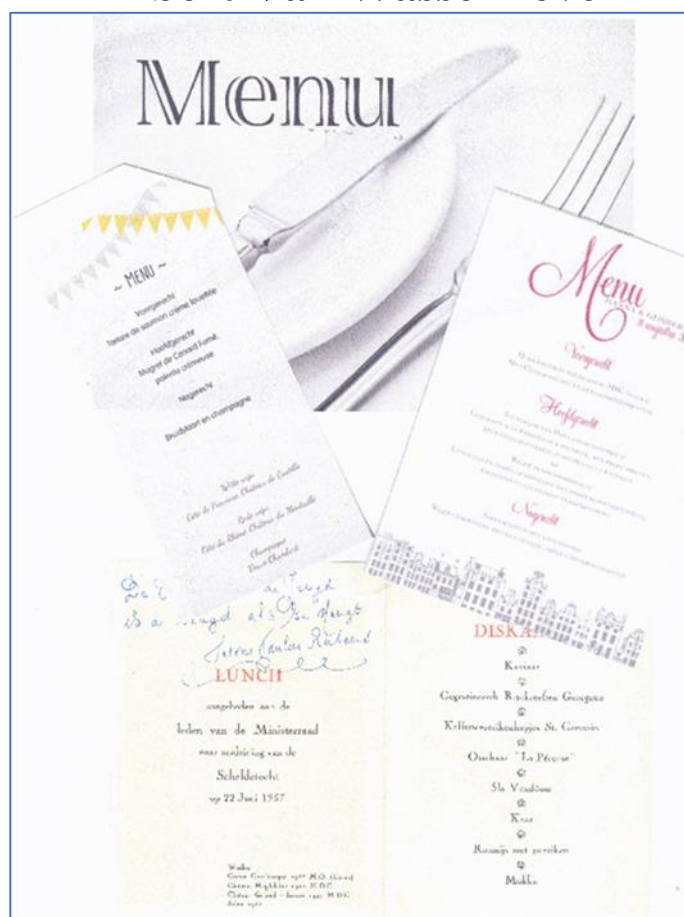


ASG - Deel A - TIJDSCHRIFT 2020 nr. 3 - nr. 140 Menukaarten

Onze menukaarten en eetgewoonten vanaf 1810 tot heden... of Culinaire sprokkelingen van de Hertog van Brunswijck tot de eigentijdse tafel

door
Albert Van Wassenhove



Dit manuscript wordt gepubliceerd als nummer 3 van Jaargang 35, 2020, volgnummer 140, van TERROIR – Mededelingsblad en Verzamelde Opstellen van de ASG Driemaandelijks tijdschrift juli-augustus-september 2020



® De publicatie gebeurt onder auteursrecht van de schrijver. Deze verzekerde dat hij zijn uiterste best heeft gedaan de rechten met betrekking tot de illustraties en overname teksten volgens de bepalingen van de Auteurswet te regelen. De *aanduiding (AVW)* betekent alzo: in bezit van de auteur.

Zij die desondanks menen zekere rechten te kunnen doen gelden, worden verzocht zich in verbinding te stellen met de verantwoordelijke auteur.

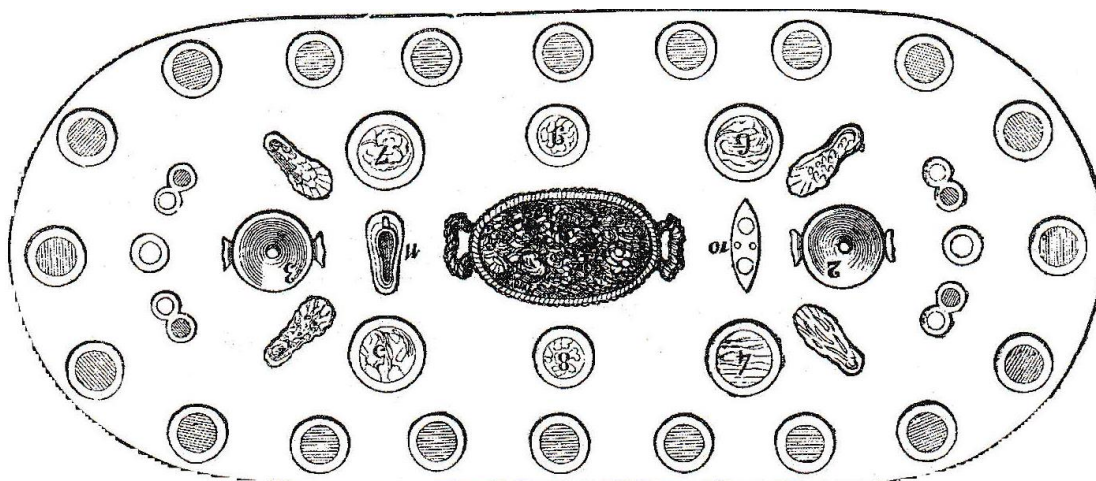
©Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt worden zonder de voorafgaande toestemming van de auteur(s) en met duidelijke bronvermelding(en) van ASG-TERROIR met volgnummer publicatie en jaar, in de tekst en bibliografie.

**Deze studie is ook een ode aan mijn broer-kok Jan.
Hij heeft ons vorig jaar verlaten en kookt nu in hemelse sferen.**

Inhoud	3
De vijf Klassieke serveermethodes uit de Europese tafelcultuur	5
HET EETGEBEUREN EN HET ONTSTAAN VAN DE MENUKAARTEN	
1-1. Inleiding	7
1-2. Hoe zijn menukaarten ontstaan?	10
1-3. Ontstaan van het woord “ banket”	11
1-4. Het ontstaan van de banketten.	12
1-5. De eerste feesten waren in feite banketten.	15
1-6. Het verschijnen van de eerste menukaarten	20
1-7. De eerste restaurants	22
2-1. Het drukken van menukaarten	26
2-2. De porseleinkaart	30
2-3. De benamingen	32
BESPREKING VAN DE MENU-CULTUUR VOLGENS THEMA'S EN DE TIJDSPERIODES MET VOORBEELDEN EN OPVALLENDE VASTSTELLINGEN	
3-1. Officiële menu's vóór 1914	43
3-2. Menukaarten met o.m. het taalgebruik.	43
3-3. Voorbeeld van een menukaart bij een officiële gebeurtenis	49
3-4. De gerechten	50
3-5. Hoe lang duurde een maaltijd?	51
4-1. Verenigingen tot 1914	52
4-2. Menukaarten	54
4-3. De gerechten	56
4-4. Besluit	66
5-1. Familiefeesten tot 1914	67
5-2. Menukaarten	67
5-3. De gerechten	73
5-4. Besluit	78
6- Wereldoorlog I	79
7-1. De periode tussen 1918 – 1940	89
7-2. De officiële gelegenheden tussen 1918 – 1940	90
7-3. De verenigingen tussen 1918 – 1940	110
7-4. De familiefeesten tussen 1918 – 1940	112
7-5. Besluit – met duiding over Escoffier	119
8- Wereldoorlog II	121
9-1. De periode vanaf 1945 tot heden - incl. oprichting ASG	131
9-2. De officiële gelegenheden vanaf 1945 tot heden	134
9-3. De verenigingen vanaf 1945 tot heden	136
9-4. De familiefeesten vanaf 1945 tot heden	142

9-5. Besluit	150
10- Een toekomstbeeld – ontdek het verhaal achter ons eten?	155
MENU- EN SERVEERKUNDE – enkele tips	
11- Hoe stellen we een goede menukaart samen	158
12- Het vaktechnisch menugeraamte	160
13- De menu-wetten	161
14- Belangrijke personen die de hedendaagse keuken vorm gaven	162
15- Bibliografie en Dank	163
16- Voorstelling Albert Van Wassenhove	164
17- ASG-info	164

De vijf Klassieke serveermethodes uit de Europese tafelcultuur



De Franse dienst (service à la française): hiervan bestaan er twee varianten:

- De presentiemethode is de oorspronkelijke traditionele methode en is een wijze van opdienen waarbij alle gerechten tegelijk op tafel worden geplaatst (gepresenteerd) en er geen gangen zijn. In het “ancien régime” en ervoor was een tafel vol gerechten een blijk van welstand. De schoonheid van de tafel bestond uit de gerechten zelf die in voornamelijk huishoudingen fraai werden versierd. Voor het opdienen van een "service à la française" was er vroeger veel keukenpersoneel nodig omdat alle soepen, pasteien, vissen, gevogelte en gebrad tegelijk op tafel diende gezet te worden. Er was geen menukaart, de gerechten werden voorgesteld door de kamerheren.
In feite wordt deze methode nog toegepast in huiselijke kring, soms bij groepsmaaltijden in verblijfsinstellingen, bedrijven, scholen...: hoofdschotels, groenten en aardappelschalen, voorzien van dienbestek worden op tafel gezet. De gast bedient zichzelf en geeft de schotels en schalen door.
- De protocollaire bediening is een variëteit van de Franse dienst waarbij de garnituren voorzien van dienbestek op tafel worden gezet waarvan de gasten zichzelf dan kunnen bedienen. De “pièce de résistance” (betekent 'belangrijkste onderdeel' of 'hoofdschotel' wordt dan wel aangeboden. De kelner (rechterhand op de rug) houdt de schotel in de linkerhand en presenteert hem aan de linkerkant van de gast. De gast bedient zichzelf met service couverts welke op de schotel liggen. Nadien neemt men dan zelf van de garnituren. Wordt vooral toegepast bij ceremoniële gelegenheden

De Russische dienst (service à la russe of service au guéridon): spectaculaire dienst welke de nodige ambiance in de zaal geeft. Deze verzorgde serveerwijze wordt vooral toegepast in restaurants met een grote brigade en hoge standing. Het openen van de wijnen, versnijden en fileren, zaalbereidingen, enz. geschiedt van op een diensttafel die tegenover de tafel van de gasten staat. De kelner stelt de schotels voor en plaatst ze op de diensttafel, eventueel op een warmplaat. Hij serveert op de borden onder het oog van de gasten. De hulpkelners zetten de afgewerkte borden rechts van de gast in. Gebruikelijk bij deze service is dat men voor een tweede keer rond komt aan tafel, het “repasseren”.

De Engelse dienst (service à l'anglaise, ook wel banketdienst of 'silver service' genoemd)

Is in feite een verdere afleiding van de protocollaire bediening en de meest aanbevolen dienst voor banketten en vlugge bediening. De kelner komt met de plateaus uit de keuken. De schotel

wordt links van de gast gehouden en de kelner serveert rechtstreeks op het warme bord van de gast.

Bij deze dienst kan men ook twee varianten onderscheiden:

- ***Uitserveermethode of Engelse bediening - rechtstreeks***

Feestmalen of banketten worden meestal op deze manier verzorgd. De borden (warm of koud) worden op tafel gezet, een kelner presenteert de schotels op de linkerhand aan de linkerkant van de gast en bedient de gast met de rechterhand. Bij deze serveerwijze wordt bij geserveerd (sauzen, groenten...). Zij vraagt grote vaardigheid van de serveerder.

- ***Uitserveermethode of Engelse bediening - onrechtstreeks***

De hoofdkelner stelt de schotels voor en plaatst ze op de dientafel, eventueel op een warmplaat. Hij serveert op de borden onder het oog van de gasten. De hulpkelners zetten de afgewerkte borden rechts van de gast in. Het serveren gebeurt verder met de rechtstreekse Engelse bediening.

De inzetmethode (“service au plat” of “service table d’hôte” of “family service”): het is een directe methode van serveren. De kelner plaatst de verschillende gerechten van een maaltijd in aparte kommen, voorzien van dienstbestekken, op tafel. De gasten geven de spijzen zelf door en bedienen zichzelf. Deze dienst wordt vooral toegepast in familiepensions, thuis, instellingen, gemeenschappen, frituren en eenvoudige burgerlijke restaurants.

De 'Amerikaanse bediening', ook 'plate service' of 'service à l'assiette' genoemd is in feite een bordpresentatie. Hierbij komen de borden klaar gedresseerd uit de keuken en worden rechts ingezet. Er is nooit een “repassé” van de gerechten. In de huidige restaurants wordt er dikwijls "service assiette" toegepast omdat men;

- veel meer aandacht schenkt aan de presentatie op het bord
- minder personeel nodig heeft in de zaal
- de keuken kleinere porties kan geven (degustatiemenu's)

Deze vorm van bediening, waarbij in de keuken de borden volledig afgewerkt of gedresseerd worden kent veel bijval. Het is een vlotte presentatie waarbij iedereen meteen aan de slag kan gaan. Het gerecht komt mooi geschikt en in gelijke porties verdeeld, op het bord bij de gast terecht. Warme gerechten komen zeker warm op tafel, aangezien de kelner geen tijd hoeft te verliezen met serveren. Alles wordt gedresseerd op voorverwarmde borden eventueel onder stralingswarmte.

In luxe-restaurants waar 'plate service' wordt toegepast gebruikt men meestal zilveren klokken om op het bord te zetten, teneinde de spijzen zeer warm te kunnen opdienen.

HET EETGEBEUREN EN HET ONTSTAAN VAN DE MENUKAARTEN

1-1. Inleiding – situering en motivering.

Eten en drinken zijn erg belangrijk in ons leven. Voedsel is immers een primaire levensbehoefte. Buiten leven is eten en drinken al geruime tijd door de mensen beoefend, zowel in onze, als in de andere werelden. Eten en drinken zijn zeer belangrijk in de wereld en voor het voortbestaan van de mensheid.

Onze verre voorouders leefden van de jacht, de visvangst en aten ook wat de natuur op dat moment voortbracht: groenten en fruit.

Door het standvastig worden van de mensen werden de landbouw en de veeteelt belangrijker. Er ontstonden steden.

Zoals steeds bij speciale gelegenheden werd er een feest gegeven, in open lucht of in huis. Oogstfeesten en vereringen van goden/heiligen werden gevierd. Langzaam zijn er in de tijd nieuwe taken ontstaan, nl. iemand die eten kan bereiden buiten het gezin.

De mensen werden mobieler en verplaatsten zich meer. Reizigers en bedevaarders trokken naar heinde en verre. Ook zij moesten onderweg eten en drinken. De herbergen op grote wegen en belangrijke kruispunten kenden zo hun ontstaan. Zij zorgden voor het voedsel voor de reiziger en bedevaarder.

In het begin werd er enkel "een dagschotel" of "huisschotel" aangeboden. Meestal was dit een stuk wildgebraad met brood en bier of wijn. Het vlees werd bereid aan het spit en gebakken op een open vuur. Veel keuze was er niet.

Met de komst van de kastelen komt er een andere vorm van maaltijd. De kasteelheer en later ook belangrijke instanties lieten aan hun gasten zien hoe goed en hoe rijk zij wel waren en schotelden vele gerechten voor. Zelfs tot in de 20^{ste} eeuw zetten de menukaart deze zelfverheerlijking verder in de menukaarten bij officiële gebeurtenissen !

De plattelandsmensen hadden enkel tijd om te feesten na de oogst en na het slachten van een dier en bij huwelijk. Dan werden, indien de geldbeugel het toeliet, de bloementjes even buitengezet en liet men de teugels vieren.

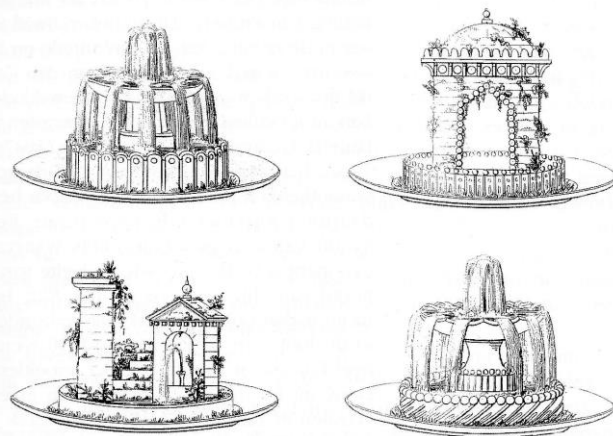
Uit oude geschriften, tekeningen en schilderijen weten we dat de adel zich vroeger bezighield met verschillende activiteiten zoals jagen, terrein beheren, af en toe een oorlogje en vooral veel feesten.

Dit duurde zo tot ongeveer de Franse revolutie van 1789. De adel werd toen buitenspel gezet, soms zonder hoofd, vele kastelen werden gesloten of voor andere doeleinden gebruikt. Personeel, en dus ook de koks, vlogen de straat op zonder werk. Velen begonnen met een zaak in de stad of langs een belangrijke reisroute waar men zijn kookkunsten aanbood aan de mensen. Hieruit zijn langzaam de restaurants gegroeid.

Deze eerste koks hadden en beperkte kennis van de gastronomie in brede betekenis van het woord. Zij zorgden nog eerst voor de dagelijkse behoefte voor de reizigers.

Weet ook dat de eerste "restaurants" niet in Frankrijk ontstonden, maar wel in Londen rond 1762. Zie nu nog hun "Clubs". Enkel mannen waren er toegelaten.

Met topkoks als Carême, Cauderlier, Escoffier is er een kunst ontstaan van het eten en drinken aan al dan niet versierde tafels:



Tafelstukken Carême

Dit werk beschouw ik niet als wetenschappelijk, maar als een begin van verdere opzoekingen. Het is niet de bedoeling te bewijzen dat hij/zij het eerste menu heeft met dat bepaalde product. Er zijn meerdere menu's verloren gegaan in de loop van de tijd of worden verscholen gehouden in duistere archieven van musea. Dus echt gaan bewijzen dat dit het eerste menu is met..... is niet de bedoeling van dit studiewerk.

Wel een overzicht te geven van de menu-evolutie door de jaren heen.

Wanneer je een tentoonstelling of dit studiewerk doorloopt, zal je merken dat ik niet altijd originele afbeeldingen gebruik. Dit is niet altijd mogelijk, daar er vele menukaarten in archieven worden opgeborgen. Het is dan ook niet de bedoeling alleen met originele menukaarten en foto's te werken. Soms is de tekst of illustratie belangrijker dan de kaart. Daarom ook dat sommige afbeeldingen niet altijd haarscherp zijn en zelfs moeilijk te lezen zijn.

Ik gebruik dan ook alleen menukaarten met een datumvermelding en een gelegenheid (huwelijk, communie, opening spoorlijn, bezoek van de koning,...). Met deze menukaarten ben ik zeker van. Met deze feesten gaan we een begin maken van deze studie.

De menukaarten die ik zal bespreken en gebruiken zijn daarom niet allen van het horeca type. Ik hoop nog verder onze menukaarten te onderzoeken, zelfs wetenschappelijk. Dan zal ik echt moeten gaan zoeken in oude archieven en privéverzamelingen.

Noten:

* Wegens de omvangrijke menucollectie van Albert Van Wassenhove (AVW) was het onmogelijk om alle geciteerde menukaarten weer te geven. Ook omdat het een te omvangrijk bestand zou worden. De schrijver is steeds bereid om bij vraag een kopie van het gevraagde document toe te sturen.

* Voor de teksten bij of over de ASG-collectie (ASG) kon gesteund worden op de aanwezige info van het ASG-Studie- en documentatiecentrum.

BANQUET
offert par le Conseil Provincial d'Anvers
A MONSIEUR
LE GOUVERNEUR DE LA PROVINCE,
Le 1 Août 1848.

1 ^{er} Service :	2 ^d Service :
<p>Potage aux quenelles de Volailles. Potage Purée crème de ris à la Windsor. Petites Bouchées à la reine. Crostades de ris à la Montglas. Sammou aux Capres. Ôte de Veau en tortue aux Bruffes. Filet de boeuf à la royale. Pindonneaux à la Godart. Filets miguons de veau à la Pompadour. Boulets à la Marengo. Cotelettes d'agneau, Purée de Céleri. Cafée d'Éscaloppes de ris de Veau. Filets de Soles à la parisienne.</p>	<p>Choux fleurs au parmesan. Petits pois à la Dauphine. Haricots verts et harengs. Selle de Chervinil conservé. Boulets truffés. Ostolans. Pardreaux d'Afrique. Mayonnaise de Carpes. Buisson de Comards. Gâteau Chateaubriand. Crème à la Raphaël. Petites fanchonnettes. Biscuits soufflés au Marasquin.</p>
<p>Gelée à la parisienne, Compote d'abricots à la Condé, Charlotte russe, Plum-Pudding.</p>	
<p>Glaces, Ananas, Melons, Fruits, Trio nages.</p>	

Menu Antwerpen 1 augustus 1848 (AVW)

1-2. Hoe zijn de menukaarten ontstaan? Een spiekbriefje dat menukaart werd

Menukaarten zijn een product van de adel en koningen. Zij hielden grote feesten en banketten. Tijdens één van zulke feesten, nl. als afsluiting van een beraadslaging van de Rijksdag te Regensburg rond 1541, kreeg de hertog van Brunswijk een speciale aandacht van zijn tafelgenoot. De graaf van Montfoort zag dat de hertog regelmatig op een briefje iets ging lezen en het nadien terug wegmoffelde. Bij navraag melde de hertog dat hij stiekem in de keuken aan de kok de benamingen van de gerechten was gaan vragen, ze opschreef om achteraf nog te weten wat er geserveerd zou worden. Men kan dit beschouwen als de voorloper van onze menukaartjes.

De oudste menukaarten (1750) zijn echte kunstwerken en hebben een overvloed aan gerechten. De Russische gezant in Parijs, Aleksandr/Alexander Koerakin (stelde zoet nagerecht als slotstuk voor - het woord dessert is afgeleid van desservir, oftewel afruimen) en de Franse kok Carême brengen orde in de menukaart en verfijnen ze. Hiermee nemen ze een nieuwe start.

Na de eerste Wereldoorlog komt er tijdelijk een dieptepuntje, dat zich snel herstelt, zeker bij de hogere klasse.

Deze trend zien we ook na de Tweede Wereldoorlog, al laat de vernieuwing enkele jaren meer op zich wachten.

Tijdens mijn opzoekwerk kwam ik veel menukaarten tegen uit onze streken, zowel de officiële, verenigingen als familiale feesten en stelde ik me de vraag in hoeverre menukaarten iets *typisch Belgisch* zijn. In andere landen valt het echt familiale karakter van een menukaartje weg. Vb.: er zijn geen communiefeesten dus ook geen menukaartjes. Maar ook elders zien we dat bij officiële banketten men wel blijft bij het gebruik van een menukaart aan tafel.



Gedekte bankettafel Wenen (AVW)

1-3. Ontstaan woord “ Banket “

Het woord was afgeleid van "banco" wat later "banc" werd en een kleine "banc" werd dan een "banquette"... . "Banquet" is dus een maaltijd met banken rond de tafel als zitplaats voor de gasten.

De benaming "Banquet" komt uit deze periode. De gasten zaten aan lange tafels op banken. Enkel de heer en zijn naaste genodigden zitten alleen op zetels.

Het woord banket werd al gebruikt in de middeleeuwen. In het midden van de vijftiende eeuw kende men al het woord "banchetto" uit het Italiaans, wat zowel "zitbank" als "festijn" kan betekenen.

Een banket is een pompeuze maaltijd met (soms veel) gasten, gezeten aan een grote tafel, op banken of "banquets". Het woord banket vindt hier zijn oorsprong, naar de zitbanken. De eretafel werd soms op een verhoog gesteld. De andere tafels stonden lager.



Maaltijd van de Heren van Liere te Antwerpen in 1523. (AVW)

Waarschijnlijk heeft Catherina De Medici (1519-1589) met haar huwelijk(1533) met Hendrik II dit woord ook meegebracht naar Frankrijk.

Ook het woord "banketbakker" is van deze periode.

Echte koks waren er wel, maar de gerechten werden meestal klaargemaakt door een banketbakker. Het grootste gedeelte van de gerechten bestond dan ook uit gerechten in deeg verwerkt.

Vele gerechten beschouwen we nu als "paté en croute", zowel met vlees, vis, wild, gevogelte. Deze gerechten werden met deeg afgewerkt en dan gebakken in de oven. Vandaar de uitdrukking banketbakker. De koks bereiden het gebrad en de vissen. Zij zorgden dan ook voor de sausen hierbij.

Later hebben de koks dit alles overgenomen en zijn de banketbakkers richting bakkerij gegaan.

1-4. Het ontstaan van banketten.

Banketten tijdens de Middeleeuwen waren heel anders dan in onze tijd. Wanneer je vandaag eens deelneemt aan “historische banketten“, krijg je al een “aangepaste” versie die historisch niet steeds correct is.

We veronderstellen dat echt warm eten een utopie was. Men gebruikte kookketels, braadspitten, bakkersovens. De keuken bevond zich in de kelder van het kasteel, de gangen waren ijskoud.

Wanneer je een paté maakt van gans, pauw, fazant werd nadien de schotel versierd met de pluimen en de kop van het dier. Dat intussen de paté al koud was, was jammer.

Soms werd de paté dan ook koud geserveerd.

Kookprocessen gebeurden zoals de naam het zegt; vb. bij Rijnzalm in champagne werd de vis gekookt in pure champagne met zout en peper. Wanneer je dit procédé nu toepast wordt de zalm grauw en de saus wordt bitter van de champagne. Veel vissmaak was er niet in de saus. Werd de zalm op zijn gehele gekookt, duurde het even voor hij op tafel verscheen en was hij koud. Het kookvocht werd geserveerd als saus.

Mosterd en azijn werden gebruikt om mindere “verse” smaken te verbeteren.

Onder invloed van Chef Marin (kok van Mme Glessner en maître d’hôtel van Maarschalk Soubise) werd er een basis gelegd voor het gebruik van keukenfonds en bouillons. Hij legde de basis voor “La Grande Cuisine” in Frankrijk. [La gastronomie de la préhistoire à nos jours pag. 205].

Zo ontstond er later een goede basis voor het maken van sausen. We spreken hier einde van de 18de eeuw.



Gedekte bankettafel Hof Te Loo NL (AVW)

In die tijd zorgden koks in het bijzonder voor het braden van vlees, gevogelte, wild en het koken van vis.

Soepen werden niet gemixt of doorgedaan. De groenten werden gesneden en gaar gekookt. Mixen en/of passeren door een roerzeef (passe-vite) is van latere tijd. De binding gebeurde met oud brood, bloem of eieren.

Sausen waren, zoals gezien, weinig gekend, later zou dit verbeteren. Nieuwe technieken werden ingevoerd en gebruikt. De sausen werden afgewerkt met kruiden en boter.



Een keukenoven werd standaard in de keuken, waar men vroeger alles gaarde op het open vuur of aan het spit. Men probeerde warme maaltijden te serveren, vandaar het gebruik van een soort van deksels, de latere klokken of “cloches“ om de schotel warm te houden (zie afbeelding ervan bij De Jong Interieur).

In het restaurant, in tegenstelling tot kastelen, probeerde men de keuken dichterbij de eetzaal te brengen.

Na de Franse revolutie werden in Parijs restaurants geopend. Het was de gewoonte dat men aan de ingang een groot bord ophing waarop de namen van de gerechten geschreven stonden die de bezoekers zich in het betreffende etablissement konden laten serveren.

