pond orleaan geëxporteerd en

⁷⁷ Hulsman, "Nederlands Amazonia," 138–40; Hoonhout, *Borderless Empire*, 29.

⁷⁸ Hulsman, "Nederlands Amazonia," 225.

⁷⁹ Emmer en Gommans, *The Dutch Overseas Empire, 1600–1800*; Postma, *The Dutch in the Atlantic Slave Trade, 1600–1815*.

⁸⁰ Hulsman, "Nederlands Amazonia," 99.

⁸¹ Hulsman, "Nederlands Amazonia," 104.

⁸² Ibid.

⁸³ Hulsman, "Nederlands Amazonia," 225.

⁸⁴ Hulsman, "Nederlands Amazonia," 146–50.

⁸⁵ Hulsman, "Nederlands Amazonia," 180.

⁸⁶ Hulsman, "Nederlands Amazonia," 202.

⁸⁷ *De Koopmans-Goudmijn*, 361; "Koophandel, Zeevaart en Visscherij"; Girardin, *Scheikunde voor den Beschaafden Stand en het Fabriekwezen*, 635; Hulsman, "Nederlands Amazonia," 180; *Nederlandsch Handelsmagazijn*, 1035.

⁸⁸ *De Koopmans-Goudmijn*, 361; Hulsman, "Nederlands Amazonia," 8, 222; Linnaeus, *Handleiding tot de Plant- en Kruidkunde*, 8; *Nederlandsch Handelsmagazijn*, 1035; *Tafereel van Natuur en Konst*, 18: 88.

⁸⁹ Hulsman, "Nederlands Amazonia," 146.

⁹⁰ Hulsman, "Nederlands Amazonia," 180, 222; Linnaeus, *Handleiding tot de Plant- en Kruidkunde*, 8; *Tafereel van Natuur en Konst*, 1769, 18: 88.

in 1685 waren er al zestig orleaanplantages.⁹¹ Orleaan was een van de voornaamste inkomstenbronnen van Cayenne en er zouden gedurende begin van de 19^e eeuw zelfs meer dan 100 orleaanfabrieken in deze regio zijn geweest.⁹² Zoals eerder beschreven werd in 1848 door Dumontel een nieuwe methode voor de productie van orleaan uitgevonden, die een betere kwaliteit orleaan gaf.⁹³ Dit was ook de methode van productie die werd toegepast in de orleaanfabrieken in Cayenne.⁹⁴ De orleaan die uit Cayenne kwam was in de handel bekend onder de naam Cayenne-orleaan.⁹⁵ Deze Cayenne-O werd door Franse schepen naar het westen vervoerd, waar het vooral in de havens van Havre en Bordeaux aankwam en verder werd verhandeld.⁹⁶ In 1827 voerde Frankrijk 659.042 kg orleaan in, waarvan 146.701 kg werd verkocht.⁹⁷ Naast orleaan werd er op Cayenne ook tabak, koffie, cacao, maar vooral suiker verbouwd.⁹⁸ Hulsman beschrijft dat eind van de 17^e eeuw een groot deel van de bevolking in Cayenne uit slaven bestond.⁹⁹ Aangezien de grote hoeveelheid orleaanplantages en -fabrieken, is het aannemelijk dat hier ook slaven werkten. Over de omstandigheden van het werk op deze plantages en fabrieken is uit dit onderzoek niets bekend geworden.

Uit verscheidene reisverslagen blijkt dat er ook wilde orleaan groeide in Suriname.¹⁰⁰ In 1667 veroverde de Nederlanders het gebied van het huidige Suriname van de Engelsen en stichtte zij hier de plantagekolonie Suriname.¹⁰¹ Op de plantages in Suriname werd voornamelijk koffie, suiker, katoen en cacao verbouwd.¹⁰² Ook orleaan werd aangeplant door de Nederlanders, voornamelijk op grond bij kleine landwoningen.¹⁰³ Het is niet helemaal duidelijk wanneer de cultivatie van orleaan door de Nederlanders begon in Suriname. Volgens een bron werd dit gedaan kort na de verovering van Suriname en volgens een andere bron was de cultivatie van orleaan op Suriname tot 1720 onsuccesvol.¹⁰⁴ Hulsman stelt zelfs dat orleaan al vanuit Suriname naar Nederland werd gevoerd in 1612.¹⁰⁵ Ondanks het feit dat orleaan niet in grote hoeveelheden werd aangeplant in een bepaalde periode werd 100 tot 7.000 pond orleaan per jaar naar

⁹¹ Hulsman, "Nederlands Amazonia," 180.

⁹² *De Koopmans-Goudmijn*, 361; Hulsman, "Nederlands Amazonia," 180; "Koophandel, Zeevaart en Visscherij"; *Nederlandsch Handelsmagazijn*, 1035; *Tafereel van Natuur en Konst*, 18: 88.

⁹³ Eeden, *Beschrijvende Catalogus Koloniaal Museum*, 13; Hering, *Overzicht van de Cultuurgewassen en Boschproducten*.

⁹⁴ "Koophandel, Zeevaart en Visscherij"; *Nederlandsch Handelsmagazijn*, 1035.

⁹⁵ Hollman, *Handboek voor den Kaasmaker in Nederland*, 132; Otterloo, *De Nederlandsche Koopman*, 317; Oudemans, *Handleiding tot de Pharmacognosie van het Planten- en Dierenrijk*, 313.

⁹⁶ *Nederlandsch Handelsmagazijn*, 1035.

⁹⁷ Ibid.

⁹⁸ *Tafereel van Natuur en Konst*, 18: 88.

⁹⁹ Hulsman, "Nederlands Amazonia," 150.

¹⁰⁰ Berkel, *Amerikaansche Voyagien*, 75-76; Stedman, *Reize naar Surinamen*, 10.

¹⁰¹ Hulsman, "Nederlands Amazonia," 153.

¹⁰² *Burgelijke Maatschappij, Nieuwe Bijdragen tot het Menschelijk Geluk*, 38; Geleerde Joodsche Mannen, *Geschiedenis der Kolonie van Suriname*, 94; Nassy, "Historische Proeve over de Kolonie van Suriname," 94.

¹⁰³ Nassy, "Historische Proeve over de Kolonie van Suriname," 94; Wolbers, *Geschiedenis van Suriname*, 107.

¹⁰⁴ *Burgelijke Maatschappij, Nieuwe Bijdragen tot het Menschelijk Geluk*, 38; Geleerde Joodsche Mannen, *Geschiedenis der Kolonie van Suriname*, 94.

¹⁰⁵ Hulsman, "Nederlands Amazonia," 90.

Holland verzonden.¹⁰⁶ Echter werd, volgens Wolbers, vanaf 1735 orleaan niet meer als handelsartikel gecultiveerd en verdween de cultivatie van orleaan later volledig.¹⁰⁷ Ondanks het feit dat Suriname een succesvolle plantage economie had, kunnen we hieruit opmaken dat de cultivatie en handel van orleaan in Suriname waarschijnlijk niet heel erg grootschalig was.¹⁰⁸

Ook onderdeel van Nederlands-Guyana was de kolonie Pomeroun. Hier zou de allereerste Nederlandse vestiging op de Wilde Kust zijn geweest. De vestiging was gesticht rond 1580 en werd niet lang daarna verwoest.¹⁰⁹ Halverwege de 17^e eeuw viel Pomeroun weer korte tijd in Nederlandse handen.¹¹⁰ Aangezien de ligging van deze kolonie, dichtbij Essequibo, is het aannemelijk dat hier ook orleaan heeft gegroeid. Echter is er uit het bronmateriaal niets over de aanwezigheid van orleaan en handel hiervan te vinden.

Orleaan kwam ook voor in Brazilië, vooral veel rondom de rivier de Amazone.¹¹¹ Gezien het grote aantal bronnen die aangeven dat orleaan in Brazilië voorkwam, zou men kunnen zeggen dat orleaan een belangrijk product was in Brazilië. Bovendien werd in de handel een specifieke Braziliaanse orleaanvariant onderscheiden, wat ook zou kunnen duiden op het feit dat orleaan veel vanuit Brazilië werd verhandeld.¹¹² Brazilië was voor het grootste gedeelte in Portugese handen en het is dus aannemelijk dat de Portugezen voor het grootste deel verantwoordelijk waren voor de orleaanhandel in Brazilië. Brazilië is ook korte tijd (1630-1654) in Nederlandse handen geweest, maar het wordt uit het bronmateriaal niet duidelijk of de Nederlanders toen ook orleaan verhandelden.

Orleaan groeide ook in Venezuela, voornamelijk langs de oevers van de Orinoco.¹¹³ De rivier de Orinoco ligt in het huidige Venezuela en het deel aan de rechterkant van deze rivier viel dan ook nog onder de benaming Wilde Kust. Waarschijnlijk werd de orleaan die hier groeide ook verhandeld, aangezien deze informatie uit handel-gerelateerde bronnen komt. Venezuela was een Spaanse kolonie en waarschijnlijk waren de Spanjaarden dan ook verantwoordelijk voor de handel van deze orleaan.¹¹⁴

¹⁰⁶ Nassy, "Historische Proeve over de Kolonie van Suriname," 94; Wolbers, *Geschiedenis van Suriname*, 107.

