

HET SPAARZAME KEUKENBOEK

DOOR
CAUDERLIER



ALGEMEENE BOEKHANDEL A. D. HOUTE, GENT

Karnemelkpap, hutsepot, groenselsoep en 'andere goedkoope en smakelijke plats'. Een bijzondere kookrubriek voor arbeiders in het weekblad 'De Volkswacht' (1891-1892)

Van mei 1891 tot augustus 1892 verscheen in het socialistische weekblad 'De Volkswacht' een van de eerste populaire kookrubrieken in Vlaanderen. De anonieme auteur KOK focuste daarin vooral op de bereiding van de eenvoudigste gerechten als aardappelen, soep en mosselen. De rubriek richtte zich duidelijk naar het arbeiderspubliek van het weekblad. KOK beperkte zich daarbij niet tot loutere receptuur, maar leverde ook commentaar en gaf bedenkingen bij de culinaire gewoontes en tradities van de arbeiders. Uit de rubriek blijkt alvast hoe slecht het was gesteld met de arbeiderskeuken. Naast materiële omstandigheden, geld- en tijdgebrek, zorgde ook het gebrek aan kennis van culinaire basistechnieken voor heel wat problemen. KOKs missie was de arbeiders die basistechnieken bij te brengen. Tegelijk probeerde hij enige verfijning in de gerechten te brengen en advies te geven over een gezonde en evenwichtige voeding. De rubriek is dan ook een uitstekende bron om een zicht te krijgen op de dagelijkse eet- en kookcultuur in deze periode. Dit artikel kadert in een groter onderzoek naar arbeiders en hun voeding (1880-1950) waaraan Bart De Wilde momenteel werkt.

In tegenstelling tot het alomtegenwoordige culinaire geweld van de laatste jaren, zijn we over de dagelijkse eet- en kookcultuur van arbeiders in de 19e en 20e eeuw bijzonder slecht geïnformeerd.¹ Wat de 19e eeuw betreft, werd hiervoor vaak enkel gebruik gemaakt van feestmenu's of van bestedingsonderzoek.² Een boeiende bron om over het onderwerp meer te weten te komen, is een bijzondere kookrubriek die in het weekblad *De Volkswacht* verscheen tussen 24 mei 1891 en 28 augustus 1892. Het betreft een van de eerste kookrubrieken in een populair arbeidersweekblad. De eenvoudige recepten zijn dikwijls een openbaring, maar het zijn vooral de com-

Cover van *Het spaarzame keukenboek* van Philippe Cauderlier, tiende uitgave, 1907 (privécollectie Bart De Wilde)

mentaren van de auteur tussendoor die ons een beter inzicht geven in de eet- en kookcultuur van de arbeidersklasse in die periode. Bovendien zorgt de anonimiteit van de auteur voor boeiende veronderstellingen, waarbij ook Emilie Claeys, de voor de Gentse socialistische en de Belgische feministische beweging mythische figuur, in beeld komt.

Een KOK in 'De Volkswacht'

Op 2 november 1890 verscheen een eerste nummer van het socialistische weekblad *De Volkswacht*. Dit 'zondagsblad van Vooruit'³ kwam er als rechtstreekse reactie op het aangekondigde katholieke blad *De Landwacht*: 'Wij zullen De Landwacht laten bewaken door onze Volkswacht ...' en was meer gericht op de 'buitengemeenten'.⁴ In het nummer van 24 mei 1891 verscheen in het blad een eerste artikeltje onder de titel *Voor de huisvrouwen*. Het gaf een alternatieve, goedkope bereidingswijze voor aardappelen 'die nu van den besten niet zijn'.

Twee weken later verscheen een nieuw, gelijkaardig artikel met dezelfde titel, opnieuw over de bereiding van aardappelen, ditmaal ondertekend door KOK. Een rubriek was geboren. Onderaan het artikel werd aangekondigd dat dergelijke kookberichten van dan af iedere week zouden verschijnen en werd de achterliggende bedoeling verduidelijkt: 'Men zal vooral trachten praktische onderrichtingen te geven voor al wat het huishouden aanbelangt. Het weinige dat men in de werkersgezinnen gereed te maken heeft, wordt zelden toe bereid met de noodige kennis, om er al het goede en het smakelijke van te genieten. Al de aanduidingen zullen met weinig moeite en zonder buitengewone kosten kunnen gevolgd worden.'⁵ In dezelfde periode verschenen overigens de eerste leerboekjes voor het huishoudonderwijs voor meisjes, opgesteld vanuit gelijkaardige bekommernissen en met dezelfde uitgangspunten.⁶ Het huishoudonderwijs kende in de periode 1880-1910 overigens een aanzienlijke uitbreiding. In 1896 waren er, verspreid over België, 225 huishoudscholen en -klassen.⁷