Later ging men ertoe over deze “liste des mets“ ook op papier te zetten en op de tafels te leggen. Hoewel we zouden kunnen aannemen dat de menukaart jonger is dan de spij斯卡art – eetmalen bestaan immers al veel langer dan de restaurants – ging men er pas later toe over de menukaarten uit te reiken, waarop de spijzen en gerechten in volgorde van een bepaalde maaltijd voorkwamen, naast de wijnen die er bij elk gerecht geschonken zouden worden.

Naarmate de 19^{de} eeuw vorderde, werd dit gebruik meer en meer gecultiveerd. De kaarten werden artistieker en luxueuzer. En niet zelden werden ze verzameld, wegens hun uitzicht of hun historische waarde.

De waarde als document van een historisch geworden eetmaal met beroemde aanzittenden vinden we terug in het jaar 1810 als aanvangsdatum. Op een diner van de Russische gezant Koerakin te Clichy, in 1810 had ieder naast zijn bord een kaart. Daarop stond te lezen wat achtereenvolgens werd opgedist.

De volgende dag sprak heel Parijs over deze nieuwigheid. Men vond die kaart, die zich leende tot versiering met aquarellen of miniaturen, ook een aardige herinnering aan de maaltijd.

Maar, in archieven bezitten ze nog oudere menukaarten en dit al vanaf 1750. Louis XV kreeg al menukaarten te zien, meestal van zijn maîtresse. (zie verder Menukaart 23 april 1759 - Maaltijd geserveerd door Mdm. De Pompadour (1721-1764) aan koning Louis XV).

De datums die vermeld worden op de menukaarten worden gebruikt zoals ze zijn, nu vandaag. Dit wil zeggen dat deze data niet altijd de eerste maal is dat het gerecht werd vermeld en geserveerd. Ik wil geen problematiek maken over wie eerst wat heeft geserveerd.



Banket te Berlijn 22 mei 1913. Huwelijk van de dochter van keizer Willem II van Duitsland (AVW).

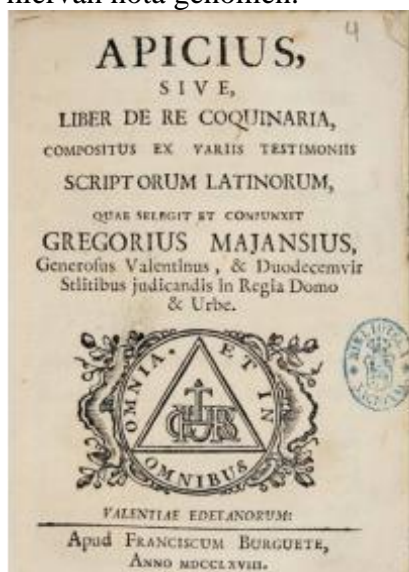
1-5. De eerste feesten waren in feite banketten.

De oudst gekende feesten zijn uit de streek van Mesopotamië. Nadien hebben de Grieken en de Romeinen ze overgenomen. Deze eerste feesten waren bijna altijd een mannenaangelegenheid. Slaven serveerden en er werd gulzig gegeten en gedronken, waarbij even gaan braken gewoon was... . We kennen ook de bombastische feesten in het decadente Rome, Athene en Pompeï in de vroege Romeinse en Griekse tijd. Hier begon ook al het mannenfeest. Vrouwen werden zelden uitgenodigd. Waren de vrouwen en kinderen wel aanwezig, dan zat de dame aan het voeteind van de ligbank.



Tekening "feestmaal bij de Romeinen"

De inwoners van Rome en de toenmalige Romeinen waren gekend voor hun decadente feestmaaltijden. Hier was het "showeffect" dikwijls belangrijker dan de maaltijd. Maar alles wat er te krijgen was werd er geserveerd. De schrijver Marcus Apicius (25 vc -37nv) heeft hiervan nota genomen.



Een herdruk van Apicius

Vele feesten en banketten zijn goed gekend in de wereld. De uit Egypte gevluchte Joden hielden een groot feestmaal aan de voet van de berg Sinaï in de woestijn. Mozes was de berg opgegaan om de tafels met de 10 geboden te ontvangen. Dit wachten duurde voor sommige veel te lang en ze organiseerde dan maar een groot feestmaal. Het feestmaal met het gouden kalf.

Het banket aangeboden door landvoogd Herodes, was de gelegenheid waarop zijn dochter voor hem danste. Herodes was zo in de wolken over dit dansen dat hij alles beloofde aan zijn dochter. Zij vroeg en kreeg het hoofd van Joannes de Doper (MT. 14,6).

In het nieuwe testament kennen we de bruiloft van Kanaän, waar Jezus water veranderde in wijn om zo het feest te redden.(Joh. 8.57).

Het laatste avondmaal met 13 gasten is ook gekend.



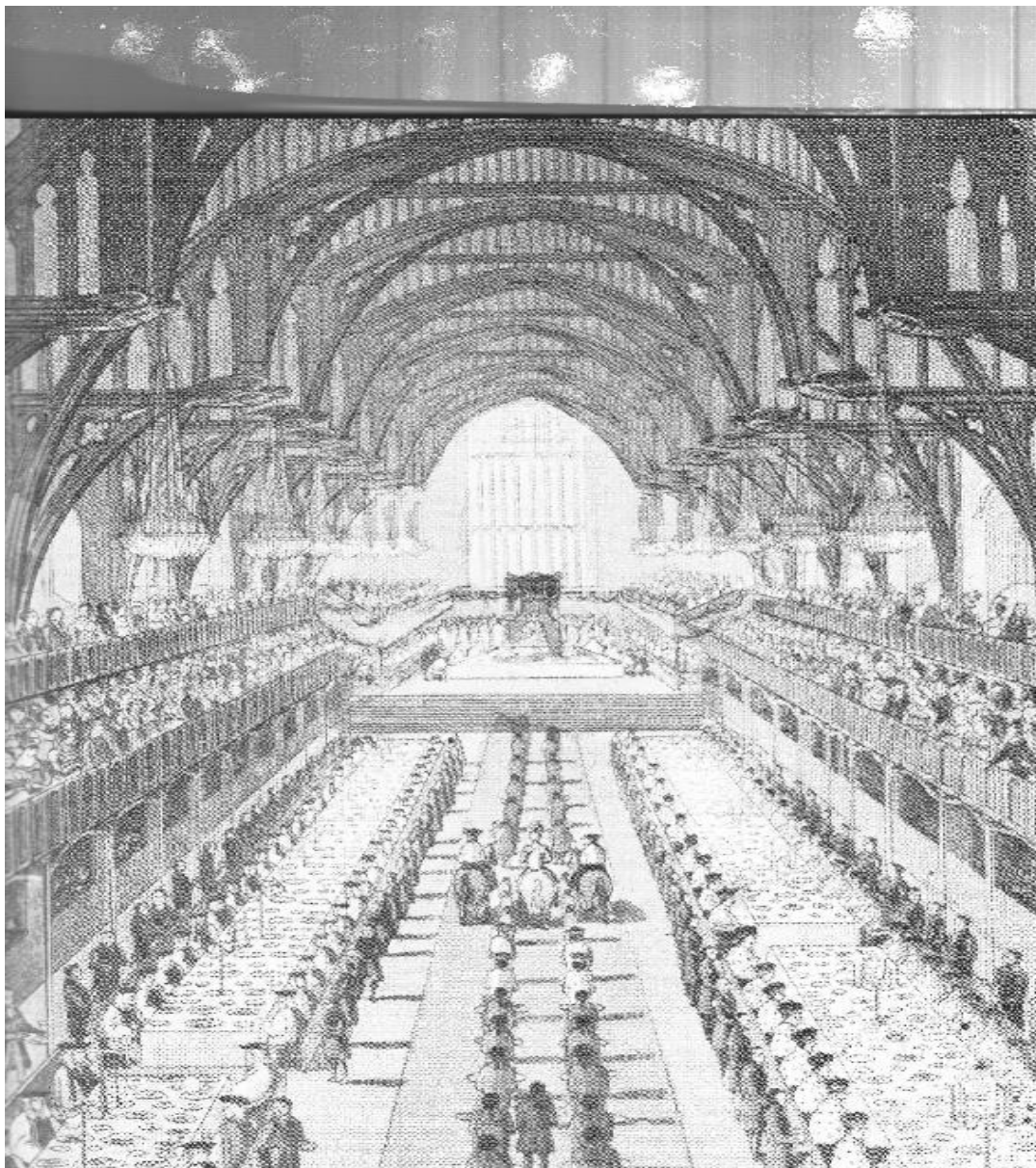
Na het verval van het Romeinse rijk wordt het rustig aan tafel waarbij tussen de 3e en de 10e eeuw het Frankische Rijk al snel uitgroeide tot een grootmacht. Na de dood van Karel de Grote (Aken, 28 januari 814) werd zijn rijk verdeeld onder zijn 3 zonen. Zij verdeelden hun gebied en bewoonden de kastelen en burchten.

Door de invallen van de Noormannen en de Vikingen (van de negende tot de elfde eeuw) moest men hier zijn gebied beschermen en bouwde men burchten en kastelen.

Tijdens grote feesten onder graven, hertogen, koningen en keizers werd er ruim gegeten. De gasten zaten aan grote tafels (schragen met planken) met daarop één groot wit linnen tafellaken tot tegen de grond. Het Vlaamse laken was hier een vaste waarde. Daarop legde men nog een wit tafellaken (kleiner) met daarop in het midden nog een “loper“ waarop de garnering werd geplaatst. Zoutvaten, kandelaars, showstukken kregen daar een plaats. De gasten zaten aan de buitenzijde van de tafels. Later werd ook de binnenzijde gebruikt. De heer en zijn hogere gasten zaten op stoelen of zetels, soms op een verhoog.



(bron: <http://www.kikiskitchen.info/>)



*Banket naar aanleiding van de kroning van Joris IV in 1820 in Engeland.
Kijk ook naar de plaatsen voor de dames.(AVW).*

Knechten en pages brachten de schotels aan, versneden het meestal en proefden voor (tegen vergiftiging). Zij gebruikten daarvoor een tweetandvork en een groot mes. Zij serveerden dan aan de gasten.

Achter de tafels liepen knechten rond met drank. Men gebruikt één beker waaruit iedereen dronk. Ook hier werd er voorgeproefd. Nadien, in de renaissance-tijd, is het glas in opgang gekomen en werden er meerdere glazen op tafel gezet.

Men at toen wat de natuur voorbracht. In de archieven vinden we van alles terug, werd er alles geserveerd wat er te verkrijgen was. Veel wild, gevogelte, in sommige streken vis en schaaldieren. De kasteelheer bezat ook vis- en wildrecht. Dus hij kon serveren wat hij wilde. De handel verbeterde, kruiden en smaakstoffen werden verhandeld en gebruikt. Men stoorde zich niet aan extravagante gerechten en schotels. Exotisch fruit komt later ook op tafel.

Zo weten we dat bij de kroning van Filips VI van Frankrijk in 1327 er 2000 gasten waren uitgenodigd voor het diner in de kathedraal. Kroniekschrijvers vermelden de volgende gerechten: 82 ossen, 85 kalveren, 289 schapen, 78 varkens, 345 reigers, 2000 ganzen, 800 konijnen, 18000 kippen, 492 palingpasteien, 4000 rivierkreeftjes, 40000 eieren, 2000 karpers, 700 snoeken en 250 zalmen.

Zulke feesten gebeurden toen geregeld aan de hoven. Een zwaan, waarvan men eerst een pastei maakte, werd nadien terug aangekleed met de veren en pluimen. De kop en de nek werden gebruikt als garnering en worden beschouwd als “ het neusje van de zalm” voor fijnproevers. Gevulde pauw werd ook goed verorberd.

De koks braadden het vlees, het wild en gevogelte aan het spit of op een rooster boven een open vuur. Later zien we in oudere kookboeken dat er veel vleesbereidingen (alook wild en gevogelte) zijn. Vandaar ook de benaming van de eerste eethuizen in Frankrijk “ Rotisserie “.. Het versnijden van wild en gevogelte diende juist te gebeuren en er werden hiervoor zelfs “versnijdingsboekjes” gedrukt.

Koks en banketbakkers werkten samen. Zij maakten veel gerechten “ en croute “, dus met deeg er rond. Het keukengebruik van een oven was toen niet gekend en niet in gebruik.

De maaltijden in de middeleeuwen werden dan ook dikwijls gebruikt om te pronken met zijn macht en kennis. Zo was het de gewoonte om in een gebakken deegvorm levende dieren (meestal exotische vogels, kikkers,...) te plaatsen. De gastheer of de heer des huizes sneed dan het deeg open en de dieren herwonnen terug hun vrijheid. Dit natuurlijk onder luid applaus van alle genodigden.

Men schikte toen alles in één maal op tafel, de mooiste stukken werden bij de Heer en zijn directe genodigden geplaatst en de rest werd verdeeld over de tafel. In het midden van de tafel lagen hele bergen met (exotisch) gekonfijt fruit.

De eetborden hebben ook een hele weg afgelegd tijdens deze periode. Eerst waren er de “deegborden” en het “aardewerk” bord. Deegborden zijn borden gemaakt uit een hard deeg, meestal van roggemeel in de vorm van een diep bord. Soepen en andere gerechten werden daarin gegeten en op het einde van de maaltijd was het bord doortrokken van de vetten en de sappen en kon men het opeten indien men het wenste.



Boerenbruiloft 1567/1568 (Breugel 1525-1569)

Er stroomde ook veel bloed aan tafel. De ene persoon nam het vlees met de handen, zijn collega stak er zijn dagge (vlijmscherpe dolk) in en als hij miste was de wonde dikwijls niet te overzien. Het duurde even voor de vork in gebruik kon genomen worden. In die tijd beschouwde men een vork als een duivelsteken. Het gebruik van de vork en een mes met de botte punt, zoals vandaag nog in gebruik, zonder punt, werd ingevoerd door Kardinaal Richelieu (1585-1642) in Frankrijk.

Restjes werden achter de rug weggegooid voor de altijd rondlopende honden van de heren en dames.

De handen werden afgekuist aan het 2de tafellaken of gewassen in samenwerking met een bediende. Deze zorgde voor water en een doek.

Soms at men met twee uit een bord. Wilde men harde borden, dan kapte de arme man zijn borden uit een boomstam. De rijken gebruikten borden uit zilver en goud. Nadien kwamen er de tinnen borden, de koperen borden en aardewerk borden. Dit veranderde door het in gebruik nemen van borden in porselein. De kleuren waren effen, eerst zonder versieringen, later met versiering (majolica of faience). Deze materie kwam via de VOC (Verenigde Oost-Indische Compagnie) vanuit China naar onze streken. Handige handelaars zorgden voor een breed spectrum aan borden in porselein. Ook het bijhorend serveermateriaal werd in porselein gemaakt. Een handel in kleuren en tekeningen zorgde voor een groot gamma aan borden en materiaal. Vlug werd het product naar onze streken gehaald en fabrieken begonnen hier met het vervaardigen van borden en materiaal.

In die tijd ontwikkelde ook aan tafel, een niet eerder vertoonde luxe. Voor de adel en zij die het wilde betalen ging men heel ver, via zilverranden tot goudranden. Ook gebeurde het dat het zilver en het goud van borden, bestekken en glazen terug gesmolten werd om oorlogen te bekostigen. Er bestaan nog bedrijven die zich hierin gespecialiseerd hebben: Limoges in Frankrijk, de Royal Albert Old Country Roses in Engeland, nu nog Villeroy en Boch, Delfts blauw in Nederland, e.a.

De glazen en de bestekken volgden dezelfde weg. De technieken en de materialen verbeteren zeer sterk. Betere kennis en materiaal zorgen voor een ruime keus aan glazen en bestekken.

Ook het glasblazen kwam uit het oosten. Na een periode in Venetië kwamen de glasblazers naar Frankrijk en onze streken. Er ontstond een ware handel in bestekken, porselein en glazen en eet iedereen uit zijn eigen bord en drinkt uit zijn eigen glas.

Het gebeurde dat de gegoeden een feest gaf voor “hoge gasten”, waarbij voor deze gelegenheid nieuwe borden, glazen en bestek werden gemaakt (juist aantal van de banketdeelnemers) en dat ze nadien alles meekregen als geschenk. Een gebruik dat tot vandaag de dag gekend is:



Jan en Maria 10 augustus 1965 – 50 jaar getrouwd PROFICIAT

1-6. Het verschijnen van de eerste menukaarten.

Tegenwoordig kan men zich geen belangrijke maaltijd meer indenken, zonder menu en menukaart. En toch is het menu in de geschiedenis van de tafelkunst een recente uitvinding. Want de gewoonte om een lijst met de op te dienen gerechten te geven, installeert zich pas definitief in de 18de eeuw, na de introductie van het servet, glaswerk, het bord en de vork.

De tafel werd verder versierd met porseleinen figuurtjes, kandelaars, suikerwerk (*pièce montée*) en bloemslingers. Men ging zelfs zo ver dat er tussen de borden hele tapijten werden aangelegd van suiker en marmergruis. Deze uitbundige tafeldecoratie ging gepaard met een verhoogde belangstelling voor de kwaliteit van het eten.

Dit in tegenstelling met de middeleeuwen toen het hoogtepunt van het tafelgebeuren eerder lag op het binnenbrengen van het eten (vanuit een meestal ver verwijderde keuken) en op een theatrale wijze aan tafel werd gebracht. De belangstelling voor dit spektakel was groter dan voor de bereidingen.

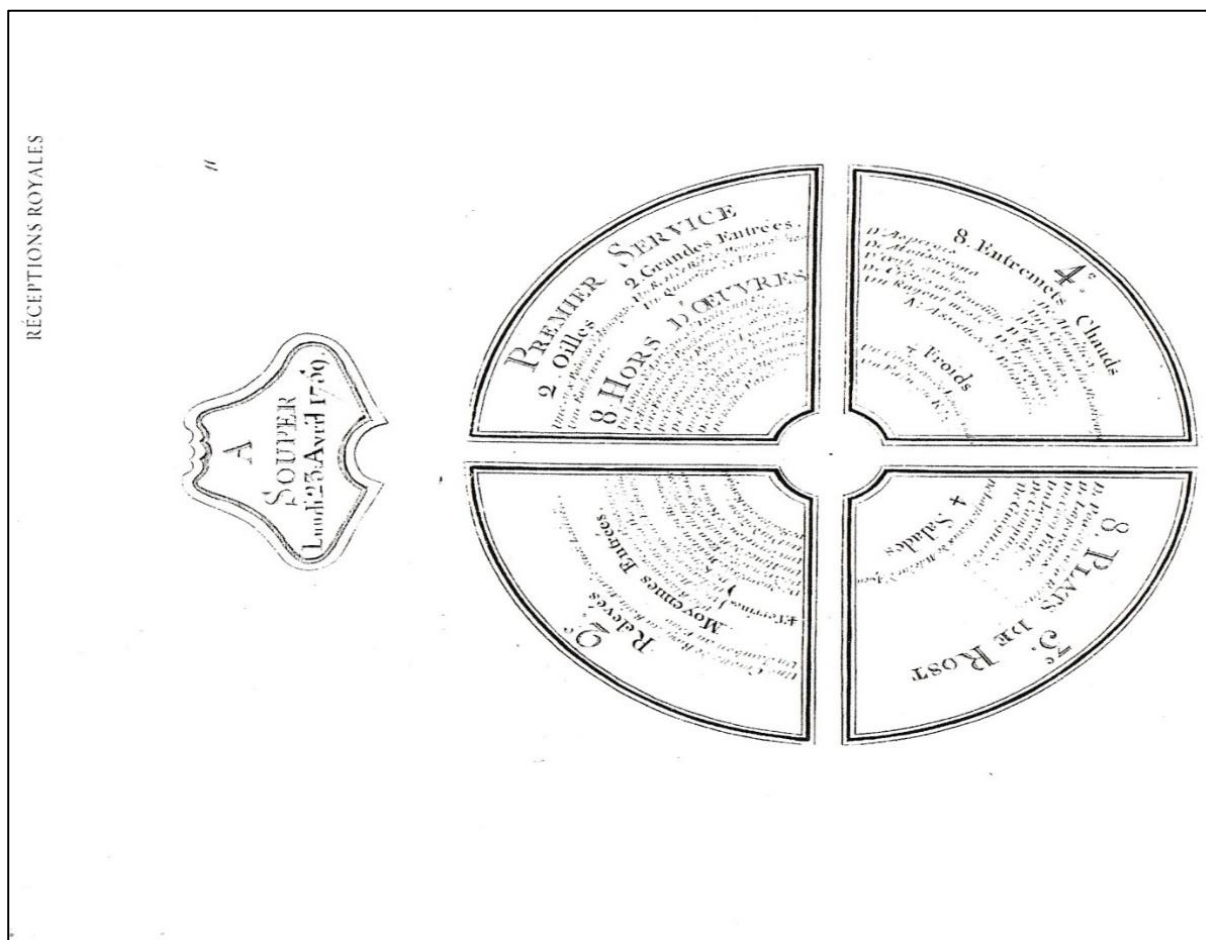
De 17de eeuwse publicaties van Varenne tonen al een verhoogde belangstelling voor de gerechten zelf. In Frankrijk wordt "la grande cuisine" geboren.

Toch heeft het nog een eeuw geduurd voordat de eerste menu's en menukaarten verschenen. Lodewijk XIV (1638-1715) voerde ook iets nieuws in aan tafel, nl. Etiquette. De koning at en de rest keek toe hoe de koning at.

Na de dood van Lodewijk XIV, ontdeed het hof zich van de door de vorst opgelegde etiquette. Voor de aristocratie brak er een vrolijke en onbezorgde tijd aan en men kwam samen rond ingewikkelde culinaire bereidingen. Om de nieuwsgierige lekkerbekken rond de tafel tegemoet te komen, werd er een menukaart opgesteld. Deze hielp de nieuwsgierige eters bij het kiezen van de op tafel gezette gerechten.

Vele mensen denken dat de hierboven reeds vermelde Russische gezant Alexander Koerakin (1752-1816) menukaarten heeft uitgevonden in 1810. Neen, hij heeft wel de menukaarten een nieuwe impuls gegeven.

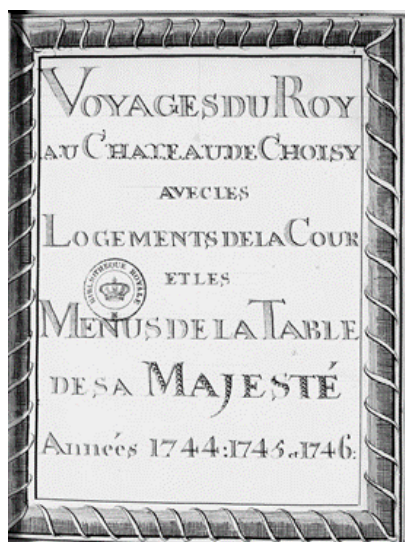
In het archief van het kasteel van Versailles zitten enkele menukaarten uit de periode 1750. Zo ook de menukaart die in 1759 door Brain de Sainte-Marie werd getekend voor het souper van de markiezin de Pompadour dat op 23 april 1759 plaatsvond en door Mdm. De Pompadour (1721-1764) geserveerd aan koning Louis XV. Het formaat van de kaart bedraagt zoals een A4 (21 x 29 cm) nu en is geheel gevuld met tekst en tekeningen. Er wordt een heel gamma aan gerechten vermeld. Dit document laat zien dat de soupers echte festijnen waren waarbij regelmatig meer dan vijftig gerechten op tafel kwamen. Zoals de andere eerste menu's zagen ook deze eruit als een ronde wijzerplaat en was ze verdeeld in vieren. Elk kwart toonde een afzonderlijke dienst met bijbehorende gerechten:



Menukaart 23 april 1759.

Maaltijd geserveerd door Mdm. De Pompadour (1721-1764) aan koning Louis XV

Hierbij verwijzen we ook nog naar “Voyages du Roy au château de Choisy, avec les logements de la cour et les menus de la table de Sa Majesté. Année 1759” door Brain de Sainte-Marie “ [Bibliothèque nationale de France (Bnf), Département des manuscrits, Français, Ms 14437] Hierin worden menu’s vermeld van Louis XV van in die periode. Te zien via www.gallica.bnf.fr



1-7. De eerste restaurants

Als benaming voor het lokaal waar “goed” wordt gegeten, duikt de term pas op in 1765, als een zekere mijnheer “Boulangier” in Parijs, meer bepaald in de Rue de Poulies, start met een eetzaak en boven de ingang afficheert: “Venite ad me, ommes, qui stomacho Laboretis, et ego vos restaurabo”. Dit betekende zoveel als “Welkom, u die aan de maag lijdt. Ik zal u herstellen”. Deze zaak wordt beschouwd als het eerste restaurant in Frankrijk (zie de ASG-studie “Koning Van Kokanje” door Peter Gryndonck, 2007, nr.3-4, jg. 24, blz. 132). Het woord “restaurant” - toch het onvoltooide deelwoord van restaurer - zou hiervan zijn afgeleid.

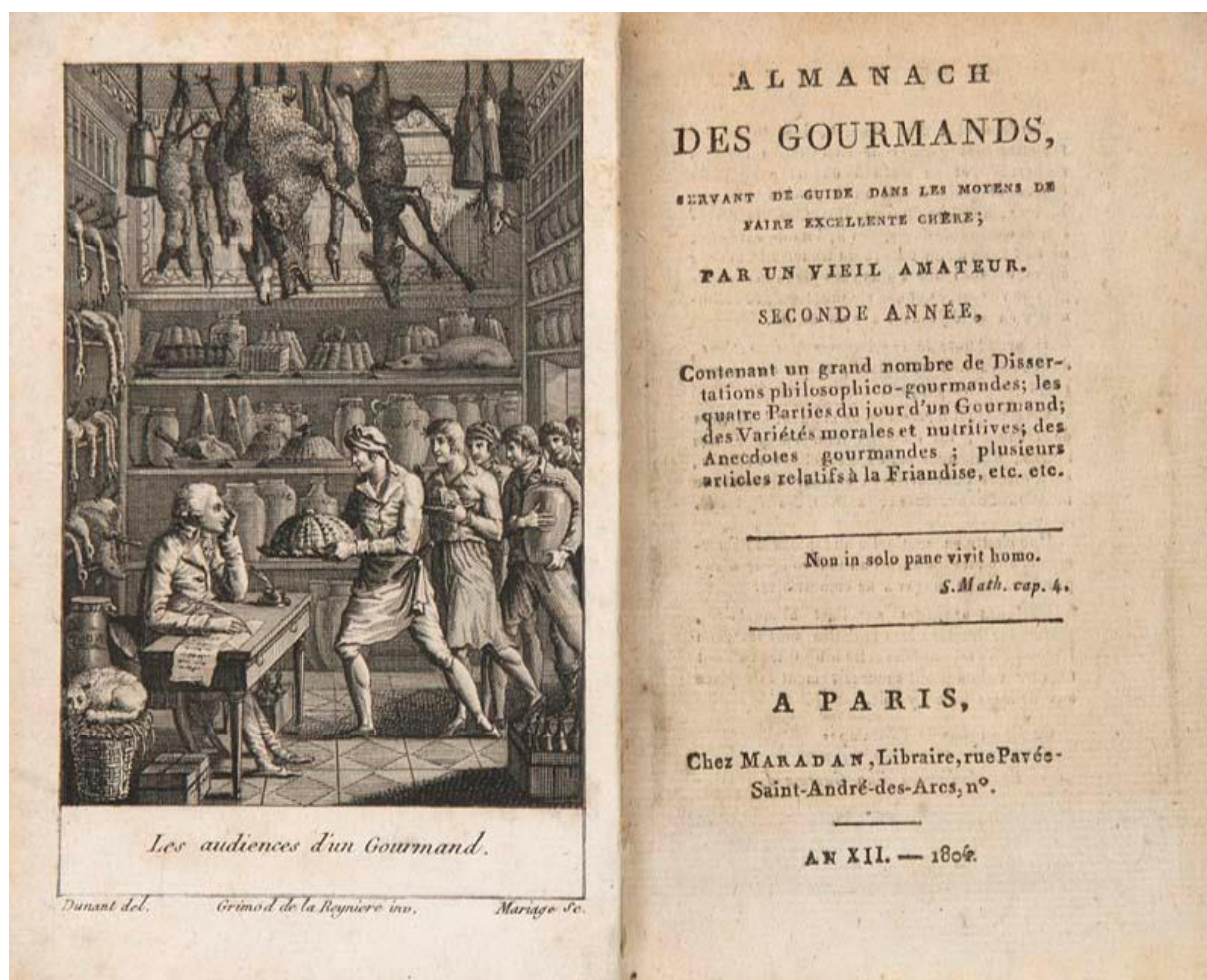
Onder invloed van Chef Marin, kok van Mme Glessner en maître d’ hôtel van Maarschalk Soubise (1704-1793) werd er een basis gelegd voor het gebruik van keukenfonds en bouillons. Zo ontstond er later een goede basis voor het maken van sausen. We spreken hier van einde 18de eeuw. Hij legde de basis voor “La Grande Cuisine” in Frankrijk. [La gastronomie de la préhistoire a nos jours pag. 205].



