

Tijd-Schrift

HEEMKUNDE EN LOKAAL-ERFGOEDPRAKTIJK
IN VLAANDEREN

Voeding

viermaandelijks tijdschrift » jaargang 6, nr. 3 | december 2016



Heemkunde Vlaanderen vzw

Huis De Zalm

Zoutwerf 5 » BE-2800 Mechelen

T +32 15 20 51 74 » F +32 15 20 54 23

info@heemkunde-vlaanderen.be » www.heemkunde-vlaanderen.be

Facebook: <http://www.facebook.com/heemkundevlaanderen>

Twitter: @HeemkundeVL



Tijd-Schrift

COLOFON

Tijd-Schrift | Heemkunde en
lokaal-erfgoedpraktijk in Vlaanderen
Jaargang 6, nr. 3 | 2016
www.tijd-schrift.be
info@tijd-schrift.be
T +32 15 20 51 74

HOOFDREDACTIE

Jan De Meester

REDACTIERAAD

Paul Degraeve, Heidi Deneweth,
Fons Dierickx, Ferdi Geerts, Hilmi Kaçar,
Nele Provoost, Tine Van Osselaer,
Bram Vannieuwenhuyze,
Machteld Venken, Tijn Vereenooghe
en Tom Verschaffel.

VERANTWOORDELIJKE UITGEVER

Fons Dierickx,
p.a. Zoutwerf 5, 2800 Mechelen

LAY-OUT & DRUK

Drukkerij Leën, Hasselt

ABONNEMENTEN

Tijd-Schrift verschijnt driemaal per jaar.
Een jaarabonnement kost € 25.
Voor buitenlandse abonnementen
wordt dit bedrag verhoogd met de
verzendingkosten. Losse nummers
kosten € 10 (+ verzendingkosten).
Rekeningnummer Heemkunde
Vlaanderen:
IBAN: BE79 0682 2185 9033.
BIC: GKCCBEBB.

© Heemkunde Vlaanderen vzw

Afbeelding cover: Keukenstuk, met op
de achtergrond Jezus bij Martha en
Maria, Joachim Bueckelaer, 1569
(Rijksmuseum, Amsterdam)

ISSN 2034-6263

INHOUD

- | | |
|--|----|
| Etensresten uit een beerput
Archeologisch onderzoek van vroegere
voedingspatronen
ANTON ERVYNCK | 6 |
| 'Beaucoup de fruits'
Over de plaats en de rol van fruit in het adellijke
maaltijdenpatroon (circa 1860–1914)
SOFIE ONGHENA | 22 |
| Hemels zoet
Culinaire adviezen en desserts op het
Vlaamse platteland, 1900–1940
SARAH LUYTEN, YVES SEGERS EN GREET DRAYE | 42 |
| Kinderen en hun voeding in Brusselse
ziekenhuizen in de negentiende eeuw
PETER SCHOLLIERS | 64 |
| 'Een stukje van elk'
Kaas en vererfgoeding in België tussen
1945 en 2000
ANNEKE GEYZEN | 80 |

In volgende nummers behandelen onder meer de thema's 'Zorg',
'Geheimzinnigheid' en 'Onderwijs'. Zelf een artikel schrijven voor
Tijd-Schrift? Bezorg uw suggestie met korte abstract zo snel mogelijk
via redactie@tijd-schrift.be.

Voeding

Eten en drinken, een dak boven het hoofd en kleding zijn van oudsher materiële basisbehoeften van de mens. Toch is eten vandaag veel meer geworden dan een basisbehoefte. Of het nu 'dagelijkse kost', 'puur genieten' of een snelle hap onderweg is, eten doen we allemaal. We zijn ons steeds beter bewust hoe voeding onze gezondheid beïnvloedt, maar eten is ook een essentieel onderdeel van onze 'lifestyle'. De internationale keuken creëerde interessante 'fusions'; veganisten en macrobioten vinden veel gemakkelijker hun gading dan pakweg vijftig jaar geleden. Elk gerecht heeft zijn type bord, kom en bestek, elke drank zijn eigen glas, en tafeldecoratie kan zorgen voor de meest uiteenlopende sferen. Kookboeken horen bij de best verkochte boeken in Vlaanderen, kookwinkels doen gouden zaken, en etentjes, sneukeltoeren, culinaire uitstappen en erfgoedactiviteiten zoals 'De week van de smaak' verrijken onze vrije tijd. Die combinatie van basisbehoefte, gezondheid en 'lifestyle' hebben de voedingssector tot een van de belangrijkste economische sectoren gemaakt.

Omwille van haar alomtegenwoordigheid, haar economisch belang, de impact op huishoudbudgetten, de vele regionale variëteiten en haar mode- of trendgevoeligheid is voeding ook een gedroomd en veelzijdig onderzoeksthema voor historici en erfgoedwerkers. Heel wat heemkundigen hebben al langer het potentieel van voedingsgeschiedenis ontdekt. Door in culinaire workshops lokale specialiteiten in de kijker te plaatsen of door recepten en menukaarten te verzamelen, hebben zij bewust of onbewust meegewerkt aan de 'vererfgoeding' van voedsel. De redactie van Tijd-Schrift wil met dit themanummer over 'voeding' inspelen op die toenemende belangstelling en aantonen hoe gevarieerd de keuken van het culinaire onderzoek is, welke ingrediënten tot afzonderlijke onderzoeksthema's hebben geleid en welke onderzoeksmethoden nieuwe perspectieven voor heemkundig onderzoek kunnen bieden. Sommige auteurs doen hierbij een actieve oproep aan onze lezers om hun expertise te delen in de verdere exploratie en onderbouwing van dit bijna onuitputtelijke thema.

Een eerste, verrassende bijdrage wordt geleverd door Anton Erynck die voeding bestudeert aan de hand van... uitwerpselen en afval! Precies omdat voeding eeuwenlang zo alledaags is geweest, achtten tijdgenoten het meestal niet relevant daarover veel te noteren, behalve wanneer grote, vorstelijke banketten met exotische gerechten werden gehouden. Over de dagelijkse keuken van de middeleeuwen wisten we bijzonder weinig, totdat de beerputarcheologie haar intrede deed. Anton Erynck leidt ons doorheen de verschillende lagen van beerputten, zeef het materiaal met steeds fijnmaziger netten en toont aan hoe zowel kreeftpantersers als stuifmeelkorrels ons een boeiend verhaal vertellen over de dagelijkse kost van het verleden, lokale voedselproductie en import, veranderingen in de keuken, en zelfs sociale distinctie. Door de arbeidsintensiteit van het onderzoek wordt de hulp van vrijwilligers en huizenonderzoekers hierin bijzonder gewaardeerd.

Sofie Onghena leidt ons vervolgens rond in de tuinen, boomgaarden, serres en keukens van de hogere kringen uit de late negentiende eeuw. Vooral edelvrouwen, die een groot huishouden leidden, hielden hun inkomsten en uitgaven nauwgezet bij in huishoudboekjes, waarvan er behoorlijk wat bewaard bleven. Het is een plezier te lezen hoe Sofie Onghena uit deze ogenschijnlijk saaie boekhoudkundige bronnen de boeiende wereld van fruitteelt, fruitbewaring- en consumptie tevoorschijn tovert. De kasteelhovenier speelde een cruciale rol in deze adellijke huishoudens. Hij was verantwoordelijk voor de vormgeving en het onderhoud van moestuinen, boomgaarden en serres, waar de kasteelheer graag "zijn" eigen kweek liet zien, maar was ook de spilfiguur in de communicatie tussen keuken en moestuin. Fruitkweek was één zaak, maar ook fruitbewaring stelde de huishoudens voor uitdagingen waarvoor culinaire creativiteit oplossingen bood. In adellijke kringen was fruit een middel tot sociale distinctie: de kweek en het tentoonstellen van unieke soorten, en het opdienen van exclusieve fruitgerechten en –desserts tijdens banketten.

Er was een wereld van verschil tussen deze vaak exuberante dissens en de eentonige aardappel- en broodmaaltijden van boerengezinnen waar slechts bij uitzonderlijke gelegenheden een eenvoudig dessert op tafel kwam. Na 1900 kwam er evenwel meer variatie in het plattelandsdieet en vonden ook nagerechten en zoete tussendoortjes steeds meer gegadigden. Sarah Luyten, Yves Segers en Greet Draye analyseren *De Boerin*, het ledenblad van de Boerinnenbond, en stellen vast hoe de dalende suikerprijzen en de introductie van nieuwe ingrediënten en moderne keukenapparatuur een toenemende variëteit aan desserts binnen eenieders bereik en culinaire capaciteiten brachten. Via haar dessertrecepten promootte het katholieke tijdschrift spaarzaamheid en een hecht familieleven op het platteland. In het kalmere winterseizoen en op zondag mochten boerendochters experimenteren met ingrediënten geproduceerd op de eigen boerderij, wat als bijkomend voordeel had dat al dit lekkers hun broers en vaders uit de cafés hield. De twintigste-eeuwse plattelandskeuken en de dessertcultuur zijn onderzoeksthema's waarover nog weinig geweten is en waaraan heemkundige kringen een belangrijke bijdrage kunnen leveren via de analyse van handboeken van huishoudscholen, receptenboekjes of aan de hand van interviews.

De bijdrage van Peter Scholliers richt zich op de interactie tussen voeding en gezondheid. De vooruitgang van de geneeskunde en de toenemende belangstelling voor dieetleer benaderde voeding ook vanuit een medisch perspectief. Peter Scholliers onderzoekt aan de hand van correspondentie, ziekenhuisreglementen en rapporten over inbreuken hierop hoe Brusselse ziekenhuizen de diëten van kinderen optimaliseerden en ze doelgericht afstemden op de veronderstelde noden van de jonge patiëntjes. Dit leidde ertoe dat de kindervoeding sneller verbeterde dan die van de volwassen patiënten. De auteur gunt ons hierbij een kijkje in de interne keuken van deze instellingen en toont aan dat de wijzigende voedingspatronen de stedelijke consumptieveranderingen volgden. De negentiende eeuw was overigens een eeuw waarin de aandacht voor het kind toenam en deze groep niet langer als een louter mini-variëteit van een volwassene werd behandeld.

Het themanummer sluit af met een bijdrage van Anneke Geyzen die aantoont hoe het beschermen van nationale landbouwbelangen de vererfgoeding van voeding in de hand heeft gewerkt. Toen na de Tweede Wereldoorlog de Europese economische integratie de belangen van kleinere zuivelproducenten, zoals België, dreigde te verdrücken, is er actief ingezet op het promoten van zuivelgebruik wat uiteindelijk leidde tot de beruchte melkplassen en boterbergen. Actieve campagnes die inspeelden op lokale-regionale tradities hebben de kaasproductie en -consumptie eerst in België gestimuleerd en hebben vervolgens 'Belgische kazen' als volwaardige en goedkopere alternatieven voor de buitenlandse 'fromages' naar voren geschoven. Via 'predicaatanalyse' van artikelen en advertenties in *De Boerin* toont Anneke Geyzen de toenemende vererfgoeding van kazen aan.

Dit themanummer brengt een rijk scala aan onderzoeksthema's, bronnen en methoden en biedt beredeneerde bibliografieën voor wie zich verder in deze onderwerpen wil verdiepen. Meerdere auteurs doen tevens een warme oproep aan heemkundigen om zich op het voedingsonderzoek toe te leggen en reiken hiervoor enkele suggesties aan. Laat het u smaken!

Heidi Deneweth

Namens de redactie van Tijd-Schrift



Etenresten uit een beerput

Archeologisch onderzoek van vroegere voedingspatronen

Anton Ervynck

Het lokt meestal wat gegniffel uit, als je als archeoloog vertelt dat je een dag hebt doorgebracht in een middeleeuwse beerput, op zoek naar wat mensen daar eeuwen geleden hebben achtergelaten. De associatie met uitwerpselen, stank en andere onaangenaamheden doet op zijn minst de wenkbrauwen fronsen en mogelijk rijzen er zelfs vragen over de geestestoestand van de opgraver. Die bezorgdheid is echter nergens voor nodig want het archeologisch beerputonderzoek is als wetenschappelijke onderneming minstens zo interessant en eerbiedwaardig als het doorzoeken van archieven en boeken, of het bestuderen van oude schilderijen. Het maakt allemaal deel uit van een fundamentele vraagstelling, met name hoe mensen in het verleden hun voedselvoorziening organiseerden en welke consumptiepatronen dat deed ontstaan. Daarbij vullen archeologie, geschiedenis en de studie van beeldmateriaal elkaar perfect aan. De ervaring leert immers dat wat mensen op papier of perkament noteerden niet alles dekt wat werd gegeten, terwijl een archeoloog die ontbrekende zaken vaak wel kan terugvinden. Maar het omgekeerde is ook waar: voedingsresten die niet in de bodem bewaren kan men enkel via de geschreven bronnen bestuderen. Als men voedingswaren afbeeldde, bijvoorbeeld op stilleven, gebeurde ook dat weer heel selectief. Maar toch is de informatie essentieel want schilderijen plaatsen etenswaren in hun sociale of symbolische context. Het combineren van zoveel mogelijk verschillende benaderingen is dan ook de enige manier om een enigszins samenhangend beeld te krijgen van de voeding in het verleden.¹ De specifieke rol die een oude beerput daarbij kan spelen, wordt toegelicht in wat volgt. Voor een goed begrip is het echter nodig eerst wat dieper in te gaan op de structuur die een beerput is, en hoe die functioneerde. Daarna wordt uitgelegd hoe de vulling ontstaat en welke mogelijkheden voor datering die biedt. De methodiek van het opgraven wordt vervolgens toegelicht, en de wijze waarop men de vondsten verwerkt. Ten slotte komen de interpretaties aan bod, die op kleine en grote schaal inzicht geven in onze vroegere eetgewoonten.

1 A. Ervynck, W. Hupperetz en J.M. van Winter, 'Papier, botten of pitten? De problemen en kansen van een geïntegreerde aanpak van het thema "middeleeuwse voeding"', in: W. Hupperetz en J.M. van Winter (red.), *Dagelijks leven op kastelen in Limburg (1350–1600): Voeding en voedselbereiding* (Venlo 1995) 6–23.

De beerput

Een beerput is een afgesloten, gemetselde, ondergrondse bakstenen structuur waarin in eerste instantie menselijke uitwerpselen worden opgevangen. Er is steeds een verbinding met een of meerdere latrines. De bovenzijde van de meestal vierhoekige bakstenen put bestaat doorgaans uit een gewelf of een koepel, terwijl er in regel geen vloer is, waardoor vocht in de bodem kan wegsijpelen. Beerputten zijn typisch voor stedelijke bewoning vanaf de late middeleeuwen maar kwamen ook voor in of bij grote woningen op het platteland, zoals herenhoeves, kastelen of abdijen.



Een opgegraven negentiende-eeuwse beerput uit Aalst (Hopmarkt) toont links vooraan het stortgat waarlangs de latrine met de put in verbinding stond. De aanzet van het weggebroken gewelf is nog net zichtbaar en er is duidelijk geen vloer aanwezig. © Agentschap Onroerend Erfgoed

De opkomst van de beerput gaat samen met een ontwikkeling van bewoning die dermate uitgebouwd en dicht werd dat het in de bodem verwerken van menselijke en dierlijke uitwerpselen ter plaatse niet meer mogelijk was. Ook het stedelijk leefmilieu (waterlopen, open ruimten) kon de druk en de vervuiling niet meer opvangen. Er werd dus bij de woning een container voorzien, die kon geleegd worden, waarna de beer buiten de stad werd gevoerd. Op het platteland was er tegelijk een nood aan bemesting waardoor de stedelijke beer daar welkom was. Ook belangrijk in deze ontwikkeling was de groeiende behoefte aan meer hygiëne en comfort binnen de stedelijke wooncultuur, waardoor de confrontatie met de eigen 'afvalproducten' zoveel mogelijk werd vermeden.²

Natuurlijk is de gemetselde bakstenen beerput niet het enige type van container waarin menselijke uitwerpselen opgevangen werden. Er zijn voorlopers zoals de eenvoudige, in de grond uitgegraven beerkuil of met hout of vlechtwerk afgelijnde putten. Soms werden afgedankte tonnen ingegraven om als container te dienen of men hergebruikte waterputten die niet langer in dienst waren. In wat volgt, wordt echter gefocust op de bakstenen structuren.

De vulling

De inhoud van een beerput wordt dikwijls gezien als een van de eenvoudigst op te graven archeologische sporen. Uitgaande van de veronderstelling dat de vulling gewoon het resultaat is van een geleidelijke, dagelijkse ophoping van

2 Zie voor de geschiedenis van de opkomst van de beerput: R. van Oosten, *De stad, het vuil en de beerput. De opkomst, verbreiding en neergang van de beerput in stedelijke context* (Leiden 2015).



Een grote beerput onder een huis aan de Grote Markt van Dendermonde. Na de opgraving van de zestiende-eeuwse vulling (zie Beeckman en Van Hecke, in druk) bracht de huidige eigenaar een vloer aan en werd rechts in de wand een toegang met trap gemaakt. © Stad Dendermonde

materiaal, die in haar totaliteit meestal een korte tijdspanne vertegenwoordigt, volstaat het de put als één geheel te legen en klaar is kees. Niets is echter minder waar: een beerputvulling kent een complexe opbouw en is vrijwel nooit homogeen. Vooreerst komen in de put niet enkel menselijke uitwerpselen terecht. Opgravers vinden er glas, aardewerk, leer, munten, houten voorwerpen en wat er nog meer in een vroeger huishouden aanwezig was. Voor een deel zijn dit verloren voorwerpen: een munt die uit een broekzak viel bij het toiletbezoek, of een kamerpot, uit de handen geglipt bij het ledigen. Een ander deel van de inhoud van een beerput is echter overduidelijk het resultaat van een moedwillige dump van afgedankte spullen. Het lijkt er op dat de structuur ook als afvalput werd gebruikt, alhoewel dat niet zo handig was als de mest in de landbouw werd aangewend. Soms is het duidelijk dat het dumpen zich vooral manifesteerde als de put niet langer tot toiletcontainer diende. De structuur werd 'aan zijn eind' niet nog eens geruimd maar steeds 'vol' opgegeven, want leegmaken kostte geld. En dan gooide men er gauw nog eens alle afval in die men kwijt wilde. Ook bij een verhuizing kon dat gebeuren; het leegmaken was dan voor de volgende huurder of eigenaar, als die daar nog de moed voor had. Indien niet, treft de opgraver onderin de put een pure beerlaag waarboven zich een waar afvalpakket heeft opgehoopt.

In de beerput kwamen ook etensresten terecht. Voor een deel gebeurde dat via de menselijke ontlasting die niet volledig verteerde plantenresten bevatte, maar soms ook een stukje bot. Opvallend daarbij is hoe vaak men vroeger de pitten van druiven, appels en zelfs kersen inslikte, waardoor die soms een echte laag



De vulling van een zestiende-eeuwse beerput onder het stadhuis van Aalst bevatte veel aardewerk. De kamerpotten zijn te herkennen aan de brede opening. © Agentschap Onroerend Erfgoed

in de vulling vormden. Grotere etensresten zijn meestal ook aanwezig, niet via het maag-darmkanaal maar via rechtstreekse dump. Het gaat dan om grotere plantenresten en knoken, schelpen, eischaal en dies meer. Voor een deel kan men zich inbeelden dat gehoopt werd dat dit organische afval zou verteren, om zo deel van het mestpakket te worden, maar evengoed gaat het zoals bij de aardewerkscherven vaak overduidelijk om het storten van grof vuil. Die grovere etensresten werden dan nog aangevuld met plantenmateriaal dat niet met menselijke voeding te maken heeft (vloerbedekking, dierenvoeder), de resten van dieren die in hun geheel in de put gegooid zijn (katten, honden) of die er bij toeval in vielen (kikkers, muizen).



De zestiende-eeuwse beerlaag uit de grote beerput onder een huis aan de Grote Markt van Dendermonde: een kamerpot, veel kersenpitten maar geen grover afval (zie Beeckman en Van Hecke, in druk). © Stad Dendermonde



Een afvalaag uit een beerput uit het Karmelietenklooster te Aalst: schelpen van oester en mossel en – zoals het hoort in een klooster – veel vis. De wervels van schelvis en kabeljauw zijn duidelijk herkenbaar. © Agentschap Onroerend Erfgoed

Dit alles hoopte zich dan ook nog eens op een niet-homogene manier op. De beerputvulling bestond uit een waterige brij waarin rottend materiaal langzaam bezonk. Zwaardere zaken konden, toen ze neerkwamen in de put, echter diep in de vulling wegzakken waarbij ze delen van de afzetting naar boven stuwden. Lichter materiaal bleef dan weer drijven. Bovendien zat de stortkoker, het kanaal waarlangs de latrine met de put in verbinding stond, vaak asymmetrisch waardoor zich aan de ene zijde van de vulling zwaarder afval ophoopte terwijl lichtere vondsten zich horizontaal verplaatsten. Soms zijn er ook nog eens meerdere stortkokers, wat het vullingsproces nog complexer maakte. Het eindresultaat is dus nooit een mooi gestratificeerd, horizontaal lagenpakket waarin, per laagje, de tegelijk afgezette, homogene vondsten netjes bij mekaar zijn blijven zitten.

Een tijdscapsule?

Men zegt wel eens dat een beerput een soort tijdscapsule is waarin we de voeding en het huisraad van een bepaalde periode bij elkaar vinden. Om welke tijdspanne het dan gaat, valt af te leiden uit de vondst van munten, de kenmerken van het aardewerk en het glas, en indien nodig een radiokoolstofdatering.³ Meestal kunnen de dateringen echter niet preciezer zijn dan een halve of hoogstens een kwart eeuw en tevens blijft de vraag welke tijdsduur de beerputvulling in werkelijkheid vertegenwoordigt. Gaat het om zes maanden of om meerdere jaren? Met andere woorden: hoe vaak werd de put geruimd? Historische bronnen, die voor een woning de kosten betaald aan de ruimers oplijsten, tonen grote verschillen. Voor het zeventiende-eeuwse Breda loopt de frequentie uiteen van één tot bijna acht jaar, met een gemiddelde rond vier en een half jaar.⁴ Voor Haarlem worden in dezelfde periode hogere waarden genoteerd, waarbij enkele huizen het zelfs tot twaalf jaar uithouden vooraleer de ruimers dienden langs te komen.⁵

Men zegt wel eens dat een beerput een soort tijdscapsule is waarin we de voeding en het huisraad van een bepaalde periode bij elkaar vinden

Het is een illusie te denken dat men door het centimeter per centimeter opgraven van een beerputvulling bij wijze van spreken jaar per jaar zou teruggaan in de tijd. Dit wordt onmogelijk gemaakt door de eerder geschetste complexe vullingsgeschiedenis. Bovendien heeft het herhaaldelijk ruimen van de beerputten, wat ongetwijfeld soms onvolledig gebeurde, er voor gezorgd dat onderin of in de hoeken van de put beduidend oudere vondsten kunnen steken. En dat kunnen ook etensresten zijn.

Door fijne mazen

Om een beerput als informatiebron over voedingspatronen te gebruiken, moet een geschikte opgravingsmethodiek worden gevolgd. Allereerst is het belangrijk om aandacht te schenken aan het plantaardig en dierlijk deel van de vondsten in de vulling. Dat lijkt logisch maar in vroeger archeologisch onderzoek gebeurde het meer dan eens dat beerputten onderzocht werden in de hoop

3 Zie voor deze methode: P. Degryse e.a., *Natuurwetenschappen en archeologie. Methode en interpretatie*. 2^{de}, aangepaste druk (Leuven en Den Haag 2015). De radiokoolstofdatering meet de ouderdom van een organisch object aan de hand van het radioactieve koolstof dat het nog bevat. Na de dood van een organisme vervalt de radioactieve koolstof immers aan een gekend tempo.

4 W. Hupperetz, 'Micro history, archaeology and the study of housing culture. Some thoughts on archaeological and historical data from a cesspit in 17th-century Breda', in: K. De Groot, D. Tys en M. Pieters (red.), *Exchanging medieval material culture: studies on archaeology and history presented to Frans Verhaeghe, Relicta monografieën 4* (Brussel 2010) 279–284.

5 Van Oosten, *De stad, het vuil en de beerput*, 305.

goed bewaarde voorwerpen te vinden terwijl dieren- en plantenresten eenvoudig niet werden ingezameld.



Een staal uit een negentiende-eeuwse beerput uit Aalst (Hopmarkt) wordt gespoeld op de zeef. Naast okknoten en pitten van kers en pruim komt ook wat botmateriaal tevoorschijn. © Agentschap Onroerend Erfgoed

Tegenwoordig ligt dit geheel anders en krijgt ook het ecologisch materiaal alle aandacht. Toch blijft er een methodologisch probleem. Veel dieren- en plantenresten zijn klein en kunnen tijdens het opgraven moeilijk met de hand verzameld worden. Het is dus aangewezen om grote volumes uit de beerputvulling met water te spoelen over zeven met kleine maaswijdtes. Deze stalen neemt men niet lukraak maar op bepaalde dieptes in de put, en met respect voor de eventuele gelaagdheid in de vulling. Het onderscheid tussen beer- en stortlagen is daarbij van essentieel belang. In Vlaanderen gebruikt men bij het spoelen vaak gestapelde zeven met (van boven naar onder) maaswijdtes van vijf, tweeënehalve en een halve millimeter. Zo ontsnappen zelfs de kleinste visbotjes (bijvoorbeeld van sprout of spiering) niet aan de staalname. Voor minuscule plantenresten is ook dat echter niet voldoende en wordt een klein staalvolume over een zeef met openingen van een kwart millimeter gespoeld. Voor het inzamelen van stuifmeelkorrels (zie verder) neemt men een klein volume aan sediment uit de vulling, dat niet wordt gezeefd maar dat later in het laboratorium chemisch zal worden geprepareerd.

Hoewel het daarvoor al wel sporadisch gebeurde in Vlaanderen, is het systematisch zeven van (een deel van) de vulling van archeologische sporen een ontwikkeling van de jaren tachtig van de twintigste eeuw. Dit is vrij laat ten opzichte van bijvoorbeeld de Angelsaksische of Nederlandse archeologie en verklaart meteen waarom het bij ons tot in 1990 heeft geduurd voor er – in een middeleeuwse beerput in Antwerpen – een botje van een haring is gevonden, toch de meest gegeten vis uit die tijd.⁶ Bij studies van vóór 1990 moeten we dus onvermijdelijk vragen stellen als er interpretaties over de consumptie van vis aan bod komen.⁷

6 A. Eryvynck en M. Buelens, 'De Burchtgracht en het secreet van Sint-Ontcommere; dierenbeenderen uit de Antwerpse binnenstad', *Bulletin van de Antwerpse Vereniging voor Bodem- en Grottonderzoek*, 1 (1990) 1–23.

7 W. Van Neer en A. Eryvynck, *Archeologie en vis. Herlevend verleden 1* (Zellik 1993).

Teamwerk

Eens het zeven achter de rug, worden de onderzoekers geconfronteerd met grote volumes residu waarin naast de gezochte dieren- en plantenresten ook allerlei fragmenten van voorwerpen zitten, naast puinbrokjes en andere dingen die niet voor verdere studie gewenst zijn. Dan start dus het tijdrovende werk om met de hand (en een pincet) de culturele en ecologische vondsten uit het residu te halen. Wat die laatste groep betreft, gebeurt dat voor de plantenresten uit nog natte residu's want door drogen vermindert hun herkenbaarheid. Voor de dierenresten kunnen gedroogde residu's worden gebruikt. Het droge sorteerwerk wordt in meerdere archeologische diensten samen met vrijwilligers gedaan. Het is immers vrij makkelijk de vondsten te leren herkennen en voor de deelnemers opent zich een wereld van klein materiaal die ze nog nooit verkend hadden.

Het droge sorteerwerk wordt in meerdere archeologische diensten samen met vrijwilligers gedaan. Het is immers vrij makkelijk de vondsten te leren herkennen en voor de deelnemers opent zich een wereld van klein materiaal die ze nog nooit verkend hadden



Gedroogd zeefresidu met plantenresten en botten van vissen, vogels en zoogdieren. Het uitsorteren dient met de hand te gebeuren. © Agentschap Onroerend Erfgoed

Het determineren, een soortnaam kleven op de vondsten, is echter wel een werk voor specialisten. Je hebt bovendien onderzoekers met verschillende achtergrond nodig om alle etensresten op naam te krijgen. Een dierkundige zal zich bekommeren om de studie van de schelpen, de vis- en vogelbotten, en de knoken van zoogdieren. Maar vaak is die variatie te groot voor één persoon en zijn er specialisten per vondstcategorie. Voor de studie van elk daarvan is er bovendien een zo volledig mogelijke referentiecollectie vereist, opgebouwd uit recent materiaal. Voor vissen heb je dan skeletmateriaal nodig van zo'n 50 zoetwatersoorten en meer dan 100 soorten uit de zee, liefst ook van verschillende leeftijden, en dus afmetingen, want vissen groeien het hele leven door en de kenmerken van het skelet veranderen daarbij. Dergelijke echt volledige collecties zijn in ons land enkel aanwezig in het Koninklijk Belgisch Instituut voor Natuurwetenschappen.⁸

De studie van de plantenresten wordt meestal verdeeld onder twee onderzoekers. Iemand zal zich bezig houden met de zaden en vruchten uit de zeefstalen, iemand anders met de stuifmeelkorrels uit het speciaal daarvoor genomen staal. Ook deze onderzoekers maken gebruik van uitgebreide referentiecollecties opgebouwd uit recent plantenmateriaal.

Meestal vertegenwoordigen de zeefstalen enkel een deel van de beerputvulling. Een gedetailleerde uitwerking van het totale volume vergt immers zeer veel tijd.

8 Vautierstraat 29, 1000 Brussel,
<http://www.natuurwetenschappen.be>

Een zestiende-eeuwse beerput uit Dendermonde is ooit in zijn geheel bemonsterd, wat 4.200 liter zeefstaal opleverde. Na maanden van zeven en uitsorteren, startte de studie van de visresten. Die werd na zo'n twee maanden stilgelegd, toen reeds 19.254 visbotjes waren onderzocht. Schattingen wezen immers uit dat het onderzoek van alle visresten nog veertien maal zo lang zou duren (en uiteindelijk een collectie van 286.088 visbotjes zou omvatten), terwijl het onderzochte aantal ruim voldoende bleek voor een reconstructie van de visconsumptie in het Dendermondse huishouden.⁹



Visresten, manueel uitgesorteerd uit een zeefresidu, resultaat van uren en uren monnikenwerk. Het gaat vooral om resten van kabeljauwachtigen, naast wat haring en platvis. © Agentschap Onroerend Erfgoed

Omdat de opgravingen een beerput meestal in verband brengen met een (vroegere) woning, is het voor de latere interpretatie van de vondsten van groot belang in de stads- of andere archieven op zoek te gaan naar de bewoners die voor het vullen van de put instonden. Iedereen die graag in oude folianten snuffelt, kan daarbij helpen. Door historici is immers een gerichte methodiek uitgewerkt die onderzoekers op weg zet om de geschiedenis van een huis en zijn bewoners te reconstrueren.¹⁰ In het ideale geval kom je zo te weten wie er in het huis woonde waarbij de beerput hoorde, en – belangrijker nog – wat het beroep en de maatschappelijke status van die mensen was. Helemaal boeiend wordt het als de onderzochte structuur van een historisch bekend persoon blijkt te zijn, zoals in Engeland, toen men claimde de beerput van Shakespeare te hebben opgegraven.¹¹ Essentieel bij het leggen van een verband tussen een beerputvulling en historische personen blijft natuurlijk de reeds besproken dateerbaarheid van de opgegraven vondsten.

Wat kwam er op tafel?

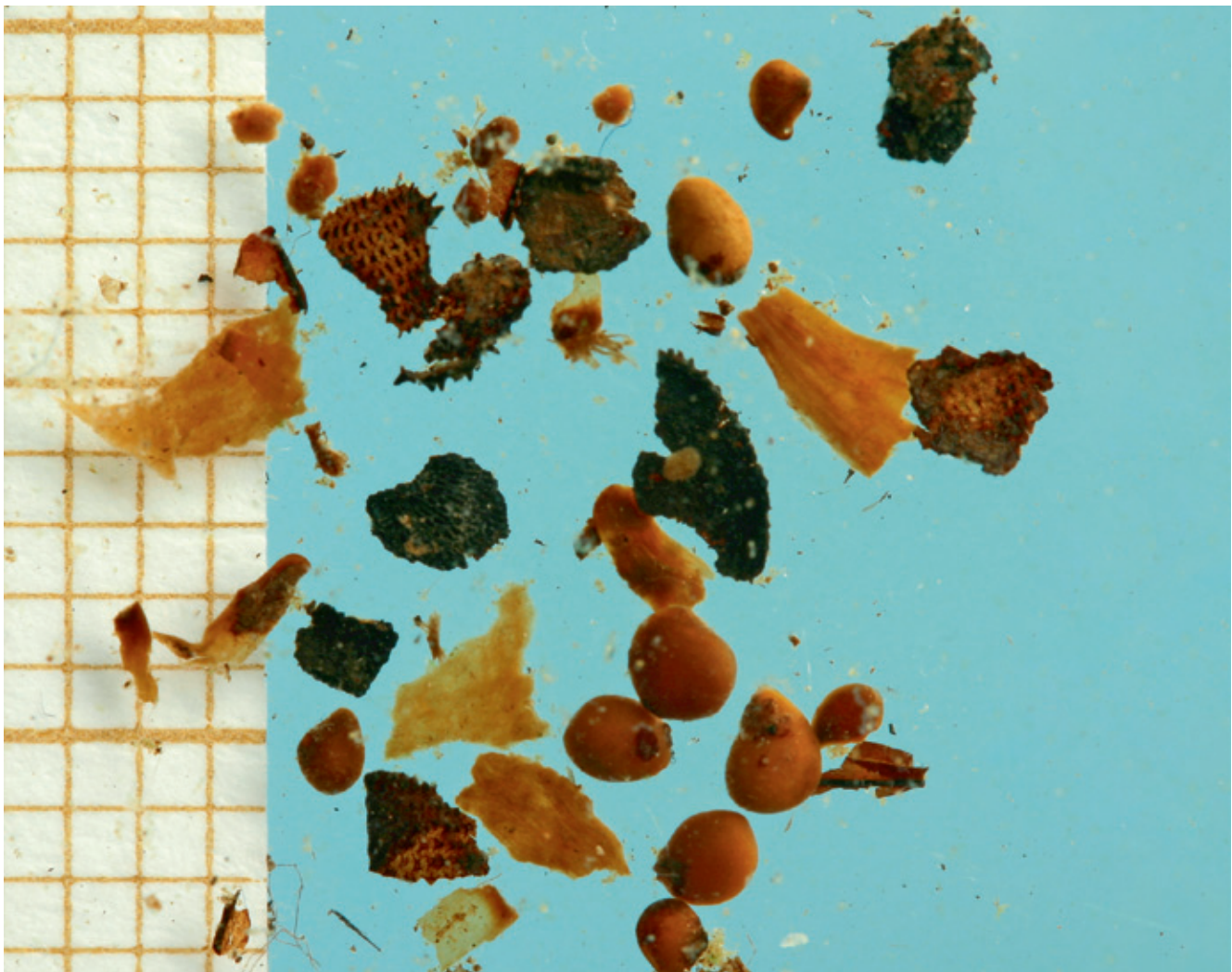
Omdat beerputten doorgaans uitstekende bewaringsomstandigheden voor organisch materiaal bieden, is een gedetailleerde reconstructie mogelijk van de voedingswaren die in een huishouden werden verwerkt en gegeten. Het hangt er natuurlijk van af welk soort beerputvulling men bemonsterd en onderzocht heeft. Een echte beerlaag zal enkel etensresten bevatten die doorheen het menselijk spijsverteringskanaal zijn gepasseerd. Dat kan via ingeslikte pitten een kijk geven op de consumptie van fruit, en gebeurlijk zal ook een wervel van een visje zijn opgegeten, maar ver in de interpretatie raak je in dit geval niet. Interessanter wordt het als men de beerput ook als container voor groter organisch afval heeft gebruikt. Dan vind je niet enkel wat er via de uitwerpselen in is beland maar ook de klikjes die op tafel achterbleven. Vis- en vogelbotten verschijnen dan in grote aantallen, net zoals wat kleinere zoogdierbotten, de schelpen van mariene soorten als mossels en oesters, of de huisjes van alikruiken en wijngaardslakken. Indien de put echt als stort werd benut, kon er

9 D. Beeckman en C. Van Hecke (red.), *Inden Cop opden Merckt. Archeologisch onderzoek van een huishouden uit 16^{de}-eeuws Dendermonde* (Gent in druk).

10 Deze methode kwam al eerder aan bod in H. Deneweth, 'Licht zonder zicht. Burenovereenkomsten rond lichtinval en privacy in vroegmodern Brugge', *Tijd-Schrift*, 5:2 (2015) 6–21, daar 10–12. Zie in detail: L. Charles, G. Everaert en C. Laleman, *Erf, huis en mens: huizenonderzoek in Gent* (Gent 2001); H. Deneweth, J. D'Hondt en K. Leenders, *Een huis in Brugge: vademecum voor de historische studie van woningen, eigenaars en bewoners* (Brugge 2001); L. Van Langendonck, *Handleiding voor historisch huizenonderzoek in de Mechelse binnenstad tot 1800* (Mechelen 2005).
http://stadsarchief.mechelen.be/_uploads/stadsarchief.mechelen.be/Diensten/Stadsarchief/downloads/Huizenonderzoek.pdf

11 <http://www.telegraph.co.uk/news/newstoppers/howaboutthat/7558387/Archaeologists-dig-up-Shakespeares-cesspit.html>

nog grover afval in, waaronder ook resten uit de keuken, ontstaan bij de voedselbereiding maar niet op tafel geserveerd. Dat kan dan onder meer om wervels of lange beenderen van runderen gaan maar omdat men vroeger kleiner vee ook thuis slachtte, ook om stukken van schapen- of varkens-schedels, of de onderkaken van die dieren.



Enkele typische plantenresten uit een beerlaag: klokhuisfragmenten van appel, steencellen van peer, fragmenten van onkruidzaden die meegekomen zijn met graan, zemelen en kleine pitjes van vijgen en aardbeien (uit de beerput van de stadsgevangenis van Mechelen). © Agentschap Onroerend Erfgoed

Uit dit materiaal kunnen bijna nooit maaltijden worden gereconstrueerd, omdat we niet weten wat samen hoorde in een bereiding en hoe de voedingswaren zijn klaargemaakt.¹² Of een kippetje werd geroosterd, in de oven bereid of in bouillon gekookt, is op het botmateriaal niet af te lezen. De studie concentreert zich dus vooral op de ingrediënten, maar dat is al een wereld van informatie op zich. Bij de zoogdierresten wordt in eerste instantie gekeken welke van de drie traditionele vleesleveranciers het populairst was: rund, schaap of varken. Verder zien we welke delen van het dier werden klaargemaakt en hoe het kadaver daarbij is opgedeeld. Ook de slachtleeftijd is een belangrijk kenmerk want kalfsvlees, bijvoorbeeld, betekent culinair iets totaal anders dan steak van een afgedankte melkkoe. De leeftijd waarop een dier voor de bijl ging, laat zich aflezen aan de samenstelling van het gebit en de slijtage van de tanden, of aan de mate van sluiten van de groeischijven van de lange beenderen.

12 A. Eryvnc, A. Lentacker en W. Van Neer, 'Culinaire archeozoölogie: de moeizame zoektocht naar tafelresten', in: M. Dewilde, A. Eryvnc en F. Becuwe (red.), *Cenulae recens factae. Een huldeboek voor John De Meulemeester, Novi Monasterii 10* (Gent 2010) 189–210.



Doormidden gekliefd schapenschedels uit een laatmiddeleeuwse beerput uit het Prinsenhof te Brugge.
© Agentschap Onroerend Erfgoed

De studie concentreert zich dus vooral op de ingrediënten, maar dat is al een wereld van informatie op zich

Tussen het grote zoogdierbot kunnen ook resten van jachtwild zitten: edelhert, ree of everzwijn. Haas en konijn vormen kleinere buit, als die laatste soort tenminste niet in een hok is opgekweekt. Bij de vogelresten zit meestal vooral pluimvee dat op het neerhof voorkwam: kip, gans, eend en al eens een duif. Gejaagde vogels kunnen een brede waaier van soorten vertegenwoordigen, van allerlei eendensoorten tot houtsnippen en ongeveer alle zangvogels. Opvallend is daarnaast de variatie aan vis die vroeger op tafel verscheen. Uit het zoete water kwam meer dan alleen maar paling of gekweekte karper. Een ganse reeks van soorten uit de karperfamilie werd gegeten, net zoals snoek, baars, pos, kwabaal of meerval. Vooral bij de karperachtigen zaten soms heel kleine visjes maar die werden blijkbaar zeer geschikt geacht voor consumptie. Trekkende soorten waren van minder belang want steur, zalm, spiering, elft en fint zullen al veel last gehad hebben van waterbeheersingswerken en aantasting van hun leefmilieu. Veel vis kwam uiteraard uit zee. Haring en platvissen waren daarbij het belangrijkste, net zoals de groep van de kabeljauwachtigen: kabeljauw, schelvis en wijting. Maar ook roggensoorten duiken in vrijwel elke beerput op terwijl andere soorten zoals ponen, tong of tarbot af en toe hun verschijning maken. Wellicht speelt persoonlijke voorkeur hier een rol want hoe is anders te verklaren dat in de zestiende-eeuwse vulling van een Aalsterse beerput resten van minstens veertig grote pietermannen zaten, terwijl die vis anders vrijwel nooit wordt gevonden in de Vlaamse archeologie?¹³

13 K. De Grootte e.a., 'De Valcke, de Slotete en de Lelye, burgerwoningen op de Grote Markt te Aalst (prov. Oost-Vlaanderen): onderzoek naar de bewoners, analyse van een vroeg-16^{de}-eeuwse beerputvulling en de evolutie tot stadhuis', *Archeologie in Vlaanderen*, VIII (2004) 281–408.