De bedoeling van KOK was dus overduidelijk een kookrubriek te starten, bestemd voor de arbeidersklasse, waarbij het aanleren van essentiële basistechnieken, het gebruik van goedkope producten en een korte aanmaaktijd van de gerechten centraal stonden. Met deze beginselverklaring zette KOK zich ook bewust af tegen *De spaarzame keuken*, het in deze periode bijzonder populaire kookboek van Philippe Cauderlier (Antwerpen, 1812 - Gent, 1887) uit 1861.⁸ Dit kookboek zou volgens de inleiding ervan 'voor alle fortuinen bestemd zijn, voor alle personen die eene goede en gezonde keuken willen maken, zonder diep in de beurs te gaan'.⁹ In zijn volgende aflevering leverde KOK onomwonden kritiek op Cauderliers 'spaarzame' keukenboek: 'Volgens de spaarzame keukenboeken kan men goeden bouillon maken als men voor een gezin van 5 personen een stuk vleesch van het nootstuk of de staartschenkel van het gewicht van 2 kilo en er een oud kieken of eenen ouden haan bijvoegd (*sic*). Dat zoo eenen bouillon krachtig is, zal iedere huismoeder wel willen gelooven. Maar dat dat spaarzaam is, zal men hen moeilijk wijsmaken.'¹⁰ Cauderliers



Schafttijd voor Antwerpse havenarbeiders (privécollectie Bart de Wilde)

spaarzame keukenboek waarin gewerkt werd met truffel, kreeft en reebok was dan ook een typisch culinair kookboek voor de 19e-eeuwse burgerij, waarbij het spaarzame uit de titel enkel sloeg op een economisch gebruik van de producten. Voor het arbeiderspubliek van KOK was het zeker niet geschikt. Zij hadden andere noden. In zijn eerste afleveringen gaf KOK dan ook recepten voor eenvoudige gerechten als de eerder vermelde ‘pataten’ en onder meer wortelsoep, mosselen, savooien, karbonaden, karnemelkpap ... arbeiderskost met andere woorden.

Maar wanneer KOK zich ook waagde aan frikadellen, kaas en dessert, kwamen er toch reacties. In de nummers van 16 augustus en 20 september 1891 verschenen er twee: *Aan den Kok* en *Nog een woordje aan den Kok* van ‘Een lid der Vrouwenvereeniging, E.B.’: ‘Wanneer men als kenner van smakelijk eten uwe voorschriften leest, zal men geen oogenblik aarzelen uwen fijnen smaak te bewonderen, die den volleerden kok kenmerken; ongelukkig genoeg dat de werkvrouwen er zoo weinig gebruik kunnen van maken.’ E.B.’s kritiek sloeg voornamelijk op de verhouding prijs/calorieën in KOKs gerechten.¹¹ Ze beweerde dat een arbeidersbudget onvoldoende was om zijn raadgevingen op te volgen en dat in voorkomend geval de porties te klein zouden zijn. Of zoals E.B. het zelf verwoordde: ‘Ik ben niet voor te eten dat het vel spant, maar ook niet om met eene ledige maag van de tafel te gaan.’¹²

KOKs reactie op de kritiek voert ons naar de kern van het meningsverschil: ‘De gezellin is dus van gedacht, dat de portie grooter zijn moet. Het is hoogst betreu-

renswaardig dat de werklieden in 't algemeen in 't gedacht verkeeren dat, om goed gevoed te zijn, men eenen overgrootten hoop eten moet hebben. Wij weten het, een gewoon noenmaal van een werkman bestaat uit: twee volle tellooren soep (soms dree) eene groote diepe telloor vol pataten, begoten met een soeplepel water-azijn saus. Dat kan iemand verzadigen, maag en buik vullen en tevreden stellen, maar de vraag rijst op: zal hij gevoed zijn?'¹³

KOK wou niet enkel de arbeidersmaag vullen, maar ook de arbeiders met smakelijke gerechten en op een gezonde en evenwichtige manier voeden. Vandaar ook dat hij in zijn reactie stelde: 'Herhaalde proefnemingen hebben bewezen dat een ei meer voedsel bevat dan een kilo pataten en dat een tiende vleesch meer kracht verschaft dan twee kilo pataten. Dat zouden de menschen dienen te weten. Is het niet dwaas, zich op te proppen met drij tellooren soep, als men weet dat er voor geen derde zooveel voedsel in is als in ééne telloor goede soep?'¹⁴

In die zin is de rubriek perfect te kaderen in een overgangperiode wat betreft de voeding van arbeiders. Gezien de budgettaire beperkingen, de beperkte beschikbaarheid van goedkope basisingrediënten én een onvoldoende kennis, hadden arbeidersgezinnen in het verleden proefondervindelijk bepaald 'welke voedingsmiddelen de meeste calorieën leverden voor de laagste prijs. De maatstaf was het al dan niet snel stillen van het hongergevoel. Aardappelen, roggebroom, bruin tarwemroom en karnemelk boden de beste verhouding tussen de prijs en de hoeveelheid calorieën.'¹⁵ Met zijn rubriek was KOK, samen met leerkrachten uit het huishoudonderwijs, bij de eersten die daar verandering in wilden brengen.