Keukenbrigade (AVW).

Tijdens de Franse Revolutie (1789 tot 1794) raakten de meeste vermaarde Franse keukenchefs hun broodwinning kwijt, sommige ook hun hoofd. Het merendeel van hun werkgevers kwam aan hun einde onder de guillotine. In het beste geval werden ze onteigend en konden ze vluchten. De koks van de heren kwamen daardoor op straat en zonder werk. Ze bleven niet bij de pakken zitten en namen een initiatief. Het is dan ook niet te verwonderen dat er na 1792 nogal wat restaurants in Parijs werden geopend. Hierbij moeten we zeker de figuur van Grimod de La Reynière vermelden.

Alexandre Balthazar Laurent Grimod de La Reynière, geboren te Parijs op 20 november 1758 en stierf op 25 december 1837 te Villiers-sur-Orge. Was advocaat, journalist, schrijver en restauranthouder die bekendheid verwierf onder Napoleon I^{er}. Hij is ons vooral bekend gebleven voor zijn liefde voor gastronomie en men beschouwt hem, naast Brillat-Savarin, als een van de grondleggers van de moderne Westerse eetcultuur. Zijn «Almanach des Gourmands» dat werd uitgegeven van 1803 tot 1812 is zowel de eerste gastronomische restaurantgids als het eerste culinaire populariseringsboek.



Eerste pagina van Almanach des Gourmands van Grimod de la Reynière, uit 1804 (AVW).

Dank zij Grimod de la Reynière en zijn proefsessies werd het menu meer algemeen in gebruik genomen: voor elk jurylid stelde Grimod immers een kaart samen met de vermelding van de voorgestelde gerechten. In 1803 stelde hij een jury samen bestaande uit een korps elite proevers. De resultaten werden gepubliceerd in een Almanach des Gourmands, die de lezer nadien kon inkijken. Om aanwezigheid van storend personeel te vermijden, trok men zelf de bereidingen via een lift naar boven.

Onder invloed van de Italiaanse Renaissance (16de eeuw) begon men in Frankrijk met het creëren van een bepaalde rang- en volgorde van de gerechten. Toch bleef het nog wachten tot 1810 vooraleer de eerste menukaart werd vertoond zoals wij het kennen, tijdens een banket in Parijs. Het gebeuren werd toegeschreven aan de Ambassadeur van de Russische tsaar, Alexander Koerakin. Hij heeft de menukaarten een nieuw leven bezorgd en kreeg hierbij de bereidwillige medewerking van de allergrootste kok uit die periode, Marc-Antoine Carême (1784 –1833).

Carême propageerde de natuurlijke bereiding van gerechten, vereenvoudiging van maaltijden, een geleidelijke opbouw van menukaarten en het niet meer gezamenlijk op tafel zetten van gerechten. Deze kaarten vonden hun weg in het deftige Parijs en het duurde niet lang of er verschenen ook spijs - en menukaarten in de restaurants.

In het Europa van de Belle Epoque moest de kok niet alleen vakkundig aan het fornuis zijn, maar hij moest ook een expert zijn in het samenstellen van het menu en het opstellen van de lijst van bereidingen die hij aan zijn publiek presenteerde.

Auguste Escoffier (1845 - 1935) stelde vast in 1915, in zijn “Livre de menu’s”, dat het opstellen van het menu aan regels is gebonden.

Zijn standaardwerk, Le Guide Culinaire, is voor het eerst verschenen in 1903. Zo geeft hij aan dat als er twee soepen zijn, er één helder en één gebonden moet zijn. Andere regels geven aanwijzingen over de afwisseling van rood en wit vlees, van gevogelte en wild, van bruine of blonde sausen en van truffels en paddenstoelen. Zie verder voor Escoffier op pag. 119

Een menu moest worden opgesteld in complete overeenstemming met de gelegenheid, het type mensen en hun gewoontes. Om de gasten niet in het ongewisse te laten en voor de goede orde werd de raad gegeven van de menukaart op het bord of naast het couvert te leggen.

Het grootste banket dat georganiseerd werd, was het banket dat de Franse president Emile Loubet aanbood aan alle burgemeesters van Frankrijk op 22 september 1900 bij gelegenheid van de “Exposition universelle de 1900” en dat gerealiseerd werd door een samenwerking van de Parijse restaurateurs die hiervoor een menu "Bouillon des 20 marmites" samenstelden. De locatie was een tent, opgezet in de tuinen van de Parijse 'tuileries'. Er waren 22695 gasten en de tafels waren in totaal 7 kilometer lang. Er stonden zes fietsen klaar voor de kelners om snel hun orders door te geven. Zelfs een auto was voorzien om zich te verplaatsen bij de voorbereidingen.





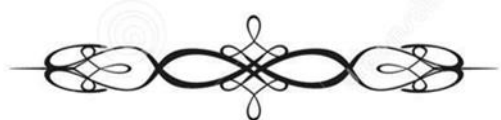


 EXPOSITION UNIVERSELLE

Banquet des Maires de France

Sous la Présidence de
 M. EMILE LOUBET, Président de la RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

<p style="text-align: center;">MENU</p> <p style="text-align: center;"><i>HOED-D'OUVRE</i></p> <p>Œuvres de Suisse, glaciers, Portraits</p> <p>Pâtis de Basle en Bellevue</p> <p>Pain de cantons de Rouen</p> <p>Fondants de Berne vivants</p> <p>Bûches de Suisse Saint-Hubert</p> <p>Sablés Paris</p> <p>Gâteaux Suisses — Cordon</p> <p style="text-align: center;">DESSERT</p> <p style="text-align: center;">VINS</p> <p>Prégnan au corail & St-Julien au corail</p> <p>Haut-Savoie</p> <p>Bonne & Marguerite J. Céron 1887</p> <p>Champagne Monobelle</p> <p>(Paris et Orléans)</p>	<p style="text-align: center;">PROGRAMME</p> <p style="text-align: center;">SALLE DES FÊTES</p> <p style="text-align: center;"><i>La Marseillaise</i></p> <p style="text-align: center;">DANSES</p> <p style="text-align: center;">DE JADIS ET DE NAGUÈRE</p> <p>I. — Danse Barberie</p> <p>II. — Danse Grecque</p> <p>III. — Danse Française</p> <p>IV. — Danse Moderne</p> <p style="text-align: center;">LE CHANT DU DÉPART</p> <p style="text-align: center;">Avec le Concours de</p> <p style="text-align: center;">LA COMÉDIE-FRANÇAISE</p> <p style="text-align: center;">et de</p> <p style="text-align: center;">L'ACADÉMIE NATIONALE</p> <p style="text-align: center;">DE MUSIQUE ET DE DANSE</p> <p style="text-align: center;">(Présenté de l'Opéra.)</p>
--	--



2-1. Het drukken van menukaarten.

Bij het opzoeken en het doorbladeren van m'n collectie menukaarten, evenals deze van de ASG en andere, komen we tot verschillende bevindingen zoals: er zijn in de beginperiode vele menukaarten in Franse taal opgesteld, langzaam komen er ook menukaarten in de Nederlandse en de plaatselijke taal.

De formaten van de kaartjes verschillen, dit zie ik vooral bij de officiële banketten. Hier is de menukaart groter wat afmetingen betreft (tot A3 formaat). Bij de andere feesten (vooral familiefeesten) is het kleinere type in gebruik wat overeenkomt met A4 – formaat. Van A5 formaat tot het kleinste kaartje in de collectie van het fotomuseum Antwerpen van 6 bij 8 cm. Zelfs hierop staat een uitgebreid menu.

Sommige menukaarten bestaan slechts uit een vlak. Zijn de andere vlakken beschadigd of verwijderd? Ik weet het niet, maar soms kom ik tegen dat het menu is afgescheurd. Dit komt omdat het menukaartje ook soms gebruikt werd als plaatsaanduiding voor de gast. De naam is dan op (afgescheurde deel) het kaartje vermeld.

Enkele voorbeelden:



Joods menu (AVW)



Russisch menu



menukaart van in het voormalige hotel "Levedag" te Leiden (bouwjaar 1750) (AVW)

Menukaarten zijn niet altijd van papier of karton: glaswerk, borden (porselein), doek en *andere materialen worden ook gebruikt*. Enkele voorbeelden:
Een zilveren servetring met daarop een menu.



Servetring met Ø 5 cm en dikte 4 cm - producent: Wiskeman met datum: 1905 (AVW).

Menu:

Timbale Nationale
Saumon de Hollande sauce Vincent
Contre filet pique à la Gele
Macedoine de legumes à la Parisienne
Poulet de Bruxelles rôti salade Romaine
Gâteaux
Desserts
Vins:
Château Calon Segur
St. Marce aux Carte Blanche

Met bijbehorend schrift:

Souvenir offert par Hotel L' Esperance à Bruxelles a l'occasion du banquet des Gardes Civiques de L'armee et des Tireurs.

75ste anniversairste de L'Independance Nationale

1830 – 1905

Orfeverne Wiskeman Bruxelles

Coin des rues St. Godule et de Loxum



Broodbordje met menu (porselein-AVW)

Inktflesje: huwelijksmenu van een schrijver, menu op de zijkanten (AVW).

De tekst die we op de menukaarten aantreffen zijn zowel geschreven als gedrukt. Dit met uitzondering van de officiële maaltijden welke allemaal gedrukt zijn. Bij het drukken gebruikt

men 1 kleur, meerdere kleuren en zelfs gouddruk. Hier zal de standing en het prestige wel een beetje meespelen.

Bij geplooid menukaarten staat het menu steeds op de rechterkant afgedrukt, soms komen we ook tegen dat het menu op de linkerzijde staat gedrukt. Een foutje of dichterlijke vrijheid? De creativiteit van sommige drukkers en uitgevers van menukaartjes is zeer uiteenlopend tot zelfs bombastisch. Een creatieve drukker maakte zelfs een menukaartje voor 2 september 1893 waarop alle gangen in een ander lettertype zijn gedrukt.

Op <https://www.kookfans.nl/nieuws/lettertype-menukaart/> van 08 maart 2019 met een verwijzing naar Margriet lezen we dat *het gebruikte lettertype ons zelfs kan beïnvloeden hoe we over het eten denken*. Hierbij lezen we:

Heb je in een restaurant weleens gelet op het lettertype waarin de menukaart is geprint? Nee? Wij ook niet. Toch blijkt het best veel invloed te hebben hoe de menukaart eruit ziet. Er is een bepaald lettertype dat je namelijk het gevoel kan geven dat het restaurant gezondere gerechten serveert dan misschien daadwerkelijk het geval is. Onbewust associeer je bepaalde lettertypes met gezond eten. Goed om je hiervan bewust te zijn als je binnenkort weer eens uit eten gaat!

We hadden geen idee dat het uiterlijk van de menukaart zoveel invloed heeft op de manier waarop we over het eten denken:

Handgeschreven

Uit een onderzoek van de *Ohio State University* en *Pennsylvania State University* blijkt dat we een menukaart die handgeschreven lijkt te zijn eerder associëren met gezond eten! Een dergelijk lettertype zou er daarnaast voor zorgen dat je eerder een foto van je maaltijd op sociale media deelt.

Strategie

”Veel restaurants willen zichzelf neerzetten als duurzaam en gezond, maar weten niet precies hoe”, legt Stephanie Liu, auteur van dit onderzoek, uit aan *Huffington Post*. ”We wilden deze restaurants helpen door een marketingstrategie voor ze te ontwikkelen die ze niet op hogere kosten zou jagen. Het advies: je moet gewoon je menu in een ander lettertype printen!”

Experiment

Het onderzoek werd onder 185 mensen van 20 tot 84 jaar uitgevoerd. De ene groep kreeg een handgeschreven menukaart, de andere groep niet. Wat bleek? De deelnemers met de handgeschreven menukaart waren meer onder de indruk van de menukaart dan de andere groep. Ook had deze groep meer het idee in een duurzaam restaurant te dineren dan de groep zonder handgeschreven menukaart. En dat terwijl er precies hetzelfde op stond. Volgens de onderzoekers werkt deze truc alleen in restaurants die zichzelf profileren als gezond. ”In ‘gewone’ restaurants of fastfoodketens is het lettertype niet zo belangrijk, omdat je niet die bijzonderheid of extra moeite ervan verwacht”, zo verklaart Liu.

Persoonlijk

Waarom worden we toch zo enthousiast van een handgeschreven menukaart? Dit heeft volgens de wetenschappers misschien helemaal niets te maken met het handgemaakte aspect ervan. Want een met de hand geschreven menukaart insinueert misschien meer dat ook het eten zo natuurlijk mogelijk is gemaakt. Liu: ”Het is ook een stukje persoonlijkheid, net als wanneer iemand je een handgeschreven kaart stuurt.” Restaurantbezoekers krijgen het idee dat er echt werk van is gemaakt om het hen naar de zin te maken.

2-2. De porseleinkaart.

Porseleinkaarten worden zo genoemd, niet omdat ze van porselein zijn, maar omdat ze op porselein lijken en dat ze na 150 jaar nog niets van hun schoonheid verloren hebben. De

vroegste porseleinkaarten zijn ontstaan ca.1825. Porseleinkaarten waren, lithografische drukwerken. Voor het vervaardigen van porseleinkaarten werd karton bestreken met een mengsel van kaolien en loodwit, waarna het middels lithografie bedrukt werd. Door het gebruik van de specifieke grondstoffen en kleurpoeders verkreeg de porseleinkaart een karakteristieke witte glans en textuur. Het spreekt voor zich dat degene die porseleinkaarten liet maken bij een drukker, van betere (in de zin van rijkere) komaf was omdat de prijs toch tamelijk duur moet zijn geweest.

Eigenaardig genoeg werden porseleinkaarten bijna uitsluitend in België vervaardigd, , grofweg gedurende de regeerperiode van Leopold I met Gent, Brussel en Brugge als voornaamste centra.

Deze druktechniek werd vooral gebruikt voor het vervaardigen van visitekaartjes van winkels, fabrieken, zelfstandigen, genootschappen, scholen en ook voor allerlei gelegenheidsdrukwerken en wenskaarten. Ook was het voornaam om op die manier uitnodigingen voor lijkdiensten, huwelijksfeesten, voorname jachtpartijen en bals rond te sturen. De porseleinkaart fungeerde ook als ingangsticket, steunkaart, balkaart, ledenkaart en zelfs als loterijbriefje, maar ook voor concertprogramma's en menukaarten.

We vinden porseleinen menukaarten in alle vormen, soms echte kunstwerken. Zij bestaan in allerlei maten: van zeer klein (zoals wij nu onze visitekaartjes kennen) tot zeer groot. Wij hebben verschillende exemplaren bijna even groot als een A3.

Porseleinen (menu)kaarten zijn maar kort gebruikt, daar in de jaren zeventig van de negentiende eeuw de techniek in onbruik raakte omdat men begon in te zien dat de gebruikte kleurpoeders en loodoxide ernstige gezondheidsrisico's met zich meebrachten voor de drukkers. Tevens was dit ook een dure aangelegenheid, zeker bij grote hoeveelheden. Het sterk verbeteren van het drukwerk zorgde ook voor de definitieve teloorgang van de porselein menukaart, ook wat de vorm betreft.

Tegenwoordig worden porseleinkaarten gezien als een unieke kijk op het leven in de negentiende eeuw.



Zie verder ook in “Cauderlier – Kok voor burger en koning” van de ASG over de Gentse kok-traiteur (1812-1887), in 2005 uitgegeven.



Menukaart van een lunch (col. Het Huis van Alijn te Gent), waarschijnlijk door Cauderlier opgediend.

2-3. De benamingen.

Een eerste vaststelling is dat het taalgebruik in benamingen en in de vertalingen soms te wensen overlaat. Men probeerde te vertalen, maar dit gebeurde op een eigen wijze. Soms opteert men voor liederlijke omschrijvingen.

*** Vaststellingen bij de 19^{de} eeuwse menukaarten:**

Conclusies (in willekeurige volgorde) die ik kon trekken bij het overlopen van de menukaarten in de door mij bekende collecties:

Bij het nazien van de eerste menukaarten, ziet men grote en lange maaltijden. Tegenwoordig is dit niet meer haalbaar.

Bij het oudste menukaartje uit het Zilvermuseum Sterckshof Provincie Antwerpen is er spijtig genoeg geen vermelding van de gelegenheid (1829). Weet dat de mensen toen veel tijd hadden en dat de gasten na de middag aan tafel gingen, dit tussen 14 en 16u. en lieten zich goed verwennen. Vandaar de uitdrukking “ tafelen “. Verwijzen hierbij ook naar de publicatie “Feestelijk Tafelen” van Patrick Rambourg uit 2012 (uitgave Koning Boudewijnstichting te Brussel - zie ook zijn boek “ A Table... le menu! uit 2013).

Zo zijn er bv. in de streek van Leuven nog vele officiële instanties en verenigingen die hun menukaart in het Frans opstellen en dit toch nog een tijdje volhouden tot ver in de 20^{ste} eeuw.

In het boekje “ Leuven zit aan, feestelijk eten tussen 1850 en 1950” van Marika Ceunen en Rob Belemans uit 2006 zijn er enkele vermeldingen over de tijdsduur van officiële banketten, welke om 18 u beginnen en eindigen rond 22 u.

Tijdens deze gelegenheid werd er volgens ons ook voor het eerst kalfsgebraad geserveerd. De benaming “rôti de veau” komt van “ het roosteren van vlees “. Varkensvlees komt maar heel zelden voor in de maaltijden.

Ook de grote hoeveelheden en soorten van wild deed zijn intrede. Wat dit wild betreft is er bijna geen sprake van bv. everzwijn en konijnen, maar wel van ree en hinde, hert, fazant, e.a. hazen, Een stoverij van wild (civet: duidt niet op een wildsoort, maar op een stoofschotel van in rode wijn gemarineerd wild) en gebraad van wild wordt volop geserveerd.

Een jachtkalender is hier niet in gebruik, want men eet gans het jaar wild. De eerste jachtkalender in België is van 1846 met een aanpassing vanaf 1882. Een strenge controle zal er wel niet geweest zijn, want men blijft wild eten “ à volonté”.

Alle wild serveert men meestal met fruit en dit onder de vorm van mousse en compotes. Abrikozen en geelgroen pruimen (reine Claude) zijn erg in trek. Kastanjes worden ook geserveerd met wild.

Er staan gerechten op die vandaag niet meer geserveerd worden in onze restaurants, soms wel op bbq, tuinfeesten en koude buffetten.

Het eten van “pieds de cochon truffé” komt regelmatig op het menu, alsook “tête de veau en tortue” (kalfskop in schildpadkruidensaus), evenals “boudins” (7-1-1845).

Bij de wildgerechten komen benamingen voor die vandaag zijn beschermd: nl. watersnippen, houtsnippen, leeuweriken, lijsters. Er is zelfs een menu dat “ Gruau “ vermeldt. Dit is een kleine kraanvogel (22 oktober 1860).

Van sommige benamingen moet men de bereidingen opzoeken omdat ze vandaag de dag niet meer gekend zijn, zoals: “Manviettes glacées” (20/06/1904). Dit zijn vette leeuweriken.

Kaas komt voorlopig niet voor op menukaarten als scharniergerecht tussen het gebraad en de desserts. Er is wel al een vermelding van “ kaasbavarois “ in 1840 en als kaasschotel vind ik hen terug op een menukaart uit (vereniging) Langemarque van 25-5-1852.

Bij de vermelding “Hareng avec haricots” als koud tussengerecht vermoed ik dat men hier jonge haring (maatjes) serveert, ook gezien de datum.

Wanneer we datums volgen komen er al nieuwe gerechten bij zoals:

Vanaf 1845 is er sprake van écrivisses (rivierkreeftjes).

Vanaf 1858 maken ze consommé (heldere soep).

Op 1859 serveert men Chateaubriand (een dubbele portie rood vlees per persoon).

Vanaf 1871 komt de Ossentong in Madérasaus met rozijnen op de menukaart.

In 1859 serveert men bloemkolen met pensen, een (nieuw?) gerecht dat men regelmatig terug tegenkomt.

Vanaf 1875 begint de opmars van de schildpadsoep.

In die jaren is er ook volop sprake van kreeft à l’Americaine, een warm gerecht en de basis voor bisque. Deze soep komt sporadisch voor op de menukaarten.

Vanaf 1881 spreekt men op de menukaart over “ gerookte zalm “, maar hier als koud tussengerecht.

Er worden ook veel groenten geserveerd en fruit. Dit als garnituur en als zelfstandig gerecht.

Kardoen (Cardons) werd regelmatig gegeten. Deze groente is te vergelijken met selderij. Dikwijls serveert men de kardoen met een merggarnituur.

Bloemkool, groene boontjes, erwtjes, asperges, hopscheuten, bleekselderij, tuinbonen (Fèves de marcais 8 juli 1880), salade,....

De vermelding “ 1^{er} & 2^e “ komt voor tot ongeveer 1870. Dit zowel op de officiële banketten, de verenigingen en de familiefeesten

Bij de officiële feesten heb ik nog een uitloper op 27-10-1877 van een menu in het Nederlands met de vermelding 1^{ste} & 2^{de} service.

Deze vermeldingen hebben betrekking op “De Franse service“. Bij deze dienst worden alle gerechten per dienst op de tafel gezet en iedereen kan kiezen uit de gerechten. Koude en warme gerechten worden door elkaar op tafel gezet.

Bij de verenigingen stopt dit ook rond 1864 met één uitloper op 29-08-1867 die zelfs een 3^{de} service op het menu plaats. Dit komt in mijn verzameling slechts 1 x voor. Dit gebeurde ook met de wijnen.

Koude patés en gearneerde schotels werden dan gebruikt als tafelgarnituur. Nadien kon men deze ook opeten.

Het nadeel van dit gebruik is dat sommige mensen niet van bepaalde schotels kunnen eten, daar de schotels leeg zijn. Een “repassé” bestond toen nog niet.

Nadien is de “Russische dienst“ ontstaan. De gerechten werden door het personeel verdeeld en uitgeschept op de borden aan tafel. Dit was ook een gebruik van de Russische diplomaat Koerakin in samenwerking met Carême en dit ontstaat vanaf 1830. Het duurde nog een halve eeuw eer de Franse dienst helemaal verdween van onze bankettafels.

Soms is het ook de gewoonte, meestal in huishoudelijke kring, dat de gast zich zelf bedient terwijl de kelner de schotel aanbiedt. Langzaam begint dit gebruik zich in te werken.

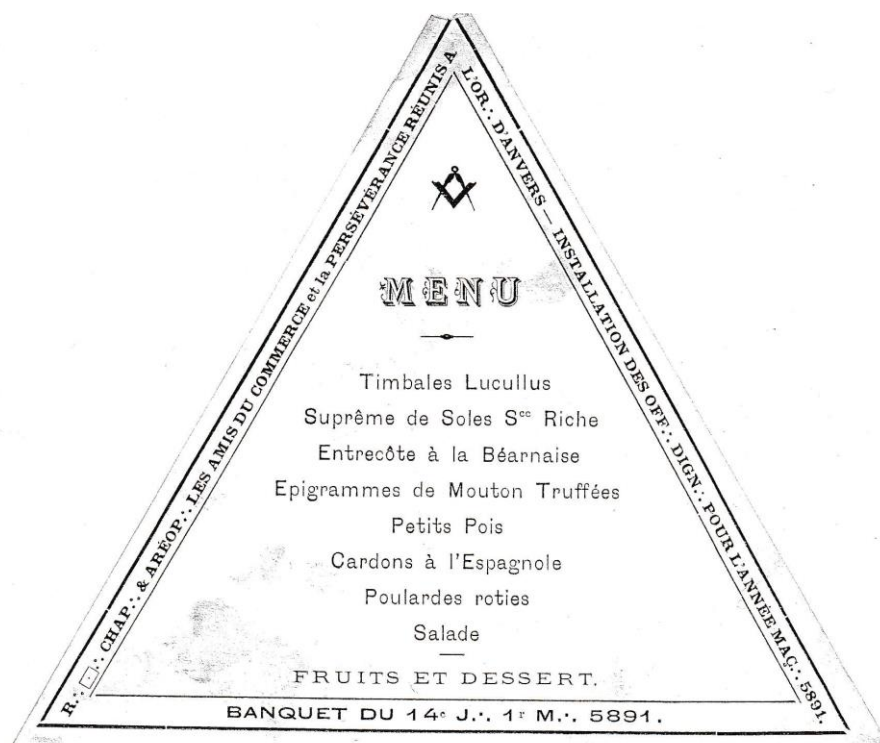
Vandaag hebben we nog een ander methode van serveren, nl. de dienst op de borden vanuit de keuken. De koude en warme borden worden in de keuken geschikt, gearneerd en afgewerkt.

Vele van deze borden (zowel warm als koud) zijn pareltjes van garnering. De “repassé “ wordt hier in de vergeethoek gedrukt (kostenbesparing?).



*Banket geserveerd ten huize Nani Venise (Carezzonic) 18^{de} eeuw.
-met de lijst van de genodigden onderaan vermeld-*

Andere menukaarten die in dit verband interessant zijn:



Menu van de Antwerpse Loge: 14 -01-1891 (VWA).

Zie ook bv. de hierna volgende *menukaart van de gouden bruiloft mijnheer en mevrouw Joseph en Jeanne Schröder uit 1896* (Collectie van de Academie voor de Streekgebonden Gastronomie) , gehouden in L'Hôtel Saint-Antoine, in navolging van hun bruiloftsfeest in dezelfde locatie.