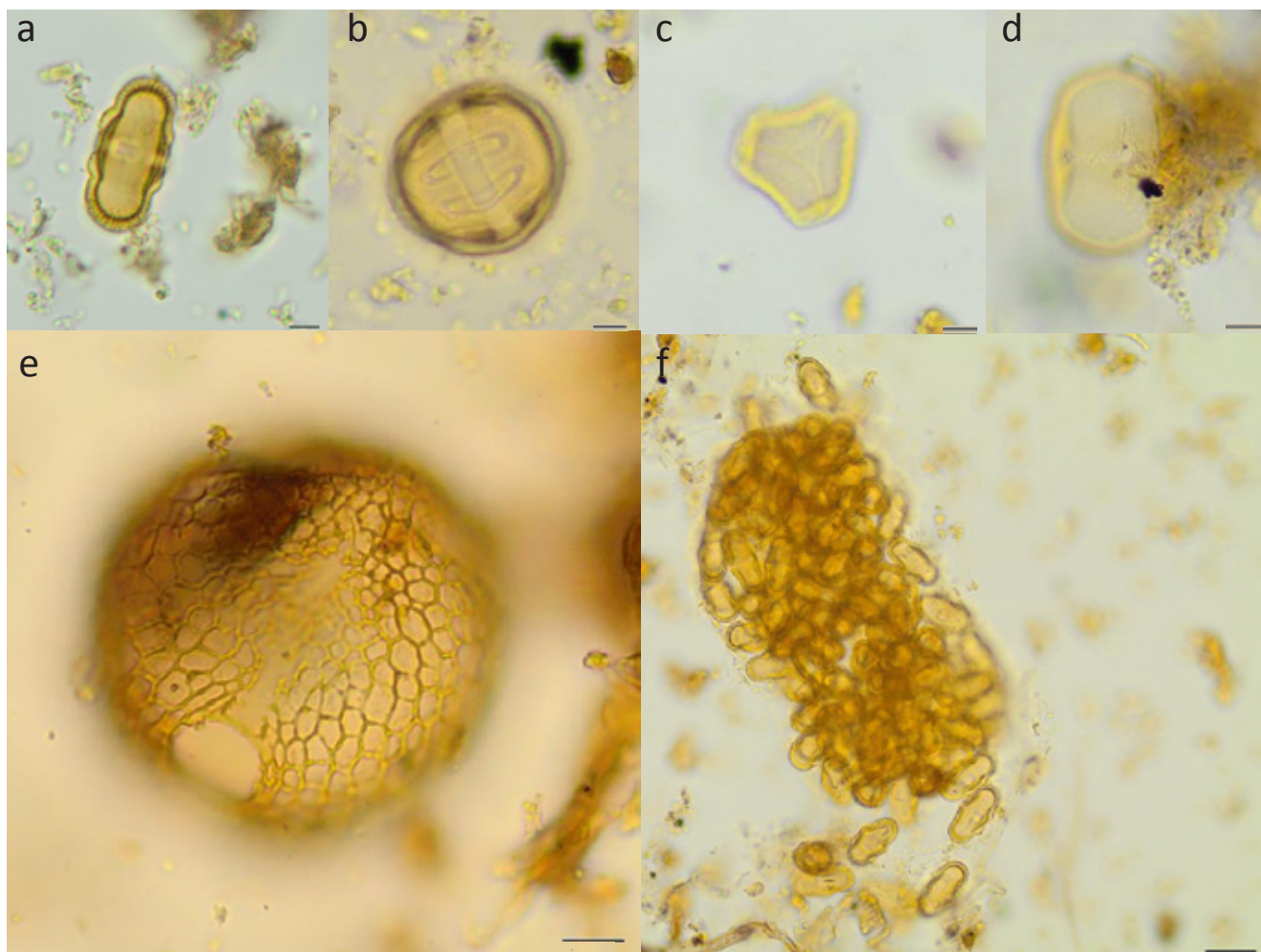
Om een goed beeld van de visconsumptie te krijgen is het nodig de lichaamslengte van de dieren te reconstrueren, wat kan aan de hand van een uitgebreide referentiecollectie. Een karper van dertig centimeter is culinair en qua aankoop prijs immers iets anders dan een ondermaats exemplaar van tien centimeter. Even belangrijk is het om te achterhalen in welke vorm de vis werd gebruikt. Kocht men verse kabeljauw of de gedroogde vorm gekend als stokvis? At men zijn haring vers, gerookt of gepekeld? Het is niet altijd eenvoudig om op het botmateriaal het onderscheid te maken, maar er zijn mogelijkheden.¹⁴

- 14 A. Eryvynck en W. Van Neer, 'Vers of bewerkt? Archeologisch onderzoek naar de bewaarmvormen van vis', in: A.-K. Lescauwae e.a. (red.), *Abstractenboek studiedag "Vissen in het verleden. Een multidisciplinaire kijk op de geschiedenis van de Belgische zeevisserij"*, VLIZ Special Publication, 76 (Oostende 2016) 22–34.



Verkoold plantenresten uit een veertiende-eeuwse beerput onder het stadhuis van Aalst: erwten (linksboven), zaden van boldierik, een onkruid dat meekomt met de graanoogst (rechtsboven), rogge- en tarwekorrels (linksonder), en een detail van deze laatste (rechtsonder). © Agentschap Onroerend Erfgoed

Zaden en vruchten laten toe een beeld te krijgen van het deel van de consumptie dat in middeleeuwse en latere tijden het belangrijkste was: het plantaardig materiaal. Granen vormden de basis van de voeding maar de korrels overleven helaas niet goed in de gemiddelde beerputvulling. Enkel verkoold blijven ze bewaard maar er moet dus al iets misgegaan zijn bij het bakken van brood of bij het koken van gortepap om graan in de zeefstalen aan te treffen. Voor peulvruchten (bonen, erwten, linzen) geldt hetzelfde. Op het aandeel van noten en fruit hebben we doorgaans een betere kijk omdat het houtige deel van okker- en hazelnoten, en de pitten van appels, peren, kersen, pruimen, perziken, druiven en nog meer soorten goed bewaren. Voor groenten liggen de kansen om geregistreerd te worden dan weer moeilijker. Veel soorten worden immers gegeten vooraleer ze zaad vormen waardoor er weinig in de beerput terecht komt dat de tand des tijds doorstaat. Een speciale categorie zijn ten slotte de kruiden en specerijen. Dat zijn dikwijls wel zaden en ze tonen niet alleen het gebruik van inheemse planten om smaak aan gerechten te geven, maar ook de import van exotische specerijen zoals peper of paradijskorrel, die voor wat pit in de keuken zorgden.



Stuifmeelkorrels die frequent worden aangetroffen bij onderzoek van middeleeuwse beerputten: kervel (a), bernagie (b), kruidnagel (c), longkruid (d), Mediterrane gomrotsroos (e), cluster van pollen van kervel (f) (schaalbalkjes a, b, c, d: 5µm; e: 10 µm, f: 20 µm, waarbij µm staat voor een duizendste van een millimeter). © Agentschap Onroerend Erfgoed

Wat vaak wordt vergeten is dat ook de studie van microscopisch kleine stuifmeelkorrels of pollen, geprepareerd uit een klein sedimentvolume, een essentieel deel van de voedselreconstructie vormt.¹⁵ Zo kunnen planten opgespoord worden die gegeten zijn voor ze zaaivormden maar die wel al aan het bloeien waren. Bovendien bestaan bepaalde smaakmakers zoals kruidnagel of kappertjes uit gedroogde of gepekelde bloemknoppen. Als geheel bewaren ze niet in een beerput maar het stuifmeel dat er in zit wel. Verder laat het pollenonderzoek toe om producten zoals honing op te sporen, of dranken zoals bier en wijn. Wanneer er pollen van wilde planten uit de omgeving van de wijngaard opduikt, wordt het zelfs mogelijk onderscheid te maken tussen een Rijnlandse of een Spaanse wijn. Soms werd ook honing aan wijn toegevoegd, wat zou kunnen verklaren waarom pollen van planten uit Spanje en Portugal gevonden werd in twee beerputten van het Brugse Prinsenhof.¹⁶

Een probleem bij de studie van plantenresten uit beerputten is dat er onzekerheid kan zijn of bepaalde soorten wel in verband staan met de menselijke voeding, of om andere redenen in de put terecht zijn gekomen. Zaden en stuifmeel van wilde planten kunnen bij toeval in de vulling belanden, of te maken hebben met artisanaal gebruik, of gediend hebben in medicinale toepassingen.¹⁷

15 K. Deforce, 'The interpretation of pollen assemblages from medieval and post-medieval cesspits: New results from northern Belgium', *Quaternary International*, in druk.

16 K. Deforce, 'Pollen analysis of 15th century cesspits from the palace of the dukes of Burgundy in Bruges (Belgium): evidence for the use of honey from the western Mediterranean', *Journal of Archaeological Science*, 37 (2010) 337–342.

17 *Ibidem*; J. Greig, 'The interpretation of pollen spectra from urban archaeological deposits', in: A.R. Hall en H.K. Kenward (red.), *Environmental archaeology in the urban context. CBA Research Report 43* (Londen 1982) 47–65.

Koopkracht en voedingscultuur

Elke archeoloog die een beerput onderzoekt wil onvermijdelijk besluiten of de mensen die achter de vondsten schuilen een rijke of een arme keuken hadden. Het is inderdaad soms mogelijk de koopkracht van vroegere consumenten in te schatten aan de hand van hun voedselafval.¹⁸ Een rijke keuken zal doorgaans gekenmerkt zijn door exotische specerijen, geïmporteerde vruchten, een grote variatie aan fruit en vis, vlees van jonge dieren, afkomstig van de beste delen van een kadaver, wild, zeldzame producten, enzovoort. Maar toch is het bij interpretatie opletten geblazen. De grootste variatie aan vis, waaronder enkele soorten die zelden worden gevangen, trof men in de Vlaamse archeologie tot nu toe aan in de beerputten van het vijftiende-eeuwse Raversijde.¹⁹ Dit was echter een vissersdorp waarvan de bewoners tot voor de noordkust van Schotland gingen vissen. In de zeventiende-eeuwse beerput van een huis aan de Koolkaai te Antwerpen werd ook een rijk visaanbod aangetroffen maar de bewoners van het pand waren vissers in het Schelde-estuarium en zaten zo opnieuw aan de bron.²⁰ Een duidelijker voorbeeld van luxueuze voeding is de zeventiende-eeuwse beerput van de prior in de abdij van Ename (bij Oudenaarde), waarin vele fragmenten van het pantser van kreeften staken.²¹ Anderzijds was de teleurstelling groot toen een stuk van het Prinsenhof, het paleis van de Bourgondische hertogen te Brugge, werd opgegraven en een beerput helemaal niet de exquise voedingsresten bleek te bevatten, waarop men gehoopt had. Achteraf bleek dat de put wellicht geen deel uitmaakte van de vertrekken in het

In het laatmiddeleeuwse vissersdorp te Raversijde, op basis van de culturele vondsten en de opgegraven huisplattegronden een vrij egalitaire gemeenschap, konden toch subtiele verschillen in de afvalcontexten opgemerkt worden, die wijzen op verschillen in de voedsleconomie van de individuele huishoudens

paleis waar rijk getafeld werd.²² Verrassend was ook dat uit de beerputten van de stadsgevangenis van Mechelen een vrij degelijk voedingspatroon naar voren kwam. Historisch onderzoek toonde echter aan dat de gevangenen geen eten kregen vanuit de instelling maar door hun familie bevoorrad werden. Wie dus rijk was maar door fraude in de gevangenis zat, kon toch van een lekkere maaltijd genieten.²³ In het laatmiddeleeuwse vissersdorp te Raversijde, op basis van de culturele vondsten en de opgegraven huisplattegronden een vrij egalitaire gemeenschap, konden toch subtiele verschillen in de afvalcontexten opgemerkt worden, die wijzen op verschillen in de voedsleconomie van de individuele huishoudens.²⁴ Een aspect dat in het beerputonderzoek helaas nog ontbreekt is

18 A. Eryvncx e.a., 'Beyond affluence: the zooarchaeology of luxury', *World Archaeology*, 34:3 (2003) 428–441.

19 A. Eryvncx, W. Van Neer en A. Lentacker, 'Dierenresten uit het middeleeuwse vissersdorp: een synthese', in: M. Pieters e.a. (red.), *Het archeologisch onderzoek in Raversijde (Oostende) in de periode 1992–2005* (Brussel 2013) 508–525.

20 J. Veeckman e.a., 'De inhoud van de afvalput van de *Groote Schalien Loove*: speuren naar de 17^{de}-eeuwse bewoners', in: J. Veeckman (red.), *Berichten en Rapporten over het Antwerps Bodemonderzoek en Monumentenzorg 4* (Antwerpen 2000) 115–190.

21 B. Cooremans, A. Eryvncx en W. Van Neer, 'De voedselvoorziening in de Sint-Salvatorsabdij te Ename (stad Oudenaarde, prov. Oost-Vlaanderen) 2. De afvalput van de priorij (17^{de} eeuw)', *Archeologie in Vlaanderen*, III (1993) 419–442.

22 K. Deforce e.a., 'Het archeologische onderzoek. De eeuw van de Bourgondiërs', in: B. Hillewaert & E. Van Besien (red.), *Het Prinsenhof in Brugge* (Brugge 2007) 66–75.

23 L. Troubleyn, F. Kinnaer en A. Eryvncx (red.), *Het Steen en de burgers. Onderzoek van de laatmiddeleeuwse gevangenis van Mechelen* (Mechelen 2007).

24 Eryvncx, Van Neer en Lentacker, 'Dierenresten uit het middeleeuwse vissersdorp'.

de voeding van de allerarmste der stadsbewoners. Probleem is evenwel dat die geen eigen beerput hadden en dus zou meer onderzoek moeten gebeuren van gemeenschappelijke latrines, die in de steden voorkwamen maar die nog vrijwel nooit zijn opgegraven.²⁵

Voedingspatronen worden natuurlijk niet enkel door koopkracht bepaald. Mensen hebben culinaire voorkeuren en er ontwikkelen zich trends in de eetcultuur die niet anders dan als 'mode' kunnen omschreven worden. Hoe valt anders te verklaren waarom oesters in de middeleeuwen als minderwaardig eten voor kustbewoners werden beschouwd om in de zestiende eeuw als afrodisiacum een hype te worden in de betere kringen?²⁶ Bepaalde groepen binnen de maatschappij drukken bovendien hun identiteit uit door het volgen van voedingsregels. Dat men in beerputten in kloosters veel minder zoogdierenbot en veel meer visresten vindt dan daarbuiten, heeft te maken met de voedingsregels voor monniken en zusters, die voorschrijven dat het vlees van zogenaamd warmbloedige dieren niet mag gegeten worden. Het zou aanzetten tot verhitte gedachten en afwijkingen van de ware leer. Als er dan toch eens zoogdieren op tafel kwamen, ging het om rund of schaap en vrijwel nooit om varken, volgens de middeleeuwse symboliek immers het meest 'vleselijke' dier van alle.²⁷ In een wijk van Amsterdam kon door grootschalig onderzoek van de inhoud van postmiddeleeuwse beerputten achterhaald worden in welke huizen Joodse gezinnen woonden. Het quasi ontbreken van varkensbotten en een hoge frequentie van kip waren daarbij de indicatoren.²⁸

Het bredere plaatje

Het beerputonderzoek biedt enkel een puntwaarneming van consumptiegedrag van een beperkte groep consumenten, op een bepaald moment, op een specifieke locatie. Maar toch draagt het onderzoek bij om ook de grote stromingen in de geschiedenis van de voeding te reconstrueren. Veel puntwaarnemingen samen bieden een, nog steeds gefragmenteerd, maar toch globaler beeld en ook de confrontatie met andere informatiebronnen (teksten, iconografie) helpt om het bredere plaatje te vatten. Trends die uit het Vlaams archeologisch onderzoek van de middeleeuwen en de postmiddeleeuwse periode duidelijk naar voren komen zijn een toenemend belang van zeevis, een groeiend aandeel van vis uit open zee in plaats van uit het estuarium en de kustwateren,²⁹ een verschuiving naar het gebruik van kalfsvlees in plaats van volwassen rundsvlees, het verminderen van het belang van varken als vleesleverancier ten voordele van schaap,³⁰ en het verdwijnen van de gans, (deels) vervangen door de kalkoen.³¹

Dat betekent echter niet dat alle voedselresten uit beerputten mooi in het algemene plaatje passen. Soms worden afwijkende bevindingen gedaan, die kunnen verklaard worden door de gebrekkige kennis van lokale of chronologische nuances in het grote verhaal, of gewoon door het grillige gedrag van de individuele consument. Zo past een flink aandeel van zoetwatervis in de reeds vermelde zestiende-eeuwse beerput uit Aalst niet in de trend van toenemende consumptie van zeevis, doorheen de tijd.³² Waren het de moeilijke politieke omstandigheden van de zestiende eeuw die de handel in zeevis belemmerden, of gaat het om een rijk huishouden dat verse zoetwatervis verkoos boven bewaarde zeevis? Dit is maar één voorbeeld van vele vragen die bij het beerputonderzoek opduiken. Meer historisch onderzoek kan ongetwijfeld vaak klaarheid brengen, samen met het doorgedreven uitwerken van de vondsten uit nog veel meer beerputten natuurlijk.³³



Fragmenten van het pantser van kreeft uit de zeventiende-eeuwse beerput van de priorij van de abdij van Enname. © Agentschap Onroerend Erfgoed

- 25 D. Evans, 'A good riddance of bad rubbish? Scatological musings on rubbish disposal and the handling of "filth" in medieval and early post-medieval towns', in: K. De Groot, D. Tys en M. Pieters (red.), *Exchanging medieval material culture*, 267–278.
- 26 A. Ervynck, 'Het hobbelige parcours van de platte oester. Archeologie en kookkunst van de prehistorie tot na de middeleeuwen', in: I. Steevens en K. Van Moerbeke (red.), *Oesterpassie* (Oostkamp 2015) 16–29.
- 27 A. Ervynck, 'Following the rule? Fish and meat consumption in monastic communities in Flanders (Belgium)', in: G. De Boe en F. Verhaeghe (red.), *Environment and subsistence in medieval Europe. Papers of the 'Medieval Europe Brugge 1997' conference. Volume 9. I.A.P. Rapporten 9* (Brussel 1997) 67–81.
- 28 G. IJzereef, 'Social differentiation from animal bone studies', in: D. Serjeantson en T. Waldron (red.), *Diet and crafts in towns: The evidence of animal remains from the Roman to the Post-Medieval periods. British Archaeological Reports, British Series 199* (Oxford 1989) 41–53.
- 29 W. Van Neer en A. Ervynck, 'The rise of sea-fish consumption in inland Flanders, Belgium', in: J.H. Barrett en D.C. Orton (red.), *Cod and Herring. The Archaeology and History of Medieval Sea Fishing* (Oxford 2016) 156–171.
- 30 A. Ervynck en W. Van Neer, 'Beef, pork and mutton. An archaeological survey of the meat consumption in medieval and postmedieval towns in the southern Low Countries (Flanders & Brussels, Belgium)', *Quaternary International* (in druk).
- 31 Q. Goffette, A. Ervynck en W. Van Neer, ongepubliceerde gegevens.
- 32 De Groot e.a., *De Valcke, de Sloten en de Lelye*.
- 33 Met dank aan Koen De Groot, Koen Deforce en An Lentacker (Onroerend Erfgoed), en Wim Van Neer (Koninklijk Belgisch Instituut voor Natuurwetenschappen) voor het nalezen van de tekst.

Aan de slag?

In Vlaanderen mogen archeologische opgravingen enkel uitgevoerd worden door 'erkende archeologen'.³⁴ Die moeten daarvoor de juiste diploma's kunnen voorleggen en over voldoende ervaring beschikken. Dit sluit uit dat een lokale liefhebber zelf een middeleeuwse beerput of andere afvalcontext gaat opgraven. Het betekent echter niet dat geïnteresseerden niet kunnen meehelpen aan het onderzoek. Ze kunnen op het terrein actief zijn, onder begeleiding van de erkende archeoloog, bij de verwerking en de studie van de vondsten assisteren of die zelf uitvoeren, en ze kunnen het archiefonderzoek verrichten dat voor een goede interpretatie van het archeologisch werk zo onontbeerlijk is. Via het zeven van grondstalen, het puzzelen en plakken van vondsten, het huizenonderzoek en de stamboomstudies kan iedereen een beetje archeoloog worden. Het volstaat om contact op te nemen met een archeologische dienst, museum of bedrijf in de buurt. Adressen zijn makkelijk te vinden op <http://www.archeonet.be>.³⁵

34 Zie p. 15 t.e.m. 22 in: https://www.onroerenderfgoed.be/assets/files/content/downloads/140915_LV_RWO_Brochure_toelichting.pdf

35 http://www.archeonet.be/?page_id=2682

Bibliografie

Makkelijk toegankelijke literatuur over archeologisch beerputtenonderzoek ontbreekt voor Vlaanderen. Wie zich in het thema wil verdiepen, begint best bij R. van Oosten, *De stad, het vuil en de beerput. De opkomst, verbreiding en neergang van de beerput in stedelijke context* (Leiden 2015). Een introductie tot de vondstenstudie biedt M. Bartels, *Steden in scherven. Vondsten uit beerputten in Deventer, Dordrecht, Nijmegen en Tiel (1250–1900)* (Zwolle en Amersfoort 1999). Dit werk concentreert zich echter enkel op de culturele vondsten. Over de reconstructie van voedingsgewoonten op basis van organisch vondstmateriaal gaat A. Eryvnyck, W. Hupperetz en J.M. van Winter, 'Papier, botten of pitten? De problemen en kansen van een geïntegreerde aanpak van het thema 'middeleeuwse voeding'', in: W. Hupperetz en J.M. van Winter (red.), *Dagelijks leven op kastelen in Limburg (1350–1600): Voeding en voedselbereiding* (Venlo 1995) 6–23. Gespecialiseerde rapporten over het plant- en dierkundig onderzoek van archeologische afvalcontexten zijn gepubliceerd in archeologische monografieën en in tijdschriften zoals *Archeologie in Vlaanderen* en *Relicta*, vrij raadpleegbaar via <https://oar.onroerenderfgoed.be/> (zie de voetnoten in dit artikel als voorbeeld). De Engelstalige referenties in dit artikel zijn meestal te vinden op <https://www.researchgate.net> of <https://www.academia.edu>.

Biografie

Anton Eryvnyck (1961) studeerde dierkunde aan de Universiteit Gent en behaalde een doctoraat in de Ruimtelijke Wetenschappen aan de Universiteit van Amsterdam. Hij onderzoekt dierenresten uit archeologische opgravingen, meestal uit de Romeinse, middeleeuwse en latere perioden. Contactadres: Agentschap Onroerend Erfgoed, Koning Albert II-laan 19 bus 5, 1210 Brussel, anton.eryvnyck@rwo.vlaanderen.be



'Beaucoup de fruits'

Over de plaats en de rol van fruit in het adellijke maaltijdenpatroon (circa 1860–1914)

Sofie Onghena¹

'Il y a beaucoup de fruits', noteerde markiezin Ferdinande de Maillen in augustus 1900 in haar huishoudschrift. De kasteelvrouw volgde de opbrengsten uit de moestuin van het kasteel van Louvignies en de kwaliteit van het geoogste fruit nauwgezet op. Fruit vervulde in het adellijke maaltijdenpatroon immers een bijzondere rol: het werd gegeten als verfrissend vieruurtje of nagerecht en op kasteeldomeinen werd het meestal zelf geteeld en verwerkt. Fruit was duur in de negentiende eeuw en had een veeleer geringe plaats in het maaltijdenpatroon van de lagere klassen, dat zich hoofdzakelijk entte op de consumptie van aardappelen, brood en – indien de levensstandaard het toeliet – vlees. Dit gold ook op het platteland waar, in tegenstelling tot de consumenten in de stad, de 'boerenboomgaard' of de tuin nochtans vers fruit in ieders bereik brachten.²

Bovendien werden vruchten in de adellijke keuken verwerkt in verfijnde en luxueuze bereidingen: hier bakende het adellijke consumptiepatroon sociale grenzen af. Welke plaats, welk belang en protocol werd fruit in het maaltijdenpatroon van Belgische adellijke families, zowel de hoge als de lage adel, precies toegekend? Aangezien de adel er groot belang aan hechtte om zelf fruit te kweken, komen in deze bijdrage ook de fruitteelt op kasteeldomeinen en het bewaren van fruit uitgebreid aan bod. Bij het beantwoorden van de vermelde onderzoeksvraag staat één welbepaalde bron centraal, meer bepaald huishoud- en uitgavenboekjes.

Het artikel vat aan met een voorstelling van deze bron. Hierna worden de karakteristieken van kasteelmoestuinen en boomgaarden in de bestudeerde periode (circa 1860–1914) besproken en aansluitend wordt de gewichtige taak van de kasteelhovenier belicht. Vervolgens wordt ingegaan op de opslag van het door de adel zelf geteelde fruit en op de conservering ervan. Voorts worden de plaats en de bereiding van fruit in het aristocratische maaltijdenpatroon onder de loep genomen net als de vooraanstaande rol van fruit op bals en banketten. Ten slotte wordt uiteengezet hoe de fruitteelt en -consumptie bijdroegen tot sociaal onderscheid en het handhaven van de oude adellijke status in het negentiende-eeuwse maatschappelijke weefsel. Hierbij poogt deze tekst inzicht te verschaffen in de mogelijkheden van dit soort onderzoek voor de erfgoedpraktijk en lokaal-historische geschiedschrijving.

1 De auteur is dank verschuldigd aan de redactieleden van 'Tijd-Schrift' voor hun waardevolle commentaren en suggesties bij eerdere versies van deze tekst en aan de in bijschrift vermelde verenigingen en instanties voor het gebruik van de uitgekozen illustraties.

2 P. Scholliers, *Arm en rijk aan tafel. Tweehonderd jaar eetcultuur in België* (Berchem 1993) 118–120; E. Niesten en Y. Segers, *Smaken van het land. Groenten en fruit vroeger en nu* (Leuven 2007) 70–71; P. Scholliers, 'Dessert voor iedereen. Gewone mensen en hun zoetigheden in de negentiende en twintigste eeuw', in: D. De Vooght, S. Onghena, P. Scholliers (red.), *Van Pièce Montée tot Pêche Melba: een geschiedenis van het betere nagerecht* (Brussel 2008) 76.

Foto links: Gravin Jeanne de Merode en zuster Julie, haar gezelschapsdame, met enkele tuinmannen bij de fruitpluk (niet gedateerde foto). Het verplaatsen van de hoge fruitladders – soms wel tot tien meter hoog –, hier op de achtergrond te zien, vereiste niet zozeer kracht, maar vooral behendigheid. Foto: Archief Heemkring Ansfried Westerlo vzw.

Huishoudboeken: een bron voor adellijke eetcultuur

In huishoudboekjes werden de uitgaven voor het adellijke huishouden genoteerd. Er bestaan verschillende soorten huishoudboeken: algemene, waarin alle gependeerde uitgaven werden genoteerd, maar ook specifieke, met bijvoorbeeld uitsluitend de uitgaven voor voeding. De uitgaven werden doorgaans per maand en per dag genoteerd, maar soms ook ingedeeld per rubriek (bijvoorbeeld *cuisine, chauffage, éclairage, gages et salaires, frais de la campagne*). Huishouden- en uitgavenboekjes werden meestal bijgehouden door de adellijke dame des huizes, van wie werd verwacht met hulp van personeel een huishouden te coördineren en draaiende te houden (een huishoudjournaal bevatte wel eens de opmerking 'herbegonnen na de bevalling van mevrouw'), maar evengoed door de kasteelheer. Ze baseerden zich op de rekeningen van hun bedienden. Ook bepaalde personeelsleden hielden immers uitgaven bij, zoals de kok of de kokkin in een keukenboek. Soms was de kokkin het Frans niet zo goed machtig en beschreef ze de aangekochte ingrediënten fonetisch.³ In de verschillende kolommen werd eerst de datum ingevuld en daarna de aangekochte waar plus de hoeveelheid, ofschoon deze niet steeds even gedetailleerd in kilogram of liter staat beschreven. Aanduidingen als *1 paq* of *deux caisses* volstonden nu en dan en regelmatig werden de precieze hoeveelheden zelfs helemaal weggelaten. De prijs daarentegen, waar het in de huishoudboeken per slot van rekening om draaide, werd in de laatste kolom en steevast uiterst nauwkeurig, tot op de juiste centiemen na, opgetekend. Clémence de Terwangne (1823–1885), echtgenote van Félix de Ryckman de Betz (1813–1868), noteerde bijvoorbeeld dat op 1 april 1882 sinaasappelen en rozijnen waren aangekocht voor de prijs van 3,45 frank en dat op 9 mei 1884 een bedrag van 1,20 frank was betaald voor citroenen. Aantal noch hoeveelheid specificieerde ze.⁴

Wat de ontsluiting en de toegankelijkheid van de huishoudboekjes betreft, komt het voor dat deze nog steeds in familiebezit zijn, al dan niet bewaard in private kastelen, met moeilijke raadplegingsmodaliteiten tot gevolg. Bepaalde families en stichtingen laten weliswaar inzage in hun archief toe. In sommige inmiddels openbaar geworden en door de overheid beheerde kastelen wordt ook nog adellijk familiearchief bewaard, met inbegrip van negentiende-eeuwse huishoudjournalen.⁵ Dergelijke documenten zijn vanzelfsprekend eveneens terug te vinden in publieke archiefbewaarplaatsen, zowel in rijksarchieven als in stedelijke en gemeentelijke archiefinstellingen. Af en toe gaat het om bruikleen in depot waarbij de familie eigenaar blijft, zodat voor inzage haar toestemming dient te worden aangevraagd.⁶

Bij het onderzoek naar en ontsluiting van adellijke familiearchieven spelen heemkundige kringen een aanzienlijke rol. Zij zetten zich vaak actief in om de historiek van het plaatselijke kasteel op te sporen en levend te houden. Heemkringen zijn trouwens uitstekend geplaatst om succesvol getuigenissen te verzamelen, bijvoorbeeld door het afnemen van interviews van vroegere dienstboden of kasteelbewoners. De leden zijn meestal afkomstig uit de streek en bijgevolg vertrouwd met de inwoners, waardoor op laagdrempelige wijze inlichtingen kunnen worden uitgewisseld. Heemkundige kringen verzamelen – door publieke oproepen of door schenkingen, zoals van familieleden van voormalig dienstponeel – eveneens oude foto's, die het dagelijkse kasteellevens van weleer op unieke wijze verbeelden. Deze bijzondere kennis leidt niet zelden tot door de betrokken heemkring samengestelde en uitgegeven (gelegenheids)publicaties. Bovendien bewaren heemkringen soms zélf archiefstukken afkomstig van het nabije kasteel of zetten zij zich, in samenspraak met de betrokken familie of met de bevoegde instanties, volop in voor de (digitale) ontsluiting ervan.⁷

3 D. De Keyzer, "Madame est servie". *Leven in dienst van adel en burgerij (1900–1995)* (Leuven 1995) 174.

4 Algemeen Rijksarchief Brussel (verder ARB), *Familiearchief de Ryckman de Betz*, inv. nr. 79/2 en 79/3. Voor de identificatie van de auteur van deze huishoudboeken: Baron de Ryckman de Betz, *Les Ryckman. Cinq cents ans d'histoire familiale, sociale et économique* (Brussel [1952]) 356–360.

5 Bijvoorbeeld in het kasteel van Cortewalle (Beveren-Waas), zie: C. Goossens, *Het familiearchief de Bergeyck. Inventaris van de bescheiden uit het deelarchief de Brouhoven de Bergeyck* (Beveren 2011) 2 delen.

6 Dit is onder andere het geval voor het familiearchief de Merode-Westerloo, dat wordt bewaard in het Algemeen Rijksarchief (Brussel).

7 Zo zorgt de Heemkundige Kring van Malle voor de digitale ontsluiting van het archiefmateriaal van het kasteel van Oostmalle: http://www.heemkundigekringmalle.be/archief_de_renesse.html. Voor het opsporen van huishoudboekjes, zie ook: S. Onghena, 'Gezocht: negentiende-eeuwse adellijke desserts. Bewaring en ontsluiting van culinaire documenten uit familiearchieven (1800–1914)', in: De Vooght e.a. (red.), *Van Pièce Montée*, 41–57.

De huishoudjournalen hadden voor de adel allereerst een praktisch nut. Ze dienden als naslagwerk voor de betrokken familie, waarin de kosten van de voorgaande jaren opnieuw konden worden opgezocht en vergeleken, de tarieven van de leveranciers nagegaan en gecontroleerd wanneer de lonen van de bedienden waren uitgekeerd. Daarnaast bezaten de huishoudboekjes ook een symbolische waarde. Door het bijhouden van een journaal bevestigden de kasteelenaars hun verantwoordelijkheid en gezag over het huis en beklemtoonden ze het goed beheer ervan. Voor de historicus gaat het dan weer om een interessante, veelzijdige bron die inzicht verschaft in de adellijke consumptie en leefgewoonten en de kosten daarvan documenteert. Adellijke huishoudboekjes laten zowel een kwantitatieve als een kwalitatieve benadering toe. De studie van huisboekjes kan bijdragen tot de socio-economische geschiedenis, familie-, mentaliteits- en cultuurgeschiedenis, geschiedenis van de adel én tot de voedingsgeschiedenis. Huishoudjournalen geven immers de kostprijs van producten weer, de evolutie daarvan, en de opkomst van nieuwe voedingswaren.⁸

8 Over huishoudjournalen, zie: K. De Vlieter-De Wilde, *Adellijke levensstijl. Dienstpersoneel, consumptie en materiële leefwereld van Jan van Brouchoven en Livina de Beer, graaf en gravin van Bergeyck ca. 1685–1740* (Brussel 2005) 25–34. (Verhandelingen van de Koninklijke Vlaamse Academie van België voor Wetenschappen en Kunsten. Nieuwe Reeks, nr. 16).

Door het bijhouden van een journaal bevestigden de kasteelenaars hun verantwoordelijkheid en gezag over het huis en beklemtoonden ze het goed beheer ervan

Niettemin zijn aan deze bron ook enkele nadelen verbonden. De aantekeningen zijn niet steeds even stipt en zorgvuldig bijgehouden. Ze bevatten vaak lacunes, wat een systematische analyse bemoeilijkt. De leesbaarheid van de notities varieert sterk: de boekjes uit de bestudeerde periode zijn meestal handgeschreven, af en toe is er een getypte versie. Verder dient de vorser er rekening mee te houden dat de nota's doorgaans hoofdzakelijk cijfers bevatten; slechts uitzonderlijk worden ze voorzien van commentaren. Er wordt dus geen verhaal verteld, anekdoten en emoties ontbreken evenzeer. Het familiale leven zit verscholen achter de prijsopgaven voor Sint-Niklaasgeschenken voor de kinderen (mogelijk met hun koosnaampje benoemd, wat de zakelijke toon van de huishoudjournalen even doorbreekt), de precieuze aandacht voor het voorkomen blijkt uit kosten voor pommade of de naaister, de vrijetijdsbesteding zit onder meer vevat in de prijzen van tijdschriftabonnementen en sociale relaties in notities over fooien voor het personeel of giften voor de pastoor ten behoeve van armenzorg. Daarom dient deze bron beslist te worden aangevuld met ander bronnenmateriaal. Het onderzoek naar de eetgewoonten van de adel in de negentiende eeuw vereist meer bepaald de bijkomende raadpleging van receptenschriftjes, menukaarten, kookboeken, evenals dagboeken en memoires van kasteelbewoners of dienstpersoneel. Wat leren deze huishoudboekjes eigenlijk over de adellijke fruitconsumptie? En over de kasteelteelt?

Kasteelmoestuinen en boomgaarden

De meeste kastelen bezaten een moestuin en boomgaard. Meer nog, deze nutstuinen golden als wezenlijke onderdelen van het kasteeldomein. In de



De authentieke poort die de moestuin (vooraan) scheidde van de boomgaard (achteraan, met enkele recent aangeplante fruitbomen) in het kasteel van Beauvoorde. Het met de sloop bedreigde kasteel werd in 1875 aangekocht door ridder Arthur de Merghelynck en gerenoveerd. Foto: Kasteel Beauvoorde, Herita. Copyright Bernard Dejong.

moestuin groeiden niet alleen groenten, kruiden en bloemen, maar traditiegetrouw ook kleinfruit als rabarber, frambozen en allerhande soorten bessen waaronder jenever-, stekel-, aal- en kruisbessen. Moestuinen werden gekenmerkt door een vaste structuur van in langwerpige perken onderverdeelde kwadranten bestemd voor de wisselteelt van groenten. Kasteelmoestuinen waren veelal voorzien van een eenvoudig (smeed- of gietijzeren) hek of juist rijkelijk gedecoreerde toegangspoort. In tegenstelling tot de moestuinen van hoeves of de tuintjes van de gewone lieden, die met heggen waren omgrensd, was de kasteelmoestuin ommuurd.⁹ Deze hoge bakstenen muren dienden ter beschutting tegen gure windvlagen en ongewenste dieren. Ze werden eveneens aangewend als fruitmuren: hiertegen werden de takken van laagstammige fruitbomen horizontaal, verticaal of diagonaal geleid of aangebonden langsheen (rijs)houten latten opdat de vruchten meer zonlicht, warmte en lucht kregen wat hun rijping, grootte, kwaliteit en uitzicht ten goede kwam. Zo werd leifruit geteeld, meestal peren (zoals in het kasteel van Gaasbeek, waar leiperelaars eveneens de muren van het trappenbordes en de toegangsbrug bekleedden),¹⁰ al kwamen pruimen, perziken of abrikozen ook voor. Er waren vormbomen als palmet of cordon en er bestonden talrijke vormen waarin een vruchtboom werd geleid: in waaivorm, enkele en dubbele U-vorm, piramidevorm, kandelaaervorm, vaasvorm of spilvorm. De fruitmuren waren bovenaan niet zelden voorzien van een pannen afdekking om het fruit tegen neerslag te beschermen.

9 C. De Maegd, 'Synthese van het onderzoek', in: Idem en H.J Van den Bossche (met medewerking van R. Deneef en M. Van den Broeck), *Historische tuinen en parken van Vlaanderen. Inventaris Limburg, deel 1: Gingelom, Halen, Herk-De-Stad, Nieuwerkerken en Sint-Truiden* (Brussel 2003) 22.

10 R. Deneef (red.), *Historische tuinen en parken van Vlaanderen. Inventaris Vlaams-Brabant. Pajottenland – Zuidwestelijk Brabant. Bever, Dilbeek, Galmaarden, Gooik, Herne, Lennik, Liedekerke, Pepingen, Roosdaal, Sint-Pieters-Leeuw, Ternat* (Brussel 2005) 148.

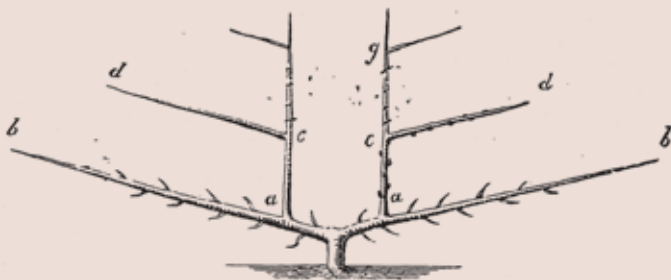


Fig. 80. — Dubbele palmet.

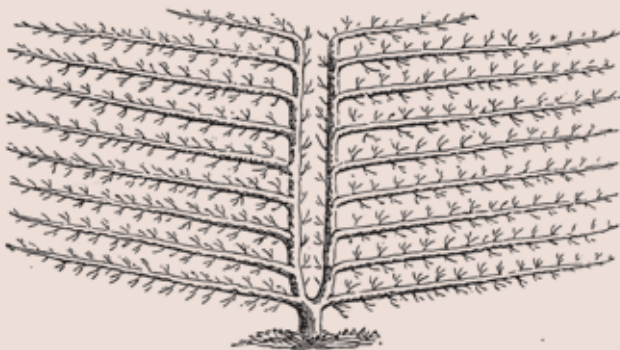


Fig. 211. — Dubbele palmet.

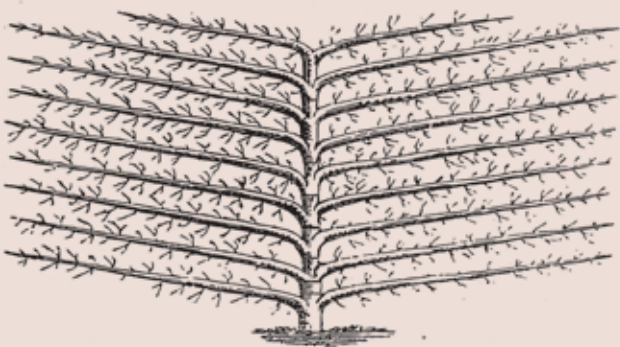


Fig. 210. — Gewone enkele palmet.