¹⁰⁷ Wolbers, *Geschiedenis van Suriname*, 107.

¹⁰⁸ Hulsman, "Nederlands Amazonia," 237.

¹⁰⁹ Hulsman, "Nederlands Amazonia," 35.

¹¹⁰ Hulsman, "Nederlands Amazonia," 206.

¹¹¹ Girardin, *Scheikunde voor den Beschaafden Stand en het Fabrijkwezen*, 635; Hagen, *Leerboek der Apothekerskunst*, 345; Herbstädt, *Catechismus der Apothecars-Kunst*, 122; Hulsman, "Nederlands Amazonia," 78; J.D. Herlein, *Beschryvinge van de Volk-Plantinge Zuriname* (Leeuwarden: Meindert Injema, 1718), 15; "Koophandel, Zeevaart en Visscherij"; *Nederlandsch Handelsmagazijn*, 1035; Otterloo, *De Nederlandsche Koopman*, 317; Oudemans, *Handleiding tot de Pharmacognosie van het Planten- en Dierenrijk*, 313; Winkler Prins, *Geïllustreerde Encyclopaedie*, 700.

¹¹² Hollman, *Handboek voor den Kaasmaker in Nederland*, 132; Hulsman, "Nederlands Amazonia," 206.; Otterloo, *De Nederlandsche Koopman*, 317; Oudemans, *Handleiding tot de Pharmacognosie van het Planten- en Dierenrijk*, 313.

¹¹³ *De Koopmans-Goudmijn*, 361; "Koophandel, Zeevaart en Visscherij"; *Nederlandsch Handelsmagazijn*, 1035.

¹¹⁴ Hulsman, "Nederlands Amazonia," 242.

Uit het bronmateriaal blijkt dat orleaan naast de Wilde Kust ook in andere regio's van Amerika groeide. Bijvoorbeeld op de Antillen en dan voornamelijk op St. Domingo (Haïti), waar het ook grotendeels aangeplant en gecultiveerd werd.¹¹⁵ Aangezien de informatie over de aanplanting van orleaan uit handel-gerelateerde bronnen stamt, is het waarschijnlijk dat ook deze orleaan werd verbouwd met handel als doeleinde. Daarnaast was er een bron die stelde dat orleaan het voornaamste product was dat uit de 'Amerikaanse Eilanden' kwam, wat ook zou kunnen duiden op het feit dat orleaan veel vanuit de Antillen naar Europe werd verhandeld.¹¹⁶

Orleaan groeide ook in Mexico en Colombia.¹¹⁷ De koloniën op beiden landen waren grotendeels in handen van Spaanse bezetters en de orleaan die hier groeide werd waarschijnlijk ook verhandeld. Een bron vermeldt namelijk dat orleaan in Europa ook vaak uit Mexico kwam¹¹⁸ en een andere handel-gerelateerde bron beschrijft het productieproces van orleaan in Bogota.¹¹⁹ De verdere omstandigheden rondom de productie en handel van orleaan in deze gebieden blijven uit in dit onderzoek onbekend.

In de 19^e eeuw werd orleaan ook op Nederlands-Indië, de Nederlandse kolonie in het huidige Indonesië, aangetroffen.¹²⁰ In *De Geneesheer in Nederlands-Indië* legt Burg uit dat de orleaanboom uit Amerika was overgebracht en door geheel Nederlands-Indië werd aangeplant.¹²¹ Het wordt uit het bronmateriaal niet volledig duidelijk wanneer dit plaats vond. Volgens de gevonden bronnen werd deze orleaan ook verhandeld naar Europa en de Nederlanden.¹²² Echter zou deze wel minder frequent in Europa aan zijn gekomen dan de Zuid-Amerikaanse variant.¹²³

¹¹⁵ *De Koopmans-Goudmijn*, 361; Eeden, *Beschrijvende Catalogus Koloniaal Museum op het Paviljoen te Haarlem*, 13; Hagen, *Leerboek der Apothekerskunst*, 345; Hermbstädt, *Catechismus der Apothecars-Kunst*, 122; "Koophandel, Zeevaart en Visscherij"; *Nederlandsch Handelsmagazijn*, 1035; *Tafereel van Natuur en Konst*, 20: 130; Weinmann, *Taalryk Register der Plaat- ofte Figuur-Beschryvingen*, 485.

¹¹⁶ *Tafereel van Natuur en Konst*, 20: 130.

¹¹⁷ Girardin, *Scheikunde voor den Beschaafden Stand en het Fabrijkwezen*, 635; Hagen, *Leerboek der Apothekerskunst*, 345; Hermbstädt, *Catechismus der Apothecars-Kunst*, 122; "Koophandel, Zeevaart en Visscherij"; *Nederlandsch Handelsmagazijn*, 1035.

¹¹⁸ Girardin, *Scheikunde voor den Beschaafden Stand en het Fabrijkwezen*, 635.

¹¹⁹ "Koophandel, Zeevaart en Visscherij"; *Nederlandsch Handelsmagazijn*, 1035.

¹²⁰ Cornelis Leendert van der Burg, *De Geneesheer in Nederlandsch-Indië*, vol. 3 (Batavia: Ernst & Company, 1885): 511; H. C. van Hall, *Zuivelfabrieken*, 1872; Hollman, *Handboek voor den Kaasmaker in Nederland*, 7; "Koophandel, Zeevaart en Visscherij"; *Nederlandsch Handelsmagazijn* (Amsterdam: Gebroeders Diederichs, 1843): 1035; Otterloo, *De Nederlandsche Koopman*; 317; Oudemans, *Handleiding tot de Pharmacognosie van het Planten- en Dierenrijk*, 313.

¹²¹ Burg, *De Geneesheer in Nederlandsch-Indië*, 511.

¹²² Hollman, *Handboek voor den Kaasmaker in Nederland*, 7; "Koophandel, Zeevaart en Visscherij"; *Nederlandsch Handelsmagazijn*, 1035; Oudemans, *Handleiding tot de Pharmacognosie van het Planten- en Dierenrijk*, 313; Otterloo, *De Nederlandsche Koopman*, 317; Oudemans, *Handleiding tot de Pharmacognosie van het Planten- en Dierenrijk*, 313.

¹²³ "Koophandel, Zeevaart en Visscherij"; *Nederlandsch Handelsmagazijn*, 1035.

Vanuit al deze gebieden werd orleaan per schip naar Europa vervoerd. Het werd over het algemeen of in grote broden/rollen of in droge koekjes in bananenbladeren of riet verpakt en in grote tonnen of vaten vervoerd.¹²⁴ Al in 1746 en mogelijk zelf nog eerder bestonden er twee verschillende soorten orleaan in de handel; een droge en ‘weeke’.¹²⁵ De ‘weeke’ of vochtige orleaan, orleana bumina, werd gekocht in deegachtige vorm en werd aangezien als ‘een beter koop’ dan de droge, orleana ficca.¹²⁶ Ook in de 19^e eeuw werd er nog onderscheid gemaakt tussen een droge en vochtige variant orleaan in de handel.¹²⁷ De Braziliaansche- of Para-O(rleaan) werd als een vochtig deeg in koekjes gevormd en in bladeren verpakt verkocht.¹²⁸ De droge orleaan kwam voornamelijk uit Cayenne, St. Domingo (Haïti), Barbados en Oost-Indië en stond bekend onder de namen: Cayenne-O(rleaan) en Oost-Indische-O(rleaan).¹²⁹ Deze orleaan zou 52% kleurstof leveren en werd in droge kleine koekjes in vaten van 200 tot 500 kg verhandeld.¹³⁰ Volgens twee verschillende bronnen was de Oost-Indische variant het allerbeste, omdat deze een nog hoger percentage kleurstof zou leveren.¹³¹ Uit Cayenne zou ook een nieuwe variant orleaan zijn gekomen, die in deegachtige en vochtige vorm verhandeld werd.¹³² Deze werd in bladeren verpakt en in vaten van 150 kg verhandeld.¹³³ Hollman vertelt dat deze nieuwe variant een dubbel zo groot ‘kleurend’ vermogen had als de ‘gewone orleaan’.¹³⁴ Waarschijnlijk is de nieuwe orleaan variant uit Cayenne die hier wordt beschreven, de orleaan verkregen door de methode van Dumontel in 1848 die eerder genoemd werd. Er zijn ook een aantal bronnen die uitlegden dat de orleaan, om hem houdbaar te houden tijdens de overtocht, met urine overgoten werd.¹³⁵ Tegen dit gebruik ontstond in de 19^e eeuw weerstand, waarschijnlijk door veranderende inzichten over hygiëne.¹³⁶

¹²⁴ Girardin, *Scheikunde voor den Beschaafden Stand en het Fabriekwezen*, 635; Otterloo, *De Nederlandsche Koopman*, 317.

¹²⁵ Weinmann, *Taalryk Register der Plaat- ofte Figuur-Beschryvingen*, 486.

¹²⁶ Ibid.