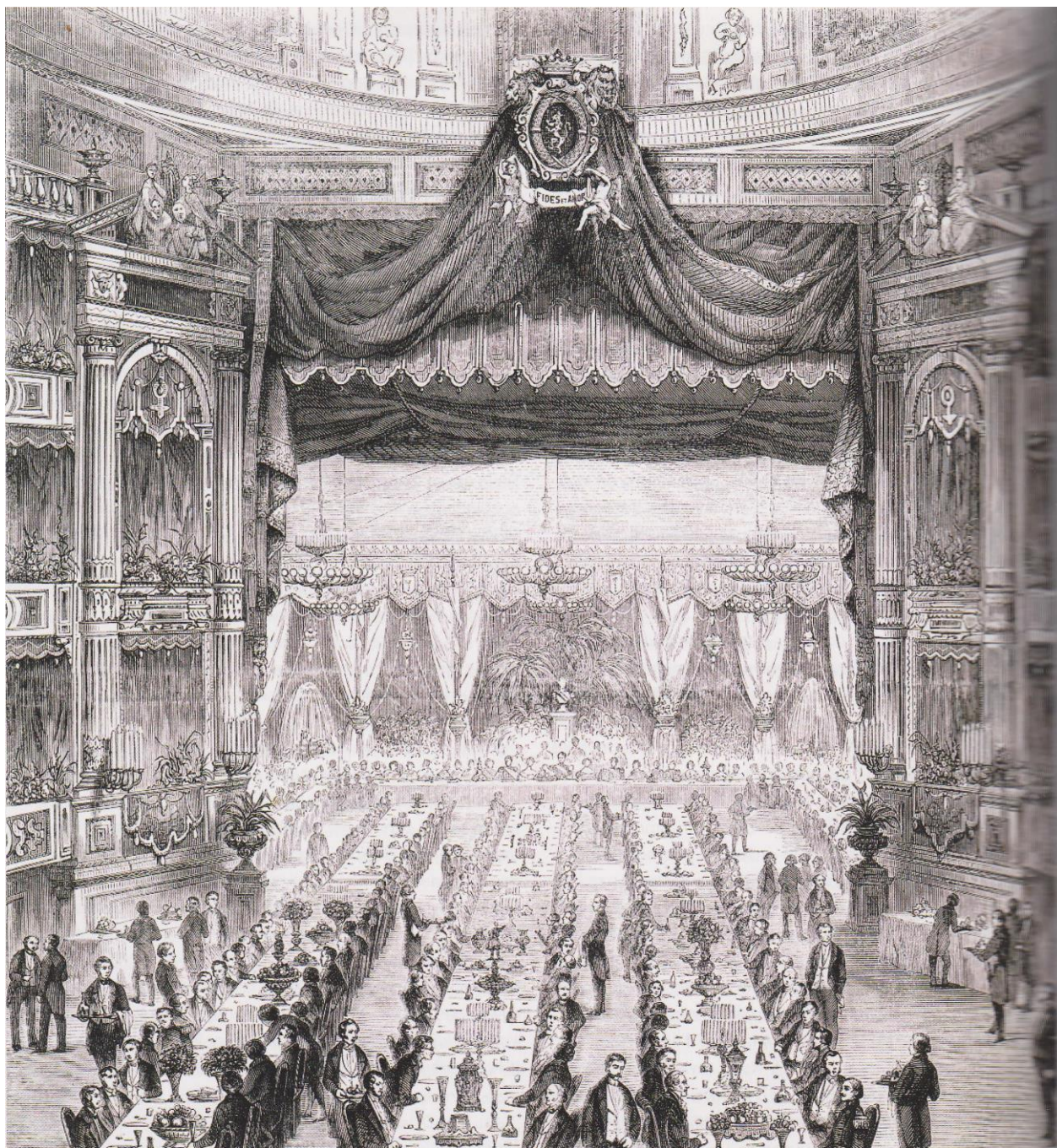


Het Hôtel Saint-Antoine was vanaf de vroege 19de eeuw een van de meest prestigieuze en drukst bezochte hotels van Antwerpen. Het perceel werd in de 16de eeuw ingenomen door het kanunnikenhuis, dat vanaf 1604 het Bisschoppelijk Seminarie huisvestte. Vanaf 1722 was hier het gasthof "Sint-Antonius van Padua" gevestigd. Het "Hôtel Saint-Antoine", uitgebaat door de van oorsprong Duitse hotelier Nicolas Schmitt-Spaenhoven, werd omstreeks 1840 heropgericht (zie ook: THJS. A. 1892: L'Hôtel Saint-Antoine, Place Verte 40. Recueil des Propriétés. 33-36). Omgevormd tot grootwarenhuis tijdens het interbellum, werd het pand omstreeks 1986 op de geschoorde voorgevel na gesloopt. Deze is sinds omstreeks 1995 geïntegreerd in een

nieuwbouwflat met handelsruimte met adres Groenplaats 40 (bron: Goossens, Miek; Plomteux, Greet: Hotel Saint-Antoine [online], <https://id.erfgoed.net/teksten/4016> - foto genomen door Elise Hooft op 19-11-2008 op beeldbank id: 121949):



Op 1 September 1856 was het een drukke dag te *Gent* met het *bezoek van de Koninklijke familie*. Het Provinciebestuur biedt een groot banket aan. De menukaart is in het Frans... Maar 's avonds gaat Leopold I met de koninklijke familie naar de Minardschouwburg om “eene Vlaamsche vertooning” bij te wonen als bewijs dat hij niet vijandig stond ten overstaande aan de taal der Vlamingen!



Banket Gent 1 september 1856 (AVW) - beeld van het gebeuren



Menukaart van het banket op 1 september 1856, gehouden in het Theatre Royal (Koninklijke Nederlandse Schouwburg) te Gent (AVW)

*** Vaststellingen bij de menukaarten van de 20^{ste} eeuw:**

Vanaf 1900 worden de maaltijden korter: 7 à 8 gangen

Bij sommige eetgelegenheden valt daardoor de sorbet als tussengerecht weg

Bij de nagerechten komt er een aparte fruitvermelding, met nadien nog een vermelding fruit als dessert.

Fruit en gekonfijt fruit werden ook gebruikt als tafelgarnering. Het werd geschikt in grote schalen, (soms met verdiepingen) en midden op de tafel geplaatst als tafelgarnering.

Ananas, omdat het toen duur was, werd veel gebruikt als garnituur en als kostelijk dessert.

Er komen ook regelmatig Belgische of Vlaamse verwijzingen (oorsprongsbenamingen) voor in de menukaart en het taalgebruik:

- truites de la Semois
- au huitres d'Ostende bleu
- poulet de Bruxelles
- witloof onder de vermelding van chicorée komt vanaf 1891 op het menu.
- Asperges de Malines
- à la Gantoise

Bijna 80% van de feestelijke menu's beginnen met oesters. Onze Oostendse oesters waren wereldberoemd, ze stonden op de tafel van vele hoven zoals Frankrijk tot Rusland. Een eerste klap kregen de oesterkwekers tijdens de Eerste Wereldoorlog toen de oesterputten werden vernietigd door de bezetter. Na de oorlog is er terug geprobeerd deze cultuur op te starten, maar tenslotte heeft de verontreiniging een eind gemaakt aan deze cultuur. We spreken dan van de jaren 1970-tig.

Vandaag is er terug een oesterkweker aan onze kust te Oostende die met succes de Oostendse oesters terug in cultuur te brengen. Hij haalt een mooi resultaat, maar de opbrengst is nog te klein voor de verdere massale verspreiding.

Hopscheuten worden ook ruim verorberd, we weten dat ze vroeger "maar" als eten voor het personeel werden beschouwd. Waarschijnlijk is toen langzaam de opkomst in onze restaurants begonnen.

Men deed moeite om primeurs te kweken, met vallen en opstaan. De prijs was dan ook navenant.

Vanaf 1913 verschijnen er aardappelkroketten op de menukaart, schorseneren, pot au feu en everzwijn....

In 1892 komt er een vermelding van een kaas als gerecht op menukaarten.

De specifieke vermelding kerstmenu on/of oudejaarsmenu komt niet voor. Vanaf 25 december 1902 is er één vermelding van " Dinde de Noël".

Op sommige menukaartjes staat op de achterzijde de plaats vermeld waar er gegeten wordt, dikwijls zijn dit adressen van privépersonen, veelal familie.

Wat regelmatig opvalt, en zeker bij feesten te Antwerpen, is dat wanneer er muziek gespeeld wordt, de eigen componisten zoals Peter Benoit, August de Boeck en andere Vlaamse muziekschrijvers niet vergeten worden.

Bepaalde gerechten uit de plaatselijke regionale keuken komen in het restaurant om langzaam uit te groeien tot klassiekers zoals: Waterzooi, Hutsepot, paling in 't groen, stoofvlees, Nieuwe haring, e.a.

De regionale en streekgerechten veroveren zo een plaats op de menukaart.

Streekproducten en gerechten worden in de kijker gesteld.

Stoverijen werden alleen thuis verbruikt. De vrouw des huizes bereidde alle vlees (?) en groenten in een grote ketel, hing deze boven het houtvuur en wanneer de arbeid gedaan was, kom men eten. Meestal 's avonds at men warm. 's Middags op het werk at men boterhammen met?

STAD ANTWERPEN

MIDDAGONTBIJT

aangeboden
aan de Officiëren der Fransche oorlogschepen
CASSINI en SAGAIE
op ZONDAG, 10 AUGUSTUS 1903, om 12 1/2 uren,
ten Stadhuize.

VILLE D'ANVERS

DÉJEUNER

offert aux Officiers des navires de guerre français
CASSINI et SAGAIE
le DIMANCHE, 10 AOUT 1903, à 12 1/2 heures,
à l'Hôtel de Ville.

Menu

Timbales d'Herbouville
Darne de Saumon à la Guillaume
Filet de bœuf Richelieu
Poulardes du Mans à l'Elysée
{ Haricots verts à la Crème
{ Harengs nouveaux de Hollande
{ Canetons de Rouen au Cresson
{ Macédoine aux fruits
{ Langoustes à la Parisienne
{ Cœurs de laitues

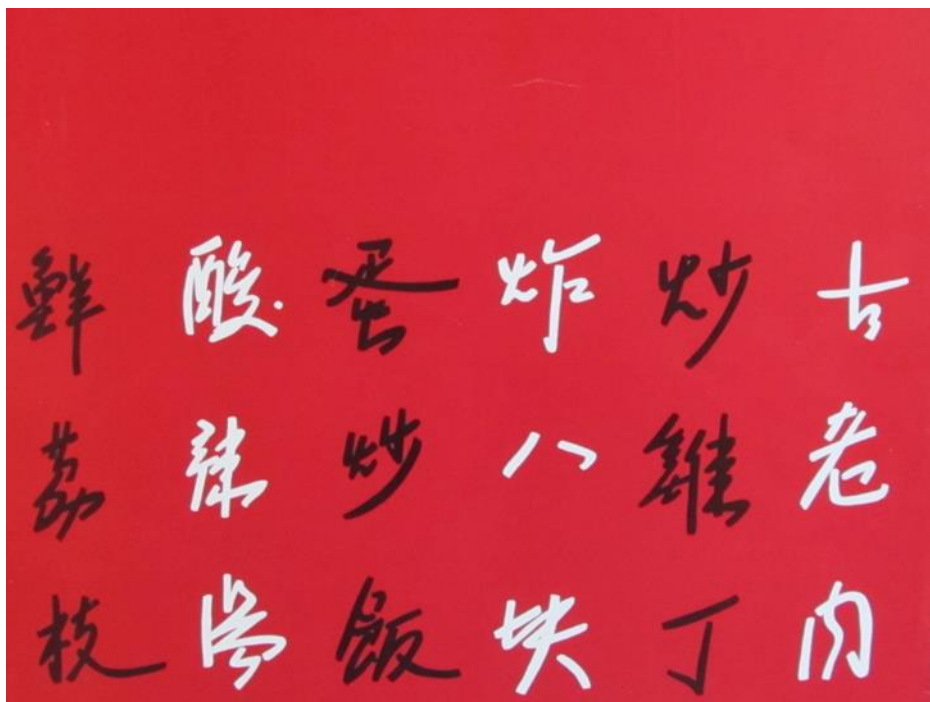
Pièces montées
Bombes Bonaparte
Fruits - Dessert

Moka

Vins

Château Loubens Claus Johannisberger Grand Pougeaux Moulis Clos du Roi		Moët et Chandon Fine Champagne Triple sec Cointreau
---	--	---

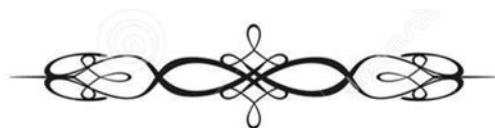
(AVW)



Chinese menukaart uit het Antwerpse - (leest van boven naar beneden) (AVW)



porseleinen menuhouder en tafel-naambordjes



BESPREKING VAN DE MENU-CULTUUR VOLGENS THEMA'S EN TIJDSPERIODES MET VOORBEELDEN EN OPVALLENDE VASTSTELLINGEN

3-1. De officiële menu's voor 1914.

Zoals hiervoor reeds besproken zijn dit menukaarten naar aanleiding van maaltijden geserveerd voor koningen, functionarissen en personaliteiten, burgemeesters, kerkelijke hoogwaardigheidsbekleders en de adel bij speciale gelegenheden zoals bij bezoeken van koningen, een blijde intrede (bv. een nieuwe pastoor), bevorderingen, aanstellingen, nieuwe gebouwen, nieuwe trein- en tramverbindingen, benoemingen, bezoek van buitenlandse boten e.d. werd er een goed feest gegeven. We kunnen dit beschouwen als een voorbeeldfunctie. Zij beschikten over de kennis, de tijd en als voornaamste: het geld.

Beginnen we bij de kaarten; veelal een groot formaat, mooi bedrukt, met wapenschilden en spreuken versierd, stadsgezichten, gebouwen, monumenten, ... Symbolen van verenigingen, leger, koning, stad en geestelijkheid werden niet geschuwd.

Het teken van de vrijmetselarij (zie ook hoger) komt geregeld voor op hun menukaarten.

Veel kleurendruk en gouddruk zijn hier vaak gebruikt.

Het gebruik van foto's (koningen, koninginnen, prinses, e.a.) komt ook in gebruik. Door de verbeterde fotomogelijkheden komt er ook verbetering in de presentatie.

De Kamer van Koophandel en de gerechtshoven waren goede klanten voor de horeca. Er heerste ook een hoogconjunctuur in ons land. Bij iedere benoeming van een nieuw lid, een promotie of in op pensioenstelling werd er gevierd. Zat men geruime tijd op de zelfde stoel (10 - 20 – of 25 jaar dienst) gaf men een feest en kreeg men een feest terug van de genodigde.

Bij de gelegenheden dat er een persoonsvermelding is, zien we dikwijls dat er alleen mannen aan de dis deelnemen, zeker bij rechtbank en kamer van koophandel. Dit gebeurt zelfs bij verenigingen. Zie nu nog in Engelse clubs, daar zijn vrouwen dikwijls niet welkom. Zelfs de dames van de eregasten wisten met een verontschuldiging weg te blijven. Indien zij alleen maar mochten aanzitten tussen al die heren, werd dit moeilijk geapprecieerd.

Het leger, zeker de Garde Civique, had ook regelmatig een banket ter gelegenheid van benoemingen en nieuwe posten. Dit zien we bv. op een menukaart van 18 december 1876 en is gegeven door de Garde Civique D'Anvers ter gelegenheid van de benoemingen van hun verdienstelijke leden.

3-2. De menukaarten met o.m. het taalgebruik.

De benamingen van de gerechten vinden we terug in verschillende talen: Frans en Latijn komen we dikwijls tegen, Tijdens de herdenking van de geboortedag van de Duitse keizer Wilhelm I te Antwerpen op 22 maart 1887 werd de menukaart zelfs in het Duits geschreven. Belgische gerechten werden in het Duits vertaald.



Menukaart voor de verjaardag van Keizer Willem I (AVW)

Bij de ASG onderstreept men dat het belangrijk te weten dat in ons taalgebied het gebruik van de Franse taal als culinaire traditie bij de middenklasse en de hogere klasse relatief recent is.

Zo verwijst de Larousse Gastronomique uit 1938 (p.403) dat de keuken in België pas vanaf 1870 de dominantie van de Franse keuken onderging.

Vanaf die periode was het normaal dat wegens het negentiende-eeuwse taalpolitieke klimaat in België, restaurants en privé personen voor hun banketten de Franse benamingen van de gerechten gebruikten. Deze evolutie constateert men op de uit de negentiende eeuw bewaarde menu's of "dichkaarten".

Een aanwijzing voor die verfransing vinden we bijvoorbeeld ook nog in 'La Belgique Gourmande' dat in 1899 te Parijs werd uitgegeven. Hierin staan enkele 'Spécimen de Dîners de

noces bourgeoises flamandes" waarbij boven de Nederlandstalige menu's "original" en boven de Franstalige "traduction" vermeld staat.

Vele van deze Vlaamse en Waalse bereidingen kregen volgens de toen heersende traditie Franse benamingen en werden vanaf dat ogenblik eenvoudigweg tot de Franse keuken gerekend bv. - blinde vinken (- oiseau sans tête) - garnalentomaat (- tomate crevettes)

Een aanwijzing voor die verfransing vinden we bijvoorbeeld ook nog in 'La Belgique Gourmande' dat in 1899 te Parijs werd uitgegeven. Hierin staan enkele 'Spécimen de Dîners de nocés bourgeoises flamandes' waarbij boven de Nederlandstalige menu's "original" en boven de Franstalige "traduction" vermeld staat.

LA BELGIQUE GOURMANDE



(Spécimen de Dîners de nocés bourgeoises flamandes.)

ORIGINAL	TRADUCTION
Zeeuwsche Oesters	Huitres de Zélande
Ossescuurt soep	Potage queue de bœuf
Kortgebak Villeroy	Croquettes Villeroy
Zalm met Dorelsaus	Salmou sauté Borel
Ossenharz met groenten	Filet de bœuf aux légumes
Getruffelde Kalis zwefels	Ris de veau aux Truffes
Reeböck rustoek met Jaekmeestersaus	Selle de chevreuil Grand-Veneur
Lever pastei met Pracht gelée	Pâté de foie à la gelée
Selderij met Merg	Céleri à la moëlle
Manshoenders op zijn scootsch	Poularde du Mans à l'écossaise
Sneppen op gerosterbrood	Dècasses sur pain grillé
Abricozen sives	Compote d'abricots
Kreften met Kruidsaus	Homard saucé aux herbes
Rousselsche salaad	Salade de Romaine
Russische Charlotte Pudding	Charlotte russe
Moka js	Glace Moka
Vruchten — Nagerecht	Fruits et Desserts

Un Flamand.

Alzo vinden we hier en daar een Nederlandse vermelding op de kaart terug. De wereldtentoonstelling te Antwerpen van 1885 was dan ook weer een gelegenheid tot meermaals de voeten onder de tafel te plaatsen. Een menukaart die hier opvalt, is deze van 1 november 1885, geserveerd ter gelegenheid van de opening van de Wereldtentoonstelling, waar alles in het Frans is vermeld, maar onderaan staat de vermelding "Vergeet die namen niet".

Later, ter gelegenheid van de Wereldtentoonstelling van 1894 te Antwerpen, vinden we voor het eerst een tweetalige menukaart terug. De teksten en vermeldingen van de maaltijd zijn in het Frans en het Vlaams (oude spelling – slechte vertaling).

Soms werd de plaatselijke naam verwerkt in de gerechten. Is het Antwerps chauvinisme hier misschien begonnen... ?



Menukaart 1 november 1855 (AVW).

De eerste pogingen tot een bewuste vernederlandsing van de Franse culinaire termen vinden we in Vlaamse kringen, begin 20^{ste} eeuw, als de taalstrijd tegen het Frans werd gevoerd. Zo wint het Nederlands eind van de 19^{de} eeuw terug veld. Al was het maar dat men begint met de erkenning dat de oorsprong van het aangeboden in Vlaanderen lag. Taalkundig moest er nog wat gewerkt worden aan juiste vertalingen. De menukaarten werden al in het Nederlands gedrukt, maar tweetalige menukaarten komen ook voor.

Zie het menukaartje uit 1897 uit Antwerpen betreffende het middagontbijt of déjeuner ten stadhuize om 12 ½ uren.

STAD ANTWERPEN.

—

R A O U T

VAN

Donderdag 21 October, 1897

ten Stadhuize.

—

Boterhammetjes met hesp of tong
 Broodjes met kaas, gerookt vleesch, hesp, tong, galantine
 of hazenpastei
 Lekkerstekken
 Zoetijs van verschillende smaken
 Champagnewijnen (L. Roederer, Moët & Chandon, Monte-
 bello, Schreider, Ch. Rivart grand
 extra, Grisart couronne et Bertrand
 carte blanche)
 Rhijnsche Schuimwijn (Rüdesheimer, Brodt carte verte,
 Assmaushäuser)
 Moselwijn (Josephshöfer)
 Bordeauxwijn (Léoville)
 Mineraalwater (Apollinaris)
 Cigaren (La Lolita, Sabroza, Cazzadores, Incomparables)

—

De buffetten zullen geschorst worden gedurende de muzikale uitvoeringen.
 Het zoetijs en de cigaren zullen slechts na het tweede deel van het
 Concert aangeboden worden.

(AVW)

Bij deze nog de vermelding dat ik in de verzameling nog plezante kaartjes vind, zoals bovenstaand eetkaartje in het Nederlands uit Antwerpen, geserveerd op het stadhuis van donderdag 21 oktober 1897. Het is een broodjesmaaltijd tijdens concert te Antwerpen. Raout is een oude Engelse benaming voor avondmaaltijd. Het was bedoeld als een kleine maaltijd tijdens een muziekconcert. Het kaartje vermeldt ook dat tijdens de muziekuvoeringen de buffetten zullen geschorst worden.

De Katholieke en Liberale verenigingen namen hier het initiatief wat betreft de vernederlandsing van de menukaart.

Het Willemsfonds te Antwerpen gaf het goede voorbeeld tot vernederlandsing al in 1876. Ook is er een menu uit 1877 gekend, waar de voertaal van heel het menu in het Vlaams is. Het betreft hier wel “ de Vlaamse Letterkundige afdeling “ van de Katholieke kring van Antwerpen. De Vlaamse beweging komt ter sprake in het land en dit ook in de menutaal.

Een eis voor meer Nederlands in de gerechtshoven en het onderwijs, vinden we terug op een menukaart uit 1893 uit Antwerpen ter gelegenheid van “ Feestmaal Den Heere Edward Coremans, aangeboden ter herdenking zijner vijf-en-twintigjarige verkiezing tot Volksvertegenwoordiger voor het arrondissement Antwerpen. Tweede Paaschdag 1893.

De vertalingen van de Franse gerechten gebeurt soms zeer amateuristisch tot zelf met een vleug humor in de benamingen.

Kwartels worden kwakkels, Poulardes worden kiekens, enz. We bezitten zelfs een menukaart uit 1872 uit Antwerpen, waar streekbenamingen voorkomen.

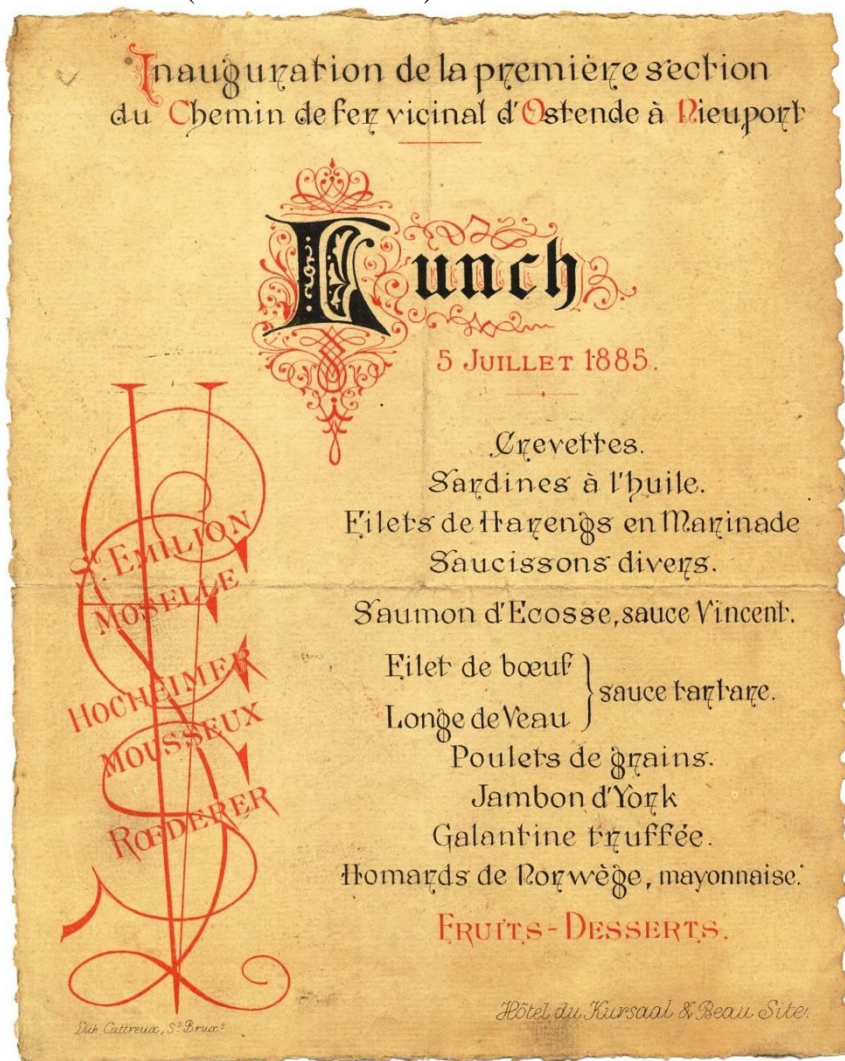


Banket 7 maart 1886 (AVW).

3-3. Voorbeeld van een menukaart bij een officiële gebeurtenis

Op zondag 5 juli 1885 rijdt de eerste stoomtram van Oostende naar Middelkerke: De loodrechte treinverbindingen tussen kust en binnenland (zoals Oostende-Brussel) waren al vroeg klaar. Een laterale ontsluiting tussen de verschillende dorpjes in de duinen en aan het strand ontbrak echter. De eerste buurtspoorweg (stoomtram) reed op zondag 5 juli 1885 tussen Oostende en Middelkerke. Een maand later werd de tramlijn doorgetrokken tot Nieuwpoort. Het was koning Leopold II die toen de eerste stoomtramlijn tussen Middelkerke en Oostende inhuldigde in aanwezigheid van het ganse stadsbestuur en tal van hoogwaardigheidsbekleders. De inhuldigingsrit vertrok om 10.30 en tegen een snelheid van 15 km/uur legde men het traject Oostende-Middelkerke af. Na een begroeting door de burgemeester Dierendounck van Middelkerke, keerde men terug om tegen de middag terug aan te komen in Oostende op de Visserskaai. Uit de krant "L'Echo d'Ostende" van 9 juli 1885 die uitvoerig de feestelijkheden van deze inwijding beschreef, citeren we: "...pour aller s'arrêter au nouveau Quai des Pêcheurs, et de là se rendre à pied à l'hôtel du Kursaal et Beau Site, où un magnifique lunch est préparé pour les invités, que le voyage a mis en appétit." En "La série de toasts terminée, chacun se met bravement à faire honneur au lunch préparé d'une manière parfaite par M. Aug. Declerck, propriétaire de l'hôtel du Kursaal et Beau Site."