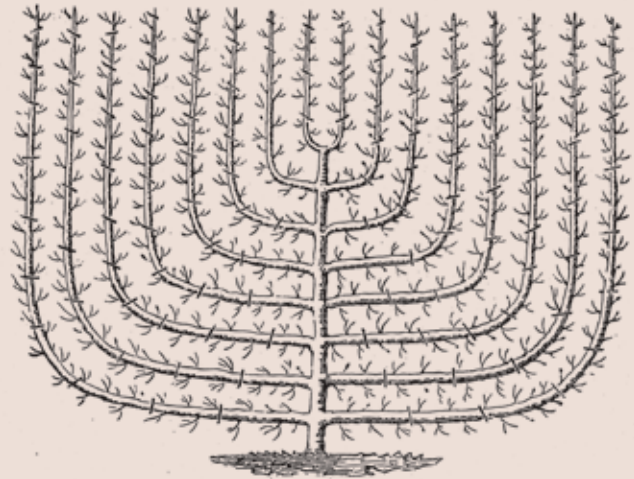


Fig. 209. — Grootte candelaber-palmet.

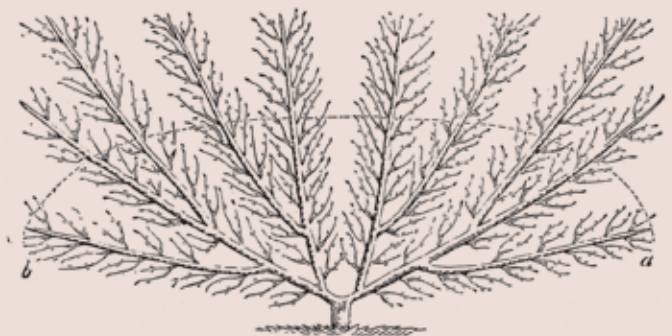


Fig. 74. — Waaivorm.

Een palmet is een leiboom met een verticale hoofdtak en een of meer paar tegenover elkaar staande horizontale takken, gesteltakken genoemd, op regelmatige afstanden van elkaar en evenwijdig aan elkaar opgekweekt. Hier zijn achtereenvolgens afgebeeld: een gewone enkele palmet met meerdere etages, een dubbele palmet (met twee verticale hoofdtakken), een dubbele palmet met meerdere etages, een grote palmet in kandelaarvorm en ten slotte een waaivorm. Een cordon is een leiboom die in snoervorm wordt geleid, horizontaal, verticaal of schuin. Bij de keuze van de vorm wordt rekening gehouden met de groei (snel of langzaam) en de soort van de vruchtbomen evenals met de ondergrond en de standplaats. Geleide fruitbomen tegen een muur of schutting worden spalieren genoemd, terwijl vrijstaande hagen van geleide leibomen worden aangeduid met contrespalieren. De in de tekst vermelde dwergbomen (voornamelijk appelbomen), ook

wel 'naantjes' genoemd naar het Franse arbres nains, waren geen leibomen in de strikte zin van het woord, al werden er voor de beredeneerde snoei ervan dezelfde technieken angewend. Bijgevoegde illustraties werden gehaald uit een publicatie van Frédéric Burvenich (1836-1917), die onderwees aan de gereputeerde Gentse Tuinbouwschool en een eigen kwekerij in Gentbrugge bezat. Burvenich ontpopte zich trouwens als een ware pleitbezorger van de teelt van spalieren als gevelaanplanting van de te lande talloze 'kale niets opbrengende muren' die konden worden omgezet in 'vruchtbare en voor het zicht aangename oppervlakten'. Omtrent de fruitteelt en het snoeien van fruitbomen schreef hij meerdere toegankelijke handboeken.

Illustraties uit: F. Burvenich, *Praktische aanwijzingen over den snoei van fruitbomen en fruitweek onder glas* (Gent 1901) 115, 121, 124, 280, 281. (Negende uitgave). Voor de citaten, zie p. 355.

Krieken, kersen, appels en peren groeiden evenwel hoofdzakelijk op hoogstam in de fruittuin of de fruitweiden. Terwijl de fruitbomen in de hoeveboomgaarden in de eerste plaats dienst deden om schaduw te geven aan het vee, gold bij de adel de innovatieve teelt van een verscheiden aanbod van kwaliteitsvolle vruchtboomen als een uiting van status en welstand.¹¹ De kasteelboomgaard, die meestal met hagen was omheind en die ter bescherming van de oogst met een monumentaal poorthek werd afgesloten van aanpalende weiden waar koeien graasden, bestond uit vrijstaande, onbeschutte fruitbomen op hoog-, half-, en laagstam, en doorgaans uit appelaars en perenbomen, zoals in de boomgaard van het kasteel van Poeke (Aalter). Fruit kon evenzeer groeien op door snoei verkregen dwergbomen, want om de vruchten te verbeteren werden fruitbomen regelmatig in vorm gesnoeid. Ter onderscheiding van de 'gewone' moestuin waren in de kasteelmoestuin dus veel minder vaak vrijstaande fruitbomen aanwezig of slechts een gering aantal.¹²

11 Na de heraanleg van het kasteelpark van Louvignies in 1871 telden de ommuurde boomgaard en moestuin maar liefst 48 fruitboomvariëteiten.

12 C. De Maegd, *Hex, een prinselijk landgoed ontsluit* (Brussel 2007) 111, 114, 120; C. De Maegd, 'De tuinen van Alden Biesen: Drie stijlen geïllustreerd', *M&L. Monumenten, Landschappen en Archeologie*, 27:3 (2008), 38-39; Niesten en Segers, *Smaken van het land*, 22; K. Caimo, *De Belgische fruitteelt*, 2013, [online], geraadpleegd op: <http://www.hetvirtueleland.be/cag/exhibits/show/fruitteelt>.



Kasteel van Poeke, Aalter. De ommuurde moestuin van het kasteel bracht op het einde van de negentiende eeuw onder andere appels, peren, druiven en morellen op. Foto: Gemeentebestuur Aalter.

Verder werden in de kasteelmoestuinen serres aangelegd voor de teelt van druiven en tevens glaskasten en broeikassen opgesteld onder meer voor het rijpen van meloenen, waarmee in de betrokken periode heel wat werd geëxperimenteerd.¹³ Er was ook dikwijls een waterreservoir aanwezig. Opmerkelijk genoeg werd de kasteelmoestuin, waarvan de omvang en de bijbehorende uitrusting met serres, kweekkassen, warme en koude bakken en een potten- en werktuigstal het aanzien van de kasteelheer bevorderden, doorgaans doorsneden door het kruisvormig meesterspad. Hierlangs kon de kasteelheer zijn gasten het verscheiden aanbod van geteelde vruchten etaleren.¹⁴

13 J. Raymaekers, *België feest. Een geschiedenis van Bourgondisch tafelen* (Leuven 2005) 95.

14 De Maegd, 'Synthese van het onderzoek', 22.

In de kasteeltuinen groeide een zo groot mogelijke variëteit aan fruit. Het dient gezegd dat de kweek van fijne groente- en fruitsoorten net zo exclusief was als de consumptie ervan. Op het voormalige kasteel van Waarbeek (Asse) werd vóór 1914 een verscheidenheid aan perensoorten geteeld waaronder *Doyenné du Comice*, *Bonne Louise d'Avranche*, *Beurées hardies*, en daarnaast nog verschillende appelvariëteiten, zoals *Court pendu* en *Belle fleur de France*. Voorts groeiden er ook nog aardbeien, perziken, frambozen, noorderkrieken, Schaarbeekse krieken en pruimensoorten als mirabellen en reines-claudes. Uit de serre die in de winter werd verwarmd met briketten kwamen blauwe druiven, *Frankental* en *Royal*, en de witte Muskaatdruiven.¹⁵ Door vele aankopen bij gespecialiseerde fruitkwekers bezaten de boomgaarden van het kasteel van Loppem een kwalitatief zeer hoogstaande fruitcollectie, waaruit zowel stoof- en bewaarfruit als meer verfijnd dessertfruit voorkwam. Deze diversiteit aan fruitsoorten, die deskundig werden geplukt uit de selectie van eigentijdse kwekers, hield ook een bijzondere waardering in voor vruchten van Belgische oorsprong.¹⁶

Dit laatste is niet verwonderlijk, want tegen het midden van de negentiende eeuw kenden de Belgische tuinbouw en de pomologie (fruitboomkunde) een ongeziene bloei. Botanici, kwekers, tuiniers en liefhebbers streefden ernaar een zo groot mogelijke verzameling aan variëteiten aan te leggen, steeds verschillend van aard en uitzicht. Overigens genoten de Belgische pomologen, die zich vooral op peren toelagden, internationaal aanzien: tussen 1750 en 1900 creëerden zij naar schatting duizend nieuwe perenrassen. In navolging van deze toegenomen belangstelling voor de horticuultuur werd op menig kasteeldomein overgegaan tot de kweek van nieuwe fruitvariëteiten. In het kasteel van Hex bijvoorbeeld werden nieuwe appel- en peersoorten geteeld, waarvan de variëteit nu zelfs niet meer bekend is.¹⁷ Verder ontstonden tal van tuinbouwkundige genootschappen gespecialiseerd in de sier- en fruitteelt, die exposities en prijskampen organiseerden. Kasteelheren namen hier aan deel. Zo behaalde baron Ferdinand-Philip du Bois de Nevele, eigenaar van het kasteel Ter Linden (Edegem), in het najaar van 1850 en 1851 meerdere prijzen en medailles voor zijn ingezonden variëteiten 'pronkappelen', peren en druiven op de door de Antwerpse *Sociëteit Cucurbitophile* georganiseerde herfsttentoonstellingen.¹⁸

Kasteel-eigenaars die zich verdiepten in de tuinkunst – ook op de tuinbouwkundige vakbladen abonneerden ze zich, zo blijkt uit overgeleverde kasteelbibliotheken – deden dit niet alleen uit betrokkenheid bij de opbrengsten van hun nutstuinen, maar ook omwille van prestige, uiterlijk vertoon en sociale distinctie. Het hoogtepunt van de Belgische horticuultuur viel trouwens nagenoeg samen met de bloeiperiode van het kasteelleven vanaf het midden van de negentiende eeuw. Niet toevallig waren omstreeks deze periode heel wat kastelen onderhevig aan grootscheepse verbouwingswerken, meestal in historiserende architectuurstijl volgens de toenmalige mode, compleet met de (her)aanleg van door landschapsarchitecten ontworpen tuinen en parken in landschappelijke stijl.¹⁹ Hierbij werd vaak ook de oude moestuinsite opnieuw aangelegd, die af en toe werd geheroriënteerd, in de regel werd vergroot (de uitgestrektheid van de moestuin en de boomgaard onderschreven immers de status van de kasteel-eigenaar) en die stevast werd uitgerust met serres in ijzerconstructies die soms enkel via een elegant paviljoen konden worden betreden.

In de beleving van de kasteelmoestuin trad er in de tweede helft van de negentiende eeuw een accentverschuiving op. Ter onderscheiding van de eenvoudige boerentuinen en ter beklemtoning van de sociale hiërarchie dienden moestuinen op kasteeldomeinen nut én sier, want het kijken naar en

15 F. Meurisse, *Asse. Het kasteel van Waarbeek* (Asse 2002) 681, 739 (Ascania Bibliotheek nr. 70). Noordkrieken zijn grote bloedrode kersen, terwijl Schaarbeekse krieken, waarmee 'kriek' (biersoort) werd gemaakt, klein en donkerrood zijn. Zie: H. Vannoppen, 'Enkele aspecten van de geschiedenis van boomgaarden en fruit in Vlaanderen', *Ons Heem*. Tijdschrift over lokaal erfgoed in Vlaanderen, 60:3 (2007), 52.

16 K. Hebbelinck, 'Het kasteelpark', in: V. van Caloen, J.F. van Cleven, J. Braet (eds.), *Het Kasteel van Loppem* (Oostkamp 2001) 232. Inzake de aankoop door kasteelheren bij gerenommeerde kwekers, zie bijvoorbeeld ook: T. Gaens, A. Leemans en R. Nijssen, 'Eigen lo(of) stinkt niet. De passie voor tuinen en parken bij West-Limburgse kasteelbewoners', in: T. Gaens en R. Nijssen (red.), *Schoon volk. Kasteelbewoners in West-Limburg in de 19^{de} eeuw* (Leuven 2010) 77–89.

17 De Maegd, *Hex, een prinselijk landgoed*, 127.

18 L. De Keuster, *Kasteel Hof Ter Linden Edegem* (Edegem 2009) 121. In verband met de 'peromanie', zie: Niesten en Segers, *Smaken van het land*, 25–31.

19 Zie hieromtrent: J. De Maeyer (e.a.), *Droomburchten en luchtkastelen. Van Gaasbeek tot Neuschwanstein, een Europees fenomeen* (Davidsfonds 2009).

het tonen van de productie werd eveneens belangrijk geacht, getuige hiervan de reeds aangehaalde *master's walk* in de kasteelmoestuinen. Fruit en groenten werden daarom gecombineerd met sierlijke buxusboompjes, kleurrijke bloemen, een fontein of zelfs een kiosk zoals in het kasteel Laarhof in Reet waar het eiland met de moestuin werd verfraaid met een neogotisch tuinpaviljoen in gietijzer, afkomstig van de Antwerpse Wereldtentoonstelling van 1885.²⁰ Het paviljoen bood de bezoekers, beschut tegen zon en regen, een ideaal uitzicht. Ook het leifruit in ingenieuze snoeivormen op gevelpalmetten of in bevallige fruihagen droeg bij tot de schoonheid en de esthetische ervaring van de moestuin. De moestuin stond dus evenzeer ten dienste van de heersende bezoek- en ontvangstcultuur op kastelen; het kwam ook voor dat in de orangerie op het kasteeldomein eigen geteelde fruitvariëteiten werden geëxposeerd. Kortom, het kweken van variëteiten, het experimenteren met de teelt van nieuwe soorten, de aanleg van bijzondere collecties planten, de deelname aan en het inrichten van wedstrijden en exposities hoorden bij het socio-culturele leven van kasteelbewoners.²¹

Klaarblijkelijk lieten kasteeldames zich evenmin onbetuigd: op de vruchten-tentoonstelling van de 'Boomteelkundige Kring van het kanton Puurs', die plaatsvond op 23 oktober 1870 in herberg 't Gemak in Bornem, haalde gravin de Marnix uit Bornem maar liefst de derde plaats voor de 'Verzameling van Vruchten'.²² Een dame des huizes die degelijke basisproducten van belang achtte, bracht geregeld zelf een bezoek aan de moestuin. Bovendien gebeurde het regelmatig dat de kasteelvrouw de pluk coördineerde: dit was bijvoorbeeld het geval in Waarbeek rond de eeuwwisseling. Gravin Jeanne de Merode-Westerloo (1853-1944), die het in 1911 opgetrokken 'Nieuwe Kasteel' te Westerloo bewoonde, was eveneens bij de jaarlijkse fruitpluk aanwezig.²³ In het kasteel van Louvignies volgde markiezin Ferdinande de Maillen de jaarlijkse fruitopbrengst op de voet. In september 1904 evalueerde de markiezin de oogst perziken als overvloedig, maar de kwaliteit liet geheel te wensen over. De vruchten moesten als een aardappel worden geschild, zo noteerde ze streng in haar huishoudschrift.²⁴

20 L. Vermeulen en J. Bleys, *Laarhof, Kasteel van Reet* (Reet 2011) 186. In verband met de veranderende beleving van de moestuin, zie: De Maegd, *Hex, een prinselijk landgoed ontsluit*, 127.

21 De Maegd en Van den Bossche, *Historische tuinen*, 27, 47; De Maegd, *Hex, een prinselijk landgoed*, 127.

22 F. Hooghe, W. Verstraeten en L. Roctus, *Het kasteel van Bornem. Duizend jaar Europese geschiedenis. Deel 2: Van Pedro I Coloma tot de Graven de Marnix de Sainte Aldegonde* (Bornem 2007–2009) 433.

23 Meurisse, *Asse. Het kasteel van Waarbeek, 739; Heemkring Ansfried Westerloo, 100 jaar Kasteel Gravin Jeanne de Merode, nu Gemeentehuis van Westerloo* (Westerloo 2011) 90.

24 Markiezin Ferdinande de Maillen, *Ménage et Listes de Porcelaines, Argenterie etc 1892–1919, '1900', 'Septembre 1904'*.

Een dame des huizes die degelijke basisproducten van belang achtte, bracht geregeld zelf een bezoek aan de moestuin

De hovenier, onmisbaar in de equipe van het dienstpersoneel

Het belang van de nutstuinen valt goed na te gaan in laatnegentiende-eeuwse huishoudboekjes. Zo leren de reeds vermelde huishoudjournalen van Clémence de Terwangne, waarin ze ook de lonen van de dienstboden noteerde, dat na de kokkin de tuinman jaarlijks het meest verdiende. Het jaarsalaris van de *cuisinière* in 1878 bedroeg 490 frank (naast kost en inwonen), terwijl het loon van de hovenier rond de 450 frank schommelde. Ter vergelijking: een *femme de chambre* verdiende jaarlijks 310 frank. Op andere kastelen schommelde de jaarwedde van een hovenier in de bestudeerde periode eveneens rond de 500 frank. Hoveniers, die samen met de koetsiers, boswachters of stalknechten behoorden tot het buitenpersoneel, waren dan ook gerespecteerde werkkrachten. Zo schonk de

familie de Ryckman de Betz jaarlijks peperkoek ter waarde van 1,50 frank aan de tuinman en diens echtgenote; in oktober 1881 (na de oogst?) ontving de hovenier een *pourboire* van 5 frank.²⁵

25 ARB, *Familiearchief de Ryckman de Betz*, inv. nr. 79/1, 79/2.



Familie van Caloen-de Gourcy, met het gezin en het dienstpersoneel. De tuinman, Jan Meersmans, staat achteraan, derde van rechts. Foto: Archief Kasteel van Loppem. Stichting Jean van Caloen (SON). Fotograaf Oswald Pauwels.

De uitgavenboekjes vermelden eveneens dat ook de kasteeltuin voor (onverwachte) uitgaven zorgde. In maart 1883 liepen de kosten voor tuingereedschap op tot 8,78 frank, zo leert het huishoudboek van Clémence de Terwangne.²⁶ Dit was het equivalent van een half weekloon van een arbeider (een arbeider verdiende in 1880 gemiddeld ongeveer drie frank per dag).²⁷ Het onderhoud van het kasteeldomein verplichtte namelijk tot de aanschaf van onder andere messen, spaden, harken, manden, korven, haken, krammen, potten en gieters. De teelt van kleinfruit, zoals bessen, aardbeien en frambozen, vroeg om glazen stolpen, eenruiters of broeibakken van plat glas, specifiek gerei en verpakkingsmateriaal. Bovendien ging de hovenier aan de slag met dure zaden, vruchten en planten: de familie Félix de Ryckman de Betz gaf in juni 1884 nog 2,20 frank uit aan planten voor de moestuin.²⁸ Dit leidde ertoe dat de aanwerving van een hovenier een delicate aangelegenheid was, ook al omdat de jaarlijkse opbrengst van de nutstuinen in de behoeften van de kasteelbewoners (en hun personeel) moest voorzien en omdat de tuinman de verantwoordelijkheid droeg voor het uitzicht van het kasteeldomein. Dit verbreidde de allure van de adellijke eigenaars en hoorde dus piekfijn te zijn.

26 ARB, *Familiearchief de Ryckman de Betz*, inv. nr. 79/2.

27 M. Neiryck, *De loonen in België sedert 1846* (Leuven 1943) 82–83.

28 ARB, *Familiearchief de Ryckman de Betz*, inv. nr. 79/3.

De hovenier stond in voor het onderhoud van het park, de siertuinen, de moestuin, de serres en de boomgaard. Hij moest zaaien, planten, verpoten, kweken, beschutten, bemesten, rooien, wieden, maaien, hakken, harken, schoffelen, begieten, snoeien, oogsten, busselen, schimmels en schadelijke insecten bestrijden, de afsluitingen controleren en wegels en perken netjes houden. Alles gebeurde met de hand. Tuinierswerk was heus specialistenwerk: voor het enten, leiden en snoeien van vruchtbomen was degelijke vakkennis vereist net als voor de kweek in serres, soms zelfs van exotische vruchten als

sinaasappelen en ananas.²⁹ Sommige fruitsoorten vergden voortdurend bijkomende zorg. In het kasteel van Hex bijvoorbeeld was er een afzonderlijke vijnggaard, al was de teelt van dit zuiders fruit veeleer moeilijk. In het kasteel van Hingene werden de vijgen gekweekt in de verwarmde oranjerie waar de oranjeboompjes, *palmiers*, geraniums en andere mediterrane planten doorwinterden: de vijgen groeiden er op een grote houten stelling en bij het aanbreken van de winter werden de steunpilaren één voor één weggenomen en vervolgens werden de lianen op de grond neergelegd, bedekt met een dik tapijt van bladeren en stro.³⁰ Soms rijpte fruit verder in de kelder: in een van de moestuinkelders van het kasteel van Hex bijvoorbeeld stond een gietijzeren stoof die werd aangewend om de oogst geforceerd te vervroegen of voor de kweek van vorstgevoelige plantjes.³¹

Inzake het inoogsten van fruit was het daarenboven geen sinecure om het juiste oogsttijdstip van de verschillende fruitsoorten en -variëteiten te bepalen met het oog op een goede omvang, juiste kleur, rijpingsgraad en smaak (de op het kasteeldomein van Waarbeek gecultiveerde perensoort *Bon Chrétien Williams* bijvoorbeeld smaakt overrijp naar muskus).³² Ook de wijze van plukken bleek evenmin eenvoudig: sommige vruchten zonder, andere mét (een deel) steel. Druiventrossen hoorden met een speciale schaar te worden afgeknipt en bepaalde fruitsoorten bleken daarenboven uiterst gevoelig voor druk. Bij perziken veroorzaakt het knippen van vingers algauw beurse vlekken, zodat ze zachtjes met de volle hand van hun steel werden losgedraaid en voorzichtig in een met wol of katoen gevoerde mand dienden te worden verpakt en vervoerd.³³

De vakbekwaamheid van kasteeltuiniers werd op het einde van de negentiende eeuw gewoonlijk in de praktijk doorgegeven: van vader op zoon of ervaren chef-hoveniers leidden beginnelingen op. Terwijl op het kasteeldomein van Laarne onder het beheer van graaf Prosper Christyn de Ribaucourt (1823–1882) dezelfde familie wel drie generaties lang de hovenier aanleverde, wierf gravin Jeanne de Merode onmiddellijk na de Eerste Wereldoorlog een nieuwe tuinman aan, Frans Verrezen (1872–1953), die zijn competentie eerder al had bewezen in de Kruidtuin van Mechelen.³⁴ Doorgaans was er op kasteeldomeinen minstens één hovenier permanent in dienst, eventueel bijgestaan door een hulphovenier, een zoon, meerdere tuiniers of seizoensarbeiders. Voor grote of buitengewone werkzaamheden werd beroep gedaan op mankracht uit het dorp. De tuiniers werkten onder leiding van de hovenier. Terwijl zij 's middags naar huis gingen om te eten en 's avonds om te slapen, woonde de hovenier in de tuinierswoning op het kasteeldomein. Op het kasteeldomein van Loppem bijvoorbeeld bevindt zich nog steeds een hovenierswoning met aangrenzende moestuin, die tot aan de Tweede Wereldoorlog in gebruik was.

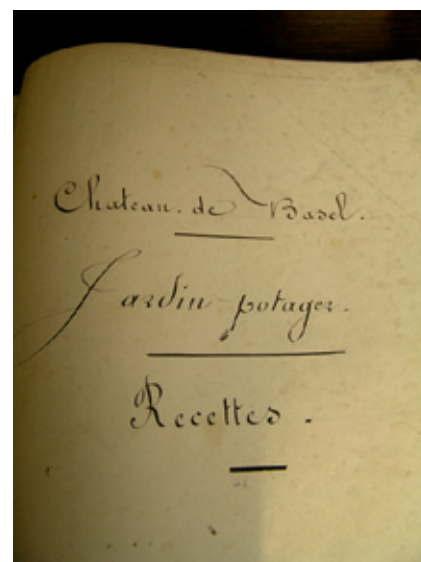
Fruitopslag en keuken

Het tuinpersoneel kwam nooit in het kasteel, behalve in de keuken. Er bestond een nauwe band tussen tuin en keuken, want de kasteelmenu's werden samengesteld op basis van de opbrengsten uit de tuin. Nadat de dame des huizes en de kokkin 's ochtends de menu's van de dag hadden besproken, kwam de hovenier in de keuken meestal vragen welke groenten en fruit gewenst waren.³⁵

Bewaarfruit – voornamelijk hardfruit, appels en peren – werd op kastelen veelal gestockeerd in speciaal voorziene provisieruimten, in kelders of op zolders van stallen. Deze ruimten dienden proper, koel, droog en vorstvrij te zijn en op gezette tijdstippen te worden verlucht. De verscheidene appelsoorten die in het kasteel van Waarbeek werden geteeld, werden op de zolder van het kasteel bewaard op stro (geen hooi, want dat beschimmelt vlug en

29 Enten is een voortplantingstechniek en bestaat erin een knop, twijg of eender welk leefbaar deel van een plant (fruitvariëteit) over te planten op een geschikte draagplant (onderstam). Dit overplanten dient zo te gebeuren dat ze samen vergroeien en een gemeenschappelijk leven verderzetten. Overgenomen uit: L. Royen (met medewerking van H. Bats, M. De Borgher, H. Van den Bossche en P. Van den Bremt), 'Fruiteelt en hoogstamboomgaarden in Zuid-Limburg', M&L. Monumenten en Landschappen, 20:1 (2001) 51.

30 De Maegd, *Hex, een prinselijk landgoed ontsluit*, 106, 117; J. Bungeneers en K. De Vlieger-De Wilde, *Zomers in Hingene. Het kasteel d'Ursel en zijn bewoners* (Leuven 2012) 188.



Bij de restauratie van het kasteel van Wissekerke (Bazel) werd een prachtig, negentiende-eeuws album teruggevonden over de moestuin met de maandelijkse opbrengsten en de uitgaven voor de aankoop van zaden en planten en de lonen van de tuiniers. Kasteel van Wissekerke (Bazel), Album potager. Château Basel. Recettes et dépenses. Foto: eigen collectie van de auteur.

31 De Maegd, *Hex, een prinselijk landgoed ontsluit*, 106, 111.

32 F. Dufour, *Volledig handboek over fruitteelt* (Vilvoorde [1935]) 482. (Vierde uitgave). Sommige fruitsoorten, zoals zomerperen, dienden voor een optimale smaak nog groen, meer bepaald acht tot tien dagen voor hun gehele rijpheid, te worden geplukt en rijpten in een luchtige opslagruimte verder. Zie hieromtrent: F. Burvenich, *Praktische aanwijzingen over den snoei van fruitboomen en fruitkweek onder glas* (Gent 1901) 371.

33 Burvenich, *Praktische aanwijzingen*, 152–153; Dufour, *Volledig handboek*, 485.

draagt onaangename geuren en smaken over aan de vruchten), waarbij de verschillende soorten door strobanden van elkaar werden gescheiden. In het kasteel van Hex werden fruit en fruitbokalen vóór de komst van elektrische ijskasten en vriezers dan weer bewaard op houten planken in de fruitkelder of *fruiterie*.³⁶ Soms werd het hout nog bedekt met papier of droog mos om de vruchten van kneuzingen te vrijwaren, waarbij kwaliteitsvariëteiten zelf ook nog eens met papier of linnen werden afgedekt. Fruitvoorraden moesten meermaals per week worden geïnspecteerd, want één beschadigde of gevlekte vrucht kon de hele plank of kist bederven.³⁷

Met de fruitoogst moest een jaar lang worden rondgekomen. Een steekproef in adellijke huishoudjournalen leert dat fruit in aristocratische huishoudens minder frequent en in minder grote hoeveelheden werd aangekocht, in tegenstelling tot vlees, charcuterie, vis en zuivelproducten die gewoonlijk bij vaste leveranciers werden besteld. Albert Xavier van Innis, die opgroeide op het kasteel van Waarbeek, tekende in zijn memoires op: 'Vóór de oorlog (WOI, S.O.) was de alledaagse kost eenvoudig maar overvloedig. Behalve het vlees dat in het dorp werd gekocht, was het menu uitsluitend samengesteld met producten van onze eigen kweek of van de jacht. Men kon zich niet inbeelden fruit of groenten te kopen [...]'.³⁸

Een steekproef in adellijke huishoudjournalen leert dat fruit in aristocratische huishoudens minder frequent en in minder grote hoeveelheden werd aangekocht

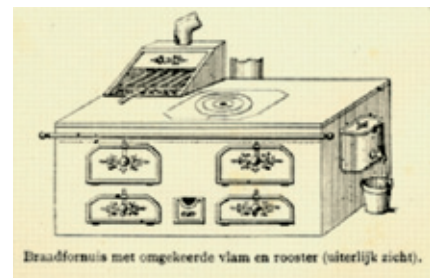
Conservering en bereiding van fruit

De teelt van fruit op kasteeldomeinen diende dus in de eerste plaats voor eigen gebruik. Het aanwenden van de opbrengsten van boomgaarden en moestuinen hield uiteraard seizoensgebonden bereidingen in. Om een voorraad klaar te hebben voor de wintermaanden en op die manier ook enige afwisseling in het maaltijdenpatroon te kunnen blijven bieden, werd geplukt fruit 's zomers verwerkt. Er bestonden verschillende conserveringsmethoden. Het drogen van appels, peren en pruimen gebeurde meestal in de stoofkasten onderaan het grote gietijzeren fornuis in de kasteelkelder, de zogenaamde *cuisinière*. Het ingeogste fruit werd echter voornamelijk gesteriliseerd in luchtdichte bokalen, zoals in het kasteel van Huise waar ingemaakte stekelbessen nagenoeg traditie waren.³⁹ De glazen (weck)potten werden met de vruchten gevuld, afgesloten en vervolgens *au bain-marie* gekookt, waarbij de aanwezige bacteriën werden gedood en de resterende lucht er uit werd geperst. Vruchten werden ingemaakt in hun eigen sap, met suiker of met suikersiroop. In het kasteel van Louvignies bijvoorbeeld werden de verschillende soorten ingemaakte pruimen traditiegetrouw overgoten met suikersiroop.⁴⁰ Voorts werd fruit op alcohol geplaatst, zoals krieken en kersen in het kasteel van Waarbeek. Afgaande op thans nog in kasteelbibliotheken aanwezige negentiende-eeuwse kookboeken, zoals *La*

- 34 E. Schepens, 'Graaf, rentmeester en dienstpersoneel. Zakelijke en vriendschappelijke relaties tussen Prosper Christyn graaf de Ribaucourt en zijn rentmeester August Walrave', *Ons Heem*, 52:2 (1998) 120–123; Heemkring Ansfried Westerlo, *100 jaar Kasteel Gravin Jeanne de Merode*, 68.
- 35 De Keyzer, *"Madame est servie"*, 285; S. Onghena, *Blauw bloed en confituur. Verborgene recepten van 'moderne' adellijke eetcultuur* (Alphen aan de Maas 2006) 14.
- 36 Meurisse, Asse. *Het kasteel van Waarbeek*, 681; De Maegd, *Hex, een prinselijk landgoed ontsluit*, 123.
- 37 Burvenich, *Praktische aanwijzingen*, 372–373; L. Roty, *Les fruits et les confitures. Tout ce que l'on peut faire avec les fruits. Conserves, confitures, compotes, marmelades, gelées, sirops, liqueurs, boissons rafraichissantes. L'utilisation des plantes aromatiques* (Brussel 1910) 9–11. (Derde editie).
- 38 Zoals geciteerd in: Meurisse, Asse. *Het kasteel van Waarbeek*, 752: 'Herinneringen aan Waarbeek (1920–1950) (Albert-Xavier van Innis)'.

39 Onghena, *Blauw bloed*, 55.

40 Markiezin Ferdinande de Maillen, *Ménage et Listes de Porcelaines, Argenterie etc 1892–1919, '1900' en 'Septembre 1904'*.



Koken op een *cuisinière* vergde heel wat vakmanschap. Vooral het bakken van patisserie in de oven, zonder het te doen verbranden, was een hele onderneming. Regelmatig moest de bakvorm worden gedraaid. Foto uit: J. de Gouy, *De Burgerskeuken. La cuisine et la pâtisserie bourgeoises à la portée de tous* (Parijs, Brussel 1896) 24. Tweede uitgave.

pâtisserie et les confitures van de Gentse chef-kok Philippe Cauderlier – dat onder meer nog in het kasteel van Hex wordt bewaard –, was het eveneens gangbaar om fruit op te leggen in brandewijn (bijvoorbeeld abrikozen en perziken in *eau-de-vie*) of in azijn (zoals pruimen in witte wijnazijn).⁴¹ Met konfijten werd het vochtgehalte van fruit dan weer sterk teruggebracht door het fruit vijf tot zes dagen in een kokende siroop te leggen met een hoge suikerconcentratie, waarna men het liet drogen. Vooral gekonfijte abrikozen en kersen bleken bij de elite geliefd snoepgoed.

41 P. Cauderlier, *La pâtisserie et les confitures* (Gent 1885) 185–188. (Derde editie).

Vooraf gekonfijte abrikozen en kersen bleken bij de elite geliefd snoepgoed

Bepaalde fruitvariëteiten, die als dessertfruit ongeschikt waren, werden bestemd voor de siroopketel: van harde, wrange, droge peersoorten kon smaakvolle siroop worden bereid.⁴² Bovenal werd fruit verwerkt tot confituren en geleien. Op kastelen was het een jaarlijkse, haast feestelijke traditie om confituur te maken. Soms werden voor dit karwei extra tijdelijke krachten aangeworven. Fruit werd schoongemaakt, vervolgens in een ketel met water gekookt, waarna er een welbepaalde hoeveelheid suiker werd toegevoegd, terwijl ondertussen werd geroerd. Dat er op kastelen doorgaans heel veel confituur werd gemaakt, illustreert de opbrengst van het kasteel van Louvignies in de zomer van 1896: dertien potten aardbeienconfituur, tien potten confituur met witte aalbessen, tien met rode aalbessen, negen potten frambozenconfituur, vijf met kersenconfituur en enkele potten abrikozenmarmelade.⁴³ Meestal bezat uitsluitend de kasteelvrouw de sleutel van de provisieruimte waar de confituurpotten werden bewaard. Het is veelzeggend dat bij de opmaak van kasteelinventarissen na het overlijden van de kasteelheer ook het precieze aantal confituurpotten werd opgenomen. Confituur was een gegeerde lekkernij: volgens een kasteelrecept

42 Zo leverde de onder andere in het kasteel van Waarbeek geteelde *Doyenne du Comice* een goed smeerbare stroop op die op smaak werd gebracht met de vermenging van appelen. Zie in dit verband: L. Royen (e.a.), "Fruitteelt", 43.

43 Markiezin Ferdinande de Maillen, *Ménage et Listes de Porcelaines, Argenterie etc 1892–1919*, 'Confitures faites en 1896'.

Meestal bezat uitsluitend de kasteelvrouw de sleutel van de provisieruimte waar de confituurpotten werden bewaard

van Hex was de zelfgemaakte perenconfituur 'excellent sur le pain et pour la pâtisserie actuelle'.⁴⁴ Geregeld werden op kastelen immers confituurtaarten bereid en confituur werd ook 's ochtends bij het ontbijt gegeten.

44 Kasteel van Hex, *Cuisine, C. de Bousies*, s.d.

Fruit in aristocratische maaltijden

Het maaltijdenpatroon op kastelen verliep als volgt: 's ochtends was er het *petit déjeuner*, 's middags volgde het *déjeuner*, 's namiddags werd een vieruurtje, *le goûter*, geserveerd en 's avonds het *dîner*. 's Middags en 's avonds stond telkens een ander nagerecht op het menu. Aan het dessert werd in het adellijke

maaltijdenpatroon namelijk veel belang gehecht; het diende als apotheose en 'pour créer l'ambiance'. De belangrijke rol van desserts werd bevorderd door de overgang vanaf het midden van de negentiende eeuw van de *service à la française* naar de *service à la russe*. Niet alleen kregen tafelgenoten van nu af aan individuele porties van alle gerechten en verminderde het aantal gerechten per maaltijd wat de aanzet gaf tot de 'moderne' keuken, maar voor het eerst werden ook hartige en zoete gerechten van elkaar gescheiden en voortaan sloot zoet, 'fruit en dessert', als laatste hoogtepunt de maaltijd af.⁴⁵

45 W. Adriaenssens (red.), *Feestelijk tafelen* (Brussel 2012) 32–33.

Nagerechten waren in de hogere kringen erg in trek, want omwille van het gebruik van dure ingrediënten als fijne witte bloem, boter, chocolade, room, suiker, melk, eieren, likeuren én fruit, en voorts omwille van de verfijnde, moeilijke bereidingswijzen en de lange bereidingstijd genoten ze een prestigieus imago. Terwijl desserts in de bestudeerde periode nauwelijks deel uitmaakten van het menu van de gewone mensen omdat suiker een luxeproduct was,⁴⁶ hadden geraffineerd bereide fruitige zoetigheden (zoals 'compotte de reines claudes avec petites galettes tournées en rouleaux') een vaste plaats in het aristocratische eetpatroon, zowel in de dagelijkse maaltijden als tijdens banketten met gasten. Hierbij gingen familierecepten generaties mee, zoals *Pommes Fufu* (gesuikerde appelschijfjes in de oven, belegd met macarons en slagroom) op het kasteel van Kemmel.⁴⁷

46 Tussen 1855 en 1880 kostte een kilo suiker ongeveer 1,40 frank en evenveel als een kilo kalfsvlees. Overgenomen uit: Scholliers, *Dessert voor iedereen*, 72.

47 Kasteel van Kemmel, *Recettes de cuisine*, twintigste eeuw.

De dagelijkse nagerechten waren hoofdzakelijk geënt op seizoensgebonden fruit: boomgaardvruchten werden in de kasteelkeuken ideaal bevonden om taarten te vullen. Voor feestelijke diners met gasten daarentegen werd voornamelijk duur, uitheems fruit in huis gehaald, zoals mandarijnen, sinaasappelen en citroenen. Soms kwamen sinaasappelen of ananas uit blik, want de conserven die rond de eeuwwisseling opgang maakten, waren voorbehouden aan de elite. Dergelijke exotische fruitsoorten werden doorgaans aangekocht bij de kruidenier. Op het einde van de negentiende eeuw konden enkel de hogere klassen zich kruidenierswaren, zoals suiker, azijn, vanille, kaneel en rozijnen, veroorloven. Daar hoorden eveneens abrikozen bij, zoals blijkt uit de veelvuldige leveringen ervan door kruidenier A. Abts aan graaf Charles-Antoine-Ghislain de Merode (1824–1892) (vader van Jeanne de Merode) gedurende de jaren 1869–1877. Wellicht werd deze fruitsoort veelal aangekocht, omdat de abrikozenteelt, die in eigentijdse handboeken werd aangeduid als zeldzaam en louter 'eene liefhebberij', op kasteeldomeinen moeilijk slaagde.⁴⁸ Abrikozen waren bijgevolg duur: in december 1875 betaalde graaf Charles de Merode twee frank voor één (niet nader omschreven) pot en op 18 april 1876 voor een 'grote' pot maar liefst vier frank (dat was meer dan een dagloon van een arbeider).⁴⁹

48 Burvenich, *Praktische aanwijzingen*, 166; Roty, *Les fruits*, 22. Dat de teelt van abrikozen moeilijk was, bleek bijvoorbeeld op het kasteel van Laarne, waar de jaarlijkse oogst van de abrikozen in de jaren 1867–1875 tot grote teleurstelling van de kasteelheer wisselvallig bleek. Zie: Schepens, 'Graaf, rentmeester en dienstpersoneel', 120.

49 ARB, *Familiearchief de Merode-Westerloo*, inv. nr. 7122.

Aan vers fruit werd, ter onderscheid van de gewone keuken, in de regel alcohol toegevoegd. Een populair nagerecht bijvoorbeeld was de *macédoine de fruits*, een mengeling van fruit, in partjes gesneden en geweekt in stroop, die koel werd opgediend en overgoten met alcohol (zoals rum, terwijl het op chique diners doorgaans champagne betrof). Verder was fruit een klassieker in taarten (appeltaart was een veelvoorkomend nagerecht op kastelen), in allerlei soorten gebak en patisserie, zoals cake, *le flan de pomme et poire*, bavaois (aardbeienbavaois stond geregeld op het menu), en in tal van zoetigheden als koekjes of appel- of abrikozenbeignets. Fruit werd eveneens verwerkt in sorbets, marmelades en *compotes*.