¹²⁷ Hollman, *Handboek voor den Kaasmaker in Nederland*, 132; "Koophandel, Zeevaart en Visscherij"; *Nederlandsch Handelsmagazijn*, 1035; Otterloo, *De Nederlandsche Koopman*, 317; Oudemans, *Handleiding tot de Pharmacognosie van het Planten- en Dierenrijk*, 313.

¹²⁸ Hollman, *Handboek voor den Kaasmaker in Nederland*, 132; Otterloo, *De Nederlandsche Koopman*, 317; Oudemans, *Handleiding tot de Pharmacognosie van het Planten- en Dierenrijk*, 313.

¹²⁹ Ibid.

¹³⁰ Otterloo, *De Nederlandsche Koopman*, 317.

¹³¹ "Koophandel, Zeevaart en Visscherij"; *Nederlandsch Handelsmagazijn*, 1035.

¹³² Hollman, *Handboek voor den Kaasmaker in Nederland*, 132; Oudemans, *Handleiding tot de Pharmacognosie van het Planten- en Dierenrijk*, 313.

¹³³ *Nederlandsch Handelsmagazijn*, 1035.

¹³⁴ Hollman, *Handboek voor den Kaasmaker in Nederland*, 132.

¹³⁵ "Koophandel, Zeevaart en Visscherij"; *Nederlandsch Handelsmagazijn*, 1035; P. J. Hollman, *Open Brief aan Allen, die Belang Hebben bij den Kaashandel in Nederland* (Alkmaar: Cour. & Handelsdr., 1880): 24; *Schat der Gezondheid* (Gorinchem/Gent: G. C. van der Mast/W. Rogghe, 1868): 285; Youatt, *Engelsche Rundveerassen*, 55.

¹³⁶ "Koophandel, Zeevaart en Visscherij"; *Nederlandsch Handelsmagazijn*, 1035; Hollman, *Open Brief aan Allen*, 285; Youatt, *Engelsche Rundveerassen*, 55.

Over de handel van orleaan binnen Europa is weinig bekend geworden in dit onderzoek, dus hier is mogelijk veel ruimte voor vervolgonderzoek. Uit twee bronnen bleek dat orleaan vaak in Europa aankwam in de havens van Nantes, Bordeaux en Havre in Frankrijk.¹³⁷ Dit ging om de orleaan die uit de Franse koloniën, voornamelijk Cayenne, afkomstig was.¹³⁸ Ook Engeland en Lissabon voerden veel vaten in.¹³⁹ Volgens Hulsman werd orleaan ook op Nederlandse schepen naar Europa gevoerd.¹⁴⁰ Waarschijnlijk kwam dit voornamelijk aan in de haven van Middelburg, waar vanuit de WIC operatief was, en de haven van Amsterdam, aangezien ook hier belangrijke handelscompagnieën gevestigd waren.¹⁴¹ De marktwaarde van orleaan verschilde door de jaren heen. Harcourt, een Engelse ontdekkingsreiziger, zou in zijn verslag in 1609 hebben gesteld dat orleaan een verfstof was die voor 12 gulden per pond, wat op dat moment vrij aan de prijs was, in de Nederlanden werd verkocht.¹⁴² In 1675 was de verkoopprijs van 1 pond orleaan tussen de 27 en 30 stuivers en in 1680 lag dit tussen de 13 en 16 stuivers per pond.¹⁴³ In het begin van de 17^e eeuw bracht 1 ton orleaan dus ongeveer f 5.000, wat overeen komt met ongeveer €2268, op.¹⁴⁴ Hulsman schatte de jaarlijkse opbrengsten van orleaan voor de WIC op f 9.000 (€4084) tussen 1620 en 1650.¹⁴⁵ Hiervan moest nog wel f 2.000 (€907) aan de WIC en aan onkosten betaald worden.¹⁴⁶ Al met al zouden we dus kunnen stellen dat orleaan een lucratief en belangrijk handelsproduct was voor de Nederlanden gedurende de 16^e tot 19^e eeuw.

WAT WAS DE ROL VAN ORLEAAN IN DE PRODUCTIE EN CONSERVERING VAN KAAS IN DE NEDERLANDEN?

Eenmaal in de Nederlanden aangekomen werd orleaan gebruikt in de productie van verscheidene producten, waaronder boter, textiel en kaas. Dit onderzoek kijkt naar Nederlandse identiteitsformatie rondom kaas en daarom zal in het volgende stuk de focus voornamelijk liggen op de rol van orleaan in de productie van kaas.

Orleaan werd vooral gebruikt in de productie van kaas om de binnenkant van de kaas en zijn korst de gewenste rode of gele kleur te geven. Kaas is van nature niet het gehele jaar eenzelfde kleur geel. Dit heeft te maken met het feit dat koeien niet het gehele jaar dezelfde voeding krijgen. Wanneer koeien in de wei staan, eten zij gras en komt caroteen, een oranje pigment dat in gras aanwezig is, in de melk van de koe terecht.

¹³⁷ *Nederlandsch Handelsmagazijn*, 1035; Otterloo, *De Nederlandsche Koopman*, 317.

¹³⁸ *Ibid.*

¹³⁹ *Nederlandsch Handelsmagazijn*, 1035.

¹⁴⁰ Hulsman, "Nederlands Amazonia," 91.

¹⁴¹ Hulsman, "Nederlands Amazonia," 59, 151.

¹⁴² Hulsman, "Nederlands Amazonia," 89.

¹⁴³ Hulsman, "Nederlands Amazonia," 181.

¹⁴⁴ Hulsman, "Nederlands Amazonia," 91.

¹⁴⁵ Hulsman, "Nederlands Amazonia," 132.

¹⁴⁶ Hulsman, "Nederlands Amazonia," 132.

Hierdoor verkrijgt de kaas zijn gele kleur. Om te zorgen dat kaas ook in de winter, wanneer de koeien geen gras eten, eenzelfde kleur geel heeft, wordt deze bijgekleurd met orleaan.¹⁴⁷ Kennelijk vond men het vroeger ook al belangrijk dat producten gedurende het gehele jaar een stabiel uiterlijk hadden. Een bron uit 1877 stelt bijvoorbeeld het volgende: *"In den winter moet de kaas gekleurd worden; de mode wil dit nu eenmaal."*¹⁴⁸ Ook werd de korst van bepaalde kazen donkerder gekleurd met orleaan.¹⁴⁹

De eerste vermelding van het gebruik van orleaan in de productie van kaas die dit onderzoek heeft kunnen vinden, was in Chomel's *Huishoudelyk Woordboek* in 1743.¹⁵⁰ Volgens Chomel werd: *"Veeltyds (...) in deze Kaas wat minder of meer Orleaan gewrongen, welke haar een gele koleur byzet, naar dat de gewoonte der Huislieden is"*.¹⁵¹ Echter betreft dit een naar het Nederlands vertaalde Franse bron, waarin niet specifiek vermeld staat dat orleaan ook werd gebruikt in de productie van kaas in de Nederland, waardoor we niet met zekerheid kunnen concluderen dat orleaan op eenzelfde manier werd gebruikt in Nederland. Wel is er een vrijwel soortgelijke vermelding van het gebruik van orleaan te vinden in een bron uit 1770, waarin wel duidelijk vermeld staat dat het om orleaan in de Nederlandse kaasproductie gaat.¹⁵²

In totaal vond dit onderzoek vijf bronnen afkomstig uit de 18^e eeuw die het gebruik van orleaan in de productie van kaas vermelden en tegen de twintig uit de 19^e eeuw. Hieruit zou men voorzichtig kunnen concluderen dat het gebruik van orleaan in de productie van kaas een gangbaar fenomeen was. Echter vond dit onderzoek ook een aantal bronnen halverwege de 19^e eeuw waarin stond dat Engelsen orleaan gebruikten in de kaasproductie en dat orleaan onder de Nederlanders alleen in de productie van boter en textiel gebruikt werd.¹⁵³ Daarnaast waren er ook verscheidene bronnen die het gebruik van orleaan beschreven en hierbij enkel het gebruik in de productie van boter en textiel noemden.¹⁵⁴ Dit zou kunnen betekenen dat het gebruik van orleaan in de productie van kaas niet algemeen bekend was. Aangezien de gevonden bronnen omtrent het gebruik van orleaan in de kaasproductie voornamelijk uit eind 18e en de 19e eeuw komen, blijft het onzeker of en hoe orleaan voor deze periode in de productie van kaas gebruikt werd. Daarbij moet echter wel

¹⁴⁷ Kang e.a., "Invited Review," 3892.

¹⁴⁸ Hollman, *Handboek voor den Kaasmaker in Nederland*, 141-142.

¹⁴⁹ Hollman, *Handboek voor den Kaasmaker in Nederland*, 131-32; Joannes Le Francq van Berkhey, "Zesde Afdeling, Veertiende Hoofdstuk, Bevattende Eene Beschrijving van Het Kaasmaken En de Daartoe Gebruikt Wordende Werktuigen En Gereedschappen," in *Natuurlijke Historie van Het Rundvee in Holland*, vol. 3 (Leiden: P. H. Trap, 1807), 446.