Deze menukaart werd aan de ASG bezorgd door Johan Dezutter van boekhandel 't Ezelsoortje te Beauvoorde (zie ASG-collectie):



3-4. De gerechten.

Zoals onder “2-3. De benamingen” geven we ook hier onze vaststellingen (in willekeurige volgorde) bij het overlopen van de menukaarten in de door mij bekende collecties:

Men had toen een keuze uit drie soepen, vlees, vis en wildgerechten, kreeft en desserts. Je ziet aan sommige menukaarten dat er op geen geld werd gekeken. Men probeerde het vorige maal te overtroeven.

We kunnen hen beschouwen als de voorbeelden.

Genodigden op deze maaltijden zullen later gerechten en bereidingen gebruiken in feestmenu's van verenigingen en familie. Deze onderwerpen komen later aan bod.

Als we de officiële menukaarten van vóór 1914 overlopen komen we verschillende producten tegen die blijkbaar ruim werden gesoupeerd: oesters, zwezeriken, kreeften, wild in al zijn vormen, lijsters, asperges, truffels, ganzenlever, kalfskop, fruit, desserts, e.a.

Mayonnaise en “sauce tartare” worden uitdrukkelijk vermeld op de menukaart uit 1885 in het Kursaal van Oostende

Koning Leopold I was waarschijnlijk een zoetebek of was het de Koningin? Tijdens het banket van 22 september 1849 te Antwerpen werden er 8 zoete nagerechten geserveerd + dan nog de desserts.

Zoetis met verschillende smaken komt al voor op het menu als dessert en dit ook al met lekstokken (zie hoger bij de broodmaaltijd te Antwerpen) !

Iets speciaals bij de nagerechten was de vermelding van “Oeufs brouillé saus truffes”. Een maaltijd besluiten met roerei met truffels bij de nagerechten moet toch speciaal zijn. Verder zijn we dit niet meer tegengekomen.

Wijnen werden niet altijd vermeld. Indien ze vermeld worden, werden er ook grote wijnen, Porto, Madèra, champagnes geserveerd. Duitse witte wijnen komen regelmatig voor. Andere wijnlanden worden hier nog niet vermeld.(Italië, Spanje).

Iets dat in het oog springt, is dat er nergens sprake is van “Aperitief”. Met het aperitief is er iets speciaal aan de hand. Het wordt nergens vermeld op menukaarten, zeker niet voor 1960.

In samenwerking met het Radio 2- programma “Meno” ben ik te weten gekomen dat het huidige aperitief, zoals het heden gebruikt wordt, een idee is van rond 1930, maar dat later officieel in gebruik is geraakt. Eerst via officiële plechtigheden en later via de verenigingen is het aperitief ook in de familie terechtgekomen. Familiefeesten worden dan ook begonnen met een aperitief.

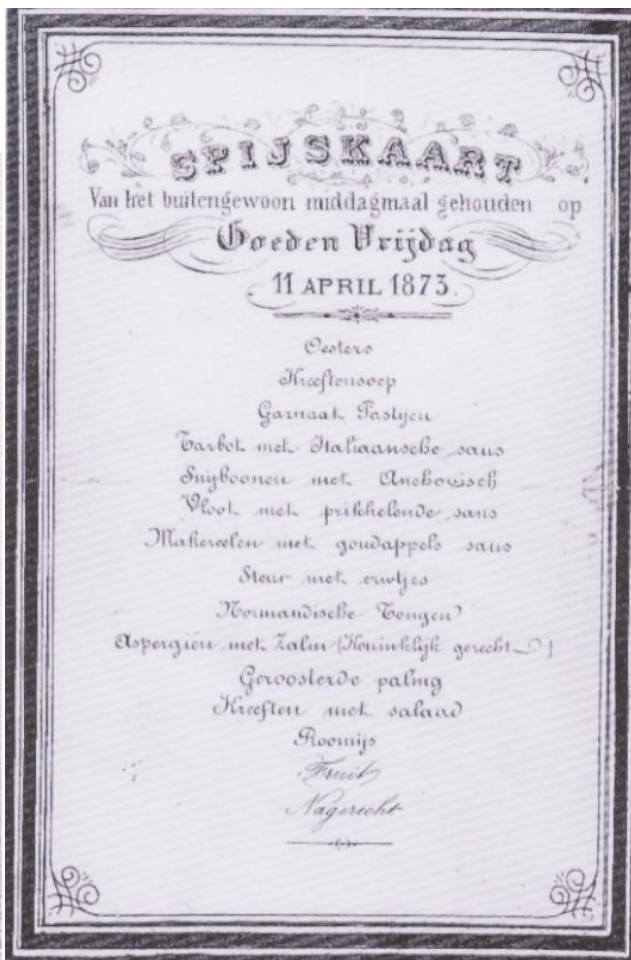
De vermelding koffie en likeuren komen soms voor.

Bij broodmaaltijden zijn er naast boterhammetjes met hesp of tong ook onze broodjes met kaas, gerookt vlees, hesp, tong, gelatine of hazenpastei. We verwachten koffie en thee hierbij, maar enkel champagnes, Rijnse schuimwijn, moezelwijn, Bordeauxwijn, mineraal water, ... worden vermeld. Voor de heren zijn er dan nog 4 soorten sigaren.

De geestelijke overheid liet zich ook niet onbesproken. Wanneer zij een maaltijd serveerden, werd het niet altijd zo nauw genomen met de kerkelijke wetten. Als voorbeeld hierbij een menu uit 1871 en 1873, geserveerd op Goede Vrijdag (Vrijdag voor Pasen) in Antwerpen.

Op de preekstoel werd de mensen verboden vlees te eten, maar een menu (1871) van 13 visgerechten + dessert is toch ook geen teken van ontbering. Op het menu van 1873 zijn er 10

gerechten met vis en schaaldieren. Natuurlijk dat er daar geen vlees meer kon geserveerd worden, er was geen plaats meer.

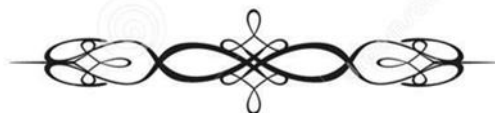


Menu's geserveerd op Goede Vrijdag te Antwerpen. Deze uit 1873 is al in het Nederlands (AVW).

3-5. Hoe lang duurde een maaltijd?

Het feit dat tal menukaart 1ste service 2de service van officiële maaltijden twee gangen telden gaf al aan dat het hier om een quasi dag gebeuren ging. Maar van het banket dat op 5 september 1864 te Maaseik plaatsvond toen koning Leopold I het beeld van de schilderbroeders Jan en Hubert van Eyck op de Markt kwam onthullen weten we ondermeer dat de koning al na de toast vertrok om naar Leut te trekken zijn goede vriend graaf Vilain te bezoeken en ook dat er bij de tweede service gewisseld werd waarbij de eerste genodigde zijn plaats liet aan zijn ondergeschikte.

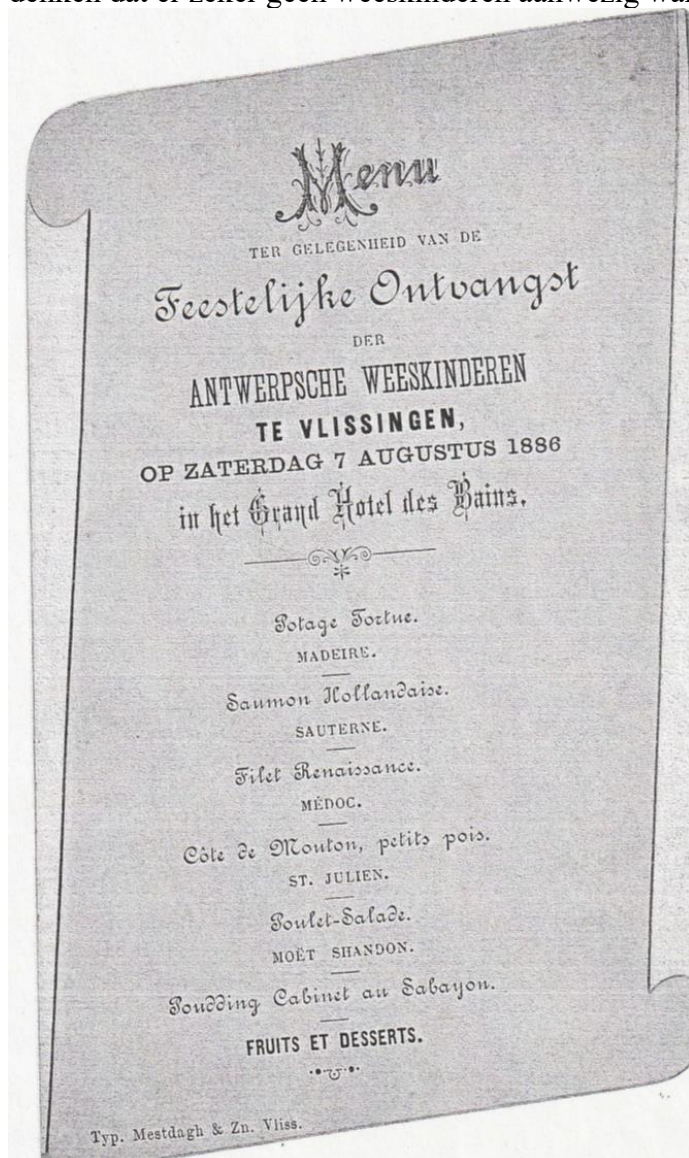
Gewoonlijk “tafelde” men rustig en nuttigde alle gerechten naar het temp van de keuken. Eén uitzondering is keizer Jozef I van Oostenrijk, die deed het zo: zolang hij zijn bestek gebruikte, kon iedereen eten, legde hij zijn bestek neer, werd er dadelijk afgeruimd en het volgende gerecht geserveerd. Dit was een veel voorkomend gebruik, ook aan het Belgische en het Engelse hof.



4-1. Verenigingen tot 1914.

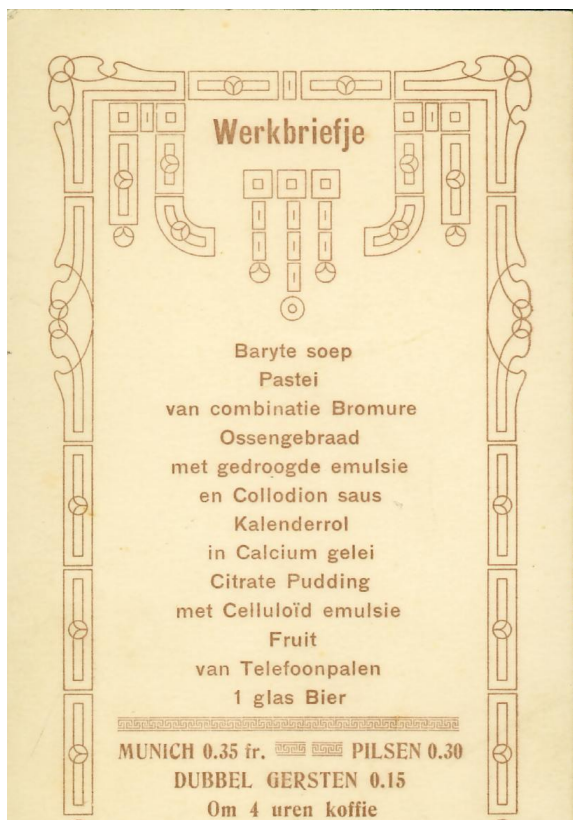
De verenigingen (ook personeelsverenigingen van bedrijven bv.) in onze streken hebben ook altijd ruim genoten van de menu's en eten. Zoals bij de officiële feesten is elke gelegenheid goed: een benoeming in een orde, aanstellingen in de gemeente of provincie, vele jaren dienst, pensioen, inhuldiging van nieuwe producten, tentoonstellingen, reizen naar het buitenland, een eerste mis, e.d.

Kijk even op het menu van 7 augustus 1886 dat geserveerd werd ter gelegenheid van de aankomst van weeskinderen te Vlissingen. Men serveert 6 gangen met aangepaste wijnen en champagne + de nagerechten. Met deze wijnen waren de weeskinderen zeker zoet, alhoewel we denken dat er zeker geen weeskinderen aanwezig waren ...



7 augustus 1886 (AVW).

Bij de vele menukaarten van verenigingen uit deze periode komt dikwijls iets eigenaardig boven, nl. dat dergelijke verenigingsfeesten meestal een mannengelegenheid zijn, zeker in het begin van de 19^{de} eeuw. Dit komt zeker aan bod bij de personeelsfeesten waar mannelijke tewerkstelling primair was.



Een mooi voorbeeld vinden we bij Gevaert-Mortsel (fotoproducten) waar sociale beweging op de fabriek Lieven Gevaert typeerde om zijn werknemers te steunen en te waarderen. Een goed sociaal klimaat was immers belangrijk voor hem.

In het Lieven Gevaertarchief vonden we een leuk 'werkbriefje' van 1901 voor een avondfeest in Mortsel in het toenmalige Allsopp's garden (nu Vanden Borre op de Statielei).

De barietsoep verwijst duidelijk naar de afdeling 'barytage' van de toenmalige nv Gevaert Photo-Producten. Deze afdeling gebruikte verse melk om het ontstaan van schuim bij de bereiding van de "barietpap" (of de "barietverf") te beletten. De barietpap bestond uit een suspensie van bariumsulfaat in een gelatineoplossing. Zij werd "gestreken" of "gegoten" op de fotopapierruwstof.



Zo ook kregen we een afdruk van de originele menu (25 jaar Minerva autofabriek 1922). In samenwerking met het archief van de stad Mortsel ontvingen we ook het besluit van de gemeente Mortsel voor de bouw van de koetswerkfabriek. Het is nu de bedoeling van deze menu uit te werken voor de viering van 100 jaar Minerva in Mortsel in 2021 als initiatief van **MORTSEL: WEER (H)EERLIJK THUIS!**, samen met projectcoördinator Dirk Brentjens

4-2. Menukaarten.

In opvolging van de officiële menukaarten gebruikten de verenigingen en andere organisaties ook allerlei andere modellen, drukwijzen en formaten van kaartjes.

Het eigenlijke standaardformaat van 29 op 20 cm (nu A4) werd natuurlijk veel gebruikt. Meestal in de breedte en dan in twee geplooid. De voorzijde wordt mooi versierd met allerhande opdrukken, soms ook het embleem van de vereniging, kleurendruk en zelfs gouddruk.

Door de verbeteringen in de drukkunst worden nieuwe druktechnieken ook hier gebruikt.

De achterzijde wordt soms gebruikt als naamplaatje, welke tevens de plaats aanduidt.

Andere formaten worden ook gebruikt, ook drukwerk op papier en linnen.

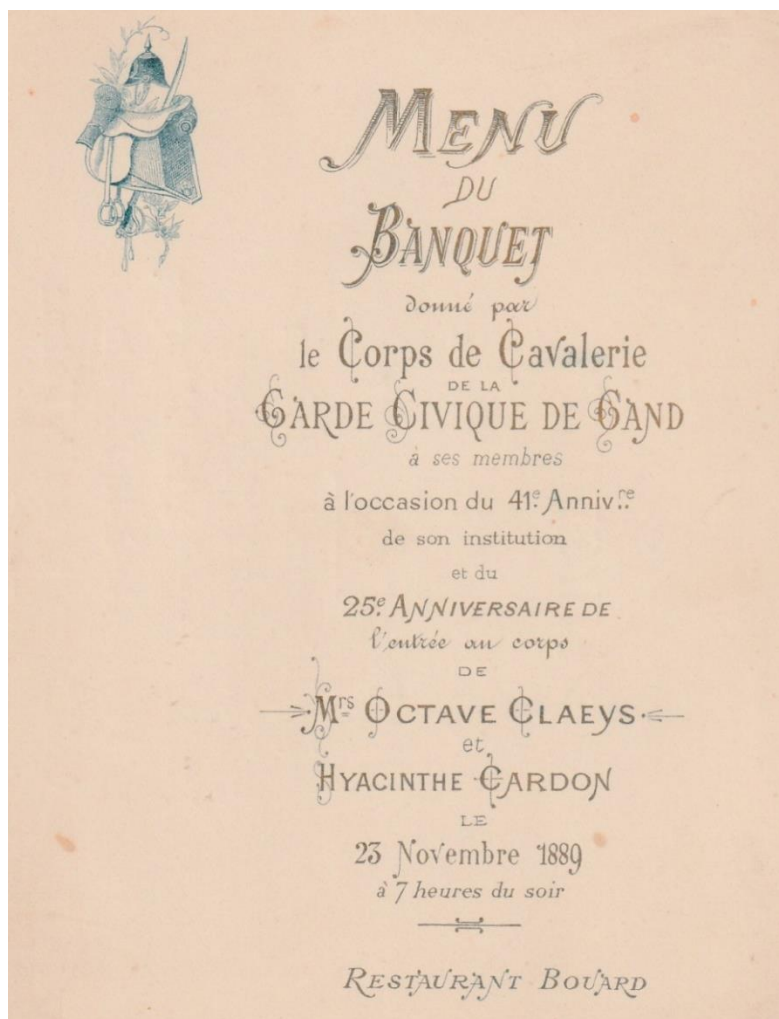
De algemene trend van bij de officiële menu's stelt zich ook hier.

Rijkere verenigingen gebruikten ook hier een grote afbeelding van het huidige A3 formaat tot kleine handwerkjes. Ook op kleinere kaartjes worden menu's gedrukt. Spijtig dat deze na kopie moeilijk leesbaar zijn.

Soms vinden we eigenlijk kleine boekjes met daarin alle vermeldingen betreffende het feest. Dit komt neer op een programmaboekje waarin voor deze gelegenheid alles is vermeld, zoals het menu, de wijnen, de liederen die gezongen werden, de muziek die gespeeld wordt, de

plaatsen met een tafelschikking, wanneer er door wie er iets gezegd zal worden, het beginuur, naam van het restaurant, enz.

Bij de benamingen worden ook al de officiële termen gebruikt die voorkomen in elk vakboek!



Menu (AVW) met: aanvang maaltijd "7 heures du soir" in het restaurant Bouard (Korte Kruisstraat 3) te Gent. Dit was een genommeerde zaak waar o.m. ook de Notarissen, de Balie van Gent, vele vieringen, enz.. plaatsvonden Baedeker-gids van 1878. Nadien ook gekend als banklocatie en Horeca-zaak Uilenspiegel. Zie ook het boek van Peter Van Windekens "Een eeuw Vlaams Huis in Gent: Uilenspiegel | Elckerlyc | Roeland 1920-2020"

Hier zien we de opkomst van humor op de menukaarten. Zie bv. een menukaart uit 1884 uit Gent. Het lijkt het wel een bonte bedoening:

*Café.
Estaminet
De Karpel*



*Kortrijksche
poort
Gent.*

BUIKVULLINGE
ter gelegenheid
VAN DE JUBELÉ VAN DE SOCIËTYT
DE MIETJESPAKKERS
op Maandag, 11 Februari 1884, om 7 ure 's avonds.

MENU.

*Kattejongens (alias Konijnen)
met Vlaamsche jongens (alias petaters) wel gezouten.
Kaas met gewarmde kallooren*

DESSERT

*Havane - sigaren.
Hollandsche pijpen met Kopraaltoebak.*

*De noodige
liedjes
door byzondere
Artisten*



*en Declamatie
van de
Kleine Zondekens
(zeven Scheetjens)*

(Bib. Univ. Gent)

Mietjes zijn in het Gents dialect 'een weinig mannelijk persoon, slappe vent' Maar, het betekende in die tijd ook keukenmeid. Zie het Gentse straatlied (ca. 1800) van Mietje de Keukenmeid:



*Ik heb laatstmaal met liefde gevrijd
Een jonge Fransche keukenmeid
Een aardig meisje naar mijn zin
Het was mij genoeg als ik bemin
....*

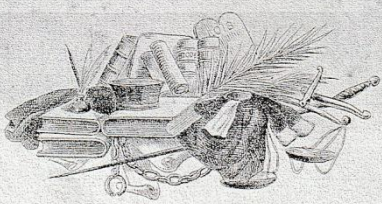
Vandaag "De Karper", naar een vanouds bekend café-estaminet "De Karpel" bij de Kortrijkse Poort (Kortrijksesteenweg 2-4) waarbij het afgerond hoekhuis en dateert van bij de 19de-eeuwse stadsuitbreiding.



foto 30-08-1978 – toestand van het pand zoals onze ASG-voorzitter het kende in de jaren 1960 (foto: Inventaris van het cultuurbezit in België)

4-3. De gerechten.

Bij het overlopen van menukaarten in deze categorie uit de periode van voor W.O. I merken we dat in opvolging van de officiële banketten hier vaak hetzelfde stramien te bespeuren valt. ***Ook hier de opmerking dat als we een datum vermelden deze slaat op een menukaart aanwezig in onze (n.v.d.r.: deze van Albert Van Wassenhove - AVW) verzameling.***



BANQUET
OFFERT A
MAITRE ACHILLE EEMAN,
BATONNIER DE L'ORDRE,
à l'occasion
du Cinquantième anniversaire de son admission au Barreau.
PAR
L'ORDRE DES AVOCATS
PRÈS LA COUR D'APPEL DE GAND
LE 25 NOVEMBRE 1882.

<p>F. AERNAUT M. BAERTSOEN H. BALLION V. BEGEREM THEOD. BEKAERT Ben. JOS BETHUNE J. B. BILLIET CH. BODDAERT Is. BODDAERT ACH. BRAECKMAN OCT. BRUNEEL E. BUNNENS ALF. BUYSSE JOS. BUYSSE HIPPOCALLIER EV. CANNARAET ALF. CLAEYS PR. CLAEYS GER. COOREMAN A. GRUYT EUG. DAUGE JOS. DAUGE POL. DAUWE H. DEBAETS EM. DE BEIL EDM. DE BOCK GAM. DE BRABANDER P. DE BREUCK CH. DE BROUWER A. DE BRUYCKER FR. DE BUSSCHER CH. DE CLERQ H. DE DEYN EUG. DE DRYVER J. DE DRYVER EUG. DE HEMPTINNE ED. DE JAEGHER TH. DE KEYSER EM. DELECOURT FR. D'ELHOUGNE JOS. DELLAERT ED. DE NOBELE EDM. DE PERRE EDM. DE POTTER JUST. DE RAEDT L. DE REU ALB. DERVAUX M. DE SAEGHER L. DE SMOULIN JOS. DE SMET J. DE VICHE V. DE WILDE EM. DOUDAN L. DRUBBEL AD. DUBOIS J. DUGNOLLE ALB. DUTRY OSG. DUWELZ AL. FRAEYS ALB. FREDERICQ F. GEVAERT CH. GILQUIN OD. GILMET AM. GODERUS AUG. GOETGHEBUER</p>	<p>URB. GOMBAULT ALB. HAUS THEOD. HEBBELYNCK R. HERSSENS G. HEYNDERICKX JUL. HOEDEZ L. JANSSENS DE BISTHOVEN HIPPO. LAGRANGE OCT. LANDYS CH. LEBEGUE JULES LÉGER TH. LÉGER CH. LEIRENS P. LENSSENS TH. LIBBRECHT A. LIGY HIPPO. LIPPENS E. LOGTENBURG E. LOPPENS A. MECHLYNCK L. MONTIGNY G. MOREL ED. MUYSHONDT A. NYSSENS G. PARMENTIER A. PRAIGN VAN ZUYLEN M. RENARD G. RODENBACH AUG. ROLAND ALB. ROLIN HIPPO. ROLIN ALPH. RUYSSEN ALF. SERESIA C. SIFFER ALB. SOLVYNS EM. STEVAERT V. TIBBAUT KYAN. ASKER P. VAN BIERVLIET IS. VAN BRANTEGHEM J. VAN CLEEMPUTTE L. VANDEN BOSSCHE J. VANDEN HEUVEL O. F. VANDEN STEEN DE JEHAY O. VANDER ECKEN V. VANDER HAEGHEN A. VANDER MENSBRUGGHE F. VANDER STICHELEIJ ALB. VANDER STRAETEN G. VANDER STRAETEN L. VANDER STRAETEN G. VAN GHEENDT CH. VAN HOLLEBEKE E. VAN KERKVOORDE L. VAN OOST CH. VAN WAES J. VAN ZELE A. VERBAERE EDM. VERHAEGHE DE NAEYER L. VERMANDEL G. VERSPEYEN AUG. VERSTRAETEN G. WAELBROECK EDM. WILLEQUET</p>
---	---

MENU.

Huitres d'Ostende.

Potage Tortue.

Concombre royal.

HORS D'OEUVRE.

Croustades à la Lucullus.

RELEVÉS.

Turbot, sauce mousseline.

Filet de bœuf Malignon.

Poulardes à l'ivoire.

Chicorées au jus.

ENTRÉES.

Chevreuil à l'anglaise.

Purée de marrons.

Faisans de Bohême truffés.

RÔTS.

Bécasses rôties sur canapés.

Buisson de Homards.

PÂTISSERIES.

Gâteau royal.

GLACES CAFÉ ET VANILLE

FRUITS, DESSERT.

Banket Orde der Advocaten uit Gent op 25 november 1882 met vermelding van alle genodigden; 131 personen, allemaal mannen (AVW).

Onze vaststellingen (in willekeurige volgorde) zijn o.m.:

Zoals bij de officiële menu's wordt er ook hier in de jaren 1850-1890 regelmatig gesproken van Een "1^{ste} service en "2^{de} service", maar het duurt toch tot 1856 voordat er een "Punch" of een "Sorbet" wordt geserveerd tussen de maaltijd door. Men gebruikt dit gekoelde drankje om de tafel terug te kunnen dekken en om de nieuwe bestekken voor de tweede dienst in te leggen. Voor de dames serveerde men dan veelal een sorbet en voor de heren een gekoelde Calvados.

Ik bezit zelfs een kopie van een menu van 29 augustus 1867 waarop er een 3^{de} service vermeld is, maar normaal werden er twee diensten voorzien (Franse dienst) en de nagerechten kwamen als aparte dienst op tafel.

Waarom weet ik niet, maar in navolging van de officiële maaltijden en banketten blijft 80 % van de menu's beginnen met oesters, zowel uit binnenland als uit het buitenland. Er was waarschijnlijk een grote aanvoer en kweek, of ze waren heel goedkoop. Het afrodisiacum van de oester kan hier ook een rol hebben gespeeld.

Zo komen we bij de soepen. Hierbij begon men medio jaren 1800 met lichte soepen te serveren, consommé (heldere bouillon), heldere groentesoep, ossenstaartsoep, schildpadsoep, ...

Afgezien van een kreeftensoep en een schildpadsoep, komt er geen vissoep op het menu. Een palingsoep op 7-04-1871 is een uitzondering. Zoals Cauderlier het nog in 1861 het geeft, werd de gewone kreeftensoep toen gemaakt zonder room in de bereiding. Nu is het juist andersom.