Dat nam niet weg dat er in huiselijke kring enige matigheid gold en dat de dagelijkse desserts nu en dan wat soberder waren. In dat geval werd bijvoorbeeld griesmeelpudding met aangelengde aardbeiensiroop geserveerd.⁵⁰ Er

50 Markiezin Ferdinande de Maillen, *Ménage et Listes de Porcelaines, Argenterie etc 1892–1919*, '1898 Juillet diner'.

werd niets weggegooid. Restjes werden opgegeten, zoals blijkt uit het huishoudschrift van het kasteel van Louvignies. Opmerkelijk genoeg werd ook spaarzaamheid in acht genomen bij de fruitpluk, waarbij op sommige kastelen uitdrukkelijk werd gestipuleerd dat gevallen fruit diende te worden opgeraapt om tot moes of confituur te worden verwerkt. Eigenlijk druiste dit in tegen wat koks in hun – nochtans door de adel aangekochte – kookboeken ordonneerden, want zij hamerden op het gebruik van gave, kwaliteitsvolle vruchten.⁵¹ Bovendien, zo staat in de receptenboekjes van het kasteel van Hex genoteerd, vroeg te rijp fruit bij de bereiding om minder suiker. Het klopt dat de adel gevarieerd at, in tegenstelling tot de lagere sociale klassen in de bestudeerde periode. Toch werd er op kastelen niets weggegooid, ook niet van de ingemaakte voorraden, zelfs als dat betekende dat er enkele dagen na elkaar dezelfde fruitsoorten, weliswaar in verschillende bereidingswijzen, dienden te worden geserveerd. Er bestond bijgevolg een verschil in het dagelijkse fruitverbruik en de consumptie van fruit op bals en banketten.

Het klopt dat de adel gevarieerd at, in tegenstelling tot de lagere sociale klassen in de bestudeerde periode

Adellijke bals en banketten

Bals en banketten waren voor de aristocratie een gelegenheid om haar eigen status en rijkdom te demonstreren en om haar verfijnde drank- en eetcultuur te etaleren. Adellijke families woonden niet het ganse jaar door op hun kastelen op het platteland. Ze verbleven er meestal 's zomers, vanaf juli tot en met november of december. De opening van het jachtseizoen werd er meestal nog gevierd. 's Winters vertrokken ze weer naar hun herenhuizen in de stad, om er deel te nemen aan het politieke en sociaal-culturele leven. Vooraanstaande families, zoals de hoogadellijke familie d'Arenberg, gaven jaarlijks tijdens het winterseizoen enkele bals voor honderden genodigden. Daarnaast werden er tal van recepties, diners en soupers gehouden, waarbij dames uit de *beau-monde* beurtelings ontvingen. Dan werd stevast uitgepakt met dure ingrediënten.

Fruit speelde hierin een belangrijke rol. Meestal volgde fruit na het ijs en het gebak en besloten *corbeilles de fruits*, *fruits assorties* of *fruits rafraîchis* een somptueus diner. Een assortiment van gemengd fruit gold namelijk als een pronkstuk. Op het huwelijksdiner van burggraaf Bernard du Bus de Gisignies met Henriette Mosselman du Chenoy op 24 juli 1873 werden de genodigden als dessert ananas, meloen, frambozen, kersen, perziken, abrikozen en reines-claudes aangeboden.⁵² Meloenen, vaak geglaceerd,⁵³ werden op menukaarten stevast afzonderlijk vermeld, evenals de ananas die een fortuin kostte en soms gewoonweg werd 'gehuurd'.⁵⁴ Fruit kwam op feestmenu's van banketten, bruiloften en communies meestal voor in gesofisticeerde dessertbereidingen, zoals abrikozensoufflé, fraai ogende *pièces montées* als *croquembouche* met sinaasappelen⁵⁵ of *savarin* met perziken of ananas, een soort gebak dat uitstekend geschikt werd geacht voor grote diners. Het was een luchtige cake in ringvorm bereid van fijn gistdeeg en na het bakken gedrenkt in rum-, marasquin- of anisettesiroop, die een nacht moest intrekken.⁵⁶ Bovendien was de serveerwijze

51 Dit gold bijvoorbeeld op het kasteel van Waarbeek: Meurisse, *Asse. Het kasteel van Waarbeek*, 739. Inzake de voorschriften in kookboeken, bijvoorbeeld: 'Pour confire [...] les fruits doivent être de tout premier choix [...]'. Uit: J. de Gouy, *La cuisine et la pâtisserie bourgeoises à la portée de tous* (Parijs, Brussel 1896) 475. (Tweede editie).

52 ARB, *Archief de Renesse-Breidbach*, inv. nr. 11.

53 Glaceren is gerechten van een glanslaagje voorzien.

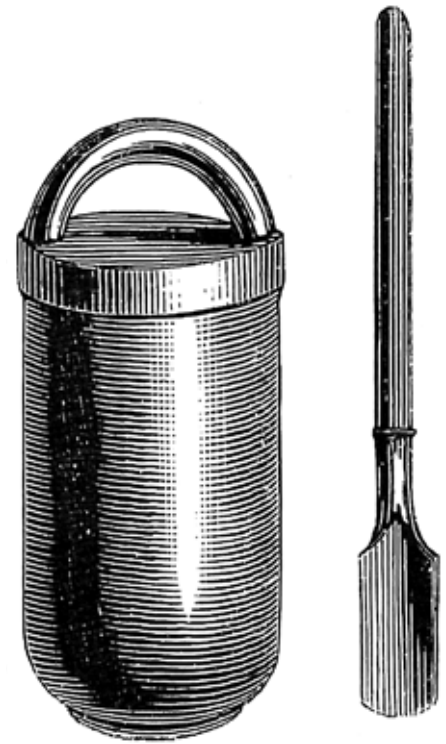
54 Ananas kostte in de jaren 1860 ongeveer 18 frank per stuk; hiervoor moest een geschoolde arbeider minstens één week werken. Uit: Scholliers, *Arm en rijk aan tafel*, 82.

55 Een *croquembouche* is een hoge kegel van soesjes. '«Croquembouche aux quartiers d'oranges» [...] Cette pâtisserie est très-distinguée et offre un coup d'œil agréable', uit: Cauderlier, *La pâtisserie et les confitures*, 94.

56 Cauderlier, *La pâtisserie et les confitures*, 79–81.

onderhevig aan de Franse mode: in het midden van de negentiende eeuw werd fruit bij voorkeur in gelatine verpakt en opgediend. Rond de eeuwwisseling werd een dessert ook genoemd naar een aristocratische familie of een bekendheid, zoals *pêches à la Melba*, dat de Franse chef-kok Auguste Escoffier ontwierp voor operadiva Nellie Melba. Dit nagerecht met vanillerooms, perziken, frambozen-saus en geschaafde amandelen kwam eveneens in de kasteelkeuken terecht.

Het dessert bood de uitgelezen gelegenheid om uit te pakken met kwantiteit (hoe rijker, hoe meer zoets), maar vooral ook met variatie, vernieuwing en verrassing. Daarom werd op feesten dikwijls roomijs gepresenteerd, veelal met fruit: *glace aux fruits*, *glace tutti frutti*⁵⁷ evenals ananas-, aardbeien- of frambozenijs. De bereiding van roomijs was in de negentiende eeuw een omslachtig en behoorlijk arbeidsintensief procedé: een *sorbetière* werd gevuld met de romige, te bevriezen mengeling en vervolgens in een houten emmer gezet met op de bodem een blok natuurlijk ijs. Rondom het sorbetvat in de emmer werd een koudmakend mengsel van ijs, zout en salpeter geschikt. De *sorbetière* diende te worden gesloten en gedurende tien minuten van links naar rechts te worden geschud, waarna opnieuw in het romige mengsel diende te worden geroerd. Dit procedé werd herhaald totdat de gehele bereiding uiteindelijk was bevroren. Vanaf de eeuwwisseling kwamen ijsventers op en kochten adellijke families vaker roomijs aan.⁵⁸



SORBETIÈRE ET HOULETTE.

Sorbetière voor de bereiding van sorbets en roomijs. Het roeren gebeurde met een lange houten lepel of een metalen *houlette*. Indien op hetzelfde ogenblik verschillende soorten ijs waren gewenst, had men nood aan meerdere *sorbetières*. Foto uit: A. Verboom, *La table. Guide complet de la maîtresse de maison en tout ce qui concerne la cuisine, l'office et les conserves alimentaires*. Ouvrage illustrée de 434 gravures sur bois intercalées dans le texte (Parijs, Brussel 1878) 628.

57 *Tutti frutti*, een mengeling van gedroogde vruchten met abrikozen, appel en pruimen, was een veelvoorkomend dessert.

58 A. Verboom, *La table. Guide complet de la maîtresse de maison en tout ce qui concerne la cuisine, l'office et les conserves alimentaires* (Parijs, Brussel s.d.) 619–620; Raymaekers, *België feest*, 182; Onghena, *Blauw bloed*, 50–51.

59 Archief en Cultureel Centrum van Arenberg (Edingen), Huizen, 60/8, nr. 33; E. Laloire, *Histoire des deux hôtels d'Egmont et du Palais d'Arenberg (1383–1910)* (Brussel 1952) 238.

De bereiding van roomijs was in de negentiende eeuw een omslachtig en behoorlijk arbeidsintensief procedé

Een ander statussymbool waren de citrusvruchten, die de familie d'Arenberg telkens presenteerde op haar luisterrijke bals in haar paleis in Brussel (het huidige Egmontpaleis). In het midden van de negentiende eeuw werden voor de organisatie van drie bals in het winterseizoen al gauw 350 appelsienen en 100 citroenen ingeslagen, waarvoor omstreeks die jaren een klein fortuin werd neergeteld. Op de schitterende soupers en buffetten konden de genodigden immers steeds kiezen uit luxueuze confiserie, aardbeien, druiven, rozijnen en appels evenals sinaasappelsalade en sierlijk uitgestalde rijen van kwartjes appelsien. Verder kwamen lakeien rond met koude sinaasappel- en citroenlimonade (op het bal van eind februari 1888 waren er maar liefst tweehonderd lakeien aan het werk, uitgedost met gepoederde pruiken en karmozijnrode uniformen met zilverdraad).⁵⁹ Kortom, op bals en banketten kwam het aan op vertoon: met de inzet van een uitgebreidere equipe van dienstpersoneel dan in het dagelijkse leven en het aanbod van elegante, elite bereidingen bevestigde de adel zijn invloedrijke maatschappelijke positie net als zijn welstand en exquise smaak. Zo werden sociale grenzen afgebakend.

Sociale distinctie

In weerwil van een veranderende samenleving die industrialiseerde en waarin een kapitaalcrachtige burgerij opkwam bestaande uit industriëlen en leden uit de financiële en commerciële wereld, zette de oude Belgische adel op het einde van de negentiende eeuw zijn traditionele levensstijl uit het ancien

régime toch nog gedeeltelijk voort. Hij wist zijn positie als landjonkers met lokale machtsbasis aan te houden en belegde zijn vermogen hoofdzakelijk in onroerend goed.⁶⁰ Doorgaans combineerde de aristocratie een stedelijke residentie met een imposant kasteel op het platteland, waaraan de familie in kwestie bijzonder was gehecht en er ook niet zelden was gedomicilieerd. Zo prijkte op de gedrukte menukaarten dikwijls een foto van het *château* of van het interieur. Bovendien bleef in de samenstelling van vermogens van de negentiende-eeuwse Belgische adel grootgrondbezit gehandhaafd, zodat de aloude, geprivilegieerde band tussen land en aristocratie in stand bleef, ook al waren de heerlijke rechten sinds de Franse Revolutie afgeschaft. Meer nog, kasteelheren breidden in de bestudeerde periode hun grondbezit vaak uit en gingen eveneens over tot inlijvingsoperaties, waarbij openbaar domein, verbindingswegen en zelfs dorpen werden ingesloten. In sommige streken bezat de kasteelheer wel tot tachtig procent van het akkerland.⁶¹

In het verlengde hiervan werd de kasteelconomie bewust in ere gehouden en bleef de adel prat gaan op de eigen domaniale opbrengsten. De productie van de kasteelmoestuinen en -boomgaarden had echter niet alleen nut, maar in de bestudeerde periode ook een uitgesproken symbolische waarde. In de sterk transformerende negentiende-eeuwse samenleving diende eigen teelt als aandenken aan de kasteelautarkie van weleer ter profilering van de adellijke identiteit. Daarom kwam het ook voor dat fruit na de oogst werd rondgebracht bij de pastoor, het gemeentepersoneel of naburige kloosters om de band van de kasteelheer met het dorp te verstevigen. Wanneer 's winters vele adellijke families naar hun herenhuis in de stad trokken om er hun opwachting te maken in het societyleven, gebeurde het daarenboven meer dan eens dat ze op gezette tijden voorraden groenten en fruit, per spoor, automobiël of zelfs per boot, vanuit hun kasteeldomein lieten overkomen. Deze praktijk bleef gangbaar tot in de eerste helft van de twintigste eeuw.⁶² Het overgebrachte fruit diende voor eigen gebruik, maar werd eveneens aangewend als relatiegeschenk – soms zelfs als huwelijkscadeau – en aan huis bezorgd bij adellijke kennissen.

In de sterk transformerende negentiende-eeuwse samenleving diende eigen teelt als aandenken aan de kasteelautarkie van weleer ter profilering van de adellijke identiteit

De traditionele kasteelteelt en het (middeleeuwse) ideaal van zelfvoorziening werden aldus ingeschakeld in de moderne sociabiliteit om vanuit een sterk stands- én historisch bewustzijn de adellijke afkomst te bekrachtigen.⁶³

De sociale demarcatie weerspiegelde zich trouwens niet alleen in de eigen teelt van fruit, de experimenten in kasteeltuinen met nieuwe of uitheemse variëteiten en de prestigieuze fruitbereidingen die als hoogtepunt diners en banketten afsloten, maar ook in de manier waarop fruit aan tafel werd geconsumeerd en



Een menukaart met zicht op het kasteelinterieur (datering rond de eeuwwisseling) uit het privé-archief van het Kasteel van Ooidonk. *Pêches à la melba* werd als dessert geserveerd. Afbeelding: eigen collectie van de auteur.

60 H. De Smedt, 'Huisje, tuintje, boompje... een vergelijkende studie van de aankooprijzen van fraaie 'meesterwoningen' in de stad Antwerpen en van hoven van plaisantie, buitengoederen en kastelen in de Provincie Antwerpen tijdens het laatste kwart van de 19^{de} eeuw', in: P. Janssens (red.), *Aristocratische Residenties. Stadswoningen en buitenplaatsen in de provincie en het oude kwartier van Antwerpen (15^{de}–21^{ste} eeuw)* (Antwerpen 2014) 120. (Jaarboek voor Geschiedenis en Volkskunde. Monografie 3); R. Baetens (ed.), *Hoven van plaisantie: het 'soete' buitenleven in de provincie Antwerpen, 16^{de}–20^{ste} eeuw* (Antwerpen 2013), 228.

61 P. Janssens, *De evolutie van de adel sinds de Middeleeuwen* (Brussel 1998) 309; De Maegd, 'Synthese van het onderzoek', 25–26; J. De Maeyer en P. Heyrman, 'Leven naar zijn stand. Wooncomfort en status van elites in de negentiende eeuw', in: De Maeyer (e.a.), *Droomburchten*, 59–60.

62 De Keyzer, 'Madame est servie', 286.

63 De Vlioger-De Wilde, *Adellijke levensstijl*, 130–134; Idem, 'Adellijke consumptie en levensstijl. Een terreinverkenning aan de hand van de huishoudjournalen van Livina de Beer, gravin van Bergeyck (ca. 1685–1740)', *Tijdschrift voor sociale en economische geschiedenis*, 1:3 (2004) 50–51.

gepresenteerd. Er golden aan tafel bijvoorbeeld welomlijnde voorschriften voor het oplepelen van vers fruit. Bovendien hoorden er porseleinen dessertservies en verguld zilveren bestek bij, omdat bij fruit de kans op oxidatie bestond. Voorts ontwikkelde er zich in de negentiende eeuw een opmerkelijke verscheidenheid aan speciale bestekonderdelen voor (exotisch) fruit, zoals een appelsiensnijder, citroenmes of limonadelepel, die vanzelfsprekend correct en elegant dienden te worden gehanteerd.⁶⁴ Daarnaast werd fruit aan de adellijke feesttafel aangewend als decorum: bij de ontvangst van gasten werd de tafel niet alleen versierd met zilveren vaatwerk, tafelmiddenstukken, kandelaars of bloemen, maar vaak ook met eigen geteeld fruit (zoals druiven) of exotische vruchten in prachtige, ajour bewerkte fruitschalen of in kristallen kommen.⁶⁵ Net als het gebruik van serviezen en het bestek met het familiewapen hield dit (opnieuw) een bevestiging in van de adellijke identiteit en een afbakening van de sociale hiërarchie.

Rond de eeuwwisseling zette zich weliswaar een daling van de fruitprijs in omdat de boerenboomgaarden vanaf de jaren 1880–1890 steeds talrijker werden en de overstap werd gemaakt van de extensieve naar de intensievere fruitteelt voor handel en verkoop. Fruit werd eveneens op grote schaal ingevoerd, onder meer vanuit de Verenigde Staten dankzij de modernisering van het transport en nieuwe koelingstechnieken. Lagere transportkosten deden ook de kostprijs van citrusvruchten dalen, waardoor het jaarlijks verbruik van citroenen en sinaasappelen in de jaren 1890-1910 steeg van gemiddeld één naar drie kilogram per capita.⁶⁶ Dat betekende echter niet dat deze vruchten onmiddellijk voor iedereen waren weggelegd: tot aan het begin van de twintigste eeuw bleven ze luxueus en een ontegensprekelijk symbool van welstand.⁶⁷ Fruit in het algemeen fungeerde tot aan de Eerste Wereldoorlog als een prestigieus ingrediënt en bleef verankerd in de verfijnde eetgewoonten van de adel. Hoewel suiker tegen de eeuwwisseling goedkoper werd en in het interbellum algemeen verspreid raakte, konden vele gezinnen zich pas tijdens de hoogconjunctuur van de late jaren 1920 desserts zoals 'fruitvlaaien' of fruit in blik veroorloven.⁶⁸

64 Adriaenssens (red.), *Feestelijk tafelen*, 52.

65 Ajour is de benaming voor beeldhouw-, houtsnij- of aardewerk dat voorzien is van decoratieve openingen, die licht doorlaten.

66 Niesten en Segers, *Smaken van het land*, 45, 71, 86.

67 Y. Péhaut, 'L'Invasion des produits d'outre-mer', in: J.L. Flandrin en M. Montanari (dir.), *Histoire de l'alimentation* (Parijs 1997) 757–758.

68 Scholliers, *Arm en rijk*, 129–132; Scholliers, 'Dessert voor iedereen', 75–86.

Besluit

In de bestudeerde periode veranderde er eigenlijk weinig aan de levensstijl van de Belgische adel, die leek vast te houden aan zijn positie van vóór de Franse Revolutie, niettegenstaande de industrialisatie, de voortschrijdende modernisering en maatschappelijke ontwikkelingen waaronder het groeiende zelfbewustzijn van de burgerij. De aristocratie hield vast aan oude gebruiken en tradities. Tekenend in dit verband is dat het vooral adellijke families waren die de technologische nieuwigheden als elektriciteit zo lang mogelijk buiten de kasteelmuren hielden (verwarmen en verlichten op de traditionele manier, met steenkool, hout en kaarsen, kwam ook goedkoper uit; vaak werd centrale verwarming pas na de Eerste Wereldoorlog aangelegd).⁶⁹ Dat gold eveneens voor het gebruik van de opbrengsten van de moestuin en boomgaard: met de kasteelproductie voorzag de adel niet in alleen in het eigen onderhoud, maar claimde er tevens zijn oude bevoorrechte status mee. Bovendien staven huishoudjournalen dat voeding verband hield met perceptie, identiteit en status. Net zoals het onderhoud van de moestuin en boomgaard een prestigezaak was, waren de maaltijden op kastelen dat ook. Fruit was uitsluitend voorbehouden aan de elite en werd verwerkt in luxueuze, verfijnde bereidingen. In deze bijdrage werden de huishoudjournalen gehanteerd om fruit in een adellijke context te schetsen, maar gezien hun multidisciplinaire inslag bieden ze nog tal van andere mogelijkheden voor verder onderzoek.

69 Zie in dit verband: Y. Schoonjans, 'De perfecte mise-en-scène', in: De Maeyer (e.a.), *Droomburchten*, 117–119.

Hoewel heel wat kasteelmoestuinen verdwenen na de Tweede Wereldoorlog door sterk veranderde leefgewoonten, houdt de adel ook vandaag nog de traditie van eigen kweek in stand. In het particuliere kasteel van Hex bijvoorbeeld worden geen groenten of fruit aangekocht; alles wordt er nog steeds zelf geteeld. En soms is de oude kasteelmoestuin in ere hersteld, zoals in het door de Vlaamse Overheid beheerde kasteel van Gaasbeek waar de moestuin, die bij de grondige renovatiewerken in 1887 was ingericht met een indrukwekkende verzameling van leifruit, in de jaren 1996–1997 opnieuw werd aangelegd. Vandaag is deze 'Museumtuin' internationaal befaamd onder meer om zijn traditionele snoevormen en fruitvariëteiten, als herinnering en eerbetoon aan de hovenierskunst die in de negentiende eeuw in ons land wereldvermaard was. Ook in het kasteel van Beauvoorde werd in 2005 de boomgaard van kasteelheer Arthur de Merghelyncq van omstreeks de jaren 1870 terug aangeplant. Deze doet tevens dienst als erfgoedbank voor oude boomsoorten. Zo blijft de negentiende-eeuwse aristocratische levenswijze met inbegrip van haar fruitconsumptie, levend.



De prachtige in ere herstelde kasteelmoestuin van Gaasbeek: een combinatie van nut en sier. Er staan groenten, kruiden, bloemen, heesters en bomen, die rond 1900 in alle grote tuinen aanwezig waren. Foto: Agentschap voor Natuur en Bos.

Leifruit in de Museumtuin van het Kasteel van Gaasbeek in het beheer van de Vlaamse Overheid. Hier worden nog steeds de arbeidsintensieve en tijdrovende hoveniersmethodes in ere gehouden die gangbaar waren aan het begin van de twintigste eeuw (vóór de mechanisatie en een doorgedreven gebruik van chemicaliën). Foto: Agentschap voor Natuur en Bos.

Selectieve bibliografie

- W. Adriaenssens (red.), *Feestelijk tafelen* (Brussel 2012).
- D. De Keyzer, *"Madame est servie". Leven in dienst van adel en burgerij (1900–1995)* (Leuven 1995).
- C. De Maegd, *Hex, een prinselijk landgoed ontsluit* (Brussel 2007).
- C. De Maegd en H.J. Van den Bossche (met medewerking van R. Deneef en M. Van den Broeck), *Historische tuinen en parken van Vlaanderen. Inventaris Limburg, deel 1: Gingelom, Halen, Herk-De-Stad, Nieuwerkerken en Sint-Truiden* (Brussel 2003). [De meerdelige reeks *Historische tuinen en parken van Vlaanderen*, opgedeeld per provincie, biedt een mooi en handig overzicht van de aanwezige kasteeltuinen in Vlaanderen].
- J. De Maeyer (e.a.), *Droomburchten & luchtkastelen. Van Gaasbeek tot Neuschwanstein, een Europees fenomeen* (Davidsfonds 2009).
- K. De Vlioger, *Adellijke levensstijl. Dienstpersoneel, consumptie en materiële leefwereld van Jan van Brouhoven en Livina de Beer, graaf en gravin van Bergeyck ca. 1685–1740* (Brussel 2005). (Verhandelingen van de Koninklijke Vlaamse Academie van België voor Wetenschappen en Kunsten. Nieuwe Reeks, nr. 16).
- D. De Vooght, *The king invites. Performing power at a courtly dining table* (Brussel [etc] 2011). (European Food Issues n° 2).
- D. De Vooght, S. Onghena, P. Scholliers (red.), *Van Pièce Montée tot Pêche Melba: een geschiedenis van het betere nagerecht* (Brussel 2008).
- J.L. Flandrin en M. Montanari (dir.), *Histoire de l'alimentation* (Parijs 1997).
- P. Janssens (red.), *Aristocratische Residenties. Stadswoningen en buitenplaatsen in de provincie en het oude kwartier van Antwerpen (15^{de}–21^{ste} eeuw)* (Antwerpen 2014) (Jaarboek voor Geschiedenis en Volkskunde. Monografie 3). [Met een uitgebreide bibliografische lijst over de kastelen in de provincie Antwerpen en bijkomende zoektips].
- W. Kuitert en J. Freriks, *Hovenierskunst in Palmet en Pauwstaart. Geschiedenis en techniek van het snoeien van leifruit* (Meise, Rotterdam 1994).
- E. Niesten en Y. Segers, *Smaken van het land. Groenten en fruit vroeger en nu* (Leuven 2007).
- S. Onghena, *Blauw bloed en confituur. Verborgene recepten van 'moderne' adellijke eetcultuur* (Alphen aan de Maas 2006).
- P. Scholliers, *Arm en rijk aan tafel. Tweehonderd jaar eetcultuur in België* (Berchem 1993).

Biografie

Sofie Onghena (1980) studeerde geschiedenis aan de Universiteit Antwerpen en de KULeuven. Ze publiceerde over adellijke eetcultuur, schrijvershuizen en de geschiedenis van wetenschapspopularisering. Momenteel werkt ze als wetenschappelijk medewerker bij het Algemeen Rijksarchief (Brussel) aan het project van de 'Bibliografie van de Geschiedenis van België'.



Hemels zoet

Culinaire adviezen en desserts op het Vlaamse platteland, 1900–1940

Sarah Luyten, Yves Segers en Greet Draye

Inleiding

Het menu op het Vlaamse platteland was lange tijd sober, monotoon en overwegend plantaardig van karakter. De Leuvense hoogleraar Emiel Vliebergh en diens collega Robrecht Ulens beschreven kort voor en na de Eerste Wereldoorlog het leven en werken in verschillende landbouwregio's in Vlaanderen en Wallonië. Daarbij kwamen ook de eetgewoonten aan bod. De boeken, waarvan sommige werden bekroond, bieden een uniek tijdsdocument. De auteurs stelden telkens vast dat de voedselsituatie in het begin van de twintigste eeuw aanzienlijk was verbeterd ten opzichte van de negentiende eeuw. In Haspengouw werd volgens hen omstreeks 1860 drie keer per dag een sobere maaltijd gegeten, die vooral bestond uit aardappelen, brood en een beetje vlees of spek. Na de eeuwwisseling schoof men er dagelijks vijf keer aan een gevarieerde tafel aan. De bewoners van een grote boerderij in de Condroz aten, afhankelijk van het moment van de dag en het werk dat moest worden verricht, brood en *tartines*, soms met vet en reuzel, aardappelen, spek of varkensvlees, groenten, soep, koffie, bier en *laitage*.¹

1 E. Vliebergh en R. Ulens, *La population agricole de la Hesbaye*, Brussel, 1909, 86–87. Geciteerd in Y. Segers en L. Van Molle (red.), *Leven van het land. Boeren in België, 1750–2000*, Leuven, 2004, 62–63.

De Kempische landman is nu nog te weinig gevoed naar verhouding van 't werk dat hij levert, en veelal ook niet goed gehuisvest

In Vlaanderen, en dan zeker in de minder vruchtbare regio's zoals het Hageland en de Kempen, bleef de kwalitatieve verbetering van het menu in het begin van de twintigste eeuw bescheiden. Vliebergh noteerde in 1906: 'De Kempische landman is nu nog te weinig gevoed naar verhouding van 't werk dat hij levert, en veelal ook niet goed gehuisvest. Maar in de eerste helft der negentiende eeuw was zijn toestand in dit opzicht toch veel slechter [...]. Tot in de jaren '50 en '60 was de voeding merkkelijk minder goed dan nu. Er dient ook voor gezorgd te worden dat de Kempische landsman kloeker gevoed wordt. Aardappelen en

botermelk, de hoofdschotels, zijn niet voldoende voor wie den geheelen dag in 't open veld moet werken. Wel is waar is veel daarin verbeterd gedurende de tweede helft der negentiende eeuw, maar er blijft nog veel te doen'.²

Verwijzingen naar desserts zijn zeldzaam in de beschrijvingen van de alle-daagse landelijke eetgewoonten. Vreemd is dat niet. Nagerechten hoorden, zeker bij modale boeren- en arbeidersgezinnen, bij speciale gelegenheden en dan ging het meestal om eenvoudige bereidingen en zoetigheden als rijstebrij, koeken en wafels.³ In de eetcultuur van de (stedelijke) middenklasse en hoge burgerij daarentegen werden nagerechten in de tweede helft van de negentiende eeuw steeds populairder en verscheidener. Een belangrijke verklaring daarvoor is de dalende prijs van enkele cruciale dessertingrediënten zoals suiker, chocolade en (exotisch) fruit. De prijs van suiker halveerde tussen 1880 en 1910. Die prijsdaling had gevolgen voor het suikerverbruik in België. Tussen 1900 en 1905 steeg het jaarlijkse gemiddelde suikerverbruik per hoofd van 5 naar 10 kilogram. De sociale grens die zoet lange tijd had getrokken tussen arm en rijk vervaagde stilaan. Daarnaast zorgden producten van de moderne voedingsindustrie, zoals bicarbonaat of bakpoeder, ervoor dat speciale desserts (taarten en luchtige biscuits bijvoorbeeld) eenvoudiger te bereiden waren. Ten slotte maakten ook nieuwe keukentoestellen het gemakkelijker om desserts te bakken. Te denken valt aan stoom- en gasovens waarbij de temperatuur beter te regelen was dan in houtovens. Toch bleef feestgebak ook in stedelijke milieus voor de Tweede Wereldoorlog horen bij (religieuze) feesten: huwelijken, Pasen of Kerstmis.⁴

Over de 'dessertcultuur' op het Vlaamse en Belgische platteland in de jaren 1900–1940 vertelt de bestaande wetenschappelijke literatuur weinig. En ook buitenlandse onderzoekers besteedden nauwelijks aandacht aan het thema. Het is dan ook relevant om na te gaan of ook op het platteland, net als in de stad, steeds vaker en steeds specialer dessert op tafel kwam. De hulpmiddelen waren er beperkter: er werd nog lang gebakken in bakovens of op plattebuis-kachels. Een interessante bron om deze vraag te beantwoorden is *De Boerin*, het ledenblad van de Boerinnenbond. In deze bijdrage analyseren we de adviezen rond desserts die verschenen in dit maandblad tussen 1909, het eerste jaar van verschijnen, en 1940. Kregen nagerechten en zoete tussendoortjes veel of weinig aandacht in het blad en waarom? Welke recepten werden gepubliceerd, en voor welke gelegenheden? Is er een verband vast te stellen tussen de recepten en de landelijke en katholieke identiteit van het blad? Zijn er verschuivingen te bemerken in de bestudeerde periode op het vlak van recepten, ingrediënten en betekenisgeving? En hoe zijn die te verklaren?

Culinaire kennis voor het platteland: *De Boerin*

Lange tijd werd kennis over voedsel en recepten vooral mondeling doorgegeven: van moeder op dochter, of van grootmoeder op kleindochter. Vanaf de tweede helft van de negentiende eeuw verschenen steeds meer recepten en culinaire adviezen in kranten en werden de eerste populaire kookboeken uitgegeven. 'Het Spaarzame Keukenboek' (1861 en vele herdrukken) van de Gentse meesterkok en culinair auteur Philippe-Edouard Cauderlier werd een klassieker. Maar het bereik van die publieke recepten op het platteland was beperkt, zeker bij eenvoudige (boeren)gezinnen. Zij liepen niet lang school en hun geletterdheid was in vele gevallen minimaal. Hierin kwam vanaf het laatste kwart van de negentiende eeuw geleidelijk verandering. De emancipatie, opvoeding en vorming van vrouwen en jonge meisjes kreeg stilaan meer aandacht, eerst in vrijzinnige burgerkringen en bij socialistische arbeidsters, maar later ook in katholieke, landelijke middens. Diverse vrouwenverenigingen en onderwijsinitiatieven zagen het licht.

- 2 E. Vliebergh, *De Kempen in de 19^e eeuw en in 't begin der 20^e eeuw*, Ieper, 1908, 121–122 en 186–187.



Reclameprent uit het begin van de twintigste eeuw van de Antwerpse koekjesbakker De Beukelaer, 1900–1925 © Centrum Agrarische Geschiedenis

- 3 P. Scholliers, *Arm en rijk aan tafel. Tweehonderd jaar eetcultuur in België*. Berchem, 1993.
- 4 P. Scholliers, *Arm en rijk aan tafel. Tweehonderd jaar eetcultuur in België*, Berchem, 1993; D. De Vooght, S. Onghena en P. Scholliers red., *Van Pièce Montée tot Pêche Melba: een geschiedenis van het betere nagerecht* (Brussel 2008); Y. Segers, 'Women farmers' and food culture in rural Flanders: Ons Kookboek 1920–2000', in D.J. Oddy en L. Petranova (red.), *The diffusion of food culture: cookery and food education during the last 200 years*, Praag, 2005, 202–212.

Op het platteland was het vooral de agrarische depressie van de jaren 1880 en 1890 die een en ander in beweging zette. De massale invoer van goedkope broodgranen en andere landbouwproducten vanuit onder meer de Verenigde Staten, Canada en Rusland zette het landbouwersinkomen onder druk en maakte een fundamentele heroriëntering van de landbouw noodzakelijk.

De massale invoer van goedkope broodgranen en andere landbouwproducten vanuit onder meer de Verenigde Staten, Canada en Rusland zette het landbouwersinkomen onder druk en maakte een fundamentele heroriëntering van de landbouw noodzakelijk

Ondernemerschap, innovatie en onderzoek werden onontbeerlijk. Maar ook een degelijke vakopleiding was essentieel om rendabel te blijven in een globaliserende economie. De overheid en later de boerenverenigingen stimuleerden de organisatie van allerlei vormen van landbouwonderwijs en -voorlichting: land- en tuinbouwscholen, melkerijscholen, (landbouw)huishoudonderwijs... Meisjes leerden daar alle vaardigheden voor het werk op de boerderij én ze leerden er een huishouden runnen: poetsen, kleren maken en herstellen, zorgen voor echtgenoot en kinderen én koken, bakken en conserveren.⁵

Een vooraanstaande rol in de emancipatie en vorming van plattelandsvrouwen in Vlaanderen was weggelegd voor Paul De Vuyst, inspecteur van het Ministerie van Landbouw. Tijdens een studiereis in Noord-Amerika leerde hij de 'Women's Institutes' kennen, de vrouwelijke tegenhanger van de boerenkringen. Terug in België overhaalde hij enkele leraressen van de landbouwhuishoudschool van Alveringem om de eerste Boerinnenkring op te richten. Dat gebeurde in december 1906.⁶ Een jaar later publiceerde De Vuyst zijn bevindingen in het boek 'De maatschappelijke rol der boerin'. Hij hamerde op het belang van onderricht voor de 'landelijke huishoudster'. Ze had immer een veelomvattende taak als echtgenote, moeder en boerin, verantwoordelijk voor de moestuin en het melkvee.

Het aantal boerinnengilden nam snel toe. In 1910 waren er al een zeventigtal verspreid over het hele land. Een jaar later groepeerde de Belgische Boerenbond 'zijn' boerinnengilden (waarvan de oudste in 1907 was opgericht in Ter Bank bij Leuven) in de Belgische Boerinnenbond.⁷ Aan de vooravond van de Eerste Wereldoorlog was het ledental opgelopen tot ruim 15.000 vrouwen, actief in 136 lokale afdelingen. Het doel van de Bond was dubbel: bijdragen aan de vooruitgang van de landbouwsector en het (materiële) welzijn van de boerenstand en het katholieke geloof én de christelijke moraal versterken.

5 L. Sergeant, *Het landbouwonderwijs met volledig leerplan in België*, (Brussel 1972) 3; Depaepe, *Paradoxen van pedagogisering*, 159–176.

6 L. van Molle, *Ieder voor Allen. De Belgische Boerenbond*, (Leuven 1990) 117–118.

7 P. De Vuyst, *De maatschappelijke rol der boerin, Hare opleiding. De Boerinnenkringen. Hunne Inrichting in het buitenland. Practische wenken*, (Brussel 1907) 126; L. van Molle, *Ieder voor Allen. De Belgische Boerenbond*, (Leuven 1990) 117–118.



**Boerinnenkring van Alveringhem.
Eerste in België gestichte kring (December 1906)**

De allereerste boerinnenkring bestond uit een 50-tal welgestelde pachteressen, Alveringem, 1906. © KADOC – KU LEUVEN

Voor de oorlog beklemtoonde de organisatie, als een van de weinige vrouwenorganisaties, de economische functie van de vrouw. Maar vanaf de jaren 1920 kwam de klemtoon steeds meer te liggen op de huishoudelijke roeping. De verklaring hiervoor is tweeledig. Een deel van de taken die de boerin opnam op het bedrijf, zoals zuivelverwerking en marktverkoop, verschoof naar de voedingsindustrie en moderne distributiekanaal (denk aan melkerijen en veilingen). Onder invloed van nieuwe maatschappelijke normen ging de Boerinnenbond meer aandacht schenken aan de vorming van goede moeders en huishoudsters, uiteraard met een sterk religieuze dimensie.⁸

Het succes van de Boerinnenbond – in 1940 waren er al bijna 100.000 leden – schuilde in het brede gamma aan activiteiten dat werd opgezet. In grote en kleine dorpen werden vormingscursussen georganiseerd en de Bond publiceerde een ledenblad. Het eerste nummer verscheen in 1909 onder de titel *De Boerin. Maandschrift voor de landelijke huishoudster. Orgaan der boerinnenkringen van Vlaamsch-België*. In 1914 bedroeg de oplage al 13.500 exemplaren.⁹ En het succes bleef aanhouden, parallel met de stijgende ledenaantallen. Aan de vooravond van de Tweede Wereldoorlog stond de teller op bijna 120.000 exemplaren. De lage abonnementsprijs (60 centiemen in 1911) maakte het toegankelijk voor een breed publiek. De lezeressen kregen waar voor hun geld. Het aantal pagina's nam toe van 8 in 1909 naar 32 in 1930. De artikelen behandelden landbouwgerelateerde, pedagogische en huishoudelijke thema's zoals koken, poetsen, hygiëne, ziekenzorg, opvoeding van kinderen en de inrichting van de woning.¹⁰

8 Segers en Van Molle, *Leven van het land*, 83–84.

9 E. Niesten, J. Raymaekers en Y. Segers, *Kattentongen, ezelsoren en varkenspoten. Onze keuken in de 20^{ste} eeuw*, Leuven, 2002, 61.

10 S. De Caigny en W. Vanderstede, 'Spiegel van het hemelhuis. De wisselwerking tussen het woonideaal en sociale rollen bij de Belgische Boerinnenbond (1907–1940)' in: *Tijdschrift voor sociale en economische geschiedenis* (2), 2005, 1, 3–29; Segers en Van Molle, *Leven van het land*, 82–84.

De culinaire bijdragen verschenen iedere maand onder de titel 'Onze keuken'. De rubriek gaf adviezen over 'het koken, bereiden en opdienen der spijzen', maar ook over 'de samenstelling en de voedingsweerde der verschillende spijzen'.¹¹ Over de redactie van het blad of de auteurs van de kookrubriek is weinig geweten. Auteurs werden doorgaans geanonimiseerd met een omschrijving als 'De jonge Keukenmeid', 'Een boerin' of met initialen. Wat wel duidelijk is, is dat ze een nieuw maaltijdconcept bepleitten: 'In sommige landbouwersgezinnen bestaat de dagelijksche kost onveranderd uit dezelfde spijzen, altijd op dezelfde wijze toebereid: overmatig veel gekookte aardappelen, brood en koffie en spek en die laatste met gierige hand gemeten.' Terwijl net een evenwichtige maaltijd kon zorgen voor voldoende energie om het werk op het land te verzetten. 'Alzoo kan het noenmaal voor de huisgezinnen uit de werkende klas zeer voldoende bestaan uit: soep, eenen schotel vleesch waarbij aardappelen en zooveel mogelijk nog een of andere groente opgediend worden, daarna komt soms eenig nagerecht of fruit.'¹²

11 'Ons programma', in: *De Boerin*, januari 1909, 1-2.

12 'Onze keuken', in: *De Boerin*, juni 1912

In sommige landbouwersgezinnen bestaat de dagelijksche kost onveranderd uit dezelfde spijzen, altijd op dezelfde wijze toebereid: overmatig veel gekookte aardappelen, brood en koffie en spek en die laatste met gierige hand gemeten

Het concept van een warme middagmaaltijd, met een voorgerecht, hoofdschotel (met groenten!) en dessert kwam overgewaaid uit de (stedelijke) burgerlijke eetcultuur en was dus nieuw voor het platteland.¹³ De publicatie van complete menu's, voor gewone wekdagen en zon- en feestdagen, moest de lezeressen inspiratie aanreiken. De redactie hanteerde daarbij verschillende overtuigingstechnieken. Zo ging ze er prat op dat alle gerechten 'door onze buitenmeisjes beproefd en met den besten uitslag bekroond (waren)'.¹⁴ Ook publiceerde ze fictieve dialogen tussen moeder en dochter. Met de volgende tweespraak uit 1909 moest het aanbieden van nagerechten evidenter worden:

'Moeder: "Wel er staan daar in het Maandschrift de Boerin waaraan wij geabonneerd zijn, verschillende gebakken, die mij aanstaan en die daarbij niet te veel kosten: morgen dus moogt ge er eens een maken, ge zult het er mede leeren. En als de jongens dan vroeg 't huis zijn, zullen ze ook hun paart hebben, wij zullen het hun zeggen."