¹⁵⁰ Noel Chomel, *Huishoudelyk Woordboek*, vertaald door Lodewyk Schuer en A.H. Westerhof (Leiden/Amsterdam: S. Luchtmans/H. Uytwerf, 1743): 340.

¹⁵¹ Ibid.

¹⁵² Egbert Buys, *Nieuw en Volkomen Woordenboek van Konsten en Weetenschappen*, vol. 8 (Amsterdam: S.J. Baalde, 1770): 10.

¹⁵³ "Koophandel, Zeevaart en Visscherij"; *Nederlandsch Handelsmagazijn*. 1035; Otterloo, *De Nederlandsche Koopman*, 317.

¹⁵⁴ C.E. Bock, *De Bouw, het Leven en de Verpleging van het Menschelijk Lichaam*, vertaald door Dr. C. P. ter Kuile (Groningen: Noordhoff & Smit, 1882): 128; Linnaeus, *Handleiding tot de Plant- en Kruidkunde*, 9.

opgemerkt worden dat de kaasproductie tot ver in de negentiende eeuw voornamelijk een orale cultuur was, die weinig schriftelijk werd gedocumenteerd.

Verscheidene andere bronnen vermelden wel dat de binnenkant van Nederlandse kazen, waaronder Goudse, Stolkse, Leidse en Edammer kaas, vaak geel gekleurd werd door gebruikt te maken orleaan.¹⁵⁵ De precieze manier waarop orleaan gebruikt werd in de kaasproductie lijkt te verschillen. In de *Oeconomische Courant* wordt bijvoorbeeld uitgelegd dat de binnenkant van klaas gekleurd werd door een klein stukje orleaan dat met melk bevochtigd was, in een lepel melk te vermengen totdat deze een donkeroranje kleur had verkregen.¹⁵⁶ Vervolgens werd dit mengsel bij de melk in de melkkuip gegoten om de melk een lichtoranje kleur te geven.¹⁵⁷ Dit werd gedaan voordat het stremsel, het stofje dat de melk dik laat worden, aan de melk werd toegevoegd. Volgens deze bron zou hierdoor niet alleen de kleur, maar ook de kwaliteit van de kaas verbeteren, maar hier wordt geen reden voor gegeven.¹⁵⁸ In Hollman's *Handboek voor den Kaasmaker in Nederland* wordt een andere manier toegepast; Hollman legt uit dat orleaan eerst met water en potasch gekookt moest worden voordat het aan de melk toegevoegd werd.¹⁵⁹ Beiden manieren zouden waarschijnlijk een soortgelijk resultaat hebben gegeven. Zoals eerder vermeldt vermengt de rode kleurstof in orleaan, bixine, gemakkelijk in vet en alkaliën en lost de gele kleurstof, norbixine, gemakkelijk op in water. Door de orleaan met melk te vermengen, onder andere bestaande uit vet en water, of met water en potasch, een alkali, kan de kleurstof af worden gegeven aan het mengsel. In het *Algemeen Woordenboek van het Praktische Leven* vermeldt Rijnhart dat het afkooksel van orleaan pas later in het kaasmaakproces werd toegevoegd.¹⁶⁰ Hij legt namelijk uit dat orleaan toegevoegd werd aan het stremsel of de wrongel, het mengsel dat ontstaat na het toevoegen van stremsel.¹⁶¹

Orleaan werd niet enkel gebruikt om de binnenkant van kaas te kleuren, maar het werd ook gebruikt om de korst van kaas te kleuren. Le Francq van Berkhey beschrijft in 1807 hoe Leidse en Komijn kaas aan hun karakteristieke rode korst kwamen.¹⁶² Hij legt uit dat nadat de kaas voldoende gezouten en hard geworden was, de korst eerst glad geschraapt werd.¹⁶³ Vervolgens werd een mengsel van orleaan, in potasch

¹⁵⁵ Dr. J. Boscha Jr, *Het boek der Uitvindingen, Ambachten en Fabrieken* (Leiden: A. W. Sijthoff, 1880): 119; Hollman, *Handboek voor den Kaasmaker in Nederland*, 133; R.P. Rijnhart, *Algemeen Woordenboek van het Praktische Leven* (Gouda: G.B. van Goor, 1866): 582.

¹⁵⁶ *Oeconomische Courant*, vol. 2 (Amsterdam: C. Covens, 1799): 147, Delpher.

¹⁵⁷ Ibid.

¹⁵⁸ Ibid.

¹⁵⁹ Hollman, *Handboek voor den Kaasmaker in Nederland*, 141-142.

¹⁶⁰ Rijnhart, *Algemeen Woordenboek van het Praktische Leven*, 582.

¹⁶¹ Ibid.

¹⁶² Van Berkhey, "Zesde Afdeling, Veertiende Hoofdstuk, Bevattende eene Beschrijving van het Kaasmaken en de daartoe Gebruikt Wordende Werktuigen en Gereedschappen," 446.

¹⁶³ Ibid.

en water gekookt, over de kaaskorst heen gestreken en werd hier een laagje biest, de eerste melk die wordt gevormd nadat een koe is bevallen, overheen gesmeerd.¹⁶⁴ In het *Handboek voor den Kaasmaker in Nederland* in 1877 wordt de biest al door het orleaan-afkooksel gegoten om het te verdunnen voordat het over de kaas gesmeerd werd.¹⁶⁵ Volgens dit handboek werd dit mengsel vervolgens dagelijks op de kaas gesmeerd, waardoor de kaaskorst de gewenste bruinrode kleur zou verkrijgen.¹⁶⁶ Volgens dit handboek werd onder anderen gedaan omdat de kleurstof zou zorgen dat de korst beter bewaard bleef, maar er staat niet bij vermeldt waarom dit zo zou zijn.¹⁶⁷ De werkwijze in het *Handboek voor den Kaasmaker in Nederland* betreft het kleuren van korst van magere kaas, maar wellicht werd deze werkwijze op eenzelfde manier toegepast om de korst van andere soorten kaas te kleuren.

Dit onderzoek vond een groot aantal bronnen uit de 19^e eeuw over de echtheid en gezondheid van producten, die het gebruik van orleaan in de productie van kaas behandelden aangezien dit een ‘vervalsing’ van de kaas zou zijn.¹⁶⁸ Een aantal bronnen vermelden dat het gebruik van orleaan zelf in de kleuring van kaas geheel onschuldig was en het geen schadelijke gevolgen had voor de gezondheid.¹⁶⁹ Echter waren er ook vele bronnen die het gebruik van orleaan sterk afraadden. Zo waren er een aantal bronnen die tegen het gebruik van orleaan waren omdat orleaan, zoals eerder vermeldt, vaak verontreinigd was met urine.¹⁷⁰ Daarnaast stelt Hollman in zijn *Open Brief aan Allen, die Belang Hebben bij den Kaashandel in Nederland* dat men vooral niet orleaan moest gebruiken in de productie van kaas, omdat dit vaak voor gebruik gekookt werd met potasch en dit de werking van het stremsel in de kaasproductie tegen zou gaan.¹⁷¹ Ook waren er een aantal bronnen die niet per se iets tegen het gebruik van orleaan zelf hadden, maar wel zorgelijk waren over het feit dat dit product soms vervalst werd met menie, een oranje kleurstof die giftig was voor de mens.¹⁷² Deze

¹⁶⁴ Ibid.

¹⁶⁵ Hollman, *Handboek voor den Kaasmaker in Nederland*, 131-132.

¹⁶⁶ Ibid.

¹⁶⁷ Ibid.

¹⁶⁸ Carl Reclam en Dr. C. P. ter Kuile, *Algemeene Gezondheidsleer* (Deventer: A. ter Gunne, 1879): 539; F.L. Sonnenschein, *Handboek der Geregeltelijke Scheikunde*, vertaald door J. F. Suyver (Amsterdam: C.L. Brinkman, 1872): 553; Gilles van Overbeek de Meijer, *Scheepsgezondheidsleer* (Tiel: H. C. A. Campagne, 1861): 215; J.B. Friedrich, *De Vervalsching van Levensmiddelen*, vertaald door F. A. G. Holtkamp (Zwolle: S.H. ten Cate, 1863): 36; Johannes Baptista Friedreich, *Handboek der Gezondheids-Politie Betreffende Spijzen, Dranken en Gereedschappen*, vertaald door Dr. L. H. Verweij (’s Gravenhage: Gebroeders Belinfante, 1853): 539; Philipp Friedrich Hermann Klencke, *Handwoordenboek der Vervalschingen*, vertaald door A. J. de Bruijn (Utrecht: J. G. Broese, 1879): 102.

¹⁶⁹ Levy Ali Cohen, *Handboek der Openbare Gezondheidsregeling en der Geneeskundige Politie, met het Oog op de Behoeften en de Wetgeving van Nederland*, vol. 1 (Groningen: Wolters, 1872): Reclam en ter Kuile, *Algemeene Gezondheidsleer*, 539; 74; Youatt, *Engelsche Rundveerassen*, 55.

¹⁷⁰ Hollman, *Open Brief aan Allen*, 24; *Schat der Gezondheid*, 285; Youatt, *Engelsche Rundveerassen*, 55.