Door kennis en verbetering van de technieken, nieuwe producten en gerechten, komen er andere soepen op het menu:

Potage tapioca aux quenelles (19-05-1859) een soep gebonden met tapiocakorrel en fijne balletjes als garnituur.

Potage Chasseur wildsoep (4-10-1861).

Bisque – kreeftensoep (11-04-1873).

Potage Ecossais – schapensoep (27-11-1891)

Potage Contessa, een kippensoep met sla, asperges, truffel.

Vanaf 1895 komen er soepen op de menukaart met de vermelding van “ crème de” of “roomsoep....” Zo vinden we op een menu uit Contich (Kontich 16-01-1901) een Potage Crème d'Ecrivisses. Vanaf deze periode komt er regelmatig roomsoep op tafel in afwisseling met een “lichtere” of “heldere” soep

In 1902 verschijnt er tomatensoep op tafel.

Het verbruik van *oesters, wild, vis* is overdadig.

Het onderwerp van de oesters in het begin van bijna alle menu's heb ik al aangehaald.

Zalm, tarbot en zeetong waren zeer populaire vissen.

De alom gekende “Zeetong op Normandische wijze” komt zeer vroeg voor op de menu's. Ze is al terug te vinden op de menukaart uit 1829.

Tarbot en zalm wordt zeer vaak geserveerd met een Hollandse saus. Dit is een saus die veel voorkomt en is een botersaus op basis van eidooiers, kruiden, citroensap en boter..

Rivierkreeftjes worden in dezelfde hoedanigheid gebruikt.

Kreeft kwam ook op bijna alle menukaarten voor, meestal onder de benaming ” Buisson d'Homard “wat neerkomt op een gekookte kreeft. Ze werd meestal geserveerd met sla en een mayonaisesaus. Afgeleiden van de mayonaisesaus komen ook voor.

Van kreeft maakte men ook de kreeftensaus, welke bij andere vissoorten werd geserveerd.

De aanvoer van zalm en de tarbot begint blijkbaar te verminderen en/of werd te duur bevonden. Ze worden langzaam vervangen door andere vissen zoals forel, snoek, zalmforel, kabeljauw, makreel, sardines (3-05-1885).

Vanaf 1864 verschijnt gerookte zalm sporadisch op het menu.

Koude vis-aspics komen ook voor, soms met paling.

Ook deze gerechten kunnen op verschillende plaatsen in het menu voorkomen, als voorgerecht, als een der hoofdschotels en zelfs als afsluiter voor de desserten.

Let even op, want vanaf 1862 verschijnt er iets nieuw op de kaart, nl. hareng of haring met snij en andere boontjes. Gezien de datum op de kaart (juli): is er hier sprake van een primeur?

Bij de *wild- en gevogelte*gerechten komen we soorten tegen die nu in onze streken ofwel uitgestorven zijn of beschermd zijn.

Bij deze wildschotels (weinig tot geen konijnen) is er een groot gebruik van truffels, ganzenlever, groenten- en fruit aanwezig. Enkele benamingen die we aantreffen:

Chapons – kapoenen (gesneden haan).

Sarcelles – talingen.

Lijsters met kroutjens (9-09-1856).

Ortolans aux feuilles de vigne (ortolaanvogel).

Griffes - kauw (2-05-1859).

Canaris aux olives – kanarievogel (21-07-1863).

Bécasses à la Lorraine (houtsnip) (24-02-1867).

Bécassines – watersnip.

Perdreux – patrijs

Pluviers dorés – regenvogel.

Lijsters met Peer (31-10-1880).

Bartavelles – steenhoen (15-01-1889) enz....

Op een menu van 1 november 1882 staat er zelfs “ Mauviettes à la chasseur”. Dit zijn vette leeuweriken.

Zoals bij de officiële maaltijden is hier het gebruik van wild gedurende heel het jaar gewoon. Een jachtkalender is ook hier niet van toepassing.

Kalkoen, duiven, eenden, herten, reeën, soms konijn, kwartels (kwakkels), kip (kieken) en haas komen regelmatig voor. Soms gebeurt dit als zelfstandig gerecht en hoofdschotel, soms verwerkt in pasteien.

Kippen (kiekens – Brusselse kiekens) worden goed gebruikt en verorberd. Ze worden verwerkt

met fruitsoorten of salade. Het koninginnenhapje of de alom gekende “Bouchée à la Reine“ of vidé komt ook voor. Vandaar dat men waarschijnlijk van het overschot van het kookvocht een gevogeltesoep heeft gemaakt. Het koninginnenhapje komt gewoonlijk vóór de soep op de menu.

Koude kip met sla en mayonaisesaus wordt ook geserveerd.

Rood vlees, zoals de runderfilet komt dikwijls voor. Het wordt zo ook genoemd. Later komt de benaming “Ossehars” (var.: ossenhars, ossenharst, ossenhaas, ...) op het menu. Ossenhaas ook wel runderhaas, tournedos, biefstuk van de haas, filet, genoemd is de benaming voor een deel van de lende van het rund en staat bekend als het mooiste deel van het rund met heerlijk zacht en mals vlees dat je vooral niet te lang moet bakken.

Koninklijke Katholieke Harmonie Amicitia (1805) uit Eeklo. Feestdag voor deze patroonheilige van muzikanten, kerkmuziek, dichters, ... is 22 november

De oorsprong van de benaming “Ossehars” moeten

we zoeken in de Ossenvlees. Een os is een gecastreerd mannelijk rund waarbij de castratie



meestal gebeurt wanneer de dieren nog jong zijn, op een leeftijd van tussen de twee weken en enkele maanden. Door de verminderde testosteron-productie groeien ossen langzamer dan stieren maar zij worden daardoor wel zwaarder gespierd dan koeien. Met een met vet geaderd vlees waardoor het vlees zeer mals wordt.

Runderfilet wordt soms met een sausbenaming en met groente benaming vermeld.

Vanaf 1890 komt de term “Rosbeef “ op het menu voor. Hiervoor werd dan veelal een andere kwaliteit (minder duur) dan runderfilet gebruikt.

De benaming “Chateaubriand “ komt voor vanaf 19 mei 1859. Chateaubriand is oorspronkelijk een zeer dik stuk rood vlees, gesneden uit het kleinhoofd en gebraden, op de grill gegaard of gebakken. Het is niet altijd van de ossenhaas gesneden, vroeger sneed men het ook uit andere delen van het rund.



Menukaart van de toneelafdeling van de Koninklijke Burgerkring van Antwerpen en die als naam droeg “De Wintervlieren”. Vlieren, Flieren (Antwerpen), ...zijn dialectiesche benamingen voor de gele muurbloem, waarvan geweten was dat het sap van de plant verlichting brengt bij keelpijn en goed is voor de stembanden.

Deze plant doet ook denken aan “Het kindeken Jezus in Vlaanderen” van Felix Timmermans met: “... tussen gulden wintervlieren, het fijne bleke hoofd van Maria ontwaarde ...”

Op deze kaart merken we “ossenwarts” en... met Croquetten (1907!)

Er komt zelden *varkensvlees* op het menu. Raadpleeg hiervoor Cauderlier (1861), die varkensvlees beschouwt als arme mensenvoeding.

Daarom is het ook mogelijk dat er geen “marcassin” of everzwijn op het menu komt. Dit komt er wel veel later op, na de eerste wereldoorlog.

Wel is er een vermelding op het menu uit Langemarq van “Hure de Sanglier en gelatine” wat eigenlijk een koud gerecht is.

Wat wel al eens op het menu voorkomt is een hespbereiding: Jambon au Madéra, Jambon de Westphalie (15-07-1846), ...

Lamsvlees werd meestal geserveerd als “cotelettes”. Bij kleinere (?) menu's vinden we soms ook lamsrug en/of lamsbout terug.

Wat *Kalf* betreft, vinden we in 1886 het gerecht “Kalfsgebraad” met die vermelding op een menu.

Kalfszwezerik (een van het kalf afkomstig orgaan, dat ook wel de thymus genoemd wordt en dat door liefhebbers van orgaanvlees als een delicatessen beschouwd wordt) komt dikwijls voor op de menukaarten. Het wordt geserveerd als zelfstandig gerecht of in een bladerdeeggebakje (vidé).

Een apart onderwerp hier is de “Tête de Veau en Totue” (kalfskop op zijn schildpad's)

Dit deel van het kalf en de zwezerik waren voorlopig de enige delen van het kalfsvlees dat op een menukaart prijkt.

Het komt wel regelmatig voor bij Cauderlier. Hij heeft een bijzonder lekkere bereiding in zijn kookboeken. Dit komt ook regelmatig aan bod in de boeken van Simenon (Maigret). Dit is niet zo vreemd want Simenon kwam uit Luik, hield enorm van de Luikse keuken, en daar is “tête de veau en tortue” populair. Let wel op dat het gerecht niet geserveerd werd zoals het nu is te verkrijgen in de handel. Het gerecht werd zowel warm als koud geserveerd, wat niet op het menu vermeld wordt. Serveert men het warm, dan schenkt men er een Madérasaus bij met schildpadkruiden. Het vlees wordt, na het zienden, afgepeld en in stukken versneden. Van de bouillon kan met soep en saus maken. Het geheel werd dan met een schildpadkruidensaus en ruim wat Madérawijn overgoten en warm geserveerd.

Het gebruik van tomaten, champignons, augurken en hardgekookte eieren is voor recentere bereidingen. Het koud serveren ook. We vinden ze dan ook terug op zowat alle plaatsen in het menu, bij het begin of als afsluiter voor de desserts.

Wat wel opvalt, is dat er op de kaarten ook “*andere*” *gerechten* op de kaarten vermeld worden dan deze die voorkomen op de officiële menu's. Ik som hier voorbeelden van op: Pieds de Cochon aux truffes (varkenspoten – op de kaart dikwijls aangegeven als varkensvlees - met truffel op een kaart van 27-10-1845).

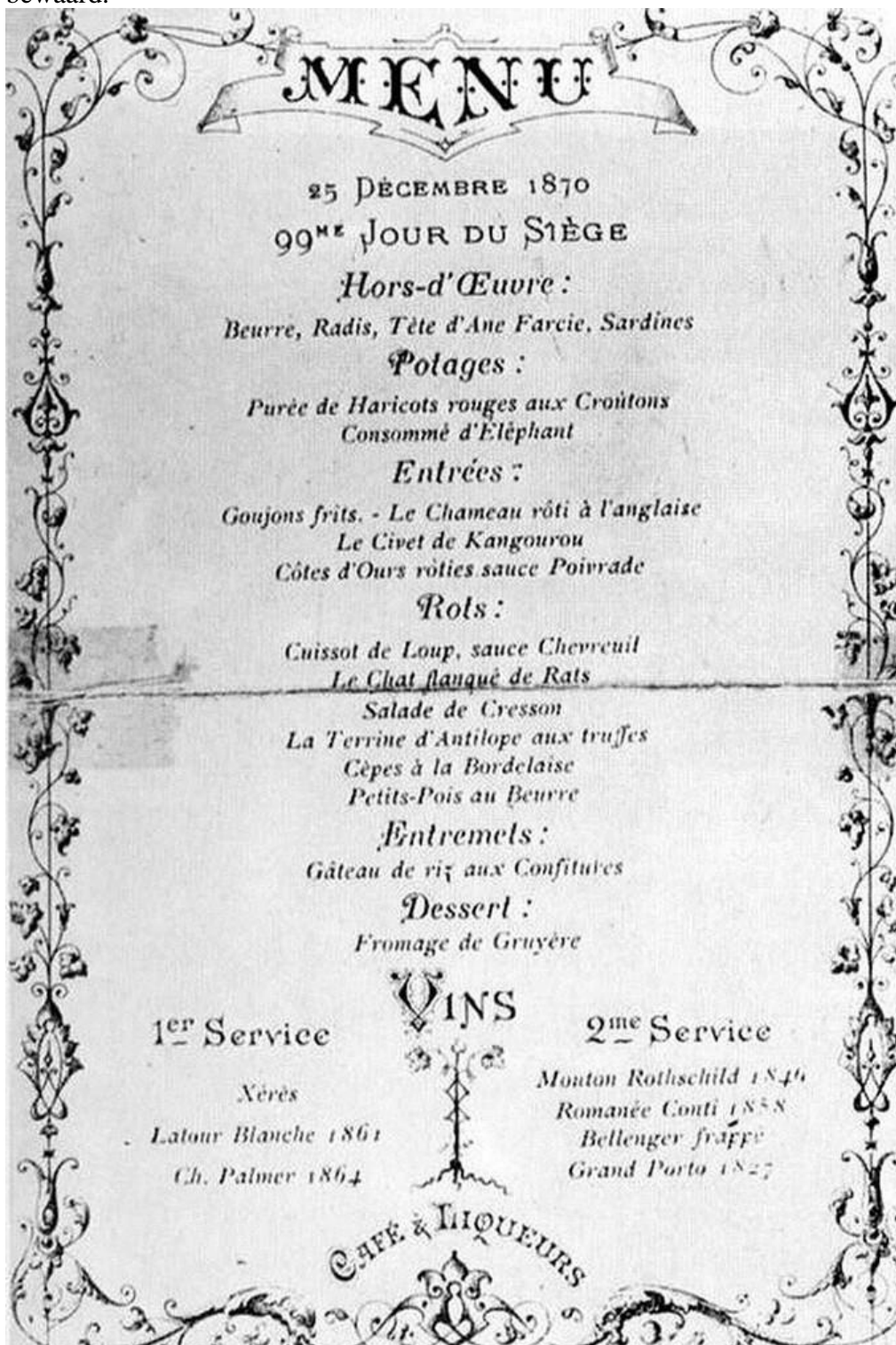
Boudins (wordt vermeld op een kaart gedateerd 7-01-1845), maar deze werden gemaakt van fijn gehakt, niet de pensen van tegenwoordig.

Langue de veau – tête de veau (op een kaart van 29-08-1847).

In onze (AVW) - collectie hebben we ook een menu van 2 oktober 1871 (waarschijnlijk Antwerpen naar het wapenschild onderaan) waar er sprake is van: hamburgers, worsten/brood, coco (is het vruchtvlies van een rijpe kokosnoot dat geraspt wordt en daarna langzaam gedroogd), klumpelkoeken (of kluppelkoek, een langwerpige kruidkoek in de vorm van een dikke plank, soort gemberbrood, ontbijtkoek, kruidkoek, e.a.)

Verschiert er niet van wat de mensen allemaal eten bij honger. In zijn boek “Als kok in Frankrijk” van Bart Van Loo schrijft hij dat er tijdens de Duits-Franse oorlog van 1870-1871

in Parijs de “dierentuin werd opgegeten”. Er is zelfs een Kerstmenu van 25 december 1870 bewaard.



Menu 1870: tijdens het beleg van Parijs heeft men de dierentuin opgegeten! Wel met klasse wijnen. (AVW).

Hoe kwam het zover? We schrijven 1870. Frankrijk is de belangrijkste natie op het Europese vasteland. Ten oosten van Frankrijk bevinden zich de losse Duitse staatjes die zich willen verenigen tot een grotere Duitse Bond. Frankrijk, beducht voor deze snel groeiende macht, verklaart de oorlog aan Pruisen, de grootste van die Duitse staatjes. Maar de organisatie van het

Franse leger liet nogal wat te wensen over en de Pruisen stonden binnen no-time in september van het jaar 1870 voor de poorten van Parijs.

De stad wordt belegerd, er kan niets in of uit en de winter is in aantocht. Maar de honger maakt de Parijzenaars creatief en de slager verkoopt een ander soort vlees: er werden tijdens het beleg duizenden honden, katten en ratten geslacht en opgegeten.

Aan de Rue St. Honoré in het wereldbekende café-restaurant Voisin zit Alexandre Étienne Choron met de handen in het haar voor zijn Kerstmenu en dit op de 99ste dag van de blokkade. Hij kwam op het idee om dieren van de dierentuin te slachten en op te dienen als exotische gerechten. Zo hoefde men dan ook de dieren niet meer te voederen.

Wat we onze voorvaderen wel moeten meegegeven is het grote verbruik van *groenten en fruit* tijdens de maaltijden; we noteerden: voetselderij, champignons, fijne erwten, salade, groene boontjes, artisjokken, asperges (1855), bloemkool (1857) en kardoentjes die zeer in trek zijn. Een groentemengeling komt soms ook voor.

Langzaam komen ook andere groenten en fruit in gebruik zoals olijven (21-07-1863), schorseneren (29-10-1864).

Tomaten of pomodoro verschijnen onder deze benaming vanaf 1870. Ze werden eerst gebruikt in soepen, maar al vlug in sausen. Tomatenpuree komt later langzaam op de markt. Men bereidde de tomaten met kruiden en zeefde ze door een teems (zeef) [Cauderlier]. Ook Jean De Gouy vermeldt dit ook in zijn kookboek (La Cuisine et La Pâtisserie Bourgeoise).

Als we paddestoelen serveren is het gebruik van morilles niet ver weg. Zoals al gemeld is het gebruik van truffel overdadig. Vele gerechten worden er mee afgewerkt of opgevuld.

Een succesproduct dat regelmatig op menukaartjes toen voorkwam is: “Jets de Houblon aux oeufs pochés” ofwel hopscheuten met een gepocheerd eitje. Dit lijkt een succesgerechtje te zijn dat een lange tijd als warm tussengerechtje werd geserveerd.

Asperges zijn ook een geliefd gerecht. Ze worden vermeld “ met eieren “ of koud met mayonaise.

Witloof serveert men als “Chicorée en branche“ op een menu 5 december 1876. Wel wordt er dikwijls een loopje genomen met de data, want op elk moment van het jaar serveert men ze. Er is zelfs een vermelding “Primeur” uit december. In 1879 serveert men “ Chicorée au jus”, in 1889 chicoree Flamande, in 1895 witloof met vleesjeugd.

De Vlaamse balie eet dan op 25 januari 1869 witloof in kaassaus.

Op 4 oktober 1886 is er sprake van salade de chicorée (koud).

Aardappelbenamingen komen soms ook op het menu (22 augustus 1877) als “pommes châteaux” (gebakken aardappelen in tonvorm).

Frieten verschijnen voor het eerst op een banket-menu in 1896, tijdens de tournee van Sarah Bernhart. Op 9 december 1896 werd haar 30-jarige carrière in Parijs gevierd. Het begon met een banket in het Grand Hotel ter ere van de beroemde actrice. 's Avonds werd een apotheose van Sarah Bernhardt gegeven in het Renaissance Theater, waar laatstgenoemde verschillende scènes van Phaedrus en het overwonnen Rome uitvoerde .



Een uittreksel van de menukaart uit 1896

Voor fruit zijn appel, krieken, abrikozen, perziken, kastanjes, pruimen en peer erg in trek.

Bij wild serveerden ze toen ook al kastanjes en kastanjepuree.

Fruit werd zowel als garnituur bij gerechten als een zelfstandig dessert geserveerd. Meestal onder zijn eigen naam of gewoon onder fruit.

Zoet en desserts vullen het laatste gaatje nog op. Bij de nagerechten en /of desserts is er steeds een groot gebruik van fruit, van ananas, aardbeien, druiven, perziken, abrikozen,.. Ook treffen we de vermelding van macédoine (vruchtensalade of ook wel fruitsalade genoemd, is een salade die bestaat uit allerlei soorten vruchten en fruit in stukjes gesneden) naast de eenvoudige vermelding “ fruit “.

Bij speciale gelegenheden is er een “ Pièces Montées “ van gebak. Dit is een pronkstuk van het nagerecht, ook pronkgebak genoemd.



Pièce Montée met fruit en desserts.(AVW).

Let wel op dat er buiten deze P.M. nog andere desserts werden geserveerd; roomijs is ook een typisch nagerecht dat regelmatig voorkomt.

Het gebruik van taarten en gebak, puddingen, geleien, bavarois sluit een maaltijd ook dikwijls af.

Op een menukaartje uit Langemarq van 25 mei 1852 komt een vermelding van “fromage” voor, vóór de desserts en na het vlees. Kaas wordt dan niet altijd gebruikt om een maaltijd af te sluiten.

Het vermelden van de drank komt weinig voor. Drinkt men dan wijnen, dan komen de grote gekende klassiekers te voorschijn. Waarom het geen regel is dat wijn en andere dranken vermeld worden is mij een raadsel en dit is niet alleen op kleine menukaarten, meestal ook op grote menukaarten.

Het vermelden van koffie en een likeur komt regelmatig voor, meestal dan weer bij echte “mannenmaaltijden”. Het is een menu waarop naast wijn, bier, koffie, water, ook sigaren, enz. voorkomen. Vergeet niet dat de mannen een maaltijd veelal besloten met een goede sigaar of met het roken van een sigaret..

Weet hierbij dat in het midden van de 19de eeuw (omstreeks 1850) de eerste sigarenfabrieken zich in Belgische steden vestigden en komt een nieuwe Spaanse rooktrend overgewaaid naar onze contreien: de eerste voorgerolde sigaret. Vanaf 1880 kwam de productie in Amerika tot een doorbraak nadat James Bonsack de eerste sigarettenmachine uitvond. Deze kon 200 sigaretten per minuut produceren. Ook later waren het soldaten die het gebruik van sigaretten verspreidden: Amerikaanse en Britse soldaten deelden tijdens en na de Eerste en de Tweede Wereldoorlog sigaretten uit aan de bevolking.

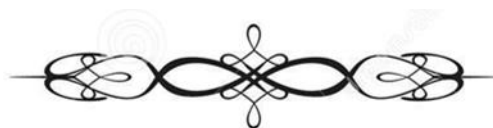
4-4. Besluit:

Bij de verenigingen tussen 1829 en 1914 werd er goed gevierd. Voor elke gelegenheid werd een maaltijd geserveerd, bij speciale gelegenheden meermaals: vb. tijdens de wereldtentoonstelling van 1894 te Antwerpen heeft de horeca goed zijn kost verdiend. De geestelijkheid liet het ook niet aan hun hart komen en feestten goed mee: de eerste mis, bisschopwijding, 25 jaar pastoor, bij kerkelijke feestdagen, ... zelfs op Goede Vrijdag. Voor veel van deze gelegenheden is er nu haast geen tijd meer.

De vernederlandsing van het menu komt voor. Vele menukaarten worden “al dan niet in het juiste” vertaald in het Nederlands. Bij de overheid gebeurt dit schoorvoetend, soms tweetalig, maar na 1900 komt het algemener voor.

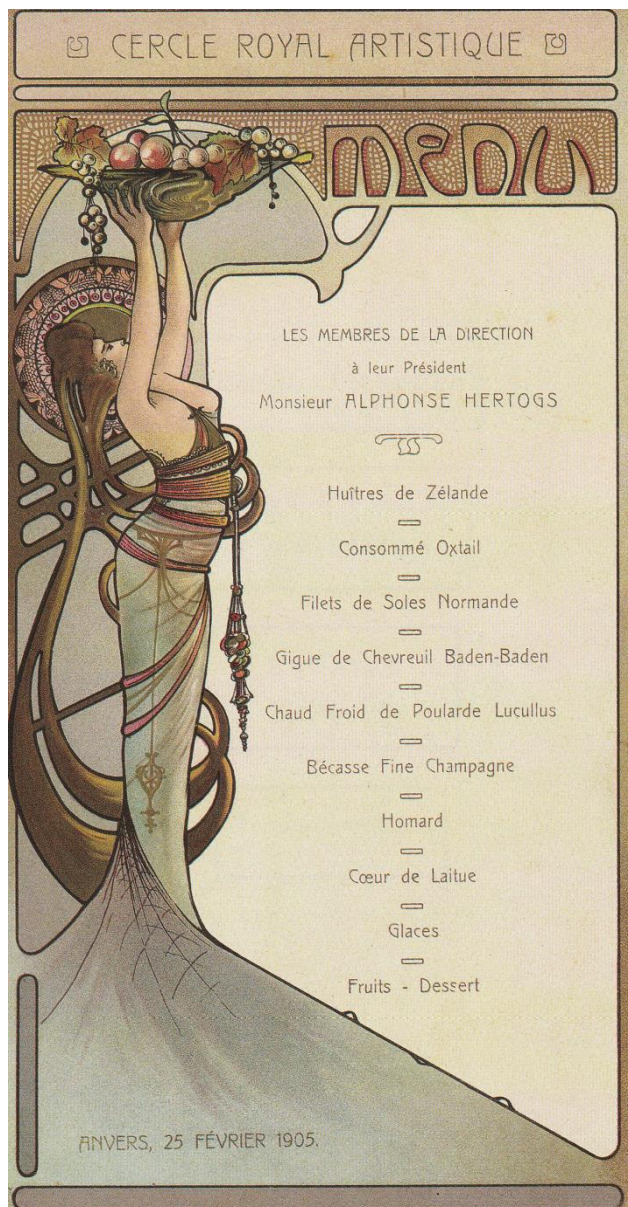
Met primeur en data werd er weinig rekening gehouden, men at heel het jaar wild, asperges, hopscheuten, e.d. maar we merken duidelijk de “veralgemening” van de goede keuken en het kennismaken met nieuwe bereidingsmethodes, groenten- en fruitsoorten, .. via de deze collectieve maaltijden!

Ook het drukwerk voor het maken van menu's evolueerde. Er werden nieuwe technieken gebruikt. Men drukt nu op karton, gekleurd of niet, met gouddruk, met het gebruik van foto's, op zijde, groot en klein formaat.



5-1. Familiefeesten tot 1914.

Het eind van de 19de eeuw was een interessante periode in de lokale geschiedenis. In de loop van de tweede helft van de jaren 1800 verdween quasi het analfabetisme. Voor families is dit een grote periode. Er is een overvloed aan producten en gelegenheden. Op cultureel vlak wordt de bevolking, vooral deze der steden overspoeld met de “Belle Epoque” mentaliteit. Alles kon en mocht in deze moderne tijd. Men vierde volop huwelijken, communies, jubilea, ... Dit alles zal bruusk stoppen met de Eerste Wereldoorlog.



Menukaart in “Belle Epoque” stijl - 25 februari 1905 (AVW).

5-2. Menukaarten.

Het eerste wat opvalt voor deze periode is (1829 – 1914) is dat het model van de uitvoering en de kaart kleiner wordt. Soms komt er nog een groot formaat (A3) voor, maar weinig. Het merendeel is het formaat A4, dat in twee wordt geplooid. Wat ook opvalt, is dat minder gangen

gereserveerd worden. Dit begint zo vanaf 1880. De vermelding van 1st en 2de service valt dan ook weg.

Het drukwerk blijft rijkelijk, soms sober, soms eigen tekeningen en het gebruik van foto's verbetert.

Buiten papier en licht karton is er ook druk op zijde en doek.

Het is ook de periode dat binnen de bevolking het begrip 'klasse' ontstaat waarbij de betere klasse zich wil onderscheiden en zien we nog menukaarten waarbij de druk zeer creatief en rijkelijk is, en waarbij zilver en gouddruk regelmatig voor komen. Vele van deze kaarten zijn dan ook een pareltje van drukkunst en afwerking. Ook speciale effecten komen hier voor, de creativiteit is groter dan bij de voorgaande reeksen.