Dochters: "Ja, dank U moeder! En als het wel gelukt is, dan zullen wij het met de kermis ook eens maken in plaats van rijstpap, want het is alle jaren rijstpap!"

De redactie riep haar lezeressen ook actief op om opmerkingen, mededelingen en concrete recepten door te geven.¹⁵

13 Y. Segers, 'Food recommendations, tradition and change in a Flemish cookbook: *Ons Kookboek, 1920-2000*', in: *Appetite*, 45 (2005), 5.

14 'Onze keuken', in: *De Boerin*, december 1913, 149.

15 L. P., 'Samenspraak op het hof tusschen moeder en dochters', in: *De Boerin*, oktober 1909, 77.

Welke nagerechten?

Het citaat hierboven zegt al veel over het belang dat *De Boerin* hechtte aan nagerechten vanaf de eerste nummers van het tijdschrift. Meer variatie was wenselijk, en lekker gebak hoefde niet veel te kosten. Maar is er daadwerkelijk een toenemende aandacht voor verschillende soorten nagerechten vast te stellen in het maandblad?

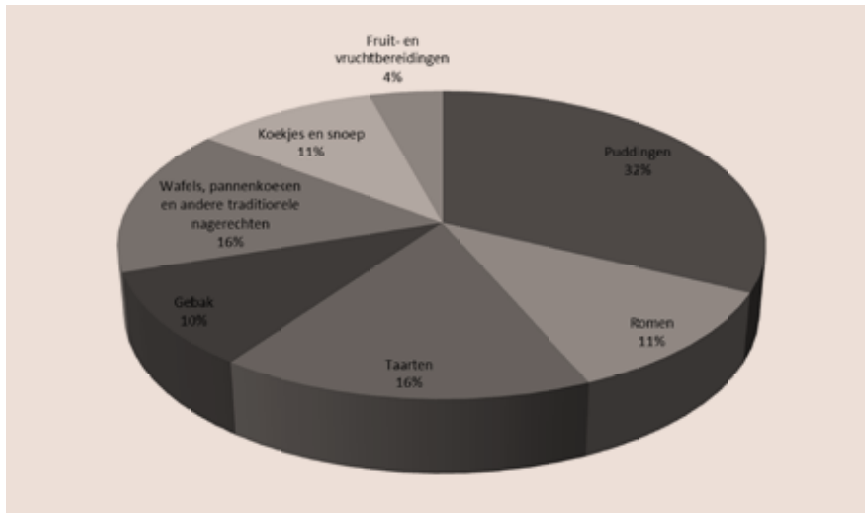
Onder nagerechten verstaan we alle desserts die op tafel kwamen na de hoofdmaaltijd en alle zoetigheid die 's namiddags en 's avonds als versnapering werd gegeten, maar niet als maaltijd. Melksoep met tapioca of maizenapap bijvoorbeeld, zijn niet opgenomen in de analyse, omdat ze vooral als maaltijd op tafel kwamen. Bovendien hebben we enkel die nagerechten opgenomen waarvan een (volledig of gedeeltelijk) recept verscheen.

Tussen januari 1909 en december 1940 verschenen 239 recepten van nagerechten op een totaal van 1272 recepten. Om evoluties te kunnen vaststellen, hebben we de periode van 31 jaar in drie blokken verdeeld: 1909–1914, 1919–1930 en 1931–1940. De periode voor de Eerste Wereldoorlog (1909–1914) was goed voor een totaal van 248 recepten (met een gemiddelde van 41 recepten per jaar), waarvan 53 recepten voor nagerecht. Dat betekent dat ongeveer één vijfde of 21 procent een dessertrecept betrof. Tussen 1919 en 1930 verschenen 672 recepten, goed voor een gemiddelde van 56 per jaar. 114 recepten leerden een nagerecht aan: 17 procent van het totaal. Tussen 1931 en 1940 verschenen nog 72 dessertrecepten op een totaal van 352 (20 procent). Het is moeilijk om scherpe lijnen aan te zetten. Toch zijn er enkele voorzichtige vaststellingen te maken.

Met gemiddeld tien recepten per jaar tot 1914 kregen desserts behoorlijk wat aandacht in de eerste tijdsperiode, verhoudingsgewijs zelfs meer dan in de twee volgende periodes. Tijdens de Eerste Wereldoorlog verscheen het maandblad niet. In 1919 werden maar drie nagerechten meegegeven aan de lezer. De moeilijke sociaal-economische situatie onmiddellijk na de oorlog is daar een plausibele verklaring voor. Maar nadien herstelde de dessertcultuur zich. De gouden jaren twintig toonden zich ook in de zoete keuken. Niet alleen verschenen er opnieuw gemiddeld tien recepten per jaar, tot zeventien in 1923. Liefst 44 procent van het totale aantal dessertrecepten verscheen in de periode tussen 1920 en 1930, een voor landbouwers zeer gunstige periode op economisch vlak.¹⁶ De eerste publicatie van *Ons kookboek(je)*, het succesvolle kookboek van de Boerinnenbond, in 1927 bracht kort, in 1928, een daling teweeg in het aantal dessertrecepten. De lezeressen van *De Boerin* werden doorverwezen naar het kookboek: een handige truc om de verkoop te stimuleren. Een tweede topjaar was 1929. De verklaring daarvoor ligt in de regionale prijskamp voor desserts die *De Boerin* toen uitschreef. De winnende recepten werden gepubliceerd. Zo was er de 'knapkoek van Maeseyk' en 'crèmetaart met suikerknobbelkens' uit Limburg, maar ook 'Brugse achtjes of Kranselingen (Noeuds de Bruges)' en 'Geeraardbergsche Mattetaarten'.¹⁷ Dat zo'n prijskamp werd uitgeschreven is veelzeggend: het getuigt van de groeiende inburgering van desserts op het platteland én een toenemende interesse voor streek-specialiteiten en -producten. De tweede helft van de jaren dertig, en dan vooral vanaf 1934 tot en met 1937, toont zich als een sobere tijd. Er kwamen nauwelijks dessertrecepten voor. De *Great Depression* was voelbaar tot op het Vlaamse platteland.

16 J. Blomme, *De economische ontwikkeling van de Belgische landbouw, 1880–1980. Een kwantitatieve en kwalitatieve analyse*, Onuitgegeven doctoraatsverhandeling, Leuven, 1988, 304–305.

17 'Onze keuken', in: *De Boerin*, februari 1929, 35; ibidem, april 1929, 79; ibidem, oktober 1929, 239 en ibidem, juni 1929, 133.

Grafiek 1. Soorten nagerechten in *De Boerin*, 1909–1940

Bron: *De Boerin*, 1909–1940 en eigen berekeningen.

Grafiek 1 toont welke soorten recepten verschenen in *De Boerin*. We brachten de nagerechten samen in zes grote categorieën.

- Puddingen: alle puddingen gebonden met zetmeelstoffen (griesmeel-pudding), met rijst (bijvoorbeeld rijstpap), met gelatine (bijvoorbeeld bavarois) en met eieren (bijvoorbeeld vlade). Er is geen onderscheid gemaakt tussen koude en warme puddingen. De zoete soufflés zijn op basis van rijstpap en zijn ook hier meegeteld. Ook alle zoete sausen zijn meegerekend omdat die bij de puddingen worden geserveerd.
- Taarten en gebak: Onder taarten komen naast de klassieke fruittaarten en vlaaien ook andere feestelijke taarten aan bod zoals 'Fransche taart' en 'Koninklijke taart'. Ook zijn hier de recepten voor het deeg, specifieke taartvullingen en toppings zoals glazuur meegerekend.
- Gebak omvat diverse biscuits, cakes en allerlei gebak zoals frangipane, maar bijvoorbeeld ook 'kermiskoek' die werd gebakken ter gelegenheid van de jaarlijkse kermis.

Koninklijke taart¹⁸

1/2 pak chocolade, 200 gr. boter, 200 gr. fijne suiker, 6 eiers.

De chocolade smelten met een weinig water, in een pan bezijden 't vuur, de boter en de suiker bijvoegen en daarna de eidooiers één voor één, ten slotte het stijfgeklopte eiwit. Op een groote ronde schotel doorgesneden boudoirskoekjes in kroonvorm rechtop zetten. Men moet de koekjes vasthouden met gesmolten suiker. Een lintje rondbinden en de opening vullen met de crème. Deze taart moet van daags te voren bereid worden.

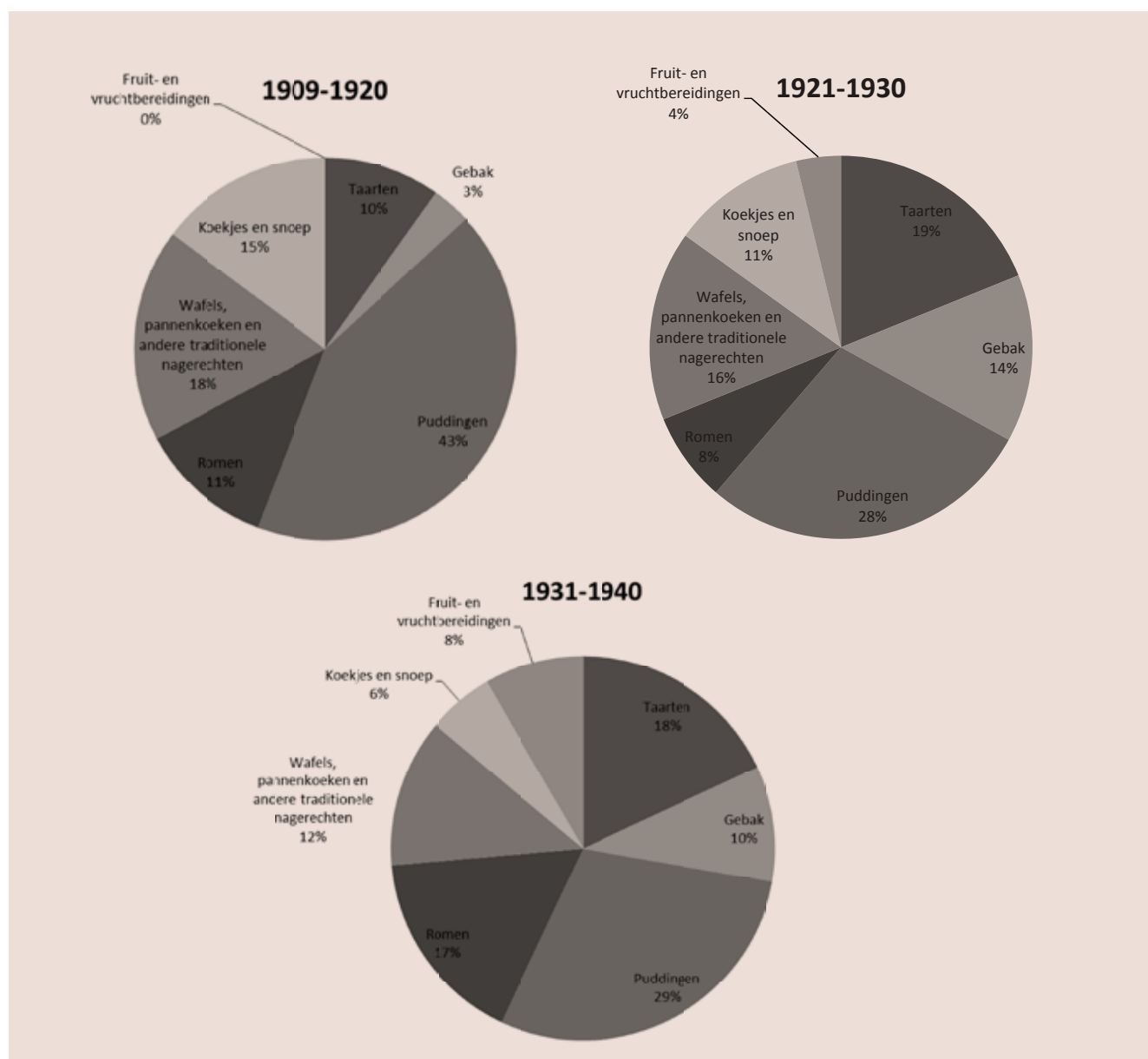
Men kan ook een vorm goed boteren. Den bodem en de zijkanten bedekken met boudoirskoekjes en dan vullen met de crème.

's Anderendaags omkeeren op een schotel.

18 'Voor onze jeugd – Keukenrecepten' in: *De Boerin*, mei 1933, 144.

- Wafels, pannenkoeken en andere traditionele desserts: wafels en pannenkoeken spreken voor zich. Andere traditionele desserts zijn gefrituurde deegwaren zoals oliebolletjes en ‘appelbroederkens’ en gerechten op basis van brood en beschuit zoals gewonnen brood en ‘beschuit op de plâ’.
- Romen: allerlei romen zoals cacao-romen, maar ook sneeuwballen(romen) en slagroom vallen onder deze categorie. Romen golden als een verfijndere vorm van pudding.
- Koekjes en snoep: allerlei koekjes zoals honingmoppen en boterkoekjes. Voorbeelden van snoep zijn vlierbollen en truffels.
- Fruit- en vruchtbereidingen: bereidingen waarbij fruit (doorgaans appel) of vruchten (zoals kastanje) het hoofdingrediënt zijn en die niet onder één van bovengenoemde categorieën vallen, denk aan rabarbersorbet en geglacéerde kastanjes.

Grafieken 2, 3 en 4. Evolutie in de soorten nagerechten, 1909–1940



Bron: *De Boerin*, 1909–1940 en eigen berekeningen.

Het doel van de *De Boerin* was om variatie en nieuwigheden aan te leren en dat blijkt ook uit grafiek 1. Er was in verhouding weinig aandacht voor traditionele bereidingen als wafels, pannenkoeken en beignets, des te meer voor allerlei soorten pudding, taarten en gebak. Af en toe ging het om nieuwigheden uit het buitenland, maar er was vooral plaats voor regionale specialiteiten.

Grafieken 2, 3 en 4 tonen hoe de verhoudingen tussen de soorten desserts evolueerden. Er zijn enkele interessante vaststellingen te doen.

Puddingen

Voor de totale periode was bijna een derde (32 procent) van alle recepten voor puddingen, in allerlei variaties. De ruime beschikbaarheid van melk op de hoeve is ongetwijfeld de verklaring voor dit grote aantal. Naast de klassieke pudding zijn er recepten voor rijstpudding (ook wel rijstgebak genoemd), broodpudding, tapiocapudding, maïzenapudding, aardappelpudding, beschuitpudding, griesmeel- en macaronipudding. Maar ook pudding met rozijnen, krenten, appels, kastanjes, chocolade, koffie en vanille kon.

Opvallend is dat na de Eerste Wereldoorlog naast de traditionele ook meer exotische puddingen werden opgenomen in *De Boerin*. Het gaat dan onder meer om de 'Engelse pudding' of plumpudding, die in Groot-Brittanië een nationale kerstmaaltijd is, en de Malakoffpudding (met Cointreau). Allerlei zoete sausen zorgden voor extra variatie en smaak bij de opgediende puddingen. Het ging vooral om fruitsausen, maar ook chocolade- en rumsaus kwamen voor. Verhoudingsgewijs verschenen tussen 1920 en 1930 merkelijk minder puddingrecepten dan tevoren: een daling van 43 procent naar 28 procent. De plaats werd, zoals verder zal blijken, ingenomen door taart- en gebakrecepten.

Verhoudingsgewijs verschenen tussen 1920 en 1930 merkelijk minder puddingrecepten dan tevoren: een daling van 43 procent naar 28 procent

Vanaf de jaren 1930 leerden de lezeressen soufflés bakken. Zoete soufflés werden niet bereid met een bechamelsaus zoals de hartige variant, maar met een dikke melkpap, 'creem'. Er waren variaties met citroen, koffie-extract (mokasoufflé), chocolade en amandelen.¹⁹

19 V.H., 'Eenige gerechten', in: *De Boerin*, januari 1931, 16–17.

Romen

Romen werden beschouwd als de fijnere variant van pudding. Ook hier waren allerlei smaken mogelijk. In mei 1922 verscheen een recept van verbrande room of 'crème brûlée', weliswaar nog niet gebakken in de oven met een gekarameliseerd suikerlaagje bovenaan. De gekarameliseerde smaak kwam van suiker die met weinig water bruinde tot karamel alvorens de andere ingrediënten erbij werden gevoegd. Maar room kon ook met maïzena, chocolade, boter, appels en bitterkoekjes. Extra smaakmakers waren likeur, een essence, rum, vanille of een 'geraspote oranjeschil'. Room kon ook dienen als afwerking bij

gebak: een rijstkoek met cacao in tulbandvorm, kreeg in het midden 'pasteiroom of gebrande kreem'.²⁰ Het valt op dat het aantal roomdesserts in de periode van 1931 tot 1940 toenam. Romen lieten toe om in moeilijke economische tijden toch nog een bijzonder dessert op tafel te zetten. In 1936 suggereerde *De Boerin* bijvoorbeeld ananasroom als dessert bij een communiefeest. De exotische ananas benadrukte het belang van het feest. Voor speciale gelegenheden mocht de huisvrouw immers dieper in haar buidel tasten en moesten de ingrediënten niet van eigen teelt of kweek zijn.

Taart

De daling van het aantal puddingen in de periode 1920–1930 kwam ten goede aan het aantal taart- en gebakrecepten. Dat steeg van 13 procent voor de Eerste Wereldoorlog naar 33 procent in de gouden jaren twintig. *De Boerin* bracht voor het eerst een recept voor taart (meer bepaald fruittaart) in februari 1910. Naast de uitleg over het deeg kwam toen ook de vulling heel kort aan bod: geleï, confituur of fruitmoes. Logisch, want in de winter beschikte de plattelandsvrouw nog niet over verse vruchten. Over de vulling kwamen dunne repen deeg alvorens het geheel te bakken. Een andere taart die werd gesmaakt, was de roomtaart waarbij de room extra smaak krijgt door een 'geraspte oranjeschil' of vanille. Vanaf 1923 leerden de lezeressen om biscuit te maken: een zeer fijne bereiding. Het recept viel in de smaak, het werd regelmatig herhaald.²¹ In maart 1925 gaf *De Boerin* op vraag van een lezeres het recept voor het speciale schilfer- of korstgebak.²²

20 [Een Boerin], 'Onze keuken', in: *De Boerin*, maart 1922, 45.

21 'Biscuit', in: *De Boerin*, april 1923, 61; 'Appelbiscuit', in: *De Boerin*, september 1924, 122 en 'Madeleinegebak of biscuit', in: *De Boerin*, december 1928, 273.

22 T., 'Onze keuken', in: *De Boerin*, februari 1910, 18–19; [X], 'Onze keuken', in: *De Boerin*, augustus 1910, 72–73 en 'Bereiding van korstgebak', in: *De Boerin*, maart 1925, 44.



Biscuit voor de plechtige communie, *De Boerin*, maart 1939, 154.

Ook vlaairecepten doken regelmatig op in *De Boerin* na de Eerste Wereldoorlog. De 'Aalstersche vlaai' kreeg als eerste de eer, in april 1927. De vulling met peperkoek kwam terug in de 'Dendermondse vlaai' (juli 1929). In maart 1929 was het de beurt aan 'Boere- of Limburgsche vlaaien'. Die werden op dezelfde wijze bereid als de hierboven beschreven fruittaarten: deeg, fruitspijs en opnieuw reepjes deeg. De spijs kon worden gemaakt van gedroogde pruimen, appels of abrikozen. Met rijstpudding werd het een rijstvlaai.



Verskillende vormen en figuren gemaakt met deeg voor de Limburgse vlaai of taart. *De Boerin*, januari 1935, 57.

Gebak

In maart 1922 verschenen voor het eerst 'cakes' in *De Boerin*, met als ingrediënten bloem, griesmeel, eieren, poedersuiker, zoete boter en maagzout. In december 1925 kwam cake opnieuw aan bod voor het kerstgebak. 'U hebt reeds horen vertellen dat in Engeland met Kerstmis in alle huisgezinnen een bijzonder gebak gemaakt wordt "Cake" genaamd. *De Boerin* denkt dat dit gebak even goed in Vlaamsche als in Engelsche gezinnen zal smaken. [...] Het is zeer gemakkelijk en lukt altijd.' In 1925 werd de cake bereid met zelfrijzende bloem. Het bleek nodig om ook de Franse benaming *farine fermentante* toe te voegen, net als de beste plek om het nog weinig gekende ingrediënt te vinden: 'Welvaartwinkels en in alle groote kruidenierswinkels in de stad'.²³

23 'Onze keuken', in: *De Boerin*, maart 1922, 45 en C., 'Kerstgebak', in: *De Boerin*, december 1925, 205. De winkels van de katholieke coöperatieve 'Welvaart', een initiatief van de Belgische Boerenbond en de Belgische Arbeiderscoöperatie, namen tijdens het interbellum enorm in aantal toe, zowel op het platteland als in de stad. In 1920 waren er 34 winkels; in 1930 reeds 382. Zie voor meer info: <http://www.odis.be/hercules/toonORG.php?id=2612>.



Kerstgebak. *De Boerin*, december 1937, 368.

Wafels, pannenkoeken en andere traditionele desserts

De Boerin had van in het begin relatief weinig en gaandeweg steeds minder aandacht voor toenmalige klassiekers op het platteland zoals pannenkoeken, wentelteefjes en wafels, al waren de allereerste recepten in 1909 wel voor wafeltjes en pannenkoeken. Zo'n recept voor pannenkoeken verscheen in totaal vier keer, voor wentelteefjes vijf keer en wafels elf keer. Deze traditionele eenvoudige desserts hoefden blijkbaar weinig duiding in het maandblad en zeker niet na de publicatie van *Ons Kookboek*. Gefrituurde lekkernijen zoals smoutebollen en 'appelbroederkens' verschenen verspreid over de hele bestudeerde periode in totaal veertien keer. Voor het frituren werd braadvet gebruikt, behalve dan voor de smoutebollen die in smout bruinden. Wafels, pannenkoeken, wentelteefjes en beignets waren typische winterrecepten.



Overgieten van melk over de sneden (oud) brood voor de bereiding van Wentelteefjes, *De Boerin*, februari 1940, 132.

Koekjes en snoep

Koekjes en snoep kregen een steeds kleiner aandeel in de loop van de drie periodes. Zeker na het verschijnen van *Ons Kookboek* lazen de abonnees van *De Boerin* nog weinig koekrecepten. Die konden ze voortaan elders vinden. De weinige recepten zijn wel zeer gevarieerd. Er zijn koekjes op basis van amandel, honing, eieren, havermout, kruiden en boekweit. Het recept van peperkoek verscheen, naast dat van speculaas en van 'madeleentjes'. Kruidkoeken hoorden bij de lente: 'De eieren zijn nu goedkoop en moeten immers allemaal naar de markt niet gedragen worden! En 't jonge groen is er in overvloed en tot eenieders beschikking. Neemt korf en mes maar in de hand en trekt de weide in. Daar vindt ge paardenbloemen, in andere streken pispbloemen geheeten (pisselwit), zooveel ge wilt, madeliefjes en duizendblad. Plukt daarvan de jonge

blaadjes en voegt er een weinig van dat bitter wormkruid of reinvaren bij dat in alle boerenhoeven groeit'.²⁴ Dat er zo weinig snoeprecepten verschenen – slechts een kwart van de recepten uit deze categorie – had alles te maken met het negatieve oordeel van *De Boerin* over de noodzaak en gezondheid van snoep, zoals verder nog zal blijken.

24 'Onze keuken', in: *De Boerin*, april 1914, 50.

Fruit- en vruchtbereidingen

Fruit speelde een belangrijke rol in tal van desserts: als ingrediënt voor sauzen, koekjes, taart en gebak. In enkele gevallen speelde het ook een hoofdrol. Die recepten kwamen steeds meer voor. In de eerste periode ontbraken ze.

16. FRUITTAART

100 gr. boter

25 gr. suiker

1 ei

2 tot 3 soeplepels melk

200 gr. gistende bloem

Alles samen vermengen. Een vaste en gladde deeg bekomen.

Uiteen rollen tot op een dikte van $\frac{1}{2}$ cm.

Met fruit of confituur versieren.

Onmiddellijk, gedurende 15 tot 20 minuten, in de oven plaatsen.

Suikeren bij het verlaten van de oven.

Schema om fruittaart te maken afkomstig uit een kookboekje verspreid door Remy. Het bedrijf stelde zijn 'gistende bloem' op een praktische manier voor aan de klanten. Een marketingtechniek die ook vandaag nog wordt toegepast. jaren 1950 © Centrum Agrarische Geschiedenis

Misschien werden ze nog niet als volwaardig dessert beschouwd? Nadien, vanaf de jaren twintig, konden appels, maar ook peren, kruisbessen en kastanjes hun rol opnemen naast de andere desserts. *De Boerin* was, als ledenblad van een boerenorganisatie, geen grote voorstander van exotisch fruit. 'We vinden in dagbladen en tijdschriften reclames met het onderschrift "Eet meer fruit!" Het plaatje vertoont dan meestal uitheemsch fruit als bananen, sinaasappelen, enz. Vele huisvrouwen laten zich daardoor beïnvloeden, vooral wanneer er op het groot gehalte vitaminen gewezen wordt, en koopen duur vreemd fruit, terwijl onze tuinen boomgaarden en serres vruchten leveren, die aan smakelijkheid en vitaminengehalte verre het uitheemsch fruit overtreffen.'²⁵

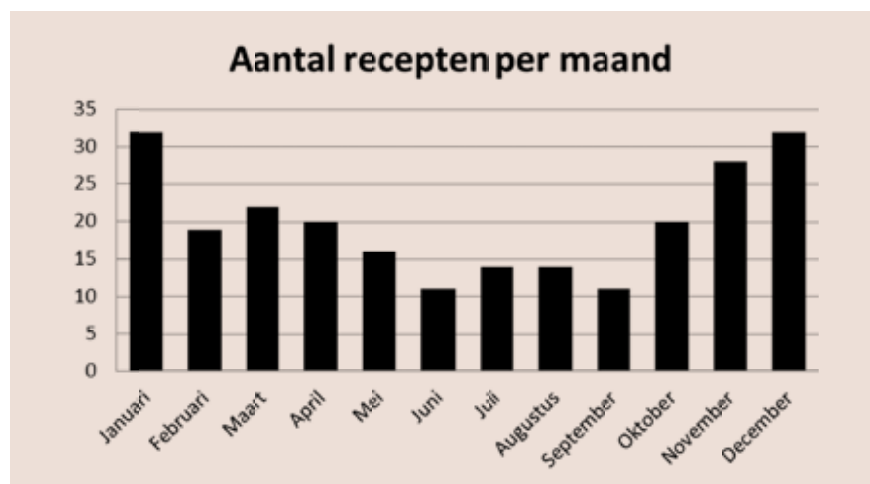
25 'Onze keuken', in: *De Boerin*, augustus 1936.

Tijd voor taart

Wanneer verscheen er dessert op tafel? Waren er typische momenten voor taart en ander lekkers? Grafiek 5 geeft het aantal gepubliceerde recepten weer per maand voor de hele bestudeerde periode. Meteen valt op dat dessert bij de winter hoorde. Het aantal recepten van nagerechten in *De Boerin* piekte in november, december en januari. Tijdens de lente en zomer was er veel werk op het land en moest de oogst worden binnen gehaald, waardoor de boerin weinig tijd had om te koken en te bakken. Tijdens de wintermaanden was er heel wat minder werk op de boerderij. De avonden waren lang, zeker op zondag. Al in 1909 gaf *De Boerin* advies om deze dag 'aangenaam in familie door te brengen'. Terwijl de anderen kunnen kaarten, een vertelling houden, een nuttig boek lezen of een vakblad doornemen, 'zal moeder of eene der dochters er voor zorgen, de huisgenoten rond haar te houden met ze op de eene of andere lekkernij te vergasten'.²⁶ Die boodschap keerde regelmatig terug.

26 F.G., 'Onze keuken', in: *De Boerin*, april 1909, 30.

Grafiek 5: Nagerechten per maand in *De Boerin*, 1909–1940



Bron: *De Boerin*, 1909–1940 en eigen berekeningen.

De gezellige sfeer thuis moest er voor zorgen dat manlief en de kinderen niet op café gingen of naar dansavonden trokken. Die 'ziekte van de tijd' tastte het 'gezonde' familieleven aan, klonk het in 1923. *De Boerin* adviseerde huismoeders dan ook beter één of twee franken extra aan 'huiselijk plezier' te besteden. Wafels of 'appelbroedertjes' bakken, zorgde voor een gezellige avond met het hele gezin.²⁷ De winst daarvan zou groot zijn. De boerin moest tegelijk zorgen voor een net huis, want 'een ordeloze, vuile woning is geen verblijf waar men gaarne vertoeft' en zeker niet wanneer 'de vrouw nog lastig is en verdrietig, steeds kijft en zuur ziet'. H.V.H. – allicht een man – wist in 1923 hoe het wel moest.²⁸

27 'Onze keuken', in: *De Boerin*, maart 1914, 34.

28 H.V.H., 'Onze keuken', in: *De Boerin*, december 1923, 203–204.



De koekenbakster van Adriaan De Lelie, 1790–1810 © Collectie Rijksmuseum Amsterdam



Voor de Paaschtafel

ZEER FIJNE APPELKOEK

Benodigdheden

125 gr. boter, 125 gr. fijne suiker, 1 pakje Oetker gevanilleerde suiker of ½ fleschje Oetker citroenaroma, naar keus, 3 eieren, 250 gr. bloem, ½ pakje Oetker's bakpoeder «BACKIN», 3 eetlepels melk, 500 gr. geschilde appelen.

Bereiding

Zorg eerst voor de versiering. Snijd de geschilde appelen in vier en ontdoe ze van het klokhuis. Geef vervolgens diepe inkervingen langs de bovenzijde van de appelen, zonder ze nochtans heelemaal door te snijden, zodat ze in den vorm van een waaijer kunnen openstaan.

Het deeg : roer de boter tot crème, voeg er de suiker, de vanillinsuiker of de aroma

bij, vervolgens de eieren, één voor één, in hun geheel, zorg dragend steeds na ieder ei goed te roeren tot het volledig met het deeg vermengd is. Meng nu de bloem met het bakpoeder « Backin ». Doe het in een fijn zefje en zift de bloem gedeeltelijk over het deeg. Voeg aldus afwisselend de melk en de bloem bij het deeg ; flink roeren telkens bloem of melk wordt bijgevoegd. Smeer een springvorm in met boter, doe er het deeg in en leg de gereedgemaakte appelen heel lichtjes op het deeg. Bak in een warmen oven, op een geheeten baksteen, gedurende ongeveer ¾ uur. Doe de taart uit den oven en laat ze op een roostertje verdampen. Terwijl de taart nog warm is, ze met poedersuiker bestrooien.

N. B. — De « Oetker-producten » zijn in de meeste Welvaartwinkels te verkrijgen.

'Voor de Paaschtafel', *De Boerin*, april 1939, 63.

Zoetigheden brachten niet alleen tijdens lange winteravonden gezelligheid. Ook bij feest, al dan niet religieus, mochten desserts niet ontbreken. Uiteraard kwamen in *De Boerin* vooral katholieke feesten aan bod. Pasen en Kerstmis waren vaste waarden. Daar hoorde 'Paaschgebak' of 'Kerstdagtaart' bij. Beide feestdagen zijn zichtbaar in de grafiek. Vanaf de late jaren 1930 was er ook aandacht voor de plechtige communie. Vieren gebeurde met allerlei taarten en gebak, maar ook met puddingen en andere lekkernijen.²⁹ De plattelandsvrouw leerde ook speculaas maken ter gelegenheid van Sint-Maarten en Sint-Niklaas.³⁰ De religieuze kalender bracht (en brengt nog steeds) niet altijd zoets en overvloed. De vastendagen – en die waren talrijk tijdens het interbellum – stonden voor soberheid en matiging, vooral door het achterwege laten van vlees. Vis en eieren konden wel. En dessert ook, met Halfvasten bijvoorbeeld. Al was kastanjepudding of rijst met appelen (of peren), zoals *De Boerin* in maart 1911 suggereerde, een zeer bescheiden dessert.

29 'Ons Paaschmenu', in: *De Boerin*, april 1934 en J.D.C., 'Onze keuken', in: *De Boerin*, februari 1926, 39.

30 'Onze keuken', in: *De Boerin*, november 1910, 104–105.

Een van de hoogtepunten voor de dorpsgemeenschap was de jaarlijkse kermis. In augustus, september en oktober vonden (en vinden nog steeds) in vele gemeenten en wijken kermissen plaats ter gelegenheid van de oogst. Dat betekende tijd voor rijstpap en puddingen met vruchtensaus, maar meer nog voor fruittaarten en –vlaaien, ook al vroeg dat soms enige creativiteit.³¹ In 1919 viel de fruitoogst bijvoorbeeld tegen door de aanhoudende droogte en een rupsenplaag. Niettemin schreef *De Boerin*: ‘Laten we des te beter gebruik maken van het fruit dat we zelf winnen of dat we aan fatsoenlijke prijzen kunnen kopen. De gelei komt toch zoo goed van pas - ‘t Is immers kermis dees jaar, en waar kermis is, moeten taarten zijn! En ‘t zijn maar de luie, onbehendige huisvrouwen die moeten naar den winkel loopen om “taarten-vulsel” en wat vinden ze daar? Gelei van alles behalve van fruit, flauw en duur op den koop toe!’³²

Spaarzaam en zuinig

Bovenstaand recept was zeker niet het enige dat pleitte voor spaarzaamheid. In heel wat adviezen, niet alleen over desserts, werd aangemaand om zuinig om te springen met geld. Niets ging boven het gebruik van eigen gewin en zelf-gemaakte nagerechten. ‘Taarten, op zulke wijze bereid, zijn zoo schoon, minder duur en beter als die van de beste pasteibakkerijen’ klonk het in 1910.³³ Een recept voor boterkoekjes uit 1920 beklemtoonde dat ingrediënten voor een halve kilogram samen slechts 0,68 frank kostten. En dat was ongeveer de helft minder dan koekjes gekocht in de winkel.³⁴ Heel wat recepten deden ook suggesties om het gerecht ‘nog’ goedkoper te maken. Zo was voor de bereiding van rijstballetjes in januari 1912 (duur want exotisch) oranjebloesemwater nodig. Maar dat ‘kan zeer voordelig door vaniel, citroenschil of eenige andere aroma vervangen worden’. Rijstpap kon evengoed met extra eigeel in plaats van met saffraan worden gemaakt.³⁵

31 ‘Onze keuken’, in: *De Boerin*, augustus 1910, 72–73.

32 M.L., ‘Onze keuken’, in: *De Boerin*, juli 1919, 88–89.

33 T., ‘Onze keuken’, in: *De Boerin*, juni 1910, 18–19.

34 ‘Onze keuken’, in: *De Boerin*, juni 1920, 46.

35 Ibidem, januari 1912, 13–14.

Wanneer tijdens de zomermaanden fruit in overvloed beschikbaar was, was het de taak van de huisvrouw om de vruchten te verwerken in allerlei confituren en geleien

Spaarzaamheid betekende ook dat niets mocht verloren gaan. Wanneer tijdens de zomermaanden fruit in overvloed beschikbaar was, was het de taak van de huisvrouw om de vruchten te verwerken in allerlei confituren en geleien. Die konden later dienen voor broodsmeesel, maar ook voor fruittaarten. Samen met tips voor het inleggen van groenten waren raadgevingen en suggesties voor het bewaren van fruit een vaste waarde in *De Boerin* tijdens het zomerseizoen. Rijpe vruchten in de nagerechten kwamen niet enkel tijdens de oogstmaanden aan bod. Zo vermeldde *De Boerin* in oktober 1911 een recept van appelpudding en appelcrème. Appels waren op dat ogenblik al zeldzaam en duur, wist de auteur, maar op het land zou iedereen wel over een kleine voorraad voor eigen gebruik beschikken.³⁶ Appels zouden trouwens ook het verstand versterken. En aangezien dat ‘wij, boerinnkens, met raad en daad, den boer moeten terzijde staan, handelen we goed een weinig ons verstand te versterken’. En waarom dan niet door simpelweg appels eten: ‘‘t moet niet altijd moeilijk zijn, nietwaar?’³⁷

36 Ibidem, oktober 1911, 126–127.

37 Ibidem, oktober 1911, 111–112.

Dat was een van de voordelen van leven op het platteland: een boerengezin kon zelf voorzien in een belangrijk deel van de benodigde levensmiddelen. Terwijl in de steden melk en botermelk (ook wel zoete melk genoemd) veel minder voorhanden waren, zat men op het platteland aan de bron. 'Gelukkige buitenmensen die zoo maar met pan of kruik hoeven naar het botervat te gaan en te scheppen naar hartenlust! Voor zooveel is botermelk een extra, en aten de stadsche kinderen er wat meer, ze zouden voorzeker zoo magere wangen of zoo dunne beentjes niet hebben!'³⁸ Het mag dan ook niet verwonderen dat nagerechten op basis van melk zo veelvuldig aan bod kwamen in *De Boerin*.

38 Ibidem, december 1913, 149 en 'Onze keuken', in: *De Boerin*, 1921, 77–78.

Voedzaam en (niet) gezond

Melk was niet alleen gemakkelijk en goedkoop te verkrijgen, het was ook gezond, aldus de medewerkers van *De Boerin*. Melk, zo luidde het in 'Onze keuken' in september 1913, bevatte alle stoffen die het lichaam nodig had: vetstof, eiwitten, koolwaterstof, mineralen en water. Bovendien was het goed verteerbaar voor iedereen: van een kind tot volwassene, van ouderlingen tot herstellende mensen. In vergelijking met vlees was melk veel interessanter: 'een liter melk bevat ongeveer evenveel voedsel als 200 gr. rundsvleesch, wat hedendaags 0,40 à 0,50 fr. kost'. Als lekkere en voedzame nagerechten werden rijstpap, melkvlade en allerlei puddingen naar voren geschoven. Ook later bleef het blad de voedzaamheid van melkgerechten beklemtonen. In 1921 werd uitgeweid over koolhydraten die 'onze zorgvuldige huismoedertjes' vooral in 'meelspijzen' zouden vinden. In de opsomming doken ook hier diverse desserten op: wafels, pannenkoeken, rijstpap, semoule-, maïzena- vanille-, en tapiocapudding. *De Boerin* probeerde ook het plattelandsgesin meer fruit te laten eten. Vers fruit of klaargemaakt met melk en suiker was verfrissend, zeer voedzaam en rijk aan vitaminen. Tijdens warme dagen waren verkoelende nagerechten met fruit een must, aldus de culinaire auteurs.

De Boerin gaf niet alleen adviezen over wat gezond was, maar veroordeelde ook ongezonde voeding en eetgewoonten. In januari 1912 verscheen een moraliserend verhaal waarin via een rollenspel duidelijk werd gemaakt dat te veel snoep voor kinderen niet goed was voor de gezondheid. Niet omdat het slecht zou zijn voor de tanden (die link zou pas in november 1922 worden gemaakt), maar omdat het zorgde voor luie, verwendde kinderen. Ze zouden dat

Mannen die jong begonnen te snoepen, zouden op twaalfjarige leeftijd daarnaast ook roken als een 'araab' en 'op 20-jarige leeftijd bier en jenever drinken zoals een Zwitscher'

ook blijven als ze volwassen waren en bijgevolg niets van hun leven terecht brengen. In 1922 sprak *De Boerin* hardere taal. Mannen die jong begonnen te snoepen, zouden op twaalfjarige leeftijd daarnaast ook roken als een 'araab' en 'op 20-jarige leeftijd bier en jenever drinken zoals een Zwitscher'. Het waren

vooral de meisjes die tandpijn, een slechte spijsvertering en maagpijn zouden krijgen. Elke huismoeder werd aangeraden sober te zijn en tussen de maaltijden door niet te snoepen. In april 1924 kwam ook chocolade, 'die bruine zoetheid', aan bod. Die kon zowel volwassenen als kinderen bekoren, wist het blad. Hij smaakte kloek, maar bevatte buiten de suikers, niets nuttig voor het menselijk lichaam. Daarenboven was hij duur en zette hij aan tot snoepen. Maar af en toe, als extraatje, kon het geen kwaad volgens de redacteurs van *De Boerin*. Snoep, pralines en chocolade waren slechter dan gebak, taart en pudding.³⁹

In februari 1926 verschenen enkele recepten voor suikerzieken. Als nagerechten stelde *De Boerin* onder meer citroenpudding, koffiepudding en eierkoeken voor waarbij de suiker vervangen werd door sacharine, een kunstmatige zoetstof. Wat de auteur echter niet deed, was de lezeressen erop wijzen dat de hoeveelheden moesten aangepast worden. Want sacharine is immers 350 keer zoeter dan suiker.⁴⁰

Over keukengerei

Waar de recepten vernieuwing bepleitten, was het keukengerei waarmee de lezeressen van *De Boerin* verwacht werden te koken, doorgaans traditioneel. Handige hulpmiddelen zoals de handmixer en het gasfornuis deden in de tweede helft van de negentiende eeuw hun intrede in de stedelijke keuken.⁴¹ Ze sijpelden slechts langzaam door naar het platteland. Zo bakte de boerin in de eerste helft van de twintigste eeuw soms nog taart in een traditionele bakoven. Ook de stoof was in de meeste hofsteden een vaste waarde. Zo'n stoof, waarvan de Leuvense de bekendste was, had een vierkante kast die als oven fungeerde. De kachelbuis was breed genoeg om bijvoorbeeld de kastrol met het smoutebollendeeg op te laten rusten om zo het deeg te laten rijzen.⁴² Die ovens beschikten niet over een temperatuurregelaar. De recepten gaven daarom een indicatie van de warmte. Zo kon de lezeres 'speculatie' in de broodoven bakken: 'maar pas inzetten als het brood enigen tijd in is en de grootste hitte verdwenen is'.⁴³ Vaker gingen de auteurs uit van het gezond verstand van de plattelandsvrouw en was 'geen te heten oven' of gewoon 'bakken in de oven' al voldoende.⁴⁴ Nog in maart 1939 werd het gebruik van de ovenstoof uitvoerig beschreven bij het bakken van een biscuittaart.⁴⁵ Terwijl in de jaren 1920–1930 gasovens al stevige concurrentie kregen van de elektrische ovens, was er hiervan nog geen sprake op het platteland.⁴⁶

De boerin beschikte naast de oven over eenvoudig keukengerei. Zo diende de kastrol als mengkom. Met een garde klopte ze het eiwit tot sneeuw of maakte ze het deeg luchtig. Een lege fles of glas was een goed alternatief voor de deegrol. Koekjes werden uitgesneden of met vormpjes uitgestoken. Wie geen vorm had, kon opnieuw een glas gebruiken. Nieuwigheden die wel werden vermeld, vroegen doorgaans geen grote investering. Om het klokhuis uit een appel te verwijderen gaf het tijdschrift in december 1919 de raad: 'voor eenige centen koopt men een blikken appelboor'.⁴⁷ Een 'taartwieleken' vergemakkelijkte het in mooie dunne banden snijden van het deeg.⁴⁸ En in 1939 kwam een paardenharen zeefje van pas om bloem met bakpoeder over het mengsel te zeven.⁴⁹ Handmatig aangedreven keukengerei specifiek voor desserts, zoals een handmixer en suikermolen, werd niet benoemd in het tijdschrift. Dat doet vermoeden dat vele gezinnen hier niet over beschikten. Op elektrische toestellen was het op het platteland wachten tot de jaren 1960–1970.⁵⁰

Een vaste waarde bleef het ijzer om wafels te garen op het vuur. In een pan werden de koeken gebakken. Voor de puddingen waren er allerlei (stenen) vormen. De boerin had meerdere taartenpannen, brood- en vlaaiplaten,

39 L.V.H., 'De snoep en genotzucht', in: *De Boerin*, maart 1922, 45 en N.V., 'De chocolade', in: *De Boerin*, april 1924, 56–58.