¹⁷¹ Hollman, *Open Brief aan Allen*, 24.

¹⁷² Friedrich, *De Vervalsching van Levensmiddelen*, 36; Friedreich, *Handboek der Gezondheids-Politie*, 539; Klencke, *Handwoordenboek der Vervalschingen*, 102; Reclam en ter Kuile, *Algemeene Gezondheidsleer*, 539; Sonnenschein, *Handboek der Geregeltelijke Scheikunde*, 553; Van Overbeek de Meijer, *Scheepsgezondheidsleer*, 215.

vervalsing vond volgens een aantal bronnen waarschijnlijk zowel plaats in de handel als in bepaalde kaasfabrieken.¹⁷³ Er waren in Engeland meerdere gevallen van loodvergiftiging bekend nadat Gloucester kaas gekleurd met menie in plaats van orleaan verkocht was.¹⁷⁴ Veel van deze bronnen beschrijven de vervalsing van orleaan met menie met betrekking tot Engelse kaassoorten en het wordt uit dit bronmateriaal dus niet volledig duidelijk of dit probleem ook in Nederland aan de orde was.¹⁷⁵

Naast het gebruik van orleaan in de kaasproductie, werd orleaan ook gebruikt in de productie van boter en textiel. Orleaan werd gebruikt in de boterproductie om de boter een gele kleur te geven.¹⁷⁶ Evenals bij kaas werd gele boter als beter aangezien dan witte boter, omdat hij werd geassocieerd met grasboter die van betere kwaliteit zou zijn.¹⁷⁷ Ook is er een mogelijk verband tussen het kleuren van boter met orleaan en commissieboters, maar hier is veel ruimte voor vervolgonderzoek. Over de ‘vervalsing’ van boter met orleaan zijn veel 19^e eeuwse bronnen te vinden.¹⁷⁸ Deze bevatten geen kritiek jegens dit gebruik, maar enkel manieren om de met boter gekleurde orleaan te herkennen.¹⁷⁹ Alleen Buys en Linnaeus legden uit dat orleaan de smaak van boter iets veranderde, hij zou sterker of hartiger worden.¹⁸⁰ In de productie van textiel werd orleaan ook gebruikt om een gele of licht oranje kleur af te geven aan wol, zijde en katoen.¹⁸¹ De kleur die men verkreeg verschilde afhankelijk van waarmee de orleaan vermengd werd of hoe hij geprepareerd

¹⁷³ Friedrich, *De Vervalsching van Levensmiddelen*, 36; Klencke, *Handwoordenboek der Vervalschingen*, 102; Van Overbeek de Meijer, *Scheepsgezondheidsleer*, 215.

¹⁷⁴ Friedrich, *De Vervalsching van Levensmiddelen*, 36.

¹⁷⁵ Friedrich, *De Vervalsching van Levensmiddelen*, 36; Friedreich, *Handboek der Gezondheids-Politie*, 150; Klencke, *Handwoordenboek der Vervalschingen*, 102; Sonnenschein, *Handboek der Geregeltelijke Scheikunde*, 553.

¹⁷⁶ A. J. Duval, *Voedsel, Voedsel-Bederf en Voedsel-Vervalsching* (Rotterdam: H. Nijgh, 1857), 24; Bock, *De Bouw, het Leven en de Verpleging van het Menschelijk Lichaam*, 128; Buys, *Nieuw en Volkomen Woordenboek van Kunsten en Wetenschappen*, 266; Cohen, *Handboek der Openbare Gezondheidsregeling en der Geneeskundige Politie*, 68; Klencke, *Handwoordenboek der Vervalschingen*, 41; "Koophandel, Zeevaart en Visscherij"; L. F. Persille, *Handleiding tot de Leer om de Gezondheid te Behouden* (Utrecht: J. G. van Terveen en Zoon, 1851), 334; Linnaeus, *Handleiding tot de Plant- en Kruidkunde*, 9; *Nederlandsch Handelsmagazijn*, 1035; Otterloo, *De Nederlandsche Koopman*, 317; Sonnenschein, *Handboek der Geregeltelijke Scheikunde*, 549; *Tafereel van Natuur en Konst*, 1769, 20: 130; Winkler Prins, *Geïllustreerde Encyclopaedie*, 700.

¹⁷⁷ Cohen, *Handboek der Openbare Gezondheidsregeling en der Geneeskundige Politie*, 68.

¹⁷⁸ Bock, *De Bouw, het Leven en de Verpleging van het Menschelijk Lichaam*, 128; Cohen, *Handboek der Openbare Gezondheidsregeling en der Geneeskundige Politie*, 68; Duval, *Voedsel, Voedsel-Bederf en Voedsel-Vervalsching*, 24; Klencke, *Handwoordenboek der Vervalschingen*, 41; Persille, *Handleiding tot de Leer om de Gezondheid te Behouden*, 334; Sonnenschein, *Handboek der Geregeltelijke Scheikunde*, 549.

¹⁷⁹ Bock, *De Bouw, het Leven en de Verpleging van het Menschelijk Lichaam*, 128; Cohen, *Handboek der Openbare Gezondheidsregeling en der Geneeskundige Politie*, 68; Klencke, *Handwoordenboek der Vervalschingen*, 41; Sonnenschein, *Handboek der Geregeltelijke Scheikunde*, 549.

¹⁸⁰ Buys, *Nieuw en Volkomen Woordenboek van Kunsten en Wetenschappen*, 226; Linnaeus, *Handleiding tot de Plant- en Kruidkunde*, 9.

¹⁸¹ Hermbstädt, *Catechismus der Apothecars-Kunst*, 192; Girardin, *Scheikunde voor den Beschaafden Stand en het Fabriekwezen*, 636; "Koophandel, Zeevaart en Visscherij"; *Nederlandsch Handelsmagazijn*, 1035; Otterloo, *De Nederlandsche Koopman*, 317; *Tafereel van Natuur en Konst*, 20: 130; Winkler Prins, *Geïllustreerde Encyclopaedie*, 700.

werd.¹⁸² Een bron legde uit dat orleaan altijd werd gebruikt om stoffen van een basiskleur te voorzien voordat ze echt gekleurd werden.¹⁸³ Echter werd orleaan niet vaak gebruikt in de textielververij omdat de verkregen kleur snel vervaagde door lucht en licht.¹⁸⁴ Er waren ook een aantal bronnen die stelden dat orleaan gebruikt werd om olieverf, was, kaarsen en vernis te kleuren en in Amerika en Spanje werd orleaan gebruikt om chocolade te kleuren.¹⁸⁵

Waarschijnlijk werd orleaan al voordat het werd gebruikt om kaas te kleuren, gebruikt om boter, textiel en chocola van een kleur te voorzien. Er zijn namelijk een aantal bronnen uit halverwege de 19^e eeuw waarin stond dat Engelsen orleaan gebruikten in de kaasproductie en dat orleaan onder de Nederlanders alleen in de productie van boter en textiel gebruikt werd.¹⁸⁶ Aangezien Hollman uitlegde dat het Nederlandse kaasmaakproces erg leek op de Engelse, zou het best mogelijk zijn dat de Nederlanders het gebruik van orleaan om kaas te kleuren hebben afgekeken van de Engelsen.¹⁸⁷ Volgens Hulsman leerden de Nederlanders dit gebruik echter van de Fransen.¹⁸⁸

DISCUSSIE EN CONCLUSIE

Al met al heeft dit onderzoek aan de hand van archiefmateriaal in Delpher de vergeten koloniale geschiedenis achter de kleurstof orleaan en het gebruik hiervan in de productie van kaas benaderd door onderzoek te doen met betrekking tot de volgende twee onderzoeksvragen: Waar kwam de orleaan vandaan en hoe kwam het in de Nederlanden terecht? Wat was de rol van orleaan in de productie en conservering van kaas en in andere producten, zoals boter en textiel, in de Nederlanden tussen de zestiende en negentiende eeuw?

Uit de eerste onderzoeksvraag blijkt dat orleaan zeker een koloniaal verleden heeft. Het kwam oorspronkelijk uit de tropische regio's van Zuid- en Midden-Amerika en waarschijnlijk werd het kort na aankomst van de Europeanen in dit gebied al naar Europa verhandeld. Uit het bronmateriaal blijkt dat orleaan een van de belangrijkste handelsproducten uit deze regio was voor de Europeanen en het blijkt dat voornamelijk de Spanjaarden, Fransen, maar ook de Nederlanders in orleaan handelden. De Nederlandse

¹⁸² Hermbstädt, *Catechismus der Apothecars-Kunst*, 192; Girardin, *Scheikunde voor den Beschaafden Stand en het Fabrijkwezen*, 636.

¹⁸³ *Tafereel van Natuur en Konst*, 20: 130.

¹⁸⁴ "Koophandel, Zeevaart en Visscherij"; *Nederlandsch Handelsmagazijn*, 1035; Winkler Prins, *Geïllustreerde Encyclopaedie*, 700.