Is het typisch of wat, op geen enkele menukaart staat er een plaatsaanduiding, zeker geen vermelding van horeca.

We zien dan ook dat de drukkerijen zich gaan specialiseren en dat de drukmethodes verbeteren. Er zijn enkele drukkerijen die zich echt bezighouden met dit drukwerk die onderaan wel de naam van de drukkerij vermelden. We komen regelmatig de zelfde firma's tegen van gevestigde drukkerijen, welke we ook op andere menukaarten (feesten, huwelijk,.....) aantreffen.

Ik bezit een kopie van het menu van 17 september 1865 van het communiemenu van de Hertog en de Hertogin van Brabant. (8 gangen + dessert)..We veronderstellen dat Antwerpen toen een goede naam had op culinair vlak, daar de drukker van het menu en het eethuis zijn gelegen te Antwerpen: Drukkerij: S. Mayer à Anvers [deze drukker komt dikwijls voor bij de menukaarten] en eethuis: Maison Lambo – Frères et Soeur -Anvers

Ik ben zelfs enkele menukaartjes tegengekomen die gebruikt werden "als pochette". Zo klein was het formaat. Het kleinste gedrukte menukaartje in de verzameling van het Sterckshof/fotomuseum uit die periode (geserveerd op 20 juli 1890) heeft een formaatje van 5.8 cm bij 8.5 cm en bevat 7 gangen en drie desserts. Een mooie tekening begeleidt het menu.

De taal op de kaart blijft in hoofdzaak het Frans, maar vanaf september 1877 bezitten we de eerste Nederlandstalige familiemenu.

Samen met het vormsel en het doopsel vormt de eucharistie is één van de drie initiatiesacramenten. Vanaf de *eerste communie* worden de kinderen als volwaardig lid van de gemeenschap van Christus beschouwd. Kinderen in Vlaanderen doen als sinds de *16de eeuw* hun eerste communie, al was dat aanvankelijk op latere leeftijd. Kinderen moesten immers eerst voldoende onderricht hebben gekregen over het geloof, waardoor de eerste communie doorgaans op de leeftijd van 12 plaatsvond. In de 17de eeuw veranderde dit toen de kindercommunie werd, op de leeftijd van 7 jaar, werd ingesteld.

Van wanneer af de communie ook gevierd wordt met een maaltijd weten niet. De oudste menukaart in mijn bezit met betrekking tot een communiefeest is van 15 juli 1862.

Wel eigenaardig is dat er vroeger een heel jaar door Communiefeesten waren, zelfs op 2 september 1877 werd er communie gevierd. Vanaf dan gebeurt de plechtige communie veelal in het voorjaar, vanaf april tot begin juni.

Het voorafgaand H. Vormsel werd vroeger persoonlijk door de bisschop of zijn hulpbisschop toegediend. Dit duurt tot ongeveer 1946. Uit een Kadoc-studie blijkt dat de bisschop van het Bisdom Mechelen-Antwerpen half juni te Mechelen was, einde juni te Lier, begin juli te Kontich, eind juli te Antwerpen en op het eind van augustus in de streek van Hoogstraten en Turnhout. De bisschop deed de grote stad, terwijl de hulpbisschop zich met de kleinere dorpen

bezig hield. Vanaf 1960 is er een verandering in dit gebruik. Uit een herderlijk schrijven van deze periode, wordt er aan andere geestelijken dan bisschoppen de toelating gegeven het H. Vormsel toe te dienen.

Vóór 1910 (in dat jaar stelde paus Pius X de leeftijd van de eerste communie vast op zeven jaar) en was er meestal sprake van één communiefeest. Dit gebeurde zo rond de leeftijd van 12 jaar. Om het kerkbezoek wat aan te wakkeren werd er toen een splitsing gemaakt in eerste en plechtige communie. De eerste communie vanaf 7 jaar, de plechtige communie vanaf 12 jaar is van latere datum. Er is sprake van “ Première Communion”, “ Eerste Communie“, “Eerste Communie”, Eerste H. Communie”, “Het vormsel “ en van de “Plechtige (H.) Communie”. Bij vele families werd het vormsel helemaal niet gevierd en was de Eerste of Kleine Communie een louter gezinsgebeuren tegenover de Plechtige Communie dat eerder familiaal was en nog altijd is. Het zwaartepunt (dus ook het feest) verschoof naar de plechtige of Grote Communie. Bij de menukaarten uit die tijd is het niet altijd op te maken of het hier gaat over een eerste of een plechtige communie. Hierop zijn nog wel uitzonderingen waarbij men al in de 19^{de} eeuw deze splitsing maakte. Wel is het zo dat Christelijke symbolen en tekens voorkomen op de menukaart, alsook het gebruik van gouddruk. Op de rijkelijke en andere bedrukte menukaartjes wordt op de rugzijde soms de naam van de gast vermeld, zodat het menukaartje ook de plaats aan tafel aanduidt.

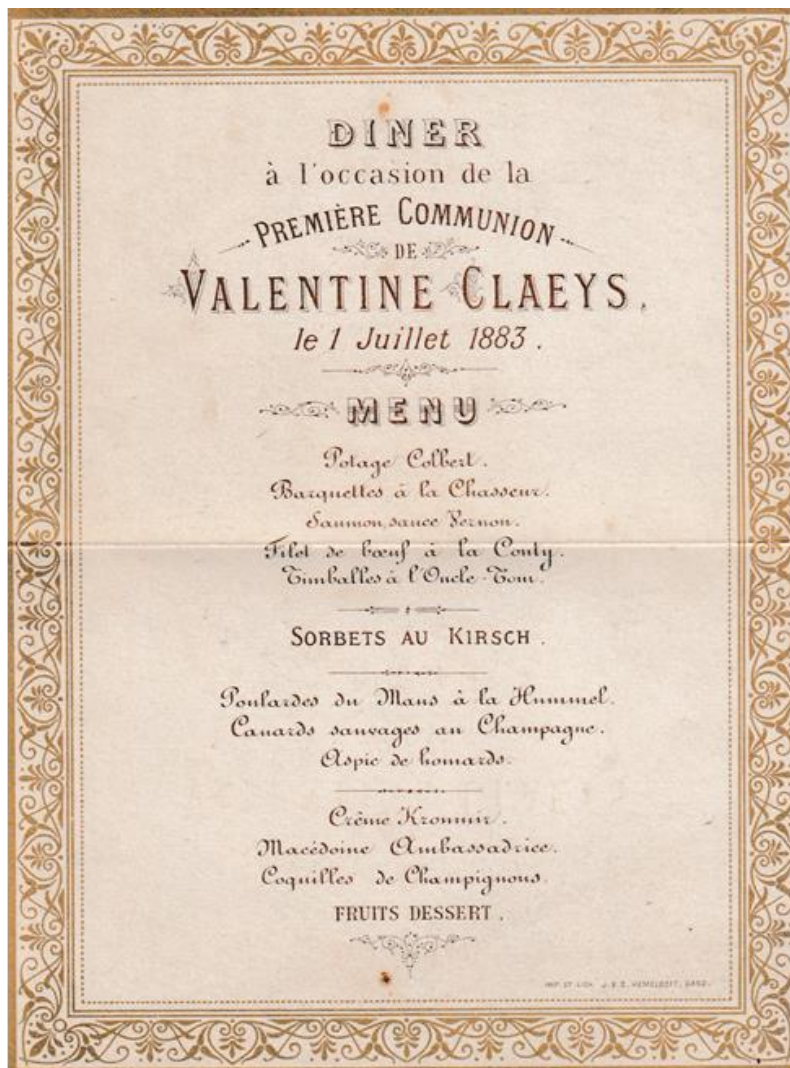
Zie de menukaart ter gelegenheid van de eerste communie van twee zusters, vermoedelijk uit Antwerpen (Lith S. Mayer Anvers). Het kerkelijk feest was waarschijnlijk op 9 april en het feestmaal op 16 april 1876.

Er werden 14 gangen geserveerd + sorbet + 3 desserts en piece montée. Nadien vermeldt het menu nog: glaces, Ananas, Fruits et Dessert. Gezien de omvang van het “eet-gebeuren” is er hier sprake van rijke klasse en een familiaal gebeuren. Men liet dit dan ook zien tijdens de maaltijd.



(collectie AVW)

Een soortgelijk voorbeeld is het Eerste Communiemenu voor Valentine Claeys op 1 juli 1883:



Eerste communiemenu 1 juli 1883 (AVW)

Adolescentie is de overgang in de ontwikkeling tussen de jeugd en volledige volwassenheid, hetgeen een periode representeert waarin een persoon biologisch, maar niet emotioneel volgroeid is. De leeftijden die beschouwd worden als onderdeel van de adolescentie verschillen per cultuur. Bij ons is dat meer de tegenhanger van de plechtige communie, het huidige lentefeest. Dat de niet-Christelijke families ook al in de jaren 1800 de overgang naar de volwassenheid vierden, kunnen we illustreren met onderstaand voorbeeld. Deze menukaart is duidelijk Egyptisch geïnspireerd.

De Aegyptiaca inspireerden inderdaad een hele generatie kunstenaars. Zowel de Description als de Denkmäler dienden als inspiratiebron voor de versiering van de Egyptische tempel in de Antwerpse Zoo, opgetrokken in 1856 om de olifanten en giraffen onderdak te bieden.

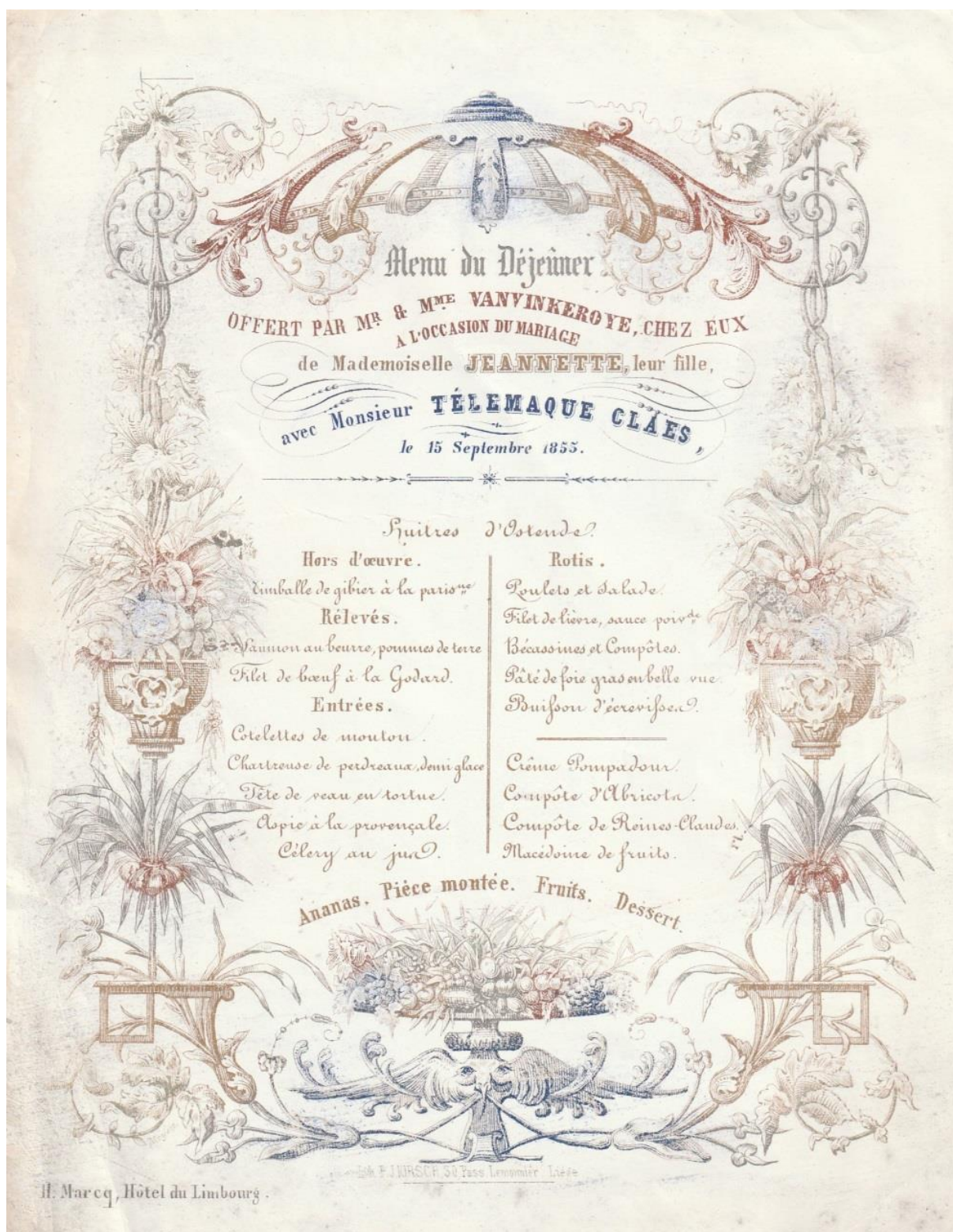


Feestmaal "l'adolescence" Anna op 4 mei 1890 (AVW)

Het **huwelijk** kent zo'n lange geschiedenis dat we eigenlijk nooit meer stilstaan bij het ontstaan van ervan. De trouwdag zoals we die nu kennen is een dag vol romantiek en liefde voor elkaar. Vroeger zag dit plaatje er heel anders uit. Het huwelijk was meer een verplichting dan een eigen keuze en draaide voornamelijk om economische belangen. De huwelijken van toen waren gearrangeerd: de ouders van de bruid bepaalden met wie er getrouwd werd. Vooral bij de goeuden werd er getrouwd om bezit zoals erfenissen of grond binnen de familie te houden. In de 19e eeuw werden huwelijken nog wel geregeld door de betrokken families, maar een groot verschil ten opzichte van werd er ook steeds meer gelet op de achtergrond en interesses van de bruid en bruidegom en dat zowel de bruid als de bruidegom mochten aangeven of ze de gekozen partner geschikt vonden. Zo'n bruiloft niet meer dan een feestelijke bijeenkomst met naaste familie en andere genodigden om een "overeenkomst" te vieren.. Vandaar dan ook dat het menu vergelijkbaar was met deze van de officiële gelegenheden.

Ook huwelijksverjaardagen werden van oudsher gevierd met een feestmaaltijd voor voornamelijk familie en vrienden. Dat een 50 jarig huwelijksjubileum een gouden jubileum is, weten we meestal wel. Een 25 jarig huwelijksverjaardag is een zilveren jubileum en dat is voor

velen ook wel bekend. Ook andere huwelijksjubilea hebben een naam, maar de naamgeving verschilt per land, soms zelf per regio. Volledige lijsten kan men op o.m. www.huwelijksjubileum.com/huwelijksjubileumnamen.html en andere websites aantreffen.



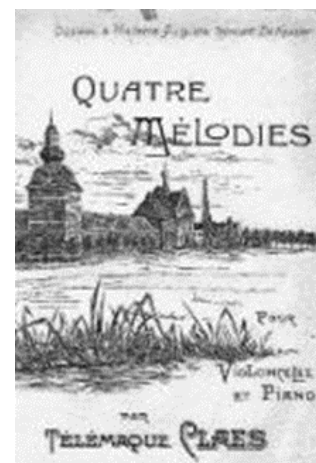
Huwelijksmenu 15 september 1855 (AVW).

Dit feest werd gehouden in "Hôtel du Limbourg" op de Havermarkt nr. 8 te Hasselt, in 1780 gebouwd (en nu nog staat) op de plaats van het "oudt raedthuis" zoals het toen ook nog

genoemd werd. Dit was toen eigendom was van baron Julien de Cecil, burgemeester van Hasselt, die het gebouwencomplex als hotel verhuurde. Vanaf 1852 tot 1867 werd het uitgebaat door Hendrik Marcq Voor de uitgebreide geschiedenis van het pand verwijzen we naar het boek “Hasselt intra Muros” en de website www.Hasel.be (vanwaar ook de foto)



Télémaque Claes (1831-1913) was meer dan dertig jaar eigenaar en beheerder van de voormalige abdij Herkenrode. Van 1874 tot 1884 was hij burgemeester in Kuringen. Net als zijn vader en grootvader was Claes erg geïnteresseerd in muziek. Hij componeerde Chanson de Herkenrode voor cello en piano. Télémaque was ook jarenlang voorzitter van de rederijderskamer De Roode Roos. Hij overleed in Kuringen in 1913. Joanna Gerardina Elisabeth (Jeannette) Vanvinckeroye, geboren te Hasselt op 22 september 1831 als dochter van een rijke stokersfamilie overleed op 10 augustus 1884 te Hasselt-Kuringen op Herkenrode, 52 jaar oud



Elisabeth (Jeannette) Van Vinckeroye (bron: Koen Vanvinckenroye), Télémaque Claes en de partituur met de afbeelding van de abdij (bron: Hasel) (J.C.)

5-3. De gerechten.

De gerechten blijven hetzelfde als op de officiële menu's en banketten en worden alle andere producten, die op de officiële- en verenigingsfeesten aanwezig zijn ook gebruikt zoals asperges, truffels, ganzenlever, hopscheuten, kreeft, e.a.

Ofwel waren ze op of mochten de kinderen het niet, maar vele communiemenu's beginnen zonder oesters.

Bij het inkorten van het menu vervalt zeer vlug de sorbet. Hierop zijn nog wel uitzonderingen. Als men op het einde van het menu nog “glaces, ananas, fruits et dessert” vermeldt dan diende het gebruik van ananas als versiering en pronkstuk. Ananas was toen zeer duur en diende als tafelgarnering. Bij traiteurs werd de ananas niet gegeten, maar meermaals gebruikt. Het was een teken van standing.

Wild werd er nog altijd goed genuttigd, alsook de groenten en fruit. De jonge kalkoen bv. werd afgewisseld met eenden, kapoen, braadkippen, fazant, duiven en zwaan.

Wel komen er nieuwe gerechten en producten op het menu, zoals het alom gekende kippenpasteitje, jonge kalkoen (Dindonneaux), de coquilles Milanaise en zalmbereidingen (zowel koud, warm, gegrild,...).

Worden verder als nieuw ervaren:

Bavarois au Kirsch (9 juli 1873 te Antwerpen)

Morieljes, staarten van rivierkreeftjes, Hollandse haring met boontjes, crème met aardbeien op (3 juli 1875 te Antwerpen)

Kalfszwezerik met tomaten (op een menukaartje uit Parijs, gedateerd 20 juni 1878)

Snijboontjes met hesp (11 juni 1882)

Gebakken forel, nieuwe aardappelen, gerookte zalm uit Holland (op een huwelijksmenu van 16 mei 1882)

De vermelding “aardappelkrokotten” op een communiemenu (19 maart 1893)

Chicorée au jus (6 januari 1904).

Bij de desserten komen er nieuwe trends, zoals de vermelding “Pâtisserie”, crème de....., Het opkloppen van wit van eiwit heeft men ook onder de knie, want af en toe komen we dit tegen zoals bij het huwelijksmenu van Léon en Juliette op 20 januari 1897 waar men “Ruches en meringue” serveert bij de nagerechten.

In de hele reeks van menukaarten, die ik heb doorzocht voor deze periode, is er nergens of weinig sprake van kaas voor het nagerecht.

Als er wijnen vermeld worden, dan serveert men zeker geen “tafelwijn”, maar een gamma van Franse klasse wijnen. Champagne wordt ook vermeld.

Bij de drank wordt dikwijls begonnen met een Madeira of een Porto; het ontstaan van de aperitief ...

Wat er dan op het menu verschijnt buiten de steden, het platte land, geven de menukaarten geen directe informatie omdat als we hier feesten met menukaarten aantreffen, het deze van de goeude burgerij zijn.

Het is onbegonnen werk om de menukaarten uit de verzameling afzonderlijk te bespreken. Beperken we ons tot:

De Communie op 9 april 1876 met het feestmaaltijd op 16 april 1876 bij gelegenheid van: « Première Communion de Mélanie et Gabrielle Scheurmans » te Antwerpen.

Menu in bijlage

Wijnen in bijlage

Het drukwerk is verzorgd, de menukaart kan in drie delen geplooid worden. Links het menu, rechts de wijnen en in het midden de gelegenheid (wel is er een taal- of schrijffout gemaakt: nl. Château neuf du Pape moet zijn: Châteauneuf-du-Pape).

Men serveert 9 gangen vóór de sorbet.

Men begint met Huitres (oesters) gevolgd door een lichte heldere soep.

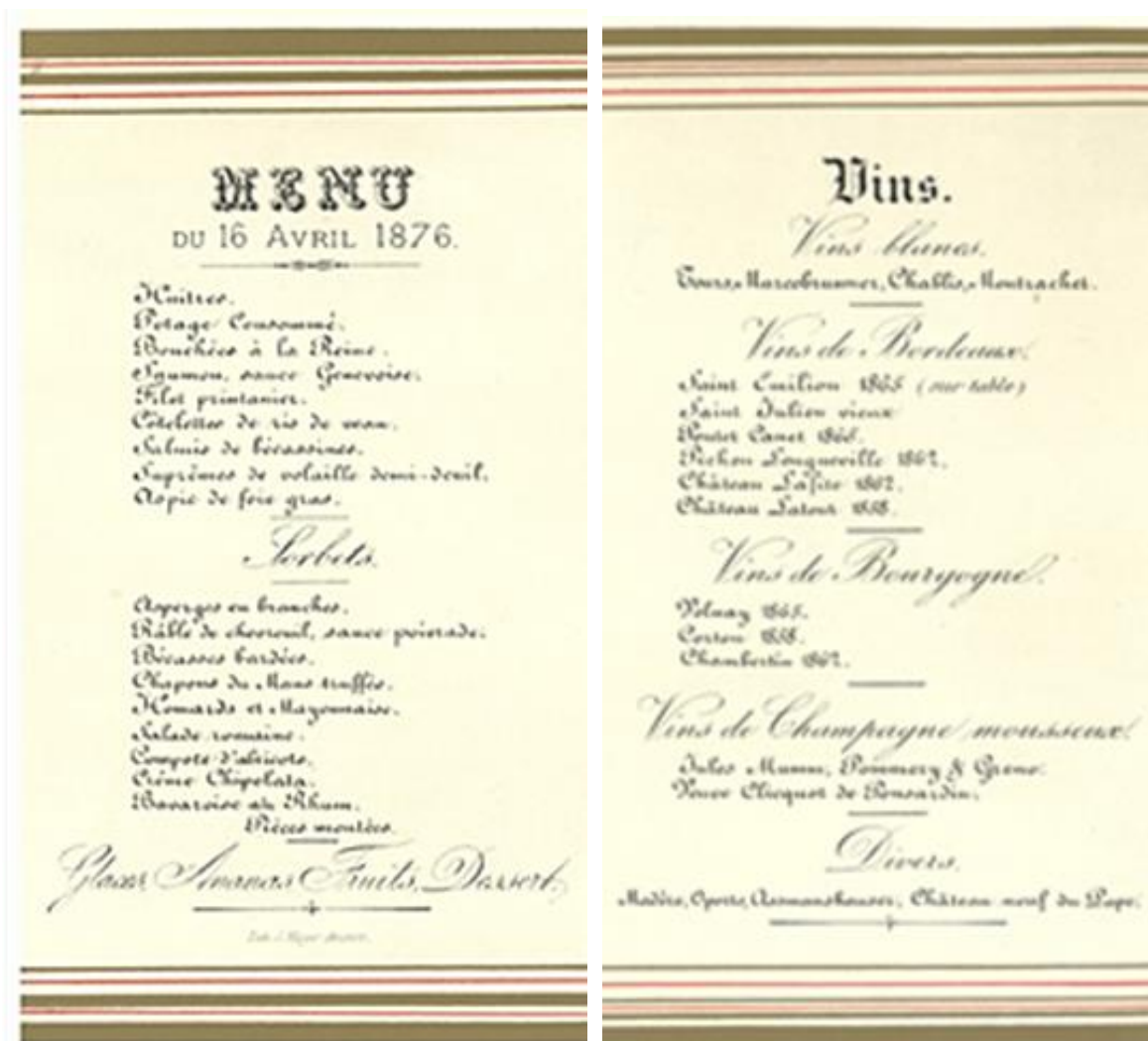
Toen serveerde men “Bouchées à la Reine” wat nu vermeld wordt als communiebootje.

De zalm met saus Genevoise is een klassieker (zie Cauderlier blz.299). De saus is samengesteld uit kooknat, rode wijn, champignons, sjalotten, gehakte peterselie en kruiding.

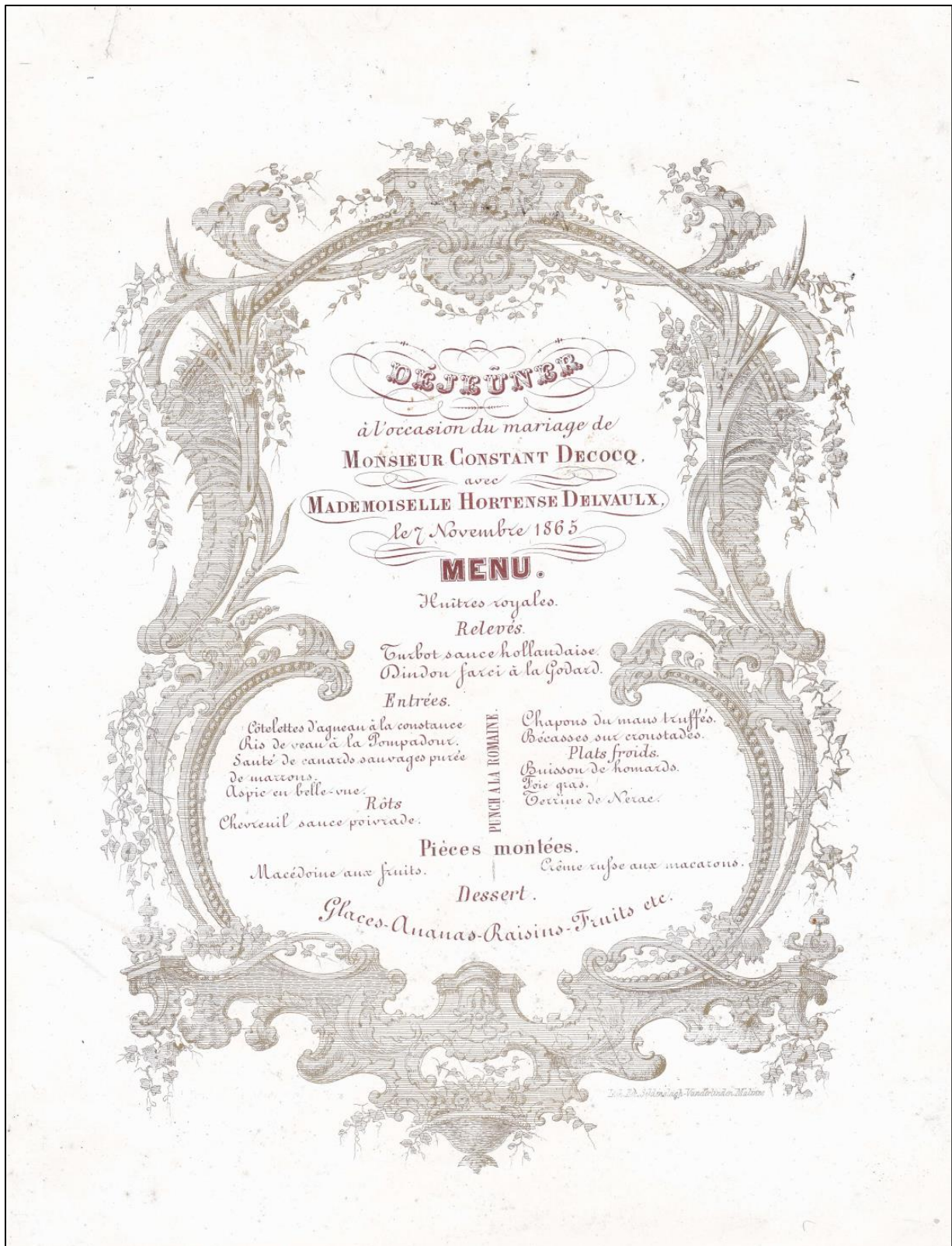
Salmis: een gevogeltegerecht waarbij na het saignant braden het vlees van de beenderen wordt verwijderd. De beenderen en restjes van gevogelte (of wild) worden fijn geplet in de pers en met dit vocht wordt de saus afgewerkt.