40 'De voeding van suikerzieke personen', in: *De Boerin*, februari 1926, 37–38.

41 E. Niesten, J. Raymaekers en Y. Segers, *Kattentongen, ezelsoren en varkenspoten. Onze keuken in de 20^{ste} eeuw*, Leuven, 2002, 107–109.

42 J. Weyns, *Volkshuisraad in Vlaanderen*, Beerzel, 1974, p. 127–128 en 'Onze keuken', in: *De Boerin*, februari 1922, 29–30.

43 'Onze keuken', in: *De Boerin*, november 1910, 104–105.

44 'Onze keuken', in: *De Boerin*, april 1919, 50; ibidem, januari 1921, 14 en [Een Boerin], 'Onze keuken', in: *De Boerin*, december 1921, 190.

45 "De oven van de stoof moet lauw zijn: daarom zet ge hem 5 à 6 minuten open vooraleer het gebak er in te plaatsen. Ook dient een baksteen geheet om er den vorm op te plaatsens (Het is de warmte langs onder die het gebak doet rijzen). De baksteen is voldoende heet, wanneer een papier dat ge er op legt bruin wordt: hij is te heet wanneer dit papier verbrandt. Als de pot van de stoof te heet is, zet ge er best, tijdens het bakken, een plaatijzer voor. De baktijd duurt 25 tot 30 minuten." 'Een spijkskaart voor de plechtige Communie', in: *De Boerin*, maart 1939, 154.

46 E. Niesten, J. Raymaekers en Y. Segers, *Kattentongen, ezelsoren en varkenspoten. Onze keuken in de 20^{ste} eeuw*, Leuven, 2002, 108.

47 M.L., 'Onze keuken': in *De Boerin*, december 1919, 171.

48 T., 'Onze keuken': in *De Boerin*, februari 1910, 18–19.

49 'Een spijkskaart voor de plechtige Communie', in: *De Boerin*, maart 1939, 154.

50 E. Niesten, J. Raymaekers en Y. Segers, *Kattentongen, ezelsoren en varkenspoten. Onze keuken in de 20^{ste} eeuw*, Leuven, 2002, 110–111.

beschuitvormen en broodblikken. Die verschilden van vorm, en ook de hoogte van de opstaande rand kon variëren. Toch doken ook hier af en toe nieuwigheden op in de recepten. Zo was er de tulbandvorm in maart 1922. Die werd nader beschreven als 'tinnen of blikken vorm met een buis in 't midden'.⁵¹ De springvorm dook in april 1930 voor het eerst in de recepten op. Een opvallende en eenmalige verschijning was het gebruik van een Pyrex-schaal bij een recept uit 1931.⁵²

51 Een Boerin, 'Onze keuken': in *De Boerin*, maart 1922, 45.

52 V.H., 'Eenige gerechten': in *De Boerin*, januari 1931, 17.

Conclusie

Een lezing van de culinaire rubriek in *De Boerin* laat toe om zicht te krijgen op de dessertcultuur op het Vlaamse platteland tijdens de eerste helft van de twintigste eeuw. Het platteland volgde voorzichtig de algemene trend: steeds vaker, maar vooral steeds specialer dessert. Het valt op hoe weinig recepten voor pannenkoeken of wafels verschenen. Het platteland was – geleidelijk aan – toe aan biscuit, 'koninklijke taart' en soufflé. Steevast mét suiker. Ook voor plattelandsgezinnen werd suiker betaalbaar, zeker op feestdagen. Het platteland vierde trouwens op dezelfde momenten als de stad: met grote religieuze feestdagen als Kerstmis en Pasen, maar ook als het kermis was. Een eenvoudig dessert als pudding kon wel eens vaker. Van eventuele commerciële inmenging in het blad, die een verklaring zou kunnen zijn voor de keuze voor bepaalde recepten, zijn geen expliciete sporen te vinden in de bestudeerde periode. De consumptie van suiker werd aangemoedigd, niet alleen in de recepten, maar ook in advertenties. Maar die advertenties waren merkloos. Er werd niet verwezen naar, bijvoorbeeld, de Tiense suikerfabriek. Merkreclames deden hun intrede zeer laat: vanaf 1936.

De Boerin mocht dan wel trendvolger zijn, het blad legde toch ook duidelijk eigen klemtonen. De recepten van de desserts dienden om de zaak waar zij voor stond, te verdedigen. Meermaals werd het grote gemak benadrukt van melk en fruit bij de hand te hebben, anders dan in de stad. Het platteland had niets dan voordelen. De desserts die *De Boerin* promootte, moesten ook expliciet bijdragen om het familiale, 'gezonde' karakter van het platteland te behouden. Wie zorgde voor lekkers na de maaltijd, hield man en kinderen thuis, en vormde zo een hecht gezin, alweer heel anders dan in de stad. 'Gezond' was niet alleen fysiek gezond en samenhorig, het was ook spaarzaam. Eten werd niet verspild: fruit werd ingemaakt, met een eiwit dat overbleef konden sneeuwballen worden gemaakt en oud brood ging in de broodpudding. Recepten van buitenlandse origine werden relatief weinig opgenomen. Ook dat kaderde in de Vlaamse, landelijke aard van het blad. En de recepten die *à la minute* in de titel droegen, lauwerden de goede boerin die naast het drukke werk op het land, het belijden van haar geloof en het runnen van haar huishouden, op zondag toch ook nog voor lekkers wilde zorgen.

Er is weinig literatuur voorhanden over de Vlaamse en Belgische (en zelfs buitenlandse) dessertcultuur, zeker op het platteland. Nochtans zijn er wel mooie bronnen beschikbaar zoals (vrouwen)tijdschriften, handboeken voor huishoudscholen, kookboeken, allerlei receptenboekjes en menukaarten. Dit artikel geeft slechts een eerste, verkennende aanzet en is meteen een uitnodiging tot verder onderzoek. Heemkundige kringen of andere erfgoedverenigingen zouden bijvoorbeeld kunnen onderzoeken hoe de dessertcultuur verder evolueerde na de Tweede Wereldoorlog. Dat kan eveneens via het ledentijdschrift van de Boerinnenbond (en later KVLV), maar ook op basis van publicaties van andere (vrouwen)verenigingen. Bovendien kunnen interviews een aanvullende dimensie aanreiken en tevens dienen als toetssteen. Meer algemeen valt er nog heel wat vernieuwend onderzoek te verrichten over de ontwikkeling van de eetgewoonten op het platteland. In hoeverre sijpelden de algemene adviezen en specifieke recepten uit *De Boerin* of uit *Ons Kookboek* effectief door op het platteland? Waren deze publicaties een spiegel van gangbare praktijken, of schotelden ze vooral een ideaalbeeld voor, veeleer refererend naar de burgerlijke eetcultuur? En zijn er in hun archieven misschien andere documenten die iets kunnen leren over de culinaire invloed van de Bond? De blik op het hemelse lekkers kan zeker nog worden verscherpt.

Beredeneerde bibliografie

Geschiedenis van voeding is sinds twee decennia een groeiend onderzoeksveld, in België, maar ook ruimer. Op Het Virtuele Land, de website van CAG, wordt een bibliografisch overzicht bijgehouden (www.hetvirtueleland.be/cag/bronnen/bibliografie). Over het specifieke thema van deze bijdrage, de dessertcultuur op het Vlaamse platteland, is, zoals hoger vermeld, weinig wetenschappelijke literatuur beschikbaar. Maar er kunnen wel goede aanwijzingen worden gevonden in studies die gelijkaardige of aangrenzende thema's behandelen.

Een degelijke inleiding in de Belgische eetcultuur, met inbegrip van de dessertcultuur, zijn *Arm en rijk aan tafel. Tweehonderd jaar eetcultuur in België*, (Berchem 1993) en *Food Culture in Belgium*, (Westport 2009), allebei van de Brusselse historicus Peter Scholliers. Waardevolle overzichten van de geschiedenis van de Belgische landbouw en de Belgische Boeren- en Boerinnenbond, vindt de lezer bij Y. Segers en L. Van Molle (red.), *Leven van het land. Boeren in België, 1750–2000*, (Leuven 2004) en L. van Molle, *Ieder voor Allen. De Belgische Boerenbond*, (Leuven 1990).

Dat de eetcultuur, en dus ook de dessertcultuur, afhangt van de sociale klasse waartoe men behoorde, leidt voor geen van de voedingshistorici enige twijfel. De burgerlijke dessertcultuur komt uitgebreid aan bod in D. De Vooght, S. Onghena en P. Scholliers (red.), *Van Pièce Montée tot Pêche Melba: een geschiedenis van het betere nagerecht*, (Brussel 2008). De landelijke eetcultuur wordt dan weer gedocumenteerd in Y. Segers, "Women farmers' and food culture in rural Flanders: Ons Kookboek 1920–2000", in D.J. Oddy en L. Petranova (red.), *The diffusion of food culture: cookery and food education during the last 200 years*, Praag, 2005, 202–212. Dit onderzoek is gebaseerd op een analyse van *Ons Kookboek*, het kookboek van de Boerinnenbond, dat voor het eerste gepubliceerd werd in 1927.

Bijzonder interessant materiaal, dat wegens zijn publicatiedatum eerder het statuut heeft van bron dan van literatuur, is de geciteerde reeks van Emiel Vliebergh. In 1908 verscheen *De Kempen in de 19^e eeuw en in 't begin der 20^e eeuw*, (Ieper). In 1909 publiceerde hij samen met R. Ulens een studie over Haspengouw: *La population agricole de la Hesbaye*, (Brussel). In 1911 verscheen een deel *L'Ardenne: la population agricole au XIX^{ème} siècle: contribution à l'histoire économique et sociale* (Brussel) In 1921 ten slotte verscheen *Het Hageland: bijdrage tot zijn economische geschiedenis in de XIX en in 't begin der XX eeuw* (Brugge), met een herdruk in Leuven in 2007.

Wie meer wil weten over de typisch Belgische desserts, hun ontstaan en de gelegenheden waarop ze werden geserveerd, kan terecht bij A. Delcart, *Winterfeesten en gebak. Mythen, folklore en tradities*, (Antwerpen 2006), R. Inghelram, *Gebak met geschiedenis. Traditionele recepten*, (Leuven 2005), het themanummer *Taart! Patakon. Tijdschrift over bakergoed*, 6 (2015) en bij G. Draye, 'Inleiding', in: S. Elias, *Belgisch Bakboek* (Veurne 2016), 12–21.

Biografie

Greet Draye is projectcoördinator bij het Centrum Agrarische Geschiedenis (CAG). Van januari 2014 tot juni 2016 coördineerde zij binnen CAG Europeana Food and Drink. In het kader van dat Europese project ontwikkelde zij de reizende expo 'Taart!'. Ook is ze mede-auteur van het Belgisch Bakboek (Uitgeverij Kannibaal, 2016).

Sarah Luyten is stafmedewerker publiekswerking bij het Centrum Agrarische Geschiedenis (CAG). Zij publiceerde onder meer *In Brussel Gesmaakt* (2013) en leverde een bijdrage voor de publicatie *Oesterpassie* (2015).

Yves Segers is coördinator van het Centrum Agrarische Geschiedenis en het Interfacultair Centrum voor Agrarische Geschiedenis (ICAG, KU Leuven) en tevens als hoofddocent Rurale Geschiedenis verbonden aan de onderzoeksgroep Moderniteit en Samenleving 1800–2000 (MoSa) van de KU Leuven.



Kinderen en hun voeding in Brusselse ziekenhuizen in de negentiende eeuw

Peter Scholliers

Ziekenhuizen hadden doorgaans een kwalijke reputatie in de negentiende eeuw. De algemene overtuiging bestond dat wie er werd opgenomen enkel tussen zes planken buiten kwam.¹ Deze reputatie is vandaag nog niet helemaal verdwenen, onder meer wat voeding en comfort betreft.² Ik betreed deze wereld om te peilen naar de mate waarin concrete verbeteringen werden geboekt in een periode waarin de wetenschap greep kreeg op de maatschappij, en richt me daarbij op één, amper onderzocht facet van het hospitaal: de voeding van kinderen.

Hospitaalgeschiedenis is bij uitstek deel van lokale geschiedschrijving. Vele gemeenten hadden een gasthuis, *hospice* of vondelingengesticht, waar plaatselijke middelen en beleid de zorg en levensomstandigheden bepaalden. De Belgische historiografie besteedde veel aandacht aan hospitalen, maar heeft kinderen in deze instellingen onderbelicht.³ Geschiedschrijving over levensomstandigheden van kinderen in het algemeen is ten andere ook beperkt,⁴ wat wellicht heeft te maken met hun relatieve onzichtbaarheid in de bronnen.⁵ In het buitenland bestudeerden historici dit thema al eerder. Scholen, weeshuizen en, een zeldzame keer, kinderziekenhuizen werden onderzocht.⁶ Financiële bekommernissen overstegen er veruit de nutritionele. Slechts na 1850 kwam dieetleer in deze instellingen schoorvoetend aan bod.⁷ Onderzoek dat andere dan instellingsbronnen heeft gebruikt, is schaars. Een studie over voeding van (zeer) jonge kinderen in Duitse theoretische geschriften constateerde de opkomst van de *Kinderdiätetik na 1850*.⁸ Ander onderzoek steunde op Engelse (auto)biografieën, waaruit een somber beeld van de voeding van kinderen uit

- 1 J. Felix, *Etude sur les hôpitaux et les maternités* (Brussel 1876) 12–13.
- 2 Bijvoorbeeld, 'Ziekenkost? Een schande', *Gazet van Antwerpen*, 12.03.2016, p. 44; 'Ondervoed in ziekenhuis', *Trouw*, 12.06.2015, p. 34.
- 3 'Bibliografie voor de geschiedenis van de hospitalen en de zorg in België: eerste aanzet' [2009], http://www.hospitium.be/?page_id=17/ (pdf), geraadpleegd op 17/9/2016.
- 4 Zie de korte beredeneerde bibliografie hierbij.
- 5 P. Van den Eeckhout, 'De lokale armenzorgarchieven en wat zij de historicus te bieden hebben (1796–1925)', *Vlaamse Stam*, 45: 5 (2009) 453–461. Stads- en OCMW-archieven van vooral grotere gemeenten bewaren documenten die informeren over levensomstandigheden van kinderen, maar het is vaak zoeken naar een speld in een hooiberg.
- 6 S. Hawkins en A. Tanner, 'Food, Glorious Food: the many functions of food in British children's hospitals, 1852–1914', *Food & History* (ter perse); Westerholt, R., 'Genoeg voor een heel weeshuis? De voeding van kinderen in het Groene Weeshuis in Groningen, 1631–1830', *Tijdschrift voor sociale en economische geschiedenis*, 4:1 (2007) 89–116.

de arbeidersklasse rond 1900 kwam bovendrijven.⁹ Gezinsbudgets werden aangewend om te peilen naar het dagelijks calorieverbruik van gezinsleden op het Engelse platteland tijdens de industriële revolutie.¹⁰ Babyvoeding kreeg eveneens aandacht.¹¹ Algemene conclusies zijn vrijwel niet te formuleren wegens grote sociale en regionale verschillen. Niettemin duikt volgend zeer algemeen beeld op: kwalitatieve en kwantitatieve achteruitgang van de voeding tussen 1780 en 1850, gevolgd door vooruitgang tot 1914; al bij al zou het dieet van kinderen in West-Europa pas na de Eerste Wereldoorlog effectief zijn verbeterd.

Dit artikel stelt de vraag hoe het de voeding van kinderen in de Brusselse ziekenhuizen verging, waarbij ik deze vergelijk met de voeding van volwassen patiënten. Hield de voeding van kinderen gelijke tred met algemene verbeteringen, of veranderde zij sneller of trager? Antwoord op deze vraag leert over de aandacht voor (zieke) kinderen, over de toepassing van voedingsleer in het hospitaal en over de levensstandaard van kinderen buiten het ziekenhuis. Hierna stel ik eerst de bronnen voor, bekijk vervolgens de algemene voeding in de Brusselse hospitalen, om tenslotte de maaltijden van zieke kinderen te belichten.

Hospitaalreglementen

Voeding van kinderen in ziekenhuizen kreeg lange tijd amper de aandacht van bestuur en medici, en het is flink zoeken naar sporen in het archief die hierover informeren. Niettemin bieden hospitaalreglementen veel inzicht, terwijl er gaandeweg meer brieven en rapporten over voeding van kinderen werden geschreven.¹² Naast het OCMW-archief bieden overigens ook gemeenteraadsverslagen en publicaties van dokters informatie. Onderzoek in kranten heeft niets opgeleverd, op één uitgebreid bericht na (*Journal de Bruxelles*, 17 februari 1914, p.3, naar aanleiding van de bespreking van het budget van de ziekenhuizen in de Brusselse gemeenteraad).

Drie reglementen van de Brusselse ziekenhuizen Sint-Jan en Sint Pieter (1832, 1859 en 1877) gaan uitvoerig in op de voeding van patiënten, waarbij de hoeveelheid voedsel voor kinderen werd afgemeten aan deze van volwassenen. Deze *Règlements pour hôpitaux à Bruxelles* vormen de ruggengraat van mijn onderzoek.¹³ In zowat 20 artikelen werden alle aspecten van de voeding nauwgezet behandeld: het *régime gras* en *régime maigre* gaven de hoeveelheden voedsel voor patiënten in vier categorieën: 1, $\frac{3}{4}$, $\frac{1}{2}$ en $\frac{1}{4}$ porties. Afzonderlijke rubrieken vermeldden het menu van het personeel, de directie

Het reglement van 1832 bepaalde dat kinderen van 7 tot 10 jaar een kwart van het volle rantsoen ontvingen, maar in 1859 kregen ze de helft van de volle portie

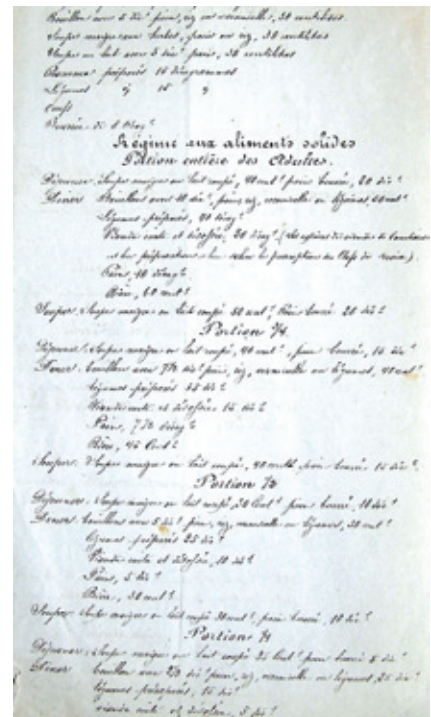
en de studenten (Sint-Jan en Sint-Pieter waren verbonden aan de *Université Libre de Bruxelles*), dat vooral kwantitatief verschilde van dit van de patiënten. Extra voeding voor zieken (mineraal water, wijn, haring, eieren en dergelijke) kon worden voorgeschreven, wat een aparte procedure vergde maar weinig gebeurde.¹⁴ Het reglement van 1832 bepaalde dat kinderen van 7 tot 10 jaar

- 7 U. Thoms, *Anstaltskost im Rationalisierungsprozess. Die Ernährung in Krankenhäusern und Gefängnissen im 18. und 19. Jahrhundert* (Stuttgart 2005) 107.
- 8 E. Seidler, 'Die Ernährung der Kinder in 19. Jahrhundert', in: E. Heischkel-Artelt (red.), *Ernährung und Ernährungslehre* (Göttingen 1976) 288–302.
- 9 A. Davin, 'Family and domesticity: food in poor households', in: M. Bruegel (red.), *A cultural history of food in the age of empire* (Londen – New York 2012) 141–164.
- 10 I. Gazeley en S. Horrell, 'Nutrition in the English agricultural labourer's household over the course of the long nineteenth century', *Economic history review*, 66 (2013) 757–784.
- 11 Bijvoorbeeld A. Bentley, *Inventing baby food* (Oakland 2014).
- 12 Museum en archief van het OCMW van Brussel (<http://cpas-ocmwmuseum.be/nl/archieven/>), waar de fondsen *Conseil des Hospices et Secours en Affaires générales* zeer nuttige informatie bevatten.
- 13 Al in 1823 bestond een reglement, maar dit bevatte slechts informatie over de tijden van elke maaltijd (*Règlement pour l'hôpital Saint-Pierre à Bruxelles* [Brussel 1823] 18). Het reglement van 1877 was in voege tot de vroege jaren 1920.
- 14 Dat laatste steunt op *les bons*, opgesteld door dokters, met aard, aantal en verantwoording van additionele voeding. Het betrof een zeer gering aantal voorschriften met meestal slechts enkele voedingswaren.

een kwart van het volle rantsoen ontvingen, maar in 1859 kregen ze de helft van de volle portie. Deze verandering is relevant en raadselachtig. Dokters, directie of administratie repten met geen woord over deze cruciale verandering. Wie was verantwoordelijk, waarop steunde deze beslissing, wie had invloed en macht, naar wie werd geluisterd?

Tabellen verschaften exacte hoeveelheden voedsel voor het ontbijt, middagmaal en avondmaal voor elke categorie (afbeelding rechts). Wat betekenen deze cijfers, afgezien van het feit dat ze inlichten over aanpassingen van het dieet op papier? Ik meen dat ze niet alleen de effectieve voedselconsumptie tonen, maar ook informeren over de voedingstoestand buiten de ziekenhuizen. Beide stellingen vergen uitleg.

Stelling 1 steunt op de aanhoudende en grondige controle van reglementen en voorgeschreven porties. Elke patiënt had een fiche waarop geneeskunde-studenten dagelijks het voedselverbruik optekenden volgens indicaties van de dokter, opdat de verpleegsters exact zouden weten wat te geven. De *élèves internes* dienden, met de fiche in de hand, het opdienen van de maaltijd bij te wonen. Dokters controleerden de fiches elke dag en noteerden de voeding in het *journal du régime* die door het diensthoofd werd nagekeken. Deze registers belandden bij de boekhouder die de uitgaven nakeek. Vervolgens werd de directeur ingeschakeld, die maandelijks verslag uitbracht bij de *Conseil*, de dagelijkse leiding van alle hospitalen. Ook werden speciale gewichten, kommen en schalen vervaardigd om zo exact en efficiënt mogelijk de voeding te doseren. De controleketen, waarin veel tijd kroop en die een berg briefwisseling en rapporten voortbracht, brengt me ertoe te stellen dat de reglementen nauwgezet werden toegepast. Deze keten was niet louter het gevolg van financiële bekommernissen, maar ook van nutritionele overwegingen: rond 1800 meenden dokters dat ziekenhuizusters de patiënten overvoedden.



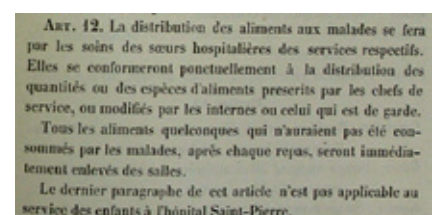
Uittreksel uit het reglement van 1859. Het manuscript werd in 1861 uitgegeven onder de vorm van een kleine brochure. Bron: Extrait du registre des procès-verbaux des séances du Conseil général d'Administration des hospices et secours de la ville de Bruxelles, séance du 12 décembre 1859. OCMW, Fonds du directeur de l'hôpital Saint-Pierre, #315-316.

De hospitaaldocumenten getuigen hoofdzakelijk van inbreuken op het reglement, wanneer patiënt, bezoeker of personeelslid werden betrapt

Natuurlijk bestond de kans dat patiënten niet (enkel) aten wat voorgeschreven werd: mogelijk kochten, kregen, ruilden of stalen ze eten.¹⁵ De hospitaal-documenten getuigen hoofdzakelijk van inbreuken op het reglement, wanneer patiënt, bezoeker of personeelslid werden betrapt. Een voorbeeld illustreert dit. In maart 1885 had een verpleger een stuk taart het Sint-Jan-hospitaal binnen-gesmokkeld voor een patiënt met strikt dieet. Toen de ziekenhuizuster de *misdaad* vaststelde, rapporteerde ze aan het diensthoofd die een formele klacht indiende bij de directie, waarop de verpleger (*le délinquant*) onmiddellijk werd ontslagen.¹⁶ Allicht kwam niet elke inbreuk aan het licht, maar de grondige controleketen doet vermoeden dat de voorgeschreven hoeveelheden in de meeste gevallen effectief werden gegeten.

15 T. de Rive, *Heures de loisirs. L'hôpital Saint-Jean à Bruxelles* (Brussel 1870) 14, 21.

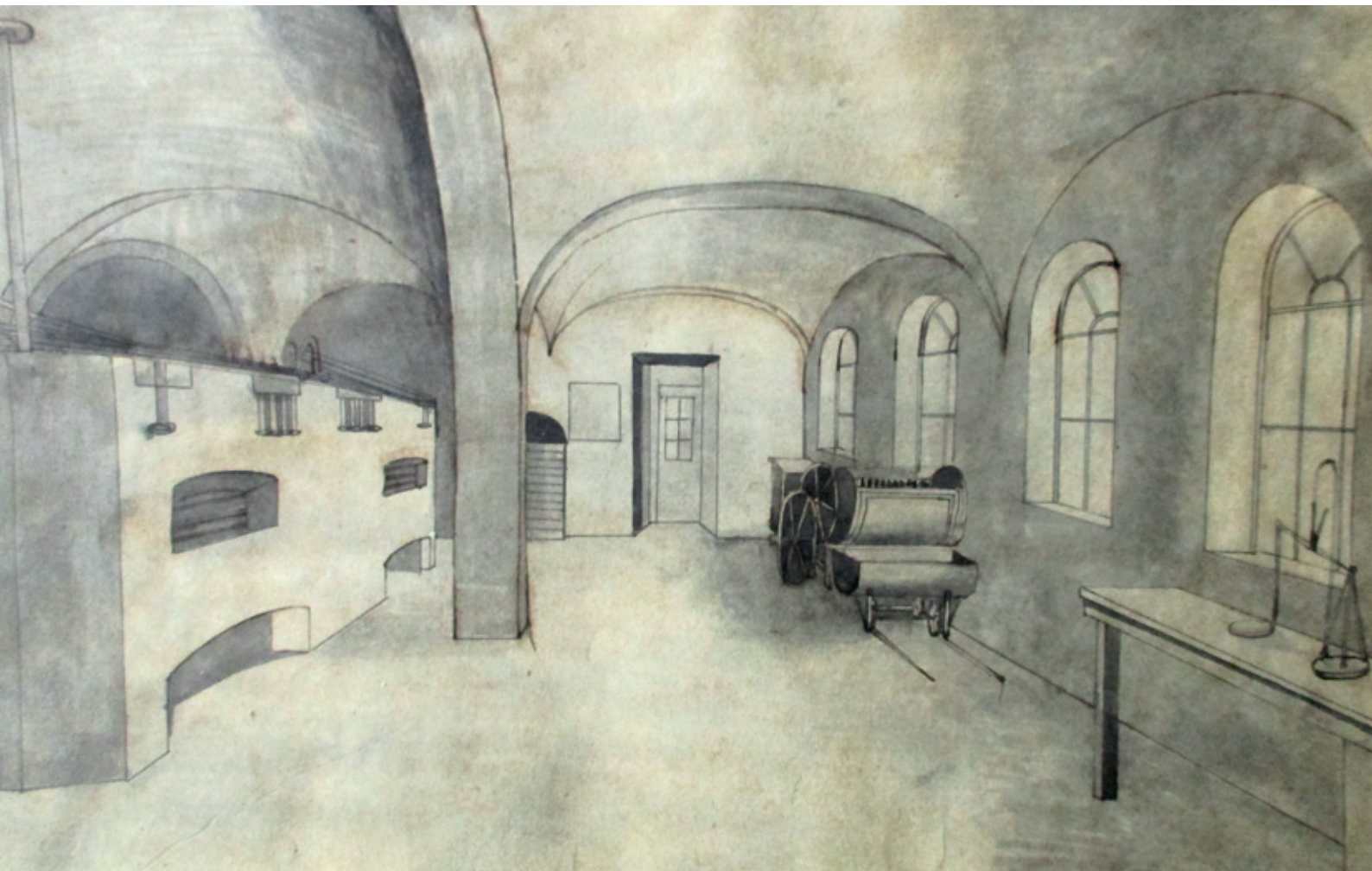
16 OCMW-archief Brussel (verder OCMW), Affaires générales, # 130, brief van de directie aan de Conseil général, 4 maart 1885.



Artikel 12 van het reglement van 1859, dat de religieuzen *controleert*, bepaalt dat niet gegeten eetwaren onmiddellijk moeten worden verwijderd, wat echter niet gold voor kinderen. Bron: *Régime alimentaire* (1861) 7.

Stelling 2 betreft de band tussen hospitaaleten en voeding daarbuiten. Institutionele voeding weerspiegelde onvermijdelijk de voeding buiten de instellingen, maar de vraag is in welke mate.¹⁷ Net als arbeidersgezinnen moesten instellingen schipperen met beperkte financiële middelen, wat leidde tot een uitgavenpatroon dat weinig zou verschillen met dit van de arbeidersklasse. Prijschommelingen zouden nagenoeg hetzelfde effect hebben gehad op de consumptie in instellingen en arbeidersgezinnen. Een tweede reden voor min of meer dezelfde voeding binnen en buiten het ziekenhuis is dat vele hospitalen ernaar streefden de patiënten de hun vertrouwde voeding voor te zetten.¹⁸ Dat was het geval in de Brusselse ziekenhuizen, wat bijvoorbeeld blijkt uit een brief uit 1876, die de analogie van de voeding binnen en buiten het ziekenhuis benadrukte.¹⁹ Daartegen wordt ingebracht dat instellingen soms beschikten over eigen landbouwgrond, bakkerij of brouwerij, ze openbare aanbestedingen konden uitschrijven, en een *politique de consommation* volgden die zelfs in barre tijden genoeg eten garandeerde.²⁰ Bovendien zouden ziekenhuizen vanaf de jaren 1850 nutritionele bekommernissen hebben gehad. Ik besluit voorlopig dat hospitaalvoeding een band had met de voeding in de ruime (stedelijke) omgeving, maar met verschillen, terwijl belangrijke veranderingen grotendeels parallel konden lopen (zoals de introductie van de aardappel voor 1850).

- 17 B. Bennisar en J. Goy, 'Contribution à l'histoire de la consommation alimentaire du XV^e au XIX^e siècle', *Annales E.S.C.*, 30: 2-3 (1975) 409-410; M. Crawford, 'The workhouse diet in Ireland before and during the Great Famine', in: J. Burnett en D. Oddy (red.), *The origins and development of food policies in Europe* (Londen - New York 1994) 207-222; Westerholt, R., 'Genoeg voor een heel weeshuis? De voeding van kinderen in het Groene Weeshuis in Groningen, 1631-1830', *Tijdschrift voor sociale en economische geschiedenis*, 4:1 (2007) 89-116.
- 18 I. Munk en C. Ewald, *Alimentation de l'homme normal et de l'homme malade* (Parijs - Brussel 1897) 588-590.
- 19 OCMW, Fonds du directeur de l'hôpital Saint-Pierre, # 315-316, brief van Dr. Guillery aan de Conseil général, 21 maart 1876. In 1902 wordt dit principe herhaald (L. Stiénon, *Rapport sur l'alimentation* [Brussel 1902] 4).



Bakkerij van het Sint-Jansziekenhuis. Tekening uit 1863. Bron: Fonds iconographique Saint Jean. Dessin à plume. Vue intérieure de la boulangerie. OCMW, Iconografisch fonds, H/H.St.-J./8 (#44).

Brusselse ziekenhuizen en hun maaltijden

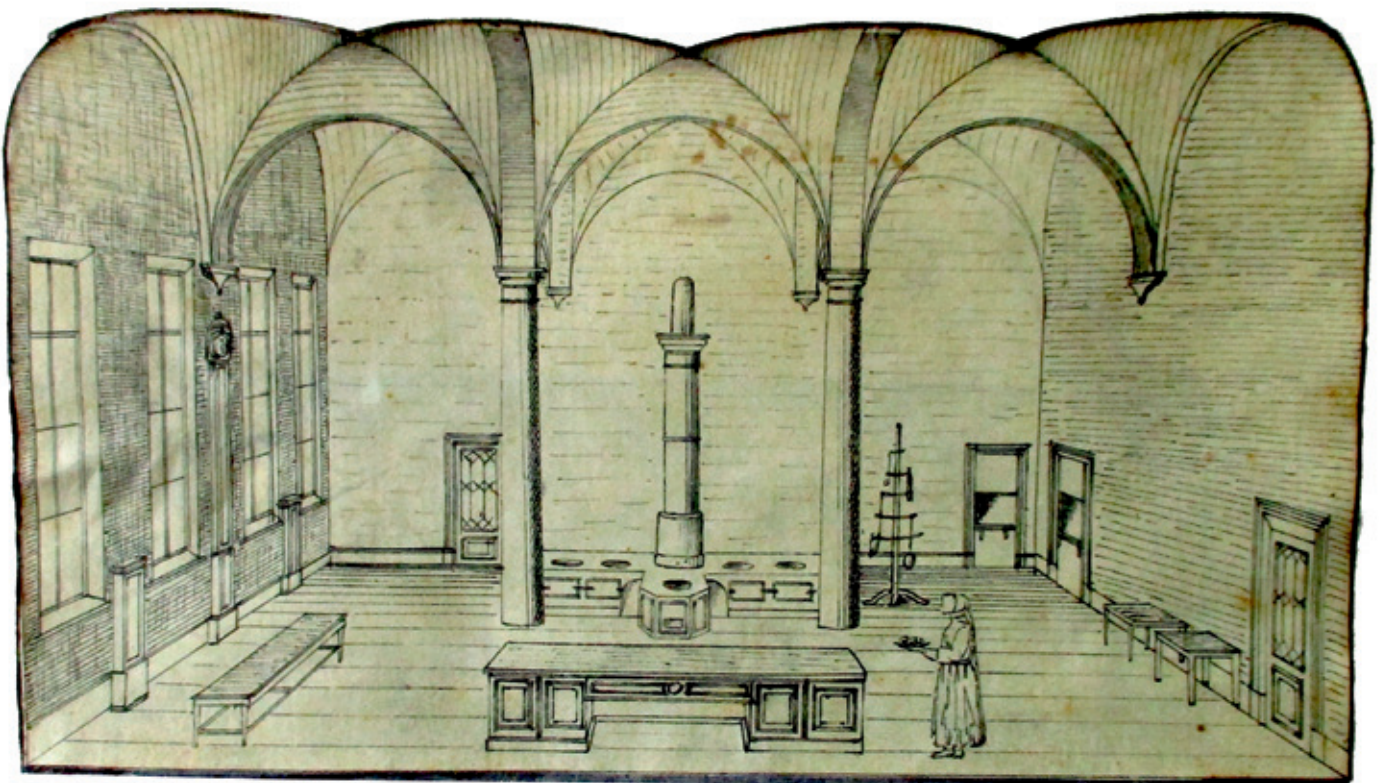
Sint-Jan en Sint-Pieter waren algemene ziekenhuizen die gratis medische hulp verstrekten. Gevolg daarvan was dat de meerderheid van de patiënten uit de arbeidersklasse kwam, maar er waren eveneens betalende patiënten die hetzelfde dieet hadden. Rond 1800 waren beide ziekenhuizen volslagen verouderd. Sint-Jan kreeg een nieuwe locatie en gebouwen in de jaren 1840, terwijl Sint-Pieter de gebouwen geleidelijk moderniseerde. Sint-Pieter herbergde kinderen vanaf 7 jaar na 1805 en vanaf 2 jaar na 1824, en Sint-Jan kinderen vanaf 7 jaar na 1832.²¹ Kleine en grote kinderen deelden de zalen met volwassenen tot 1850, wanneer er een aparte afdeling in Sint-Pieter kwam.

20 Bennisar en Goy, 'Contribution', 410; Thoms, *Anstaltkost*, 107. Sint-Jan en Sint-Pieter hadden een bakkerij tot in de late jaren 1860 (afbeelding 4). In 1847 werd een systeem van openbare aanbesteding gecreëerd voor alle Brusselse weldadigheidsinstellingen (J.-F. Vander Rest, *Aperçu historique sur les établissements de bienfaisance de Bruxelles* [Brussel 1860] 394).

21 C. Dickstein-Bernard, 'L'histoire des hôpitaux bruxellois au 19^e siècle', *Annales de la Société belge d'histoire des hôpitaux*, (1977) 57–81.

Sint-Jan kreeg een nieuwe locatie en gebouwen in de jaren 1840, terwijl Sint-Pieter de gebouwen geleidelijk moderniseerde

Sint-Jan had geen afzonderlijke kinderzaal. De leden van de *Conseil général*, die het bestuur van hospitalen en weldadigheid waarnam, werden aangeduid door de Brusselse gemeenteraad. De hele negentiende eeuw bestond de *Conseil* uit politici en juristen, maar amper uit een medicus of apotheker.



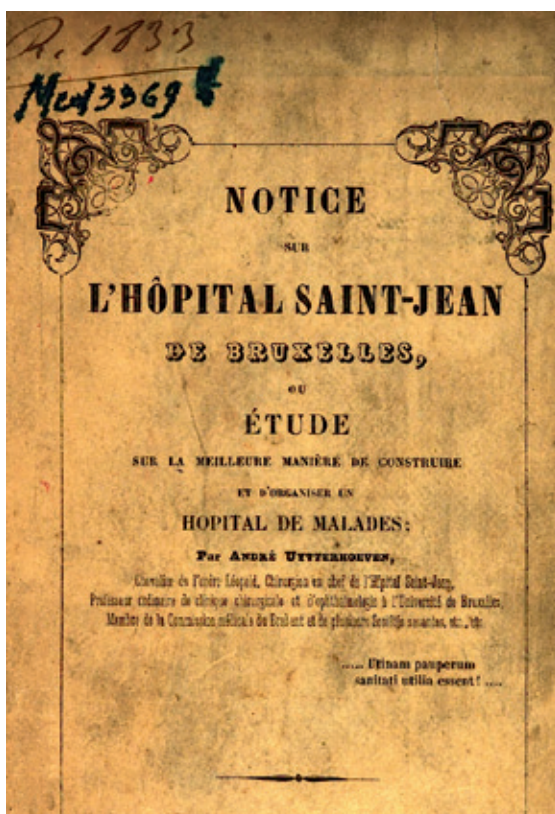
Keuken van het Sint-Jansziekenhuis. Tekening uit 1863. Bron: Fonds iconographique Saint-Jean, Dessin à la plume. Vue de la cuisine. OCMW, Iconografisch Fonds, H/H.St.-J/8 (#10).

De raad zat geprangd tussen schaarse financiën, medische en hygiënische overwegingen, dure (ver)bouwperikelen en een almaar stijgend aantal patiënten. Zelf kon de raad de eigen inkomsten (bijvoorbeeld uit huizen) niet naar eigen believen gebruiken, en hing volledig af van de gemeenteraad die nauwlettend toezag op elke frank.