¹⁸⁵ Joseph Townsend, *Reize door Spanje*, vertaald door Unknown, vol. 2 (Haarlem: A. Loosjes P.z., 1792), 385; "Koophandel, Zeevaart en Visscherij"; *Nederlandsch Handelsmagazijn*, 1035; Otterloo, *De Nederlandsche Koopman*, 317; Winkler Prins, *Geïllustreerde Encyclopaedie*, 700.

¹⁸⁶ "Koophandel, Zeevaart en Visscherij"; *Nederlandsch Handelsmagazijn* 1035, Otterloo, *De Nederlandsche Koopman*, 317.

¹⁸⁷ Hollman, *Handboek voor den Kaasmaker in Nederland*, 133.

¹⁸⁸ Hulsman, "Nederlands Amazonia," 222.

orleaanhandel was georganiseerd vanuit Nederlands-Guyana, voornamelijk in de koloniën Essequibo en Berbice. De orleaanhandel begon vanuit handel met de inheemse bevolking van deze gebieden, maar uiteindelijk werd de orleaan ook verbouwd op plantages waar zowel inheemse bevolking als waarschijnlijk ook slaven werkende waren.

Uit de tweede onderzoeksvraag blijkt dat het kleuren van kaas met orleaan een welbekend en gangbaar fenomeen was. Ten minste vanaf halverwege de 18^e eeuw werd orleaan al gebruikt in de kaasproductie in de Nederlanden en wellicht zelfs al eerder. Daarvoor werd het in de Nederlanden gebruikt in het kleuren van boter, textiel en andere producten. Aangezien er vele bronnen te vinden waren vanaf de 18^e eeuw over het gebruik van orleaan in het kleuren van kaas, zouden we kunnen stellen dat orleaan veel werd gebruikt in de kaasproductie. Daarnaast waren er vele bronnen in de 19^e eeuw die zorgen uitten over de ‘vervalsing’ van kaas met orleaan, wat verder aangeeft dat het gebruik van orleaan om kaas te kleuren een bekend fenomeen was. Bovendien geeft het feit dat er sprake was van een bekende vervalsing van orleaan met menie aan dat orleaan een dermate populair product was dat er markt was voor vervalsing.

Zoals eerder aangegeven heeft dit oriënterende onderzoek een aantal limitaties en is er nog veel ruimte voor vervolgonderzoek. Zo zou er bijvoorbeeld verder onderzoek kunnen worden gedaan naar de verhandeling van orleaan binnen Europa, waardoor het handelsnetwerk van orleaan binnen Europa achterhaald zou kunnen worden. Dit zou onderzocht kunnen worden door naar de verschillende handvesten van Europese handelssteden te kijken en naar archieven van Europese handelsorganisaties. Het zou ook erg interessant zijn de precieze omstandigheden rondom de productie en verhandeling van orleaan te onderzoeken, bijvoorbeeld door te onderzoeken hoe de handel met de inheemse bevolking verliep en wat de werkomstandigheden waren op de orleaanplantages. Door dit te onderzoeken zouden we meer te weten kunnen komen over de situatie rondom het koloniale verleden van orleaan. Om dit te onderzoeken zou er kunnen worden gekeken naar de WIC-archieven die op voormalig Nederlands-Guyana, in Guyana en Suriname, aanwezig zijn. Daarnaast zou het ook interessant zijn om te achterhalen waar orleaan op dit moment vandaan komt en hoe dit geproduceerd wordt. Wellicht is er vandaag de dag nog een neokoloniaal netwerk rondom de productie van orleaan aanwezig.

Door de kleurstof orleaan en diens geschiedenis te onderzoeken, wordt een nieuwe laag in de hedendaagse materialiteit van kaas blootgelegd. Door de geschiedenis van orleaan te onderzoeken, kunnen we namelijk meer te weten komen over het algemene koloniale verleden van kaas. Zoals in de introductie vermeldt is het namelijk mogelijk een algemeen koloniaal en globaal verleden te achterhalen door de geschiedenis van bepaalde producten te onderzoeken. Ondanks het feit dat dit onderzoek geen sluitende antwoorden heeft kunnen vinden op beiden onderzoeksvragen, kunnen we stellen dat orleaan een koloniale geschiedenis heeft en dat, ondanks het feit dat het kleuren van kaas met orleaan gedurende de 18^e en 19^e eeuw een bekend fenomeen was, deze geschiedenis grotendeels vergeten is. Ook is het zeker dat het gebruik

van orleaan is overgenomen van de inheemse bevolking van Amerika en dat de verhandeling van orleaan vervolgens in connectie met deze bevolking gebeurde. Hieruit kunnen we concluderen dat er wel degelijk assimilatie was tussen de inheemse- en kolonistencultuur.

Mogelijk is de reden voor het feit dat de koloniale geschiedenis vergeten is, dat orleaan, anders dan producten als suiker, tabak en koffie, minder direct zichtbaar is. De consument komt eigenlijk nooit direct met orleaan in aanraking. Orleaan is altijd verwerkt in andere producten en daarom is het koloniale verleden wellicht minder bekend. Een andere mogelijke reden hiervoor zou kunnen zijn dat de Nederlandse kolonie op de Wilde Kust minder lang heeft bestaan dan andere Nederlandse koloniën en de geschiedenis hiervan daarom meer in vergetelheid is geraakt. Hoonhout beschrijft de geschiedenis van Nederlands-Guyana zelfs als een ‘vergeten koloniale geschiedenis’.¹⁸⁹ Aangezien de Nederlandse orleaan voornamelijk uit deze regio kwam, is het aannemelijk dat dit mogelijk heeft bijgedragen aan het gebrek aan kennis wat betreft het koloniale product orleaan. Daarnaast zou het, zoals in de introductie werd gesteld, ook kunnen dat het koloniale verleden van orleaan doelbewust verdoezeld werd, omdat de koloniale praktijken van Nederland in strijd voelden met het liberale karakter van het land. Dit zou echter niet verklaren waarom dit enkel voor orleaan en niet voor andere koloniale producten gold.

Aangezien orleaan tot vandaag de dag nog steeds gebruikt wordt in de productie van vele Nederlandse kazen om deze van hun stabiele gele kleur te voorzien, is het belangrijk het koloniale verleden van orleaan kenbaar te maken aan het Nederlandse publiek. Dit onderzoek staat in verband met een project van de Nederlandse kunstenaar Suzanne Bernhardt. Zij is op dit moment bezig met een project waarin zij Nederlandse kazen maakt met aders en korsten van orleaan, die zij ten toon gaat stellen op de kunstbeurs van Rotterdam om het koloniale verleden van kaas zichtbaar en zelfs proefbaar te maken.

¹⁸⁹ Bram Hoonhout, ‘De vergeten Nederlandse slavernijgeschiedenis in Guyana’, Universiteit Leiden, laatst bewerkt 28 februari, 2020, <https://www.universiteitleiden.nl/nieuws/2020/02/de-vergeten-nederlandse-slavernijgeschiedenis-inguyana#:~:text=Vergeten%20Nederlandse%20geschiedenis,%3A%20Essequibo%2C%20Demerary%20en%20Berbice.&text=Aan%20het%20begin%20van%20de,uit%20de%20Nederlandse%20herinnering%20verdween>.



Afbeelding 4: Kaas met aders van orleaan, door Suzanne Bernhardt gemaakt

Door het koloniale van kaas te herintroduceren in het Nederlandse publieke geheugen, komen we een stap dichterbij het toegeven en accepteren van de omstreden rol van Nederland in de koloniale tijd. Kaas is onlosmakelijk met Nederland verbonden en Nederland is onlosmakelijk met diens koloniale verleden verbonden. Het is daarom eigenlijk geen verrassing dat dit ook terug te zien is in een van de meest kenmerkende producten voor Nederland.

BRONNEN

Primaire Bronnen

“Aangevoerd Sedert 4 Julij 1864. Te Amsterdam. Uit Zee.” *Wekelijksch Handels-Overzicht* 3 nr. 28 (1864): 119. Delpher.

Algemeene Vaderlandsche Letter-Oefeningen. Vol. 1. Amsterdam: A. van der Kroe en J. Yntema, 1792. Delpher.

Beschryving van Guiana. Amsterdam: Gerbrand Roos, 1794. Delpher.

De Koopmans-Goudmijn. Leiden: D. Noothoven van Goor, 1855. Delpher.

“Koophandel, Zeevaart en Visscherij; Voornaamste Verwstoffen en Voortbrengselen, die in den Handel onder het Artikel Verfwaren Voorkomen.” *Nijverheids-courant* 5 nr. 15 (1853). Deventer: D. J. Wilterdink. Delpher.

“Lyste van de Gemeene Middelen Op de Inkomende En Uytgaande Goederen En Koopmanschappen.” *Resolutien van de Heeren Staten van Hollandt Ende Westvrieslandt*, 1716. Delpher.

Oeconomische Courant. Vol. 2. Amsterdam: C. Covens, 1799. Delpher.

Schat der Gezondheid. Gorinchem/Gent: G. C. van der Mast/W. Rogghe. 1868. Delpher.

Tafereel van Natuur en Konst. Vol. 18. Amsterdam: Pieter Meijer, 1769. Delpher.