Bij het kippenfiletje serveren we een roomsausje met truffel en Porto.

Alvorens aan de sorbet te beginnen, serveert men nog een schijfje koude ganzenlever.



Drukkerij: Lith. S Mayer, Anvers (AVW)



Huwelijksmenu 07-11-1865 (AVW).



Het “ Côtelettes de riz de veau “ is een zwezerik, die nadat hij helemaal is uitgepeld in de vorm van een kotelet wordt gevormd, gepaneerd en gebakken in boter.

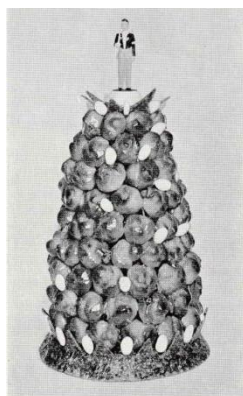
Verse asperges als warm tussengerechtje.

In de maand april serveerde men hertenrug met wildsaus.

Een braadkipje uit Mans met truffels mocht ook niet ontbreken.

Nadien nog bereide houtsnip op croustades. Een croustade is een Franse culinaire term die een korst of taartkorst van welk type dan ook betekent. Ze worden meestal gemaakt van bladerdeeg, maar er zijn ook broodcroustades...

Om langzaam “uit te bollen”, serveert men nog enkele koude schotels als gekookte kreeft met een mayonaisesaus en die gegarneerd wordt met een sla. Dit naast een “Foie gras” (in Hasselt traditioneel met met speculaas en in suikersiroop opgelegde peer) en een schijf “Terrine de Nérac”. Dit laatste was zeker luxe want net als de paté van Périgueux dateert de bekendheid van de Nérac-terrine uit de 18e eeuw. De wildpatés waren destijds gemeengoed maar die van Nérac was zeker bekend. De terrine van Nérac wordt traditioneel gemaakt met patrijsvulling. Tegenwoordig kan de vulling ook worden gemaakt van fazanten of lijsters, afhankelijk van het aanbod.



Om “de gaatjes te vullen” serveert men na de traditionele “Pièces montée” nog enkele (6) desserts.

Pièce montée (croque en bouche voor communiefeest) (AVW).

5-4. Besluit.

Wat de familiefeesten (huwelijk, eerste en plechtige communie, verjaardagen,...) betreft mogen we stellen dat de algemene trend van de officiële- en verenigingsfeesten gevolgd blijft.

Vooraf bij de gegoede middenklasse wordt er goed gegeten en de trends blijven: veel wild, kreeften, minder oesters, fruit, groenten en primeurs worden gebruikt.

Wel is hier het verschil dat de menu's vanaf 1870 langzaam verkleinen tot gangbare gelegenheden. We spreken hier dan van 10 gangen + dessert.

Extra lange menu's (10 gangen en meer) komen nog voor, maar we vermoeden dat hier de hogere klasse een rol blijft spelen.

Stilaan treffen we menukaarten in het Nederlands aan die uit het Frans worden vertaald, , al zijn de vertalingen vaak onjuist. Men doet moeite om te vertalen, maar men zal later wel leren bij het opkomen van de eerste "hotelscholen".

Soms gebruikt men dan ook inlandse benamingen zoals "gekroonde Blankenbergse tongen" uit een huwelijksmenu van 29 april 1908 en Antwerpse hapjes uit een zilveren huwelijksmenu van 1905.

Van koffie en andere drank (bier, cognac, e.a.) is er hier geen sprake. Ze worden niet vermeld. Een Goede Vrijdag menu uit 1906 van 10 gangen + sorbet + dessert, geserveerd in het Criterium te Antwerpen spreekt ook wel tot de verbeelding.

Een menu voor Kerstmis of Nieuwjaar zijn we voor die periode nog niet tegengekomen, ook geen verwijzingen of vermeldingen.



6- Wereldoorlog I

De eerste wereldoorlog betekende op vele terreinen van kunst en cultuur een breekpunt. Er wordt dan ook wel eens gezegd dat de 19e eeuw pas in 1914 eindigde. En dat is in vele opzichten waar.

Hier kunnen we beginnen met een belangrijk menu dat nu veelal vergeten wordt. Het is de maaltijd werd geserveerd op zaterdag 27 juni 1914 in het Bosna hotel voor aartshertog Franz Ferdinand en zijn echtgenote Prinses Sophie Chotek, Gräfin von Chotova & hertogin von Hohenberg. Het was indertijd gebouwd in 1895 als onderdeel van een bekend spa-complex in Bad Ilidža in Sarajevo (Servië). Het was een chique spahotel met elektrische verlichting, zwavelbaden, Turkse baden, Romeinse ruïnes, uitgebreide sport en spel accommodaties. De aartshertog en gravin organiseerden daar op 27 juni 1914 een galadiner voor de "happy few" van Sarajevo als dank voor de officiële ontvangst van de Oostenrijkse troonopvolger.



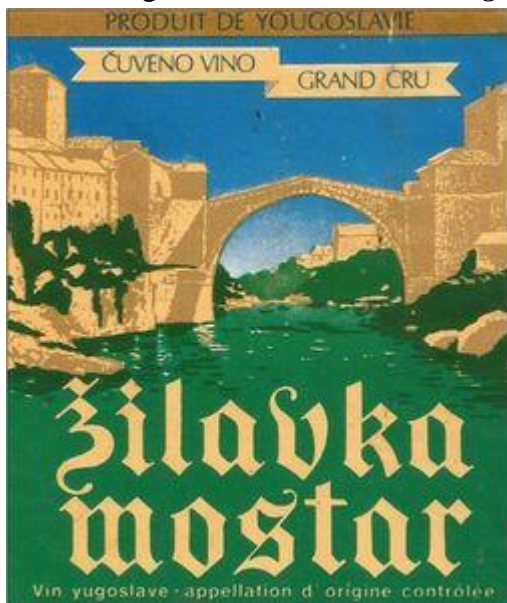
Het Bosna hotel zoals het er in 1914 eruit zag

Ze brachten er de nacht door om de dag nadien (28 juni 1914 - huwelijksverjaardag van het paar) een bezoek te brengen aan Sarajevo, toen de hoofdstad van de Oostenrijk-Hongaarse provincie Bosnië en Herzegovina. Ze werden beiden in Sarajevo vermoord op de Latinski brug door de Servische nationalist Gavrilo Princip. Alhoewel de redenen voor het uitbreken van deze oorlog echter uiterst complex zijn, wordt deze daad beschouwd als het begin van wereldoorlog I, een maand later.



Bekende tekening van de aanslag zoals ze verscheen op de eerste pagina van de Italiaanse weekkrant "La Domenica del Corriere".

Het buitengewone **diner van zaterdag 27 juni 1914** in het Bosna hotel was zulke prominente gasten waardig en was **het menu** als volgt samengesteld:



gasten waardig en was **het menu** als volgt samengesteld:

Om te beginnen was er een romige roodachtige soep (waarschijnlijk crème soep met champignons), vervolgens een soort soufflé en vervolgens een aladab (soort knoedels) van lokaal gevangen forel.

Als hoofdgerecht werden rundvlees, lamsvlees, gevogelte (vnl. kip) met asperges en salades geserveerd.

Het dessert bestond uit een selectie kazen, ijs en soorten sorbets.

Hierbij dronk het gezelschap Duitse witte wijnen uit de Rijn, Franse rode wijn uit Bourdeaux, Portugese Madeira, Hongaarse Tokajer en vervolgens ook de lokale Bosnische witte specialiteit Zilavka (speciale lokaal druivenras) uit het nabijgelegen Mostar die als één na laatste, voor de cognac, werd genoten.

Het was echt een buitengewoon diner geweest in Hotel Bosna en nu ging de avond verder met dansen ...



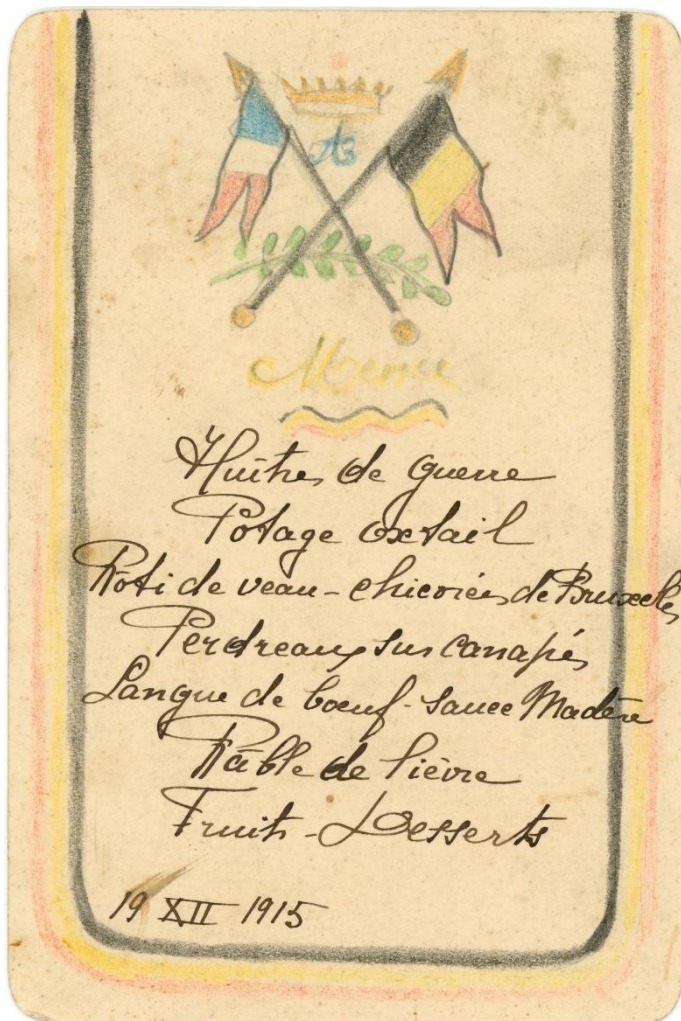
In oktober 1914 kwam het terugtrekkende Belgisch leger vanuit Antwerpen in de Westhoek terecht. Op 14 oktober koos het Belgisch opperbevel, met koning Albert I, voor *de IJzerlijn* als ultieme defensie en wordt de IJzervlakte onder water gezet om de opmars van het Duitse leger tegen te gaan. Nadat deze met veel moeite en geluk kon gerealiseerd worden, begon de zogenaamde "Heilige wacht". Dit betekende dat de Belgen de linker flank van de geallieerden diende te beschermen. Verder was er ook het symbolische en patriottische aspect dat het laatste stukje België, diende verdedigd te worden door de Belgen zelf. De verdedigingslinie begon met de IJzermonding in Nieuwpoort en liep langs de IJzer over Diksmuide, via het kanaal Ieper-IJzer richting Ieper, waar het oostelijk in een boog omheen liep (de Ieperboog - Engels: Ypres Salient) dank zij de West-Vlaamse Heuvelrug aldaar. Het passeerde Wijtschate en Ploegsteert. Vandaar liep het richting Lens. Rijsel (Lille) en Armentiers waren in Duitse handen. Vandaar liep het verder door het Noord-Franse heuvelland, langs de Somme en Verdun tot aan de Vogezes. Dit betekende dat de frontlinie ongeveer 750 km lang was, waarvan een 40 km op Belgisch grondgebied.



De loopgraven (foto Wikipedia)



Op zowat 12 km van het front buiten het bereik van de Duitse artillerie, trok De Panne heel wat overheden en diensten aan. Ook vestigde **Koning Albert I** en zijn familie zich in oktober 1914, in enkele villa's in De Panne.



Menukaart voor Koning Albert dd. 19 december 1915 (ASG-collectie)

Soldatenkost in het Belgische leger tijdens de Eerste Wereldoorlog werd nog belicht door Hannes Tirez in zijn proefschrift voor zijn “master in de geschiedenis” aan de KU Leuven in 2017 (promotor prof. Yves Segers).

Hieruit onthouden we, in het kader van dit werk, dat de soldatenkost die door de legertop tijdens de Eerste Wereldoorlog werd gepland, kwam in de eerste plaats regelmatig overeen met wat de soldaten in realiteit kregen. Dat was zeker zo nadat de oorlog vastliep aan het gekende IJzerfront en de bevoorrading op punt werd gesteld. Vermits de legertop rantsoenen voorzag die aansloten bij de voorschriften van de toenmalige voedingsleer, kreeg de Belgische soldaat op die momenten doorgaans genoeg calorieën. Toch waren er veel klachten van de soldaten over de kwaliteit en het monotone karakter van de maaltijden wat regelmatig leidde tot protesten. Ook de soldaten die later de verkenningsposten en de voorste linies aan het front bemanden, kregen vaak niet wat ze nodig hadden omdat het voorziene voedsel niet of maar gedeeltelijk bij de soldaten geraakte. De jacht, de visvangst en de zoektocht naar bruikbare producten waren al snel populaire bezigheden aan het IJzerfront. Het neerschieten van een haas of patrijs in niemandsland, evenals het vangen van vis in de overstromde gebieden bij de voorposten of de riviertjes achter het front, zorgde telkens voor euforie. Achter de linies werden moestuintjes aangelegd. Ook gingen de Belgische soldaten eetwaren ruilen bij hun Britse collega's die vlak

bij hen aan het front gelegen waren en die iets meer afwisseling hadden in hun rantsoenen. Ook werden op grote schaal leegstaande landbouwgronden gebruikt om zelf aardappelen te kweken.



Nieuwkapelle, augustus 1915: zo zag een veldkeuken eruit in de eerste wereldoorlog.

geraakte. De soldaten kregen nu en dan wijn of sterke drank als opkikker en ter compensatie voor het onzuivere water en de koude koffie. Daarbij waren er aan het front soldatenwinkeltjes waar de soldaten van hun karig loon extra voedingsmiddelen konden kopen. Wie van thuis extra geld of eetwaren kreeg, was beter af. Ook officieren hadden door hun hogere soldij mogelijkheden om beter te eten.

De koks in de vaste keukens en veldkeukens deden daarbij hun best om met de weinig afwisselende ingrediënten toch creatieve en smakelijke maaltijden te bereiden. De rantsoenen werden ook regelmatig aangepast naar aanleiding van protesten. Ook werden de soldaten voorzien van vuurtjes die ze met zich meedroegen en waren er in de loopgraven zelfs permanente kachelletjes. Zo konden ze zelf eten maken als het bereide voedsel niet tot bij hen



Kerst in het hospitaal: Tot diep in de 19^{de} eeuw werden gekwetsten op het veld van eer doorgaans aan hun lot overgelaten. Bij het uitbreken van de Grote Oorlog was de wil om iets te ondernemen voor gekwetste militairen nog vrij jong.

Terwijl Koning Albert zich toelegde op de militaire aangelegenheden, richtte Koningin Elisabeth zich met enthousiasme op de uitbouw van de medische voorzieningen en groeide zo uit tot het icoon van de zorgverlening en het welzijn van de gekwetsten en zieken in de Westhoek. Zie bv. de menukaart dd. 1 januari 1916 van het burgerlijk hospitaal van Sint Idesbald (verz. Marcel Vercaemer) – uit « Jaak Andries en Siegfried Debaeke: 'Sint Idesbald – graag gezien', uitg. Klaproos, Koksijde, 2003

Kerst in de verdedigingslijn: De soldaten aan zowel de kant van de Duitsers en Oostenrijkers als de geallieerde kant hadden min of meer dezelfde dagindeling, ook met Kerst. Die bestond uit elkaar het leven zuur maken, tot 's avonds het eten kwam. Dan werd er gestopt met vechten, er werd gegeten, in sommige sectoren werden gewonden in het niemandsland tussen de loopgraven opgehaald. Daarna gingen de soldaten kaarten, en er werd vaak gezongen. Waren er in het begin van de Eerste Wereldoorlog Kerstbestanden geweest, kwam voor 2016 en 2017 niet meer ter sprake. Dit wekte bij de soldaten wel frustratie op en streefde de legerleiding ernaar van bij die eindejaarsdagen toch iets speciaals te doen. Een voorbeeld:



Cap badge van de Rifle Brigade

Onder de noemer “Wat gebeurde er dag op dag honderd jaar geleden?” bracht “De Standaard” in 2018 elke dag een aantal feiten op een rij. Zo lezen we dat op **2 januari 1918** de **officieren van de 13de Rifle Brigade** (een Brits infanterieregiment met rijke traditie) die dag 's avonds eindelijk hun ‘kerstfeest’ in het zwaar geteisterde Loker (ten noorden van Dranouter aan het westelijke front) konden vieren, gezien deze waren uitgesteld door de gevechten in de buurt van Ieper. Hun foerier was zelfs drie keer tot in Bailleul (Belle) op zoek gegaan naar delicatessen, maar kon blijkbaar nog een smakelijk maal samenstellen dat in de lijn lag van het traditionele Engels kerstdiner dat over het algemeen bestaat uit een grote, gebraden kalkoen en als dessert een Christmas pudding (kerstpudding, in feite gebak).



Kerstmaal bij de “British troops” in de “mess tent” foto: bron onbekend

De namen van de opgediende gerechten in het menu herinnerde tevens aan de frontplaatsen waar het korps in actie was geweest in het noorden van Frankrijk. Het menu luidde (schrijffouten inclusief) als volgt:

Hors-d'oeuvres variés Hannescamps

Hannescamps is een dorp gesitueerd in het département Pas-de-Calais, nabij Arras. Het geserveerde voorgerecht was geïnspireerd op een specialiteiten uit de streek: een opgerolde gegratineerde pannenkoek gevuld met paddenstoelen, kaas en sjalotten. Traditioneel wordt het “Picardische ficelles” (Picardische touw) genoemd.

Bouillon d'Ovillers

Ovillers-la-Boisselle is een gemeente in het Franse departement Somme in de regio Hauts-de-France. Deze soep wordt gekenmerkt doordat men de gepelde aardappelen door een zeef wrijft en gaat binden met een kippenbouillon en verfijnt door er een eierdooier aan toe te voegen.

Truites à l'Ancre

L'Ancre is een riviertje dat doorheen het “département de la Somme” et “Pas-de-Calais” vloeit en gekend was voor z'n forel.

Ris de Porc Hulluch

Varkenszwezerik. Het Gerecht verwijst tevens naar de Duitse gasaanval op Hulluch (ten noorden van Lens in het Franse departement Pas-de-Calais), één van de meest geconcentreerde gasaanvallen van de oorlog.

Dindon Roti Monchy-le-Preux

Monchy-le-Preux is een gemeente in het Franse departement Pas-de-Calais De plaats maakt deel uit van het arrondissement Arras. Het gerecht met gebraden kalkoen is blijkbaar geïnspireerd op de streekspecialiteit “côte de porc au thym”.

Pommes de terre et Petits Pois Verts***Champignons Route de Menin***

De « Battle of Menin Road » is het derde Britse offensief als onderdeel van de Slag om Passendale nabij Ieper tijdens de Eerste Wereldoorlog. De strijd vond plaats van 20 tot 25 september 1917 aan het westfront met een overwinnig voor de Britten.

De loofbossen rond Menen op de uitloper van de Vlaamse heuvelkam die in een wijde boog om Ieper heen ligt, waren traditioneel gekend voor de bos-champignons.

***Plum Pudding au Rhum Gavrelle***

Gavrelle is een gemeente in het Franse departement Pas-de-Calais niet ver van Arras gelegen en een streek dat traditioneel gekend is voor zijn distilleerderijen, zelfs tot vandaag de dag, met Distillerie de Gayant Douai, Distillerie Claeysens de Wambrechies, Distillerie à Aix-Noulette,

...

Glace Basseville Beek

Ligt op een 8 km. van Ieper in het West-Vlaamse Heuvelland. Het Passendaleveld is gelegen in de vallei van de Bassevillebeek

Dessert Coffee

De gewone *frontsoldaten* dienden het met veel minder te stellen. Nochtans werd er ook aan hen gedacht en las men in het Franse “Petit Journal” volgend bericht met de rantsoenering voor nieuwjaar 1917. Hierbij moet men weten dat « Poilus » (de stoere, behaarde, ruige, ...) de troetelnaam was voor de Franse frontsoldaten, maar ook gebruikt werd binnen het Belgisch leger.

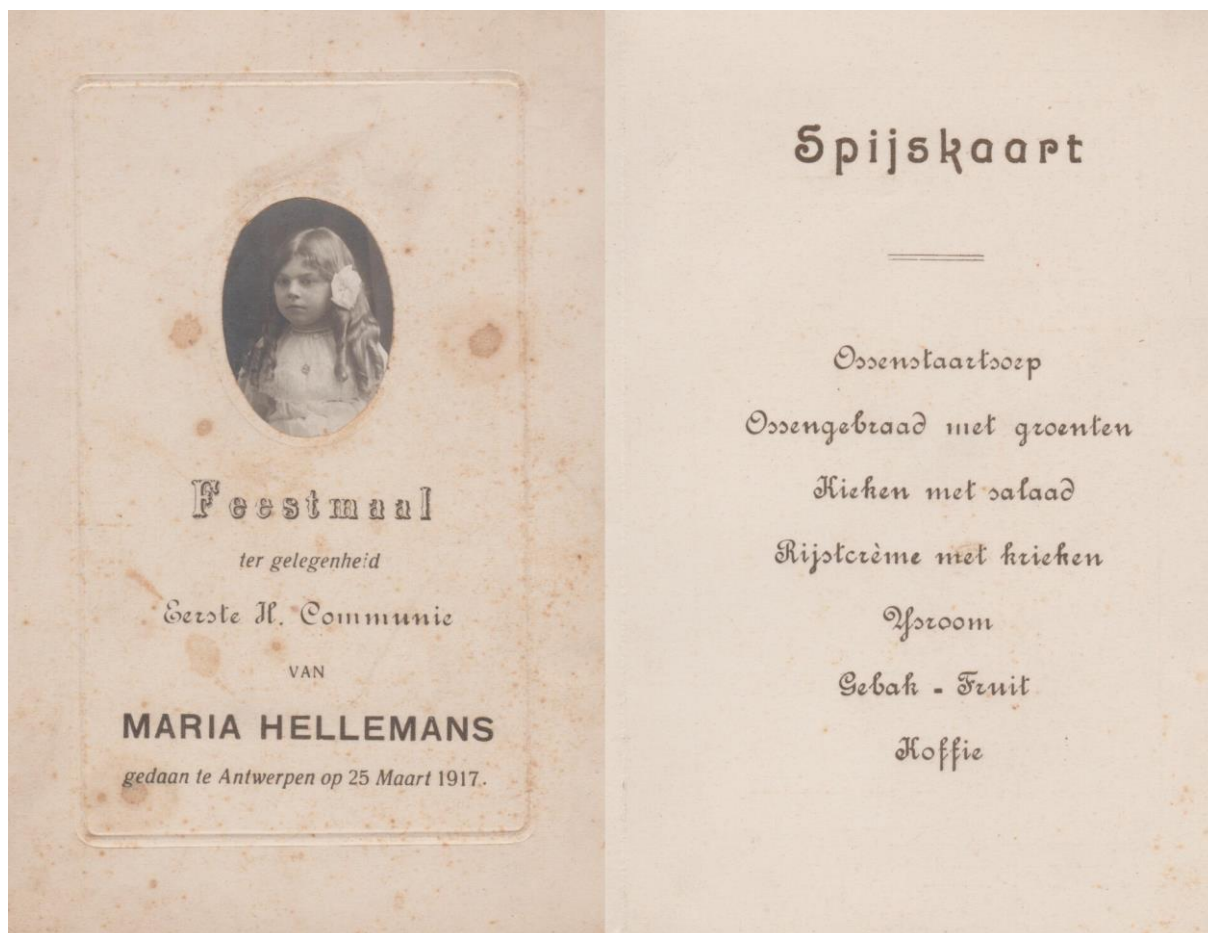


Oorlogsmenu's bij de burgerbevolking

Wegens de snelheid van het oprukkend Duitse leger en de vlugge verovering van de forten rond Luik (uitzondering was de Slag der Zilveren Helmen, geleverd op 12 augustus 1914 te Halen, zie het museum aldaar), dacht men dat de eerste wereldoorlog niet te lang zou duren en was er in het begin nog veel eten te verkrijgen.



Dit zien we ook in de trend van de menu's die we konden raadplegen (eigen collectie, deze van de ASG en die van het Sterckshof): ze zijn er niet zoveel, maar dewelke we aantreffen van de periode 1914-1915 zijn ze nog rijkelijk. Maar de systematische opeisingen en de rantsoeneringen maakte dat het aantal georganiseerde feesten (en dus ook het aantreffen van menu's) sterk daalde en, als er feesten waren, was de omvang al minder dan ervoren.



Menu's feesten / Documenten / Familie Janssen-De Ridder

De algemene trend in de menu's zijn:

Het eten van wildschotels vermindert zeer sterk, zodat er andere gerechten op tafel verschijnen w.o. kalfsgebraad, eenden, poularde (kiekens) e.a.

De sorbet valt volledig weg. Het gebruik van kaas als afsluiter van de maaltijd komt slechts enkele malen voor.

De oesterkwekerijen aan de kust werden tijdens de Eerste Wereldoorlog grotendeels van de kaart geveegd, maar voor de oorlogsperiode zijn er enkele eigenaardigheden zoals: Zeeuwse oesters. Men weet dat de grens met het neutrale Nederland was afgesloten en toch komen er her en der (gesmokkelde) Zeeuwse oesters op het menu bij feesten van West- en Oostvlaamse burgerij.

Regelmatig wordt er toch nog Frans gebruikt op deze menukaarten zoals op een menu uit 4 juli 1915 waar men spreekt er van:de l'Yzer, Lion de Flandre, Antigoon,....

Voor feesten werd er gespaard om er het beste te geven, maar de kwaliteit van het dagdagelijkse eten blijft voor de gewone mens achteruitgaan: plaaster wordt onder het meel gemengd, water bij melk, spoeling bij het bier, enz ...



Van hondenvlees tot dak-konijn (kat) eten - zo leefden de Belgen tijdens de Eerste Wereldoorlog