In de keuken liep er wat mis omdat er gekookt werd volgens totaal verouderde routines, hoewel de voeding wel voldeed

De ziekenhuizen hadden een eigen keuken: een moderne in Sint-Jan na 1843, terwijl de zeer verouderde van Sint-Pieter volledig werd vernieuwd in 1851. André Uytterhoeven (1799–1868), diensthoofd heelkunde in Sint-Jan tussen 1837 en 1855, publiceerde in 1851 (herdruk in 1862) een boek over dit ziekenhuis, waarin hij koken en eten uitgebreid besprak.²² Hij benadrukt dat de geneesheer, dankzij de vooruitgang van de scheikunde, thans veel beter kan oordelen over kwaliteit en kwantiteit van het voedsel voor patiënten. Eieren, melk, brood en vooral vlees zijn 'des aliments par excellence', maar aardappelen moeten worden vervangen door peulvruchten en brood. Hij buigt zich ook over de noodzaak 'smakelijk' voedsel te bereiden om de appetijt van de patiënten te bevorderen. In de keuken liep er wat mis omdat er gekookt werd volgens

22 A. Uytterhoeven, *Notice sur l'hôpital Saint-Jean (Brussel 1862)*, 210–233. Zie ook: [http://wiki.arts.kuleuven.be/wiki/index.php/Uytterhoeven,_Andr%C3%A9_\(1799-1868\)](http://wiki.arts.kuleuven.be/wiki/index.php/Uytterhoeven,_Andr%C3%A9_(1799-1868)).



Kaft van het boek van André Uytterhoeven. Bron: Bron: Uytterhoeven, *Notice* (Brussel 1852) frontpagina.

totaal verouderde routines, hoewel de voeding wel voldeed.²³ In de tweede helft van de negentiende eeuw werden kwaliteit, smaak en hoeveelheid van de voeding regelmatig geëvalueerd (vaak na een klacht van een patiënt of een raadslid), wat doorgaans leidde tot gunstige oordelen.²⁴

Dit brengt me bij de tabellen met soort en hoeveelheid voedsel. De norm was de volle portie, waarvan de ¾, ½ en ¼ afgeleiden waren: elke patiënt kreeg dezelfde voedingswaren, maar in proportioneel afnemende mate. De aard van de voedingswaren bleef nagenoeg dezelfde doorheen de hele negentiende eeuw: grote hoeveelheden soep en brood, behoorlijk wat vlees (vooral rundvlees), groente (peulvruchten maar hoofdzakelijk aardappelen), melk en bier. Het reglement van 1859 introduceerde enkele nieuwigheden zoals rijst en deegwaar (indikken van soep).

23 Uytterhoeven, *Notice*, 216–217.

24 Bijvoorbeeld volgende getuigenis, 'Depuis plus de trente ans que je fréquente les hôpitaux de Bruxelles, j'ai toujours remarqué que la nourriture des malades y est surabondante, saine et suffisamment varié' (OCMW-archief Brussel, Fonds du directeur de l'hôpital Saint-Pierre, brief van Guillery aan de Conseil général, 21 maart 1876).

Régime alimentaire des hôpitaux			Saint-Pierre et Saint-Jean.		
REPAS	Portion 4/4 ou entière	Portion 3/4	Portion 1/2	Portion 1/4	DIÈTE SIMPLE DIÈTE ABSOLUE
Déjeuner.	Soupe maigre, lait coupé ou café au lait, 40 centilitres. Pain beurré, 20 décagrammes.	Soupe maigre, lait coupé ou café au lait, 40 centilitres. Pain beurré, 20 décagrammes.	Soupe maigre, lait coupé ou café au lait, 20 centilitres. Pain beurré, 10 décagr.	Soupe maigre, lait coupé ou café au lait, 10 centilitres. Pain beurré, 5 décagr.	Le nombre et les espèces d'aliments, d'après les compositions ci-contre, sont prescrits pour la journée : Soupe maigre aux herbes, pain ou riz, 30 centilitres. Soupe au lait, avec 3 décagr. pain, 30 centilitres. Fenouils préparés, 15 décagrammes. Légumes préparés, 15 décagrammes. Œufs. Beurre de 5 décagrammes.
Diner.	Bouillon avec 10 décagrammes pain, riz, vermicelle ou légumes, 30 centilitres. Légumes préparés, 40 décagrammes. Viande cuite et déossée, 40 décagrammes. (les espèces de viandes de boucherie et leur préparation selon la prescription des chefs de service.) Pain, 5 décagrammes. Bière, 60 centilitres.	Bouillon avec 7 1/2 décagrammes pain, riz, vermicelle ou légumes, 40 centilitres. Légumes préparés, 35 décagrammes. Viande cuite et déossée, 40 décagrammes. Pain, 5 décagrammes. Bière, 45 centilitres.	Bouillon avec 5 décagrammes pain, riz, vermicelle ou légumes, 30 centilitres. Légumes préparés, 25 décagrammes. Viande cuite et déossée, 40 décagrammes. Pain, 5 décagrammes. Bière, 30 centilitres.	Bouillon avec 2 1/2 décagrammes pain, riz, vermicelle ou légumes, 25 centilitres. Légumes préparés, 15 décagrammes. Viande cuite et déossée, 5 décagrammes. Pain, 2 1/2 décagrammes. Bière, 15 centilitres.	
Coller.	Soupe maigre ou café au lait, 40 centilitres. Pain beurré, 10 décagrammes.	Soupe maigre ou café au lait, 20 centilitres. Pain beurré, 10 décagrammes.	Soupe maigre ou café au lait, 25 centilitres. Pain beurré, 10 décagr.	Soupe maigre ou café au lait, 20 centilitres. Pain beurré, 5 décagr.	
Souper.	Soupe maigre ou lait coupé, 30 centilitres. Pain beurré, 20 décagrammes.	Soupe maigre ou lait coupé, 40 centilitres. Pain beurré, 10 décagrammes.	Soupe maigre ou lait coupé, 20 centilitres. Pain beurré, 10 décagr.	Soupe maigre ou lait coupé, 25 centilitres. Pain beurré, 5 décagr.	
Portion entière pour toute la journée.	Pain beurré, 20 décagrammes. Pain non beurré, 5 décagr. Viande cuite et déossée, 20 décagrammes. Légumes préparés, 40 décagrammes. Soupe maigre, café au lait ou lait coupé, 120 centilitres. Bière, 60 centilitres. Bouillon, 20 centilitres avec 10 décagrammes pain, riz, vermicelle ou légume.	Pain beurré, 40 décagrammes. Pain non beurré, 5 décagr. Viande cuite et déossée, 20 décagrammes. Légumes préparés, 20 décagr. Soupe maigre, café au lait ou lait coupé, 110 centilitres. Bière, 45 centilitres. Bouillon, 10 centilitres avec 7 1/2 décagrammes pain, riz, vermicelle ou légumes.	Pain beurré, 20 décagr. Pain non beurré, 5 décagr. Viande cuite et déossée, 10 décagrammes. Légumes préparés, 25 décagrammes. Soupe maigre, café au lait ou lait coupé, 85 centilitres. Bière, 30 centilitres. Bouillon, 20 centilitres avec 5 décagrammes pain, riz, vermicelle ou légumes.	Pain beurré, 15 décagr. Pain non beurré, 2 1/2 décagrammes. Viande cuite et déossée, 5 décagrammes. Légumes préparés, 15 décagrammes. Soupe maigre, café au lait ou lait coupé, 70 centilitres. Bière, 15 centilitres. Bouillon, 25 centilitres avec 2 1/2 décagrammes pain, riz, vermicelle ou légumes.	

De tabellen met gehele, drie vierde, halve en kwart porties uit het reglement van 1877. Rechts worden tevens de diète simple en diète absolue vermeld. Bron: *Régime alimentaire* (1877) 7–8.

Om de verschuivingen te vatten en, vooral, om het aandeel plantaardig en dierlijk voedsel te kennen, zet ik alle kilo's en liters om in kilocalorieën (tabel 1).²⁵ Bij omschrijvingen, zoals 'pain beurré 10 décagrammes', waarvan ik de exacte verhoudingen niet ken, neem ik een vaste verhouding boter per 100 gram brood voor de hele periode.

25 Calorische waarden uit C. den Hartog, J. Hautvast en A. den Hartog, *Nieuwe voedingsleer* (Utrecht – Antwerpen 1978), die ik toets aan waarden van circa 1900. Ze verschillen amper of niet.

Tabel 1. Aantal kilocalorieën, *régime gras*, volgens menu's van de Brusselse ziekenhuizen in 1832, 1859 en 1877.

	1832				1859				1877			
	1	$\frac{3}{4}$	$\frac{1}{2}$	$\frac{1}{4}$	1	$\frac{3}{4}$	$\frac{1}{2}$	$\frac{1}{4}$	1	$\frac{3}{4}$	$\frac{1}{2}$	$\frac{1}{4}$
Déjeuner	450	340	225	115	530	400	265	135	460	460	265	135
Dîner	825	620	410	245	1080	880	615	315	965	930	600	315
Goûter	–	–	–	–	–	–	–	–	270	270	265	135
Souper	615	450	290	135	530	400	265	135	270	270	270	135
Totaal	1890	1410	925	495	2140	1680	1145	585	2225	1930	1400	720
Aandeel dierlijke calorieën %	26,1	30,9	33,7	30,3	28,9	27,4	27,1	27,5	29,6	31,8	25,3	25,7

Bronnen: berekend op basis van Uytterhoeven, *Notice*, 219–231 (1832); *Régime alimentaire* (1861), 3–9; *Régime alimentaire* (1877) 2–9.

Tabel 1 toont het aantal kilocalorieën in 1832, 1859 en 1877. Het calorieverbruik van de volle portie bedroeg 1.890, 2.140 en 2.225 kilocalorieën respectievelijk, wat de hoeveelheid benadert van buiten de ziekenhuizen op de drie momenten.²⁶ Het calorieverbruik van de $\frac{3}{4}$, $\frac{1}{2}$ en $\frac{1}{4}$ porties is meer gestegen, wat echter ten koste ging van het dierlijk aandeel. In 1859 nam de hoeveelheid brood en aardappelen toe en verschenen rijst en deegwaar, terwijl in 1877 *le goûter* (een innovatie) enkel bestond uit plantaardige voeding. De hoeveelheid vlees steeg niettemin ook in 1877, maar enkel voor de volle en $\frac{3}{4}$ porties. Tabel 2 vat de verschuivingen van het aantal kilocalorieën samen, waaruit blijkt dat de hoeveelheid calorieën niet in elke categorie in gelijke mate veranderde.

De grootste sprong vooruit gebeurde tussen 1859 en 1877 voor de $\frac{3}{4}$, $\frac{1}{2}$ en $\frac{1}{4}$ categorieën, maar het volle rantsoen steeg veel matiger tussen 1832 en 1859 en vooral van 1859 tot 1877. De $\frac{1}{2}$ portie groeide het sterkst, wat natuurlijk van belang is voor het calorieverbruik van kinderen die van de $\frac{1}{4}$ portie naar $\frac{1}{2}$ en zelfs $\frac{3}{4}$ verhuisden.

Tabel 2. Jaarlijkse groei van het aantal calorieën per categorie, *régime gras*, 1832–1859–1877, in %.

	1	$\frac{3}{4}$	$\frac{1}{2}$	$\frac{1}{4}$
1832–1859	+0,46	+0,65	+0,79	+0,62
1859–1877	+0,22	+0,77	+1,12	+1,16
1832–1877	+0,36	+0,70	+0,92	+0,84

Bron: tabel 1.

Zieke kindjes aan tafel

In 1832 bepaalde artikel 3 dat kinderen van 7 tot 12 het kwart van de volwassen portie en kinderen tussen 12 en 15 jaar een halve volwassen portie kregen.²⁷ De jongsten moesten het stellen met een vierde van het volle rantsoen, hetzij 495 kilocalorieën per dag (tabel 1), wat volstrekt ontoereikend was. De oudere kinderen hadden 925 kilocalorieën, wat eveneens te weinig was, niet alleen volgens huidige FAO-maatstaven maar ook volgens deze van het begin van de twintigste eeuw.²⁸ Het reglement van 1859 bevat de drastische verschuiving van categorie. Artikel 3 bepaalde dat kinderen ouder dan 10 jaar aten zoals volwassenen, en kinderen van 2 tot 10 jaar een halve portie kregen.²⁹ Kinderen vanaf 11 jaar werden dus beschouwd als volwassenen, wat tot dan was weggelegd

26 P. Scholliers, *Arm en rijk aan tafel. Tweehonderd jaar eetcultuur* (Brussel – Berchem 1993) 24, 32.

27 Uytterhoeven, *Notice*, 226.

28 Bijvoorbeeld E.W. Rockwood en L.C. Rockwood, 'Food requirements of growing children', *Science (New series)*, 32 (1910) 351–352.

29 *Régime alimentaire* (1861) 5–6.

voor kinderen ouder dan 15 jaar; kinderen tussen 2 en 10 jaar kregen de helft van een volle portie in plaats van een kwart. Het reglement van 1877 wijzigde de indeling van leeftijden niet. Kinderen hadden niet alleen profijt bij de 'gewone' toename van de hoeveelheden, maar daar bovenop genoten ze van de verschuiving van rubriek. Dat leidde tot een gevoelige toename van het calorieverbruik (tabel 3).

Tabel 3. Calorieverbruik van kinderen volgens leeftijd, 1832–1859–1877, procentuele groei per jaar.

	1832	1859	1877	%Δ 1832–1877
7 to 10 jaar ¼ → ½	495	1145	1400	+2,33
11 to 12 jaar ¼ → ¾	495	1680	1930	+3,07
13 to 14 jaar ½ → ¾	925	1680	1930	+1,65

Bron: tabel 1.

De gevoelige stijging van het calorieverbruik van kinderen blijkt duidelijk wanneer deze wordt vergeleken met de toename van het dieet van volwassenen (die meestal ¾ rantsoen kregen): + 0,7 procent per jaar tussen 1832 en 1877, tegenover + 2,3, +3 en +1,6 procent voor de kinderen. Het volle rantsoen steeg slechts met 0.3 procent.

Echter, er was meer. De reglementen van 1832, 1859 en 1877 bepaalden dat voedsel dat niet werd gegeten, onmiddellijk terug naar de keuken moest. Het reglement van 1859 (artikel 12) voorzag een uitzondering voor kinderen.³⁰ Zij mochten in de loop van de dag eten wanneer zij wilden, een heus voorrecht. Het reglement van 1877 kwam daarop terug na het invoeren van het vieruurtje. Er verschenen toen andere maatregelen die alle draaiden rond één credo: versoepeling van het reglement voor voeding van kinderen.³¹

30 *Régime alimentaire* (1861) 7.

31 Vanaf de jaren 1880 was dat ook elders het geval (Munk en Ewald, *Alimentation*, 591).

De reglementen van 1832, 1859 en 1877 bepaalden dat voedsel dat niet werd gegeten, onmiddellijk terug naar de keuken moest. Het reglement van 1859 voorzag een uitzondering voor kinderen.

Dat laatste bleek naar aanleiding van een vraag van de *Conseil général* uit november 1884 aan de directeur van Sint-Pieter. Het antwoord bevat een gedetailleerd verslag over aard en hoeveelheid voedsel voor kinderen. De informatie spoort met hoeveelheden van het reglement van 1877 (½ portie), hoewel vaak kwantiteiten ontbraken. In dat geval, schreef de directeur, mochten kinderen eten zoveel ze wilden ('satisfaire à leur appétit à discrétion').³² De directeur schreef dat deze regel niet langer toeliet vast te houden aan de

32 OCMW, Fonds du directeur de l'hôpital Saint-Pierre, # 315–316, Tableau relatant la composition détaillée (quantités comprises) des repas donnés aux enfants âgés de 2 à 10 ans, 25 november 1884.

reglementaire hoeveelheden voeding. Dit getuigt van een nieuwe houding ten opzichte van jonge patiënten, waarbij de rigide norm werd verlaten ten voordele van een soepele visie op de zieke, die de individuele behandeling aankondigt.³³

33 Deze individualisering gebeurde toen ook elders (Thoms, Anstaltkost, 378 ff).

Dit getuigt van een nieuwe houding ten opzichte van jonge patiënten, waarbij de rigide norm werd verlaten ten voordele van een soepele visie op de zieke, die de individuele behandeling aankondigt

Het rapport uit 1884 toont het dagritme van kinderen in het ziekenhuis. De dag begon om 6 uur 's morgens met koffie en melk met boterhammen à discrétion.

Tableau relatif la composition détaillée, quantités comprises, de chaque des repas donnés aux enfants des bas-âges (de 2 à 10 ans), 2 ans, Hôtel de St. Pierre, de Th. C. St. Henri.

(1884) Composition exacte des repas, à l'usage de la période hebdomadaire, après le jour, après la soirée, de la salle d'attente.

Jours	6 heures matin	1 heure matin	11 heures matin	2 heures soir	5 heures soir	8 heures soir
Dimanche	Op. de lait, sucre, sirop, un petit pain.	Bouillie de lait et sirop, sucre, sirop, un petit pain, 1/2 de pain.	Porridge, riz, lait, sirop, sirop.	Thon, sirop, sirop, sirop, sirop.	Thon, sirop, sirop, sirop, sirop.	Op. de lait, sucre, sirop, un petit pain.
Lundi	Op. de lait, sucre, sirop, un petit pain.	Bouillie de lait et sirop, sucre, sirop, un petit pain, 1/2 de pain.	Porridge, riz, lait, sirop, sirop.	Thon, sirop, sirop, sirop, sirop.	Thon, sirop, sirop, sirop, sirop.	Op. de lait, sucre, sirop, un petit pain.
Mardi	Op. de lait, sucre, sirop, un petit pain.	Bouillie de lait et sirop, sucre, sirop, un petit pain, 1/2 de pain.	Porridge, riz, lait, sirop, sirop.	Thon, sirop, sirop, sirop, sirop.	Thon, sirop, sirop, sirop, sirop.	Op. de lait, sucre, sirop, un petit pain.
Mcredi	Op. de lait, sucre, sirop, un petit pain.	Bouillie de lait et sirop, sucre, sirop, un petit pain, 1/2 de pain.	Porridge, riz, lait, sirop, sirop.	Thon, sirop, sirop, sirop, sirop.	Thon, sirop, sirop, sirop, sirop.	Op. de lait, sucre, sirop, un petit pain.
Jeudi	Op. de lait, sucre, sirop, un petit pain.	Bouillie de lait et sirop, sucre, sirop, un petit pain, 1/2 de pain.	Porridge, riz, lait, sirop, sirop.	Thon, sirop, sirop, sirop, sirop.	Thon, sirop, sirop, sirop, sirop.	Op. de lait, sucre, sirop, un petit pain.
Vendredi	Op. de lait, sucre, sirop, un petit pain.	Bouillie de lait et sirop, sucre, sirop, un petit pain, 1/2 de pain.	Porridge, riz, lait, sirop, sirop.	Thon, sirop, sirop, sirop, sirop.	Thon, sirop, sirop, sirop, sirop.	Op. de lait, sucre, sirop, un petit pain.
Samedi	Op. de lait, sucre, sirop, un petit pain.	Bouillie de lait et sirop, sucre, sirop, un petit pain, 1/2 de pain.	Porridge, riz, lait, sirop, sirop.	Thon, sirop, sirop, sirop, sirop.	Thon, sirop, sirop, sirop, sirop.	Op. de lait, sucre, sirop, un petit pain.

Notes au bas de la page: (1) Composition exacte des repas, à l'usage de la période hebdomadaire, après le jour, après la soirée, de la salle d'attente. (2) Composition exacte des repas, à l'usage de la période hebdomadaire, après le jour, après la soirée, de la salle d'attente. (3) Composition exacte des repas, à l'usage de la période hebdomadaire, après le jour, après la soirée, de la salle d'attente.

Deel van het gedetailleerd verslag uit 1884 over aard en hoeveelheid voedsel voor kinderen in het Sint-Pieterhospitaal. Bron: Tableau de la composition détaillée de chacun des repas donnés aux enfants en bas-âge (de 2 à 10 ans), OCMW, Fonds du directeur, #315-316, 25 november 1884.



Foto van de keuken van Sint-Jan, 1930. Bron: Fonds iconographique Saint-Jean, La cuisine. OCMW-archief Iconografisch fonds, H/H.St.-J./87b.

Om 8 uur volgde een bouillon of soep van melk of groente, ingedikt met brood, rijst of vermicelli, om 11.30 uur een warme maaltijd met bier, om 15.30 uur opnieuw koffie, melk en boterhammen *à discrétion*, en tenslotte om 17.30 uur boterhammen met soep of fijne vleeswaren. Een nota onderaan de pagina meldt dat alle kinderen, tenzij deze met een strikt regime, twee eieren en een kwart liter melk extra per dag kregen.³⁴ 's Middags kregen ze *fricadelles de viande de veau*, *rosbeef*, *beefsteack* of *viande bouillie* (ook 's vrijdags was er vlees).

Bepalen van het totaal aantal calorieën en het aandeel van dierlijk voedsel is moeilijk wegens de meldingen *à discrétion*, maar ik schat dat kinderen tussen 2 en 10 jaar oud *ten minste* 1.500 kilocalorieën per dag opnamen, geleverd door circa 40 procent dierlijke voedingswaren. Vergeleken met de cijfers uit de eerste helft van de eeuw, betekende dit een zeer gevoelige verbetering; vergeleken met cijfers uit andere Europese hospitalen rond 1900, gaven Sint-Jan en Sint-Pieter minder eten aan hun jonge patiënten,³⁵ hoewel de achterstand werd ingelopen.³⁶

34 OCMW, Fonds du directeur de l'hôpital Saint-Pierre, # 315–316, Tableau relatant la composition détaillée (quantités comprises) des repas donnés aux enfants âgés de 2 à 10 ans, 25 november 1884.

35 Munk en Ewald, *Alimentation*, 593.

36 Bijvoorbeeld ten opzichte van Hôtel Dieu in Parijs (A. Husson, *Etude sur les hôpitaux [Parijs 1862] 244*).

Na 1890 genoot de voeding van kinderen in Sint-Jan en Sint-Pieter regelmatig de aandacht van dokters, directeur en de *Conseil général*, wat bleek uit intensieve briefwisseling. Mooi signaal hiervan was het feit dat Sinterklaas werd gevierd in de jaren 1910, waarbij kinderen speculaas en peperkoek kregen.³⁷ Geen spoor daarvan vóór 1900.

Voor ik besluit, rest me terug te komen op de vragen wie verantwoordelijk was voor de toename van de hoeveelheid voedsel, wie voor de wijziging van de rangschikking in categorieën zorgde, wie toeliet dat kinderen buiten de gestelde uren mochten eten, wie voor extra melk en eieren zorgde en wie à *discretion* introduceerde. Alles samen waren dit behoorlijke ingrijpende wijzigingen mét een prijs. Het verslag van de *Conseil général d'administration des hospices et secours de la ville de Bruxelles* van 6 april 1832, dat de bespreking van het reglement bevat, vangt aan met een paragraaf die meldt dat het voorstel was voorbereid door dokter Uytterhoeven en apotheker Kickx, en goedgekeurd door de medische staf van het ziekenhuis.³⁸ De grote belangstelling van Uytterhoeven voor voeding bleek al hoger, terwijl deze van apotheker Jean Kickx (°Brussel, 1775–1831) nergens uit bleek.³⁹ Dat dit reglement tot stand kwam via de inbreng van geneesheren, lijkt geen twijfel: zij hadden voldoende autoriteit om de *Conseil* (en even later de gemeenteraad) te overtuigen.

Helaas ontbreken verwijzingen naar mogelijke auteurs van de reglementen van 1859 en 1877. Toch wordt iets verkapt over invloed en beslissingen. De Brusselse gemeenteraad besprak het reglement van 1859 en verwees dit aanvankelijk naar een aparte commissie. Het kwam vervolgens terug zonder amendementen, en werd twee weken later aangenomen. Twee passages uit het verslag zijn cruciaal: het reglement is 'de vrucht van de ervaring' (van geneesheren) en alle artikelen werden 'nauwgezet nagekeken' (door de bestuurders).⁴⁰ Initiatiefnemers waren de dokters die blijkbaar niet moesten refereren aan theoretische geschriften van deskundigen, maar zich konden beroepen op eigen ervaring. Het reglement van 1877 bevestigt de (machts)verhouding tussen dokters en administratie. Artikel 16 licht, hoogst uitzonderlijk, een tipje van de sluier met betrekking tot beslissingen tot veranderingen van het dieet. Alsof het om een toegeving ging, vermeldt het dat de geneesheren goed nota moesten nemen van het feit dat, op vraag van enkelen onder hen, de portie vlees was verhoogd.⁴¹

Geneeskundige ervaring enerzijds en administratieve controledrift anderzijds gingen zij aan zij, wars van nutritionele of pedagogische theoretische verwijzingen

Geneeskundige ervaring enerzijds en administratieve controledrift anderzijds gingen zij aan zij, wars van nutritionele of pedagogische theoretische verwijzingen. Echter, indien de geneesheren hun ervaring gebruikten om *stille* veranderingen door te voeren, werden zij nu en dan teruggefloten door de bestuurders. Soms boden geneesheren en hun directeur weerwerk aan de hospitaalbestuurders, en legden een suggestie naast zich neer.⁴² Vaker, echter, legde de *Conseil*,

37 A. Colard, *Souvenirs du vieux Saint-Pierre* (Brussel 1952) 55.

38 Uytterhoeven, *Notice*, 220.

39 Kickx was toen *inspecteur général des hôpitaux et hospices* van Brussel. Nooit heeft hij over voeding of kinderen gepubliceerd, wel over botanica en mineralogie [[http://www.bestor.be/wiki_nl/index.php/Kickx,_Jean_\(1775-1831\)](http://www.bestor.be/wiki_nl/index.php/Kickx,_Jean_(1775-1831))].

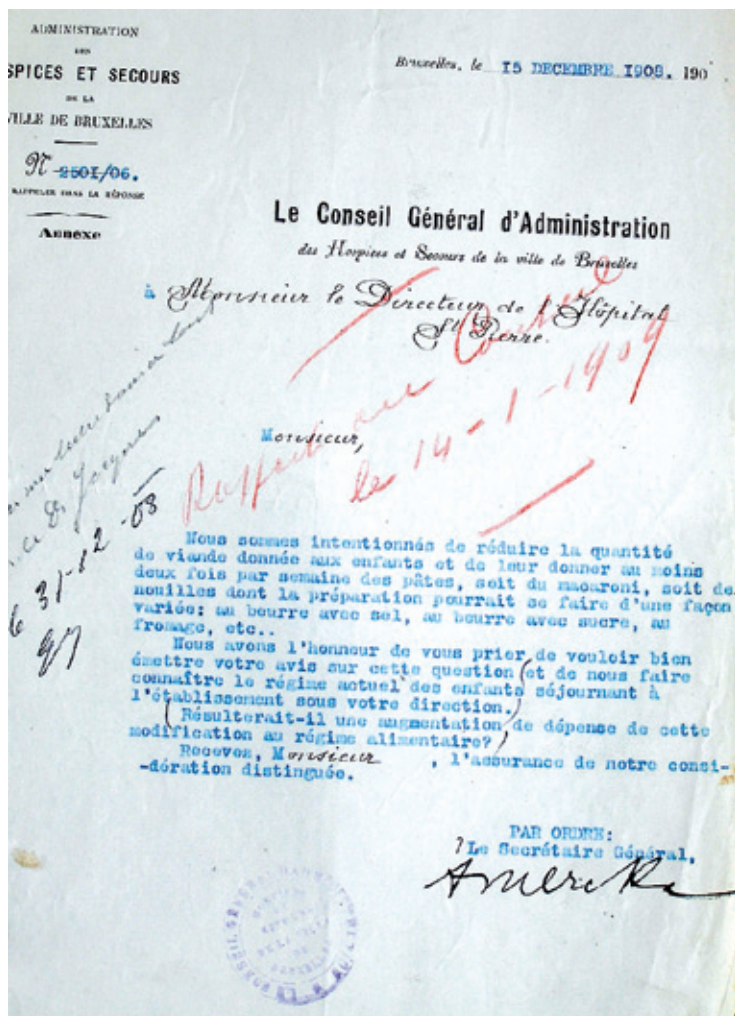
40 Séance du 4 juin 1859, *Bulletin communal de la ville de Bruxelles*, Brussel, Tome 1, partie 3, 259.

41 *Régime alimentaire* (1877) 13.

42 Bijvoorbeeld, 'J'estime qu'il n'y a pas lieu d'apporter une modification quelconque à cette alimentation', OCMW-archief Brussel, Fonds du directeur de l'hôpital Saint-Pierre, # 315–316, Brief van chef de service aan de Conseil, 3 januari 1909.

zonder argumentatie, een wijziging op, zoals in november 1891, toen beslist werd een keer per week aardappelen door rijst te vervangen of in augustus 1907, toen botweg vijf wijzigingen aan het menu werden gemeld.⁴³ Soms werd advies gevraagd, zoals in 1908 toen voorgesteld werd in het kindermenu vlees te vervangen door deegwaar.

- 43 OCMW, Fonds du directeur de l'hôpital Saint-Pierre, # 315–316, Brief van de Conseil aan de directeur, 6 november 1891; Idem, Brief van de Conseil aan de directeur, 2 augustus 1907.



Getuige van de (kleine) machtsstrijd tussen administratie en directie van het Sint-Pieter-hospitaal: vraag naar advies omtrent het voorstel twee keer per week deegwaren te bereiden. Noteer ook de culinaire suggesties: met boter en zout, met boter en suiker, met kaas. Bron: Brief van de Conseil aan de directeur van het Sint-Pieters hospitaal, 15 december 1908, OCMW, Fonds du directeur, #315–316.

Alles op een rijtje

Indien de stem van gemeenteraad, administratie, directie, medische staf en zelfs onderhoudspersoneel aan bod kwam in deze bijdrage, dan werd deze van kinderen en hun ouders *niet* gehoord. Dat heeft te maken met de stilte in de bronnen: geen enkele verzuchting van kinderen werd opgetekend, laat staan dat een eventueel kattenbelletje of tekening van een kinderhand werd bewaard. Dokters hebben evenmin 'het kind' in hun betogen aangehaald. Ik weet dus niet in welke mate kinderen de *expérience* van dokters beïnvloedden door te klagen over te weinig en eentonig eten of blij waren met grotere porties brood, aardappelen of soep. Systematisch verbeterde de kindervoeding in de Brusselse ziekenhuizen in de loop van de negentiende eeuw, dankzij de algemene

toename van hoeveelheden voedsel, de transferts van leeftijdsgroepen van de ene categorie naar de andere en de vele ingrepen zoals extra melk of boterhammen à *volonté*. Of de transfert in 1859 eensklaps en bruusk gebeurde dan wel of deze werd voorbereid (en dus geleidelijk gebeurde), weet ik niet. Dit verandert niets aan de vaststelling dat de kindervoeding almaar verbeterd is, veel meer dan die van volwassenen.

De snellere verbetering van kindervoeding wijst op een nieuwe medische kijk op kinderen. Deze innovatie viel niet uit de lucht. Ze kan worden geduid door drie maatschappelijke ontwikkelingen die vanaf het einde van de achttiende eeuw almaar concreter werden: aandacht voor de eigenheid van kinderen,⁴⁴ aandacht voor voeding gericht op specifieke groepen (zwangere vrouwen, ouderen, gevangenen, enzovoort),⁴⁵ en aandacht voor gezinsrelaties.⁴⁶ Zeker na 1850 uitte dit alles zich in toenemende zorg voor onderwijs, beperking van kinderarbeid, inrichting van aparte hospitaalfdelingen voor kinderen, publicatie van doelgerichte medische handboeken en organisatie van kinderfeesten. In de Brusselse hospitalen kwam de overgang van kleine volwassenen naar *echte* kinderen er onder impuls van geneesheren. Zij steunden hun visie in eerste instantie op hun dagelijkse praktijk, wat niet uitsluit dat zij kennis hadden van theoretische geschriften (waarvan Uytterhoeven volop getuigde in zijn *Notice*). Echter, ze verwezen uitsluitend naar *hun ervaring* wanneer ze directie en raadsleden moesten overtuigen. In de machtsrelatie tussen medische staf, directie en administratie (ik zwijg over de patiënt) bleek dit te volstaan. Na 1890 begon dat te veranderen. Bijvoorbeeld, in 1902 schreef dokter L. Stiénon op vraag van de *Conseil* een kort rapport over de voeding in Sint-Pieter, waarin hij verwijst naar de Duitse nutritionisten Prausnitz en Munck.⁴⁷ Met de doorbraak van de vitamine na 1920 geraakte het voedingsadvies volop in de greep van laboratoria en theorie.

In grote lijnen weerspiegelt de ziekenhuisvoeding de kwantiteit en kwaliteit van de voeding buiten het ziekenhuis. Het ziekenhuis serveerde weliswaar meer vlees en zuivel, maar het dagelijks eten bestond er uit massa's brood, aardappelen en soep, net als bij de meeste Brusselse gezinnen. Wordt deze band aanvaard, dan illustreren de wijzigingen in het ziekenhuiseten ruimere veranderingen in de voeding, wat spoort met resultaten van historisch onderzoek.⁴⁸ Echter, impliceert dit ook dat de voeding van kinderen niet alleen binnen maar ook buiten de Brusselse hospitalen sterk zou verbeterd zijn? De band tussen het hospitaal en de buitenwereld was geen eenrichtingsverkeer. De nieuwe aandacht voor kindervoeding in het ziekenhuis heeft mogelijk ook de wijze bepaald waarop kinderen buiten het hospitaal werden gevoed, zeker na 1880. In welke mate kinderen in de Brusselse arbeiderswijken vanaf circa 1890 à *volonté* brood en aardappelen aten of extra melk kregen, vormt een mooi thema voor verder onderzoek. Echter, dat zij vanaf die jaren almaar meer chocolade, koekjes en andere energierijke snoep kregen, is gekend.⁴⁹

44 Ph. Ariès, *L'enfant et la vie de famille sous l'Ancien Régime* (Parijs 1960).

45 C. Marchand, *Le médecin et l'alimentation. Principes de nutrition et recommandations alimentaires en France (1887-1940)*, Thèse de doctorat, Université F. Rabelais (Tours 2014) 194.

46 J. Clarke, 'Inter-disciplinary perspective: histories of childhood', in: D. Wyse (ed), *Childhood studies* (Londen 2004) 9-10.

47 Stiénon, *Rapport*, 2, 3.

48 Y. Segers, *Economische groei en levensstandaard* (Leuven 2003) 273.

49 P. Capuzzo, 'Youth and consumption', in F. Trentmann (ed), *The Oxford handbook of the history of consumption* (Oxford 2013) 601-617.

Beredeneerde bibliografie

Het thema van deze bijdrage ligt op het snijvlak van vier onderzoekstradities, maar dat betekent geenszins een overdaad aan studies over voeding van kinderen in België in de negentiende eeuw, al dan niet in zorginstellingen. Dit thema komt aan bod in vele onderzoeken, maar eerder op terloopse wijze. Naast studies die in de noten van deze bijdrage worden vermeld, kan de lezer gebaat zijn met onderstaande literatuurtips (enkel met oog op de negentiende en vroege twintigste eeuw; voor de zogenaamde pre-industriële tijd bestaat behoorlijk wat onderzoek in binnen- en buitenland).

Een eerste traditie betreft demografische geschiedschrijving, en meer in het bijzonder de kindersterfte die onder meer wordt bepaald door hygiëne en voedsel. Zuigelingenvoeding hoort hier eveneens bij. Goede inleidingen zijn I. Devos, *Allemaal beestjes. Mortaliteit en morbiditeit in Vlaanderen, 18^e–20^{ste} eeuw* (Gent 2006) en K. Matthijs, *De mateloze 19^{de} eeuw. Bevolking, huwelijk, gezin en sociale verandering* (Leuven 2001). Beiden hebben oog voor voeding (maar niet noodzakelijk van kinderen).

Historiografie van hospitalen en andere zorginstellingen (zoals huizen voor vondelingen) vormt een tweede as. Ik verwees in noot 3 naar de *Bibliografie voor de geschiedenis van hospitalen en zorg* die hopelijk binnenkort online wordt bijgewerkt. Een goede introductie is J. De Maeyer et al., *Er is leven voor de dood: tweehonderd jaar gezondheidszorg in Vlaanderen* (Kapellen 1998). Ook te vermelden zijn de *Annalen van de Belgische Vereniging voor Hospitaalgeschiedenis* (1963–1993), waarin bijvoorbeeld P. Van den Eeckhout, 'De geschiedenis van de vondelingenbak te Brussel' (vol. 16, 1978, 59–85) heeft geschreven. Tijdschriften voor heemkunde bieden eveneens mooi materiaal, zoals bijvoorbeeld D. Everaert, 'Het dagelijks leven van kinderen en jongeren in het Brugse mannentuchthuis tijdens de 18^e eeuw', *Biekorf*, 110:3 (2010) 351–359; K. Rotsaert, 'Vondelingen in de 19^e eeuw', *Brugs Ommeland*, 54:4 (2014) 241–249.

De derde as betreft geschiedenis van voeding. In de voorbije twintig jaar is bijzonder veel onderzoek verricht over Belgische eetcultuur, waarvan een overzicht bij P. Scholliers, 'Voedingsonderzoek over de 19^e en 20^e eeuw in België, Nederland en Europa', *Volkskunde*, 107: 4 (2006) 281–303. *Het Virtuele Land* (Centrum voor Agrarische Geschiedenis) biedt een goed bijgehouden lijst van (internationale) literatuur (<http://www.hetvirtueleland.be/cag/bronnen/bibliografie/>). Een unieke online bibliografie over eetcultuur is *The Food Bibliography* (Institut Européen de l'Histoire et des Cultures de l'alimentation) (http://www.foodbibliography.eu/index_en.asp/), met Nederlandstalige titels.

De laatste as betreft geschiedschrijving van het kind. Een geschiedenis van het kind in België bestaat niet, maar er is wel aandacht voor de ideologische en juridische plaats, bijvoorbeeld B. Vanobbergen, *Het kind van onze dromen* (Tielt 2014). Over kinderarbeid bestaat iets meer, hoewel een systematische analyse ontbreekt (een overzicht bij P. Scholliers, 'Child labor in Belgium', in H. Hindman red., *The world of child labor* (Londen en New York 2009) 602–605). Dit thema is gekoppeld aan de geschiedenis van het onderwijs, waarover M. Depaepe, M. D'Hoker, F. Simon, J. Lory en J. Tyssens uitgebreid hebben geschreven; een goede kennismaking kan gebeuren via de bundel van D. Grootaers red., *Histoire de l'enseignement en Belgique* (Brussel 1998).

Vermelding van vier onderzoeksassen onderstreept de relevantie van het onderzoek naar voeding van zieke kinderen, maar duidt ook aan dat hierover nog veel werk wacht.

Biografie

Peter Scholliers is hoogleraar aan de Vrije Universiteit Brussel (VUB) en doet onderzoek naar en doceert over ongelijkheid en voeding in West-Europa in de negentiende en twintigste eeuw. Hij is co-editor van *Food & History* en *Appetite*, en redactielid van *Food and Foodways* en *Food, Culture & Society*.



Een stukje van elk.



Van het leven genieten!
Daar hebben we gelukkig een rijke keuze aan eigen produkten voor...
Kijk maar naar onze Belgische kaastafel: meer dan 110 verschillende soorten!
Een duidelijk bewijs dat wij Belgen van het leven weten te houden.
België, land van specialiteiten.



BELGISCHE KAZEN, SMAAK EN TRADITIE.

'Een stukje van elk'¹

Kaas en vererfgoeding in België tussen 1945 en 2000

Anneke Geyzen

Voedselproductie is altijd een belangrijke economische sector geweest. Na de Tweede Wereldoorlog, echter, werden het Europese economische eenmakingsproces en de globalisering als bedreigingen ervaren voor de Belgische landbouw, en meer bepaald voor de Belgische zuivelsector die slechts het kleine broertje van Europese zuivelreuzen was. Om zich op internationaal niveau te kunnen handhaven en het eigen marktaandeel te beschermen, heeft de sector actief ingezet op het beklemtonen van traditie en streekeigen productie, wat uiteindelijk in de vererfgoeding van voedsel heeft geresulteerd. Deze bijdrage gaat na hoe het na-oorlogse zuivelbeleid in Europa heeft geleid tot concrete erfgoedinitiatieven in België tussen 1945 en 2000.

Een Europees landbouwbeleid

Tijdens de naoorlogse periode wordt de zuivelproductie in België gestuurd door het Europese eenmakingsproces, met de ratificatie van de Benelux in 1948, de oprichting van de Europese Economische Gemeenschap in 1958 en het gemeenschappelijke landbouwbeleid vanaf 1960. De Belgische zuivelsector vreest ervoor door zuivelreuzen als Nederland, Frankrijk en Denemarken te worden verzwolgen en kiest er vervolgens voor de hoeveproductie in kleine melkerijen achterwege te laten en volop op schaalvergroting en mechanisering in te zetten. Deze ommekeer resulteert in productiviteitsverhoging en zelfs overproductie met de zogenaamde melkplassen en boterbergen vanaf de jaren 1960 en vooral de jaren 1970.