- Tafereel van Natuur en Konst.* Vol. 20. Amsterdam: Pieter Meijer, 1769. Delpher.
- Verhandelingen van het Bataviaasch Genootschap der Konsten en Wetenschappen.* Vol. 4. Rotterdam/Amsterdam: Reinier Arrenberg/Johannes Allart, 1786. Delpher.
- Vragt-lyst voor het Veer Tusschen de Steeden Rotterdam en Middelburg.* Middelburg: Hermanus Snel. 1798. Delpher.
- Beelaerts, A. W. *Extract Uit de Generale Keuren En Ordonnantien Der Stad Rotterdam.* Rotterdam: Hendrik van Waesberge, 1787. Delpher.
- Berkel, Adriaan van. *Amerikaansche Voyagien naar Rio de Berbice en Suriname.* Amsterdam: Johan ten Hoorn. 1695. https://books.google.nl/books?id=mYrQQMmE_YQC&printsec=frontcover&hl=nl&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q=verw&f=false.
- Blankaart, Steven. *Den Neder-Landschen Herbarius Ofte Kruid-Boek Der Voornaamste Kruiden.* Amsterdam: Jan ten Hoorn, 1698. <https://books.google.nl/books?id=v31jAAAAcAAJ>.
- Bock, C.E. *De Bouw, het Leven en de Verpleging van het Menschelijk Lichaam.* Vertaald door Dr. C. P. ter Kuile. Groningen: Noordhoff & Smit. 1882. Delpher.
- Boon Mesch, A. H. van der, H. C. van Hall, D. Pas, E. H. von Baumhauer and F. W. C. Krecke. *Tijdschrift Uitgegeven door de Nederlandsche Maatschappij ter Bevordering van Nijverheid.* Haarlem: De Erven Loosjes. 1868. Delpher.
- Boscha Jr, Dr. J. *Het Boek der Uitvindingen, Ambachten en Fabrieken.* Leiden: A. W. Sijthoff. 1880. Delpher.
- Burg, Cornelis Leendert van der. *De Geneesheer in Nederlandsch-Indië.* Vol. 3. Batavia: Ernst & Company, 1885. Delpher.
- Burgelijke Maatschappij. *Nieuwe Bijdragen Tot Het Menschelijk Geluk.* Vol. 3. Utrecht/Amsterdam: G. T. van Paddenburg, en Zoon/M. Schalekamp, 1797. Delpher.
- Buys, Egbert. *Nieuw en Volkomen Woordenboek van Konsten en Weetenschappen.* Vol. 6. Amsterdam: S.J. Baalde. 1777. Delpher.
- Buys, Egbert. *Nieuw en Volkomen Woordenboek van Konsten en Weetenschappen.* Vol. 8. Amsterdam: S.J. Baalde. 1777. Delpher.
- Chomel, M. Noel. *Huishoudelyk Woordboek, Vervattende vele Middelen om zyn goed te Vermeerderen en zyne Gezondheid te Behouden.* Leiden/Amsterdam: S. Luchtmans/ H. Uytwerf. 1743. https://boogle.nl/books?id=1OIWAAAacAAJ&printsec=frontcover&hl=nl&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=falseks.goo.
- Chomel, Noel M. *Algemeen Huishoudeijk-, Natuur-, Zedekundig- en Konstwoordenboek.* Vol 3. Leiden/Leeuwarden: Joh. le Mar/J.A. Chalmot. 1778. Delpher.
- Cohen, Levy Ali. *Handboek der Openbare Gezondheidsregeling en der Geneeskundige Politie, met het Oog op de Behoeften en de Wetgeving van Nederland.* Vol. 1. Groningen: Wolters. 1872.

Delpher.

- Dibbetz Westerwout, J. *Beknopte Beschryving Der Zeventien Nederlandsche Provinciën*. Nijmegen: Isaac van Campen, 1781. Delpher.
- Duval, A. J. *Voedsel, Voedsel-Bederfen Voedsel-Vervalsching*. Rotterdam: H. Nijgh. 1857. Delpher
- Eeden, F. W. van. *Beschrijvende Catalogus Koloniaal Museum Op Het Paviljoen Te Haarlem*. Vol. 4. Haarlem: De Erven Loosjes, 1887. Delpher.
- Edwards, Bryan. *Burgerlyke En Handelkundige Geschiedenis van de Engelsche Volksplantingen in de West-Indiën*. Vertaald door onbekend. Haarlem: Adriaan Loosjes P.z., 1794. Delpher.
- Friedrich, J.B. *De Vervalsching van Levensmiddelen*. Vertaald door F. A. G. Holtkamp. Zwolle: S.H. ten Cate. 1863. Delpher.
- Friedreich, Johannes Baptista. *Handboek der Gezondheids-Politie Betreffende Spijzen, Dranken en Gereedschappen*. Vertaald door Dr. L. H. Verweij. 's Gravenhage: Gebroeders Belinfante. 1853. Delpher.
- Geleerde Joodsche Mannen. *Geschiedenis Der Kolonie van Suriname*. Amsterdam/Harlingen: Allart/Van der Plaats, 1791. Delpher.
- Girardin, J. *Scheikunde voor den Beschaafden Stand en het Fabrijkwezen*. Vol 2. Gouda: G.B. van Goor. 1851. Delpher.
- Hagen, Karel Godefried. *Leerboek Der Apothekerskunst*. Vertaald door Onbekend. 4e dr. Vol. 1. Utrecht: J. de Waal Samz., 1794. Delpher.
- Hall, H. C. van. *Zuivelfabrieken*. 1872. Delpher.
- Hartsinck, Jan Jacob. *Beschryving van Guiana, of de Wilde Kust, in Zuid-America*. Amsterdam: Gerrit Tielenburg, 1770. https://books.google.nl/books?id=O04VAAAAQAAJ&printsec=frontcover&hl=nl&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false.
- Hekmeijer F. *Handleiding voor Technologie en Warenkennis*. Batavia: W. Bruining. 1876. Delpher.
- Herlein, J.D. *Beschryvinge van de Volk-Plantinge Zuriname*. Leeuwarden: Meindert Injema. 1718. Delpher.
- Hering, C. J. *Overzicht van de Cultuurgewassen en Boschproducten*. Vol. 6. Paramaribo: H. B. Heyde, 1902. Delpher.
- Hermstädt, Sigismund Friedrich. *Catechismus der Apothecars-Kunst, of de Eerste Grondbeginzelen der Artsenijmengkunde*. Vertaald door F. M. Lynen. 2e dr. Amsterdam: J. B. Elwe, 1813. Delpher.
- Hollman, P. J. *Handboek voor den Kaasmaker in Nederland*. Amsterdam: Schuitemaker & Co. 1877. Delpher.
- Hollman, P.J. *Open Brief aan Allen, die Belang Hebben bij den Kaashandel in Nederland*. Alkmaar:

Cour. & Handelsdr. 1880. Delpher.

Klencke, Philipp Friedrich Hermann. *Handwoordenboek der Vervalschingen*. Vertaald door A. J. de Bruijn. Utrecht: J. G. Broese. 1879. Delpher.

Knoop, Johann Hermann. *Beknopte Huishoudelyke Hovenier*. Harlingen/Amsterdam: Folkert van der Plaats/ Yntema en Tiboel in de Kalverstraat over de Jonge Graaf van Holland, 1762.
https://books.google.nl/books?id=v31jAAAAcAAJ&printsec=frontcover&hl=nl&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false.

Linnaeus, C. *Handleiding Tot de Plant- En Kruidkunde*. Vol. 3. Amsterdam: Lodewyk van Es, 17XX. Delpher.

Otterloo, Anthony van. *De Nederlandsche Koopman*. Dordrecht: C. Morcks Jzn. 1867. Delpher.

Oudemans, C. A. J. A. *Handleiding Tot de Pharmacognosie van Het Planten- En Dierenrijk*. Haarlem: A. C. Kruseman, 1865.

Martinet, J. F. *Historie der Waereld*. Vol. 9. Amsterdam: Johannes Allart, 1780. Delpher.

Nassy, David. "Historische Proeve over de Kolonie van Suriname". In *Geschiedenis Der Kolonie van Suriname*. Amsterdam: S. Emmering, 1974. http://www.dbnl.org/tekst/nass008gesc01_01/colofon.htm.

Overbeek de Meijer, Gilles van. *Scheepsgezondheidsleer*. Tiel: H. C. A. Campagne. 1861. Delpher.

Pereira, Jonathan. *Over Voedsel, Voeding en Spijsregel*. Vertaald door Dr. H. van Daalen. Tiel: H. C. A. Campagne. 1842. Delpher.

Persille, L. F. *Handleiding tot de Leer om de Gezondheid te Behouden*. Utrecht: J. G. van Terveen en Zoon. 1851. Delpher.

Pistorius, Thomas. *Korte En Zakelijke Beschrijvinge van de Colonie van Zuriname*. Amsterdam: Theodorus Crajenschot, 1763. <http://www.kitlv.nl/documents/library/334061075.pdf>.

Reclam, Carl. *Algemeene Gezondheidsleer*. Vertaald door Dr. C. P. ter Kuile. Deventer: A. ter Gunne. 1879. Delpher.