De Nationale Zuiveldienst en de Nationale Dienst voor de Afzet van Land- en Tuinbouwproducten (NDALTP) – die in 1993 wordt geregionaliseerd en aan Vlaamse kant het Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing (VLAM) wordt – reageren op hun beurt met sensibiliseringscampagnes die een nichemarkt van Belgische kwaliteitsproducten willen afbakenen en de consumptie van Belgische zuivel aanwakkeren. Naast schoolmelkacties en de Melkbrigade investeren ze vooral in de promotie van Belgische kaas.² In 1965 verschijnt het kaasembleem 'Belgische kaas. Fromage belge. Belgischer Käse'³ voor kwaliteitsvolle Belgische kaas; tussen 1988 en 1995 hebben advertenties

1 Deze slogan wordt in 1988 door de NDALTP ontwikkeld om de consumptie van in België vervaardigde kazen te promoten.

2 E. Niesten, J. Raemaekers en Y. Segers, *Vrijwaar u van namaaksel! De Belgische zuivel in de voorbije twee eeuwen* (Leuven 2002) hoofdstuk 5; E. Van Hecke, Y. Segers en M. D'hoker, 'Een schakel in de voedselketen, 1950–2000', in: Y. Segers en L. Van Molle (reds.), *Leven van het land. Boeren in België 1750–2000* (Leuven 2004) 112–113.

3 *Het virtuele land. Erfgoed van landbouw, platteland en voeding*. 8 augustus 2016. <http://www.hetvirtueleland.be/cag/items/show/34248>.

4 NDALTP, 'Een stukje van elk', *Eigen Aard*, december 1988, s.p.

en een tv-spot het over 'Een stukje van elk' met de afbeelding van een ellenlange tafel vol Belgische kazen;⁵ en vanaf 1998 schrijft VLAM dat 'Belgische kazen blijven verbazen'.⁶

Vererfgoeding en de Boerinnenbond/KVLV als portaal

Hoewel de gevolgen van het Europese zuivelbeleid op de Belgische melk-, boter- en kaasproductie reeds werden onderzocht,⁷ is het opvallend dat de sensibiliseringscampagnes een blinde vlek in de historiografie zijn gebleven. Deze bijdrage vult dit hiaat deels op en blijft stilstaan bij de naoorlogse campagne-vertogen die een marktniche van kwaliteitsvolle Belgische zuivel willen afbakenen en de consumptie van Belgische melk, boter en kaas aanwakkeren.

Het theoretische raamwerk dat ik daartoe hanteer is het concept vererfgoeding. Vererfgoeding – *patrimonialisation* in het Frans en *heritagization* in het Engels – staat voor een toe-eigeningsproces gedragen door een gemeenschap die materiële of immateriële cultuur een nieuwe betekenis toekent. De betekenisgeving vindt plaats door middel van een woordenschat die historische of geografische herkomst beoogt, wat met betrekking tot voeding neerkomt op de toevoeging van termen als authenticiteit, traditie, grootmoeders keuken, geografische indicaties en *terroir*. Overigens is vererfgoeding een zoektocht naar verankering en dus identiteit tegen een achtergrond van verandering, of het nu gaat om globalisering en industrialisering, of nationale en lokale processen, of sociale, economische en politieke transformaties.

Overigens is vererfgoeding een zoektocht naar verankering en dus identiteit tegen een achtergrond van verandering

Eerder onderzoek wijst erop dat de vererfgoedingswoordenschat met zijn historische en geografische herkomstbenamingen met betrekking tot eetcultuur al in de achttiende eeuw in bronnen wordt gehanteerd, terwijl de term erfgoed binnen een context van voeding pas tijdens de jaren 1980 aan de oppervlakte komt.⁸ Vererfgoeding is echter geen teleologisch proces met een duidelijk begin- en eindpunt, maar een dynamisch en fragmentarisch geheel van initiatieven die door een veelheid aan actoren worden gedragen. Bijgevolg gaat het er bij onderzoek naar vererfgoeding niet om de oorsprong van erfgoed te duiden, maar te onderzoeken welke gemeenschappen tot toe-eigeningsprocessen overgaan, hoe en waarom ze dit doen.

In deze bijdrage onderzoek ik of de sensibiliseringscampagnes naar aanleiding van de zuivelproblematiek in het naoorlogse België van vererfgoeding getuigen en zo ja door wie, waarom en wanneer de toe-eigening plaatsvindt. Deze invalshoek bevindt zich op het raakvlak van enerzijds voedselproductie met de reactie van de Belgische kaassector op het Europese zuivelbeleid en anderzijds voedselconsumptie met de vraag voor meer kaas in het dieet. Daarom kies ik ervoor een bron te analyseren die zich eveneens op het raakvlak tussen productie en consumptie bevindt, met name het maandelijkse vrouwenmagazine van de Belgische Boerinnenbond/KVLV.

5 Het is mogelijk de TV-spot online te bekijken: *Reclame Gemist*. 8 augustus 2016. <http://reclamegemist.tv/belgische-kazen-een-stukje-van-elk-1988/>.

6 *Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing*. 8 augustus 2016. <http://pers.vlam.be/nl/pers/detail/3094/nieuwe-kaascampagne-quotbelgische-kazen-zo-de-streken-zo-de-kazen-quot>.

7 Niesten, Raemaekers en Segers, *Vrijwaar u van namaaksel!*; Segers en Van Molle (reds.), *Leven van het land*.

8 L. Bienassis, 'Les chemins du patrimoine: de Notre-Dame au camembert', in: A. Campanini, P. Scholliers en J.P. Williot red., *Manger en Europe. Patrimoines, échanges, identités* (Brussel 2011) 45–91.

In 1911 wordt de Boerinnenbond opgericht als onderafdeling van de Belgische Boerenbond, die de belangen van de Belgische landbouw behartigt en een lans breekt voor de modernisering van het landbouwbedrijf. De afdeling neemt een dienstverlenende en opvoedende rol op zich die de boerinnen over zowel de inrichting van een gemoderniseerd en productief bedrijf als de organisatie van een rationeel en arbeidsbesparend huishouden inlicht. Wanneer na de Tweede Wereldoorlog de agrarische beroepsbevolking aanzienlijk inkrimpt van twintig procent van de totale actieve bevolking voor de oorlog tot acht procent tegen de jaren 1960, moet de Boerinnenbond inhoudelijk heroriënteren. In 1971 wordt de afdeling tot Katholiek Vormingswerk voor Landelijke Vrouwen (KVLV)⁹ omgedoopt en richt ze zich op zowel boerinnen als plattelandbewoners buiten de boerenstiel.¹⁰

Deze verschuiving doet zich eveneens voor in het maandblad van de Boerinnenbond/KVLV, dat tussen 1911 en 1948 *De Boerin* heet, tussen 1949 en 1986 *Bij de Haard* en vanaf 1987 *Eigen Aard*.¹¹ *De Boerin* staat vooral in het teken van landbouw en veeteelt, en besteedt maandelijks aandacht aan de kwaliteitsverbetering van melk door middel van modernisering. Vanaf 1949 gaat het gros van de artikels nog steeds over landbouwonderwerpen, maar richt *Bij de Haard* zich eveneens op de boerin als huisvrouw die gezonde maaltijden bereidt met wat het land en de moestuin te bieden hebben. In *Eigen Aard* – waarin de lezeressen in toenemende mate aan het woord worden gelaten, zoals op afbeelding 3 is te zien – besteden uitgebreide reportages nog steeds aandacht aan voedselproductie, maar komt het zwaartepunt bij de vrouw en haar huishouden te liggen.¹²

Het gebruik van vrouwenmagazines als bron voor onderzoek naar vererfgoeding heeft verscheidene voordelen. Damesbladen zijn niet geschikt om dagelijkse praktijken of consumptiepatronen te bestuderen, maar zijn relevante bronnen om processen van betekenisgeving te onderzoeken. Ze vertalen een maatschappelijke context met zijn politieke, economische, sociale en culturele dimensies naar hun artikels, rubrieken en receptenpagina's, en geven als dusdanig een indicatie van problemen of ideeën die op een bepaald moment binnen een samenleving aan de oppervlakte komen. Daarenboven zijn het periodieke bronnen die in tegenstelling tot bijvoorbeeld kookboeken of culinaire encyclopedieën regelmatig – wekelijks, tweewekelijks, maandelijks – verschijnen, wat onderzoekers toelaat continuïteit en verandering in processen van betekenisgeving te analyseren. Vrouwenmagazines maken het bijgevolg mogelijk vererfgoeding over een langere periode te onderzoeken en na te gaan wanneer en waarom van een toe-eigeningswoordenschat gebruik wordt gemaakt.

Dit onderzoek naar vererfgoeding als betekenisgeving door middel van taal steunt op een predicaatanalyse die ik toepas op de receptenpagina's, reportages en advertenties over kaas die tussen 1945 en 2000 in *De Boerin/Bij de Haard/Eigen Aard* verschijnen. Predicaatanalyse staat voor 'the study of language practices in texts'¹³ en bestudeert de toevoeging van adjectieven bij substantieven. De methode is onderdeel van discoursanalyse en kan zowel een kwantitatief luik omvatten dat de frequentie van bepaalde adjectieven telt, als een kwalitatief luik dat onderzoekt waarom ze worden gebruikt. Beide benaderingen kunnen afzonderlijk worden toegepast, maar ze kunnen ook worden gecombineerd waarbij de kwantitatieve analyse een vogelperspectief op een bepaalde thematiek aanreikt en de kwalitatieve analyse in de diepte werkt.

Een kwantitatieve predicaatanalyse van vrouwenmagazines met betrekking tot de vererfgoeding van eetcultuur kan eruit bestaan de recepten uit de keuken-

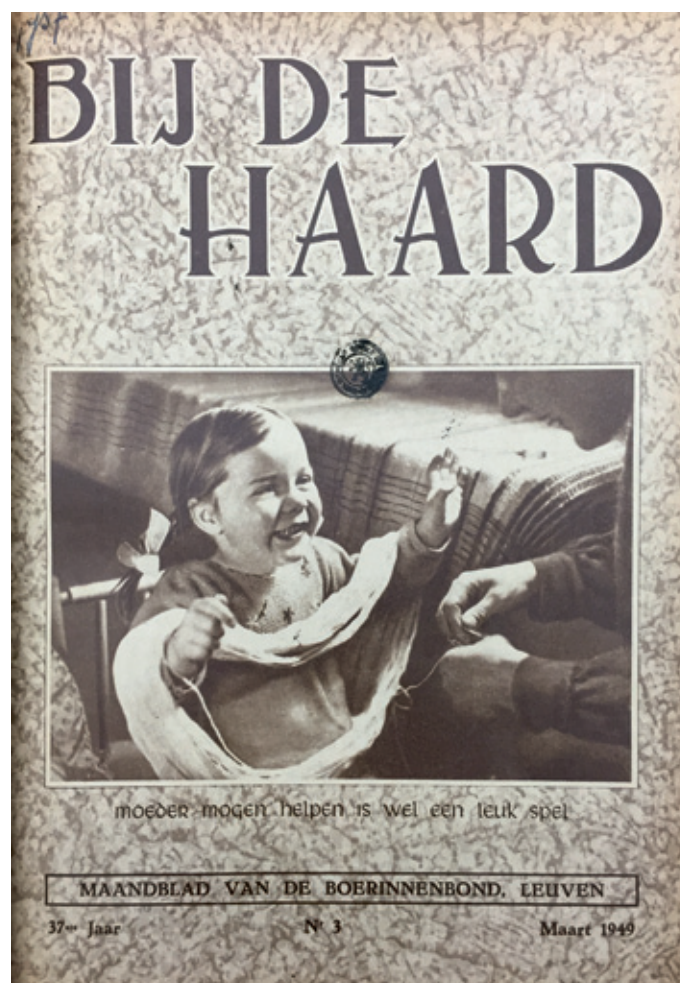
9 In onderstaande paragrafen zal ik het consequent over de Boerinnenbond/KVLV hebben, om verwarring te voorkomen.

10 C. Bisschop, *Meer dan boer alleen. Een geschiedenis van de Landelijke Gilden, 1950–1990* (Leuven 2015); S. De Caigny, *Bouwen aan een nieuwe thuis. Wooncultuur in Vlaanderen tijdens het interbellum* (Leuven 2010) 34–36.

11 In onderstaande paragrafen zal ik telkens *De Boerin/Bij de Haard/Eigen Aard* vermelden, om naamsverwarring met betrekking tot chronologie te voorkomen.

12 Deze analyse komt uit mijn doctoraatsverhandeling: A. Geysen, *Culinaire vererfgoeding in Vlaanderen tussen 1945 en 2000. Een historisch-gastrolinguïstische analyse* (Brussel 2013).

13 J. Milliken, 'The study of discourse in international relations: a critique of research and methods', *European Journal of International Relations* 5 (1999) 231. Vertaling: "De studie van taalpraktijken in teksten".

Voorpagina van *De Boerin* in juni 1945.Voorpagina van *Bij de Haard* in maart 1949.

rubriek op basis van hun naam in categorieën onder te verdelen. Om een ruimer idee te krijgen van vererfgoeding met betrekking tot eetcultuur in *De Boerin/Bij de Haard/Eigen Aard* tussen 1945 en 2000 heb ik deze oefening op de receptenrubriek van het blad toegepast. Ik heb daarbij zeven categorieën onderscheiden, met name naamgeving die verwijst naar de hoedanigheid van het gerecht ('verse haring'¹⁴), de bereidingswijze ('gestoofd soepvlees'¹⁵ of 'hertoginne aardappelen'¹⁶), de gelegenheid ('Kerststronk'¹⁷), historische herkomst ('spiegelei goede oude tijd'¹⁸), geografische herkomst ('Vlaamse stoverij'¹⁹) en eigenschappen die niet binnen deze categorieën thuishoren ('aardappelen voor 4 pers.'²⁰).

De categorisering stelt me in staat een indicatie te geven van de vererfgoedingsbelangstelling van *De Boerin/Bij de Haard/Eigen Aard* in verhouding tot het blad als geheel en de frequentie te bepalen van de vererfgoedingspredicaten (historische en geografische herkomstbenamingen) in de receptenrubriek. De analyse toont aan dat van de 4.351 recepten die het blad tussen 1945 en 2000 publiceert slechts 9,2 procent van vererfgoeding getuigt, terwijl dit percentage op zijn beurt voor 2/3 uit historische herkomstbenamingen en voor 1/3 uit geografische herkomstbenamingen bestaat. Overigens laat deze kwantitatieve benadering zien dat *De Boerin/Bij de Haard/Eigen Aard* 2/3 van de vererfgoedings-

- 14 s.n., 'Leve de haring het hele jaar door!', *Bij de Haard*, oktober 1956, 275.
- 15 s.n., 'Soepvleesbereidingen', *Bij de Haard*, oktober 1963, 11.
- 16 s.n., 'Kerstvreugde rond de dis', *Bij de Haard*, december 1968, 33.
- 17 s.n., 'iets fijns voor feestelijke dagen', *Bij de Haard*, december 1954, 333.
- 18 NDALTP, 'Belgische eieren', *Bij de Haard*, april 1969, 33.
- 19 s.n., 'Over vlees en stoverij', *Bij de Haard*, februari 1958, 55.
- 20 s.n., 'Aardappelen zijn geen dikmakers', *Bij de Haard*, april 1972, 53.



Voorpagina van *Eigen Aard* in augustus 1987.

predicaten toepast op gerechten die bepaalde producten, zoals zuivel, in de verf zetten en het overige aandeel verspreidt over bewaringsrecepten (bijvoorbeeld het maken van confituur), feestrecepten en recepten voor buitenshuis eten (bijvoorbeeld picknicks).²¹

Deze kwantitatieve gegevens maken het mogelijk een eerste, ruime blik te werpen op vererfgoeding van eetcultuur in *De Boerin/Bij de Haard/Eigen Aard* tussen 1945 en 2000, en een brug te slaan naar de kwalitatieve predicaat-analyse die nader onderzoekt waarom het blad vererfgoedingspredicaten hanteert. Binnen het kader van deze bijdrage, bouw ik verder op de vaststelling dat vererfgoeding in het blad vooral bestaat uit het in de verf zetten van bepaalde producten, zoals zuivel. Waarschijnlijk heeft dit te maken met de agrarische achtergrond van de Boerinnenbond die onder meer via haar vrouwenmagazine de belangen van de Belgische boeren verdedigt en een lans breekt voor de producten die door de Belgische landbouw en veeteelt worden voortgebracht. Deze conclusie is plausibel, maar moet evenwel worden getoetst aan de resultaten van de kwalitatieve predicaatanalyse die ik in onderstaande paragrafen uitwerk. Ik gebruik daartoe de reportages over zuivel en de inleidende paragrafen bij de receptenpagina's over kaas die *De Boerin/Bij de Haard/Eigen Aard* tussen 1945 en 2000 publiceert.

We ontvingen 237 inzendingen, samen goed voor maar liefst 985 suggesties voor een nieuwe naam voor ons ledenblad!
Het werd: "Eigen aard".

Deze naam werd voorgesteld door Magda De Craemer uit Uutkerke (Blankenberge, West-Vlaanderen), Christiane Lauwerijs (Nieuwerkerken, Oost-Vlaanderen) en door de K.V.L.V.-afdeling van Assent (Brabant).

Met hun naamkeuze pikken deze gelukkige winnaars een weekendje Hengelhof mee voor hun gezin. Proficiat!

Niet alleen de naam, maar ook het uitzicht, het formaat enz. worden nieuw vanaf september!
Kijk maar uit naar die alleraardigste "Bij de Haard" van juli/augustus voor verdere informatie!

21 Deze analyse wordt volledig uitgewerkt in mijn doctoraatsverhandeling: Geyzen, *Culinaire vererfgoeding in Vlaanderen tussen 1945 en 2000*, hoofdstuk 2, hoofdstukken 4-5.

Vererfgoeding op het raakvlak van productie en consumptie

Tussen 1945 en 2000 volgt *De Boerin/Bij de Haard/Eigen Aard* de ontwikkelingen met betrekking tot de zuivelproblematiek in binnen- en buitenland op de voet. Doorheen de onderzochte periode publiceert het maandblad voortdurend bijdragen die de melk-, boter- en kaasproductie in Europa en België bespreken. Na de Tweede Wereldoorlog zet de Boerinnenbond/KVLV meteen in op mechanisering en hygiëne, omdat 'de concurrentie zal scherper worden dan ze vroeger ooit geweest is'.²² Niettemin stelt de afdeling op het einde van de jaren 1950 vast dat 'wij op dat punt nog een achterstand [hebben] op andere landen zoals Nederland, Duitsland en Denemarken'.²³

Wat volgt zijn een reeks campagnes die enerzijds 'onze Belgische Zuivelfabrieken' willen verbeteren en anderzijds de Belgische zuivelconsumptie willen aanwakkeren.²⁴ De Belgische zuivelsector haalt snel de vooropgestelde doelstellingen, maar komt vanaf de jaren 1960 voor een nieuwe uitdaging te staan. Van dan af moet de sector zich in een Europees zuivellandschap van overproductie weten te onderscheiden en de toenemende invoer van melk, boter en kaas uit andere Europese lidstaten pareren. Zodoende werken de Nationale Zuiveldienst en de NDALTP een aantal campagnes uit die een nichemarkt van kwaliteitsvolle producten afbakenen. Uitspraken als 'België, land van melk'²⁵ en 'Belgische boter'²⁶ gebruiken geografische herkomstbenamingen om de zuivelproductie in België in de verf te zetten en de kwaliteit ervan onlosmakelijk met haar Belgische herkomst te verbinden.

22 C.B., 'En gezonde melk!', *De Boerin*, februari 1945, s.p.

23 'Beter melken', *Bij de Haard*, februari 1959, 56.

24 O., 'Kan alle melk in de zuivelfabriek verwerkt worden tot goede zuivelproducten?', *Bij de Haard*, juni 1958, s.p.

25 Nationale Zuiveldienst, 'België, land van melk', *Bij de Haard*, februari 1979, 30.

26 NDALTP, 'De fijne boter van bij ons is gezond, vers en natuurlijk', *Bij de Haard*, mei 1973, s.p.

Slechts twee procent van de melkopbrengst wordt op de hoeve en in kloosters tot kaas verwerkt, terwijl vooral Nederlandse kaas de Belgische markt domineert

De campagnes rond kaas bevinden zich eveneens op het raakvlak van productie en consumptie. Meteen na de Tweede Wereldoorlog valt op dat de kaasproductie in België nog op een laag pitje staat. Slechts twee procent van de melkopbrengst wordt op de hoeve en in kloosters tot kaas verwerkt, terwijl vooral Nederlandse kaas de Belgische markt domineert.²⁷ De Nationale Zuiveldienst investeert bijgevolg in campagnes die tot doel hebben de hoeveproductie te professionaliseren, de productiviteit op te drijven en de kwaliteit te verbeteren. Want 'om te kunnen concurreren tegen Holland en Denemarken [...], moeten wij goede kaas kunnen maken'.²⁸

In 1946 publiceert *De Boerin/Bij de Haard/Eigen Aard* een bijdrage over 'vreemde kaas, die hier tegen spotprijzen worden (sic) verkocht, terwijl onze eigen mensen met hun waar blijven zitten'.²⁹ Hoewel de Europese eenmaking in 1946 nog volop moet worden gelanceerd, toont het citaat aan dat buitenlandse kaassoorten de kaasmarkt in België verzadigen, terwijl de eigen kaassoorten blijven liggen. Al voor de Eerste Wereldoorlog bestaat de hoofdelijke kaasconsumptie in België vooral uit ingevoerde kazen, wat waarschijnlijk het resultaat is van de beperkte productie van hoevekaas die vooral voor eigen

27 Niesten, Raymaekers & Segers, *Vrijwaar u van namaaksels!*, hoofdstuk 2; E. Niesten, *Op de wijze van de chef* (Antwerpen 2011) 140.

28 F.C., 'Een praatje over melk', *De Boerin*, mei 1945, 14.

29 F.C., 'Een praatje over den toestand', *De Boerin*, 1946, 14.

MANUS

De melkmachine met veelzijdig gebruik

Bekend
en
goed
bekend
over
heel
de wereld



AB MANUS NORRKÖPING

Voor alle inlichtingen wende men zich tot :
Technische Dienst van de Belgische Boerenbond

Reclame voor de melkmachine in 1951.³⁰

30 Bij de Haard, januari 1951.

consumptie wordt vervaardigd.³¹ Om de innoverende melkerijen te ondersteunen en de winstmarges te vergroten, zetten de Nationale Zuiveldienst en de Boerinnenbond niet alleen in op de promotie van melk als onderdeel van een gezond dieet, maar zien ze eveneens mogelijkheden in de kaassector.

Beide instanties gaan de concurrentiële strijd aan met de zuivelreuzen uit Europa en doen dit net zoals bij melk en boter door campagnes over productiviteitsverhoging en kwaliteitsverbetering. Wat in *De Boerin/Bij de Haard/Eigen Aard* volgt, zijn een reeks technische bijdragen die het hebben over het hygiënisch melken van koeien, het veilig koelen van de melk en het efficiënt vervaardigen van kaas. Enkele jaren later lijken de Nationale Zuiveldienst en de Boerinnenbond in hun opzet te zijn geslaagd. Tussen 1950 en 1960 verzesvoudigt de productie en neemt het aanbod aan verschillende kazen aanzienlijk toe. Vervolgens heeft *De Boerin/Bij de Haard/Eigen Aard* het over 'inlandse en zelfgemaakte kazen'³² die kunnen optornen tegen de 'dure kaassoorten'³³ in 1950 en stelt het blad dat '[men] in eigen land tegenwoordig goede kaassoorten [fabriceert], die mogen geproefd worden' in 1958.³⁴

Wanneer op het einde van de jaren 1950 de Europese eenmaking in een stroomversnelling terecht komt, trekt *De Boerin/Bij de Haard/Eigen Aard* volop de kaart van de Belgische kaas. Opvallend is dat deze geografische herkomstbenaming de kwaliteit van de melk onlosmakelijk verbindt met de kwaliteit van de grond, het gras en de koeien die dat gras opeten. 'De grond van elk land heeft een zekere geschiktheid om bepaalde produkten voor te brengen. [...] Vergeten wij niet onze malse grasweiden, rijk aan bijzonder goede grassoorten. Het Belgische vee levert daardoor melk van bijzonder goede kwaliteit die weder teruggevonden wordt [...] in de kaas welke daarvan gemaakt wordt.'³⁵ Daarenboven onderscheiden niet enkel de geografische herkomst en de kwaliteit de Belgische kaas van de ingevoerde tegenhanger, maar ook de lage prijs ervan – althans volgens de Boerinnenbond/KVLV.³⁶ Wat volgt zijn campagnes die de consument aansporen meer kaas te eten en die overigens in hun opzet slagen, zoals onderstaande tabel over de hoofdelijke kaasconsumptie in België tussen 1955 en 2000 aangeeft (al moeten we ook toenemende koopkracht en wijzigende consumptiepatronen in ogenschouw nemen).

Tabel 1: de evolutie van de kaasconsumptie in België tussen 1955 en 2000³⁷

Jaar	Hoofdelijke kaasconsumptie in kg
1955	5,23
1960	5,61
1965	6,24
1970	6,86
1975	7,70
1980	10,22
1985	11,69
1990	14,14
1995	14,66
2000	14,08

In 1965 ontwerpt de Nationale Zuiveldienst haar kaasembleem 'Belgische kaas. Fromage belge. Belgischer Käse'. De Boerinnenbond pikt het meteen op en publiceert het van dan af regelmatig in *De Boerin/Bij de Haard/Eigen Aard* tot

31 Y. Segers, *Economische groei en levensstandaard: de ontwikkeling van de particuliere consumptie en het voedselverbruik in België, 1800–1913* (Leuven 2003) 262.

32 s.n., 'Onze maaltijden in de vasten', *Bij de Haard*, februari 1950, 11.

33 s.n., 'Onze maaltijden in de vasten', *Bij de Haard*, februari 1950, 11.

34 s.n., 'Kaas is een voedzaam profijtig lekker voedsel', *Bij de Haard*, november 1958, s.p.

35 s.n., 'Onze inlandse Gouda aan de eer', *Bij de Haard*, september 1962, 12.

36 G. Van Lint, 'Gezonde voeding, laag budget', *Bij de Haard*, juli 1965, 27.

37 Landbouweconomisch Instituut, *Landbouwstatistisch Jaarboek. Annuaire des Statistiques Agricoles* (Brussel 1970–2000).

1988 wanneer de NDALTP een nieuwe kaascampagne lanceert. Het embleem maakt gebruik van een Bruegheliaans tafereel waarop een kaasplank staat afgebeeld en wordt vervoegd door het bijschrift 'Er is Belgische kaas naar ieders smaak'. Het bakent een niche van kwaliteitsvolle kaas af, terwijl het er eveneens op wijst dat er voldoende Belgische kaas is om aan ieders wens te voldoen. Bijgevolg heeft het embleem tot doel de Europese melkplassen en boterbergen te pareren en een eigen markt in deze toevloed te verzekeren.

De evolutie van het kaasvertoog in *De Boerin/Bij de Haard/Eigen Aard* wijst op de leidende rol van de Nationale Zuiveldienst in de materie. In 1970 publiceert het blad een uitgebreid artikel dat het activiteitenpakket van de Dienst bespreekt en het recent ontwikkelde kaasembleem promoot.³⁸ Een tabel over de toenemende invoer van buitenlandse kaas enerzijds en de bekommernis om de toekomst van de Belgische kaas anderzijds verduidelijken op hun beurt dat de Europese eenmaking en de bijhorende vrijmarkteconomie tussen de toegetreden lidstaten de Dienst tot actie aanzetten.

Vanaf de jaren 1980 maakt de Nationale Zuiveldienst plaats voor de NDALTP met betrekking tot de kaascampagnes. Aanvankelijk zetten diens kaascampagnes de ingeslagen weg verder, maar al snel ontwikkelen ze een vertoog dat andere accenten legt. In eerste instantie vernieuwen ze het kaasembleem van de Nationale Zuiveldienst waarbij de Bruegheliaanse afbeelding moet plaats ruimen voor een kaasstolp waaraan een kaartje met de Belgische vlag hangt. De kaasstolp verschijnt echter niet regelmatig in *De Boerin/Bij de Haard/Eigen Aard*, maar enkel als onderdeel van uitgebreide reclames die de NDALTP aanlevert. In 1988 verschijnt voor het eerst de campagne 'Een stukje van elk' met een afbeelding van een ellenlange tafel vol Belgische kazen en rechts onderaan het nieuwe logo.³⁹ Opvallend is dat de campagne 'Belgische kazen blijven verbazen' van 1998 niet in *De Boerin/Bij de Haard/Eigen Aard* verschijnt. Vermoedelijk kan een trage diffusie tussen de NDALTP en het medium hier verantwoordelijk voor zijn, wat een plausibele verklaring is gezien de afwezigheid van de campagne in ook andere vrouwenmagazines zoals *De Sterm der Vrouw* en *Het Rijk der Vrouw*.⁴⁰

Een tweede, meer plausibele verklaring blijkt uit een bijdrage over 'Belgische kazen'.⁴¹ De NDALTP wil het kaaslogo niet zozeer gebruiken om het Belgisch kaasassortiment op de binnenlandse markt te onderscheiden, maar om het een niche op de Europese markt toe te kennen. De NDALTP plaatst de Belgische kaas immers op gelijke hoogte met de Franse, Nederlandse, Italiaanse, Engelse en Zwitserse kazen die een lange geschiedenis kennen en die wereldwijd om hun kwaliteit worden bejubeld.⁴² In 1992 wordt duidelijk waarom de NDALTP zich aan deze onderneming waagt. De instelling getuigt dat het de kaasproductie in België gedurende lange tijd aan 'een eigen identiteit'⁴³ ten opzichte van buitenlandse kazen ontbrak en ze betreurt de situatie, omdat de 'authentiek Belgische kazen [...] niet voor de buitenlandse moesten onderdoen'.⁴⁴ Daarenboven telt 'België voor het ogenblik al meer dan tweehonderd verschillende authentieke soorten kaas'⁴⁵ die uitermate geschikt zijn voor een kaasplank of gerechten met kaas, zoals een kaasfondue. De NDALTP spant zich bijgevolg in om rond het reeds bestaande kaasembleem een Belgische identiteit te construeren die de Belgische kazen niet enkel in België maar ook in Europa onderscheidt.

Het kaasvertoog in *De Boerin/Bij de Haard/Eigen Aard* wordt voornamelijk door de Nationale Zuiveldienst en de NDALTP gekleurd. Aanvankelijk richt het zich op kaasproductie en maakt het de producenten ervan bewust dat als ze een winstgevende positie op de Europese markt willen innemen, ze zich op

38 D. Vleerick, 'De Nationale Zuiveldienst en de melkveehouder', *Bij de Haard*, juli 1970, 20–22.

39 NDALTP, 'Een stukje van elk', *Eigen Aard*, december 1988, s.p.

40 Geyzen, *Culinaire vererfgoed in Vlaanderen tussen 1945 en 2000*, hoofdstuk 8.

41 D. Vleerick, 'Belgische kazen', *Bij de Haard*, mei 1980, 28–29.

42 D. Vleerick, 'Belgische kazen', *Bij de Haard*, mei 1980, 28–29; s.n., 'Kaas op de plank', *Bij de Haard*, november 1980, 30–31.

43 NDALTP, 'Een stukje van elk. Een kleurig en geurig kaaspalet uit België', *Eigen Aard*, februari 1992, 27.

44 NDALTP, 'Een stukje van elk. Een kleurig en geurig kaaspalet uit België', *Eigen Aard*, februari 1992, 27.

45 Marie-José Maasen, 'Gastronomische genoegens met kaas', *Eigen Aard*, maart 1992, 22.

productiviteitsverhoging en kwaliteitsverbetering moeten richten. Technische bijdragen over hygiëne, veiligheid en efficiëntie lichten boerinnen in over hoe het beter kan en slagen al snel in hun opzet. Wanneer in 1950 blijkt dat de kaassector voldoende kaas van hoogstaande kwaliteit produceert, richt het vertoog zich in toenemende mate op de consument. Op het einde van de jaren 1950 heeft *De Boerin/Bij de Haard/Eigen Aard* het over de typische smaak van de Belgische kaas die met de grond en het gras heeft te maken, terwijl het blad eveneens naar de goedkopere prijs van deze kwaliteitsvolle kaas verwijst. Zodoende spreekt de bijdrage de consument en diens geldbuidel aan en probeert ze hem/haar van de aankoop van Belgische kaas te overtuigen.

46 *Het virtuele land. Erfgoed van landbouw, platteland en voeding*. 8 augustus 2016. <http://www.hetvirtueleland.be/cag/items/show/34248>.

Wanneer in 1950 blijkt dat de kaassector voldoende kaas van hoogstaande kwaliteit produceert, richt het vertoog zich in toenemende mate op de consument

Vererfgoeding van kaas in België: van geografische naar historische herkomstbenamingen

Het concept vererfgoeding stelt dat de toe-eigening van voeding plaatsvindt door het gebruik van historische en geografische herkomstbenamingen. Vanaf de jaren 1950, wanneer het productiepeil en de kwaliteit van kaas voldoende hoog zijn, bouwt het vertoog van de Nationale Zuiveldienst en de NDALTP in toenemende mate op de toevoeging van geografische en na verloop van tijd historische herkomstbenamingen, die door *De Boerin/Bij de Haard/Eigen Aard* in de berichtgeving worden overgenomen en zodoende aan de consument worden gecommuniceerd.

In het begin van de jaren 1950, wanneer de Europese zuivelproblematiek naar een climax evolueert, heeft het blad het over inlandse kaassoorten en kaassoorten uit eigen land. Door de toevoeging van de termen 'inlands' en 'uit eigen land' kent het vertoog de kaas een geografische herkomst toe, terwijl het deze herkomst aftekent tegen een context van verandering op Europees niveau. *De Boerin/Bij de Haard/Eigen Aard* gaat bijgevolg op zoek naar plaatsgebonden verankering en doet dit door zich de kaas die in België wordt gemaakt als 'inlandse' kaas 'uit eigen land' toe te eigenen. Daarenboven krijgt de toe-eigening meer gewicht door de toevoeging van de uitspraak 'die mogen geproefd worden'. Inlandse kaas is niet zomaar kaas, maar 'goede' kaas die van kwaliteit getuigt.

Vanaf de jaren 1960 trekken de Nationale Zuiveldienst, de NDALTP en de Boerinnenbond consequent de kaart van de Belgische kaas, waarbij ze zich de kwaliteitsvolle productie uit eigen land toe-eigenen door middel van de geografische herkomstbenaming 'Belgisch'. Daarenboven beslaat de benaming een uitgebreid assortiment kazen waaruit de consument te kiezen heeft. 'Belgisch' krijgt bijgevolg de betekenis een kwaliteitslabel te zijn, net als 'inlands' dat voorheen was. 'Belgisch' betekent niet zomaar uit België, maar kwaliteitsvolle en

lekkere kaas uit België die in eerste instantie door de Belgische consument moet worden gekocht en gegeten. Opvallend is dat met het kaasembleem van 1965 naast de geografische herkomstbenamingen op latente wijze naar een historische herkomst wordt verwezen. Door het Bruegheliaanse tafereel construeert de Nationale Zuiveldienst een oude geschiedenis voor Belgische kaas, ook al zijn de feitelijke ontwikkelingen in kaasproductie en -consumptie eerder recent.

Vanaf de jaren 1980 bouwt de NDALTP de combinatie van geografische en historische herkomstbenamingen verder uit. Hij heeft het over Belgische kaas die authentiek is. Zodoende verankert hij Belgische kaas in België en in een geschiedenis van kaasmakerij. Een van de citaten van de NDALTP toont overigens aan waar het hem bij deze toe-eigening van kaas door middel van herkomstbenamingen om te doen is: de initiatieven willen een eigen identiteit binnen een Europese context afbakenen. Het gaat om een gelaagde identiteit die vertrekt van een Belgisch referentiekader en de gronden en grassen die er te vinden zijn; vervolgens bouwt ze op de kennis van de kaasproducenten die kwaliteit weten te produceren; en uiteindelijk betreft ze ook de consument met zijn/haar uiteenlopende smaken en voorkeuren – waaraan het Belgische aanbod voldoet – bij de identificatie. Ten slotte zet de vererfgoeding van kaas zich af tegen een Europese context van een eengemaakt landbouwbeleid en overproductie. Hieruit concludeer ik dat de toe-eigening niet het doel op zich vormt, maar bijdraagt tot een groter project: de afbakening van een Belgische kwaliteitsmarkt binnen een Europese context.

Besluit

Deze bijdrage heeft onderzocht hoe het zuivelbeleid in Europa na de Tweede Wereldoorlog heeft geleid tot erfgoedinitiatieven in België tussen 1945 en 2000. Ik heb deze probleemstelling onderzocht aan de hand van de kaas-campagnes die gedurende deze periode in het maandblad van de Belgische Boerinnenbond/KVLV zijn verschenen. Aan de hand van een predicaatanalyse heb ik aangetoond dat de vererfgoeding van kaas op manifeste wijze door het gebruik van geografische herkomstbenamingen gebeurt, zoals de term 'Belgische kaas' aantoont, en na verloop van tijd ook historische herkomst suggereert, wat uit de Bruegheliaanse afbeelding van het kaasembleem blijkt. Opvallend is dat de vererfgoeding plaatsvindt op het raakvlak van de productie en consumptie van kaas. Enerzijds verschijnen herkomstbenamingen als kwaliteitsmerk wanneer de zuivelsector in België kwaliteitsvolle producten produceert; anderzijds heeft het kwaliteitsmerk tot doel de consumptie van Belgische kaas aan te wakkeren. Op deze manier worden producenten en consumenten uitgenodigd zich met een Belgisch referentiekader te identificeren en dit tegen de achtergrond van de Europese eenmaking.

Ten slotte toont deze bijdrage aan dat vrouwenmagazines een verrassende en verrijkende bron kunnen zijn voor onderzoek naar eetcultuur. Zoals ik eerder aangaf, is het medium niet geschikt om dagelijkse praktijken en consumptiepatronen te onderzoeken. Het is echter wel een relevante bron voor onderzoek naar betekenisgeving en representaties. Toekomstig onderzoek aan de hand van damesbladen zou zich bijvoorbeeld kunnen richten op de introductie van huishoudtoestellen en hoe ze aan de huisvrouw worden aangeraden. Een andere mogelijkheid bestaat eruit om via vrouwenmagazines de introductie van buitenlandse keukens in België/Vlaanderen te onderzoeken en dan vooral de vertaling ervan naar een Belgisch/Vlaams lezerspubliek. Ten slotte zouden de bladen eveneens kunnen worden aangewend voor onderzoek naar de idee van gezonde voeding en hoe lezeressen over deze idee worden ingelicht. Mogelijkheden te over voor deze bron die een blik werpt op de manier waarop samenlevingen en gemeenschappen betekenis geven aan eetcultuur.

Bibliografie

- L. Bienassis, 'Les chemins du patrimoine: de Notre-Dame au camembert', in: A. Campanini, P. Scholliers en J.P. Williot (reds.), *Manger en Europe. Patrimoines, échanges, identités* (Brussel 2011) 45–91.
- C. Bisschop, *Meer dan boer alleen. Een geschiedenis van de Landelijke Gilden, 1950–1990* (Leuven 2015).
- S. De Caigny, *Bouwen aan een nieuwe thuis. Wooncultuur in Vlaanderen tijdens het interbellum* (Leuven 2010) 34–36.
- T. Dekker, H. Roodenburg en G. Rooijakkers (reds.), *Volkscultuur. Een inleiding in de Nederlandse etnologie* (Nijmegen 2000).
- J. Milliken, 'The study of discourse in international relations: a critique of research and methods', *European Journal of International Relations* 5 (1999) 225–254.
- E. Niesten, J. Raemaekers en Y. Segers, *Vrijwaar u van namaaksel! De Belgische zuivel in de voorbije twee eeuwen* (Leuven 2002).
- E. Niesten, *Op de wijze van de chef* (Antwerpen 2011).
- P. Scholliers, *Food culture in Belgium* (Westport 2008).
- Y. Segers, *Economische groei en levensstandaard: de ontwikkeling van de particuliere consumptie en het voedselverbruik in België, 1800–1913* (Leuven 2003).
- L. Smith, *All heritage is intangible. Critical heritage studies and museums* (Amsterdam 2012).
- Themanummer 'Niet van gisteren. Heemkunde in theorie en praktijk', *Tijd-Schrift* 3.3 (2013).
- E. Van Hecke, Y. Segers en M. D'hoker, 'Een schakel in de voedselketen, 1950–2000', in: Y. Segers en L. Van Molle (reds.), *Leven van het land. Boeren in België 1750–2000* (Leuven 2004) 111–177.
-

Biografie

In 2013 behaalde **Anneke Geyzen** de graad van Doctor in de Geschiedenis met grootste onderscheiding aan de Vrije Universiteit Brussel. In haar dissertatie onderzoekt ze de relatie tussen vererfgoeding en identiteit in Vlaanderen na de Tweede Wereldoorlog aan de hand van een historisch-gastrolinguïstische analyse. Tijdens academiejaar 2015–2016 was Anneke Geyzen visiting scholar aan The New School in New York met een beurs van de Belgian American Educational Foundation. Binnen dit kader werd ze als Hoover Foundation Fellow gehonoreerd. Aan The New School richtte haar onderzoek zich op de regelgeving met betrekking tot voedingsventers in New York in de twintigste eeuw. Momenteel werkt ze als Postdoctoral Research Associate aan New York University's Steinhardt Department for Nutrition and Food Studies waar ze onderzoek verricht naar representaties van voedingsventers in New York tussen 1898 en 2000.

Voeding