Rijnhart, R.P. *Algemeen Woordenboek van het Praktische Leven*. Gouda: G.B. van Goor. 1866. Delpher.

Sonnenschein, F.L. *Handboek der Geregte Scheikunde*. Vertaald door J. F. Suyver. Amsterdam: C.L. Brinkman. 1872. Delpher.

Stedman, John Gabriel. *Reize Naar Surinamen, En Door de Binnenste Gedeelten van Guiana*. Vol. 3. Amsterdam: Johannes Allart, 1800. Delpher.

Townsend, Joseph. *Reize Door Spanje*. Vertaald door onbekend. Vol. 2. Haarlem: A. Loosjes P.z., 1792. Delpher.

Weinmann, Johann Wilhelm. *Taalryk Register der Plaat- ofte Figuur-Beschryvingen der*

Bloemdragende Gewassen. Vertaald door Johannes Burmannus. Vol. 3. Amsterdam: Zacharias Romberg. 1746. Delpher.

Winkler Prins, A. *Geïllustreerde Encyclopaedie*. Vol. 11. Rotterdam: Uitgevers-maatschappij Elsevier. 1886. Delpher.

Wolbers, J. *Geschiedenis van Suriname*. Amsterdam: H. de Hoogh, 1861. Delpher.

Youatt, William. *Engelsche Rundveerassen*. Vertaald door E. C. Enklaar. Zwolle: W. E. J. Tjeenk Willink, 1852. Delpher.

Secundaire Bronnen

Aram, Bethany, en Bartolomé Yun-Casalilla, red. *Global Goods and the Spanish Empire, 1492–1824*. London: Palgrave Macmillan UK, 2014. <https://doi.org/10.1057/9781137324054>.

Cook, Harold. *Matters of Exchange: Commerce, Medicine and Science in the Dutch Golden Age*. Yale: Yale University Press, 2007. Ebook.

Crosby, Alfred W. *The Columbian Exchange: Biological and Cultural Consequences of 1492*. 30th anniversary dr. Westport, Connecticut: Praeger, 2003. Ebook.

Crosby, Alfred W. *Ecological Imperialism: The Biological Expansion of Europe, 900-1900*. 2e dr. New York: Cambridge University Press, 2004. Pdf.

Curry-Machado, Jonathan, red. *Global Histories, Imperial Commodities, Local Interactions*. Basingstoke: Palgrave Macmillan, 2013. Pdf.

Emmer, Pieter. *The Dutch Slave Trade 1500-1850*. New York: Berghahn Books. 2006. books.google.nl/books/about/The_Dutch_Slave_Trade_1500_1850.html?id=jvno7nJsMycC&redir_esc=y.

Emmer, Pieter C., en Jos J.L. Gommans. *The Dutch Overseas Empire, 1600–1800*. 1ste dr. Cambridge University Press, 2020. <https://doi.org/10.1017/9781108647403>.

Fatah-Black, Karwan, and Matthias Van Rossum. “Beyond Profitability: The Dutch Transatlantic Slave Trade and Its Economic Impact.” *Slavery and Abolition* vol. 36, nr. 1 (2015): 63–83. doi.org/10.1080/0144039X.2013.873591

Fatah-Black, Karwan and Matthias van Rossum. “Slavery in a ‘Slave Free Enclave’? Historical Links between the Dutch Republic, Empire and Slavery, 1580s-1860s.” *WerkstattGeschichte* vol. 66–67 (2015): 55–74. www.narcis.nl/publication/RecordID/oai%3Apure.knaw.nl%3Apublications%2Fb7b23b33-f55b-4567-9ea0-4e068fd3d3e0.

Gentilcore, David. *Food and Health in Early Modern Europe: Diet, Medicine and Society, 1450–1800*. London: Bloomsbury Academic, 2016. Ebook.

- Guerrini, Anita. "A Natural History of the Kitchen." *Osiris* 35 (2020): 20-41. <https://www.journals.uchicago.edu/doi/10.1086/708746>
- Hoonhout, Bram. *Borderless Empire: Dutch Guiana in the Atlantic World, 1750-1800*. Early American places. Athens: The University of Georgia Press, 2020.
- Hondelink, Merit. "Een Kijkje in de Vroegmoderne Nederlandse Keuken Vanuit Archeobotanisch, Historisch En Experimenteel Perspectief." *Paleo-Aktueel* 28 (2017): 69–78. <https://ugp.rug.nl/Paleo-aktueel/article/view/36121>.
- Hulsman, L. A. H. C. 'Nederlands Amazonia: Handel met de Indianen tussen 1580 en 1680'. Universiteit van Amsterdam, 2009.
- Israel, Jonathan. *The Dutch Republic: Its Rise, Greatness and Fall, 1477-1806*. Oxford: Oxford History of Early Modern Europe. 1995. [b-ok.xyz/ireader/852891](https://doi.org/10.1017/9780198165289)
- Kang, E.J., R.E. Campbell, E. Bastian, en M.A. Drake. 'Invited Review: Annatto Usage and Bleaching in Dairy Foods'. *Journal of Dairy Science* 93, nr. 9 (september 2010): 3891–3901. <https://doi.org/10.3168/jds.2010-3190>.
- Klein, Wouter, Peter van den Hooff, Kalliopi Zervanou, Frans Wiering, Toine Pieters, Marijn Koolen and Wouter Alink. "Creating Time Capsules for Historical Research in the Early Modern Period: Reconstructing Trajectories of Plant Medicines," *HistoInformatics*, November 6, http://ceur-ws.org/Vol-1992/paper_2.pdf.
- Kusukawa, Sachiko. *Picturing the Book of Nature: Image, Text and Argument in Sixteenth Century Human Anatomy and Medical Botany*. Chicago: University of Chicago Press, 2011. Ebook.
- Leong, Elaine. *Recipes and Everyday Knowledge*. Chicago: University of Chicago Press, 2018. Ebook.
- Noije, Lonke van, en Annemarie Wennekers, Hoofdstuk 3 van het Sociaal en Cultureel Rapport 2019 – Denkend aan Nederland. Nederlandse identiteit in geschreven media. Media-analyse, 51. <https://www.scp.nl/publicaties/monitors/2019/06/26/denkend-aan-nederland>.
- Oostindie, Gert. "History Brought Home: Post-Colonial Migrations and the Dutch Rediscovery of Slavery." In *Post-Colonial Immigrants and Identity Formations in the Netherlands*, edited by Ulbe Bosma, 155-174. Amsterdam: Amsterdam University Press. 2012. www.jstor.org/stable/j.ctt45kfpq.10
- Prak, Maarten. *Gouden Eeuw: Het Raadsel van de Republiek*. Amsterdam: Uitgeverij Boom. 2012. Ebook.
- Prak, Maarten. "Citizen Radicalism and Democracy in the Dutch Republic: The Patriot Movement of the 1780's". *Theory and Society* vol. 20 nr. 1 (1991): 73-102. link.springer.com/content/pdf/10.1007%2F978-0-306-47344-4_4
- Pratt, Mary Louise. *Imperial Eyes: Travel Writing and Transculturation*. 2^e dr. London: Routledge, 2010. Ebook.

- Postma, Johannes. *The Dutch in the Atlantic Slave Trade 1600-1815*. Cambridge: Cambridge University Press, 2008. books.google.nl/books/about/The_Dutch_in_the_Atlantic_Slave_Trade_16.html?hl=nl&id=HGoyvMF7xw8C.
- Rossum, Maarten van. “‘Vervloekte Goudzugt’: De VOC, slavenhandel en slavernij in Azië.” *TSEG* vol. 12, nr. 4. (2015): 29-57. www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&ved=0ahUKEwjJuqz8zq3bAhUBuRQKHxKBrSQFggqMAA&url=https%3A%2F%2Fwww.tseg.nl%2Farticles%2F10.18352%2Ftseg.90%2Fgalley%2F90%2Fdownload%2F&usg=AOvVaw2sCcMs4O3WuZqGZEBjqahP.
- Schama, Simon. *The Embarrassment of Riches: An Interpretation of Dutch Culture in the Golden Age*. New York: Vintage Books; A Division of Random House Inc. 1987. Print.
- Schiebinger, Londa and Claudia Swan, red. *Colonial Botany. Science, Commerce, and Politics in the Early Modern World*. Philadelphia: University of Pennsylvania Press, 2005. Ebook.
- Spinden, Herbert Jr. ‘Thank the American Indian’. *Scientific American* 138, nr. 4 (1928): 330–32. JSTOR.
- Vries, Jan de. *The Dutch Rural Economy in the Golden Age, 1500-1700*. Yale Series in Economic History. New Haven: Yale University Press, 1974. Ebook.
- Wall, Wendy. *Recipes for Thought: Knowledge and Taste in the Early Modern English Kitchen*. Philadelphia: University of Pennsylvania Press, 2016. Ebook.
- Welie, Rik van. “Slave Trading and Slavery in the Dutch Colonial Empire: A Global Comparison.” *New West Indian Guide* vol. 82, nr. 1/2 (2008): 47-96. www.jstor.org/stable/43390702.