Een KOK met een missie

De lijst met recepten die KOK in zijn kookrubriek behandelde (zie hieronder) illustreert duidelijk de bovenvermelde bedoeling. In de lijst zijn de eenvoudigste gerechten opgenomen – aardappelen, koffie, soep, mosselen, levaart (haring), karnemelkpap – waarin KOK een zekere verfijning in de bereiding introduceerde.¹⁶ Verder zijn er de vele groentebereidingen – savooi, spinazie, snijbonen, rode kolen, enduvie (andijvie), bloemkool, salade – die KOK propageerde vanuit het idee afwisseling in het arbeidersmenu te brengen.

Alfabetische lijst van door KOK behandelde recepten in *De Volkswacht*:

Aardappelen (24/05/1891), Aardappeltaart (20/02/1892), Boonensoep (30/08/1891), Crecy of wortelsoep (21/06/1891 en 09/08/1891), Croquetten (20/02/1892), Frikadellen (16/08/1891), Gebakken levaart (06/09/1891), Gebakken visch (20/09/1891 en 04/10/1891), Gefruite aardappelen (16/08/1891), Gemarineerde haring (13/09/1891 en 18/10/1891), Gestooft konijn (29/11/1891), Gestooftde appelen (29/11/1891), Gestooftde enduvie (16/08/1891), Gestooftde karbonaden (26/07/1891), Gestooftde paling (11/10/1891), Gestooftde roode koolen (22/11/1891), Gestooftde savooien (02/08/1891), Gestooftde snijboonen (09/08/1891), Gezoden pataten (07/06/1891), Groenselsoep (06/03/1892), Haring

in den oven (13/09/1891), Haring-saus (18/10/1891), Hart met eiersaus (21/06/1891), Hollandschen haringfilet (09/08/1891), Hoofdvlak (06/12/1891), Hoofd vleesch (03/01/1892), Hutsepot (08/11/1891), Ingelegden visch (27/09/1891), Inleggen (28/08/1892), Kalfshoofd (16/08/1891), Karnemelkpap (19/07/1891), Kervelsoep (28/06/1891), Koffie (01/11/1891), Koud hart (28/06/1891), Koude eieren (28/06/1891), Leverpastei (03/01/1892), Mosselen (19/07/1891), Mosselen met bloemkool (04/10/1891), Ossengebraad (16/08/1891), Pataten (14/06/1891), Pens (20/12/1891), Pikante saus (31/01/1892 en 05/07/1891), Princeskens olie en azijn (30/08/1891), Princeskens (30/08/1891), Remouladesaus (20/09/1891), Rosbif (31/01/1892), Salaad – saus (28/06/1891), Soep (14/06/1891), Spekkoeken (02/08/1891), Spinazie (14/06/1891), Verkenskarbonaden (05/07/1891), Vischfrikandon (11/10/1891), Vlaamsch hoeldeke (12/07/1891), Waterzooi (11/10/1891).

Opvallend is het gebruik van vlees in KOKs receptuur. Vlees werd in die periode budgettair redelijk bereikbaar voor de arbeiders en KOK promoveerde het gebruik ervan fel. Naast recepten voor een aantal uitzonderlijke vleesgerechten als ‘rosbif’, konijn en kalfshoofd¹⁷, adviseerde hij over de verschillende soorten ‘gemeen’ vlees als ‘kortelinc’¹⁸, pens en bouilli, en gaf hij aan hoe en waarvoor ze het best werden gebruikt in de keuken. Ook het gebruik van vlees in de keuken past duidelijk in het algemene discours van KOK over afwisseling, voedsaamheid en gezondheid. Een goede soep die ‘aan de ribben hangt’, diende dan ook een minimale hoeveelheid vlees te bevatten – beter een klein stukje vlees dan een grote hoeveelheid even dure benen.

Uit de commentaren van KOK blijkt overduidelijk hoe slecht het was gesteld met de kookkennis van de arbeiders in deze periode. Zelf schreef hij er het volgende over: ‘In de meeste huisgezinnen wordt er maar weinig werk gemaakt van de keuken. [...] In sommige huisgezinnen meent men iets lekkers te maken, als men wat vet afsmelt, en er water bloem en eene geut azijn bijgiet en alles samen laat koken. Zoo verkrijgt men eenen vettigen lijm, die een stijfselpapsmaak heeft en in den mond plakken blijft, als men dat kooksel een weinig laat verkoelen.’¹⁹ KOK had het op andere momenten over ‘bras’ (voor karnemelkpap), ‘piep of jodenzweet’ (voor koffie), ‘verkenstkost’ (voor hutsepot) en ‘een leeren lap’ (voor meegekookte ‘kortelinc’). Al bij al een schrikwekkend beeld over de keukencultuur van de arbeiders. En KOK beseftte als geen ander dat dit grotendeels een gevolg was van materiële omstandigheden, geld- en tijdgebrek, maar dat het ook veel te maken had met een beperkte kennis. Vooral dat laatste wou hij via zijn rubriek remediëren. De bijdragen hadden dan ook een uitgesproken opvoedend karakter. Daarmee is KOK ook te plaatsen in die typische ‘volksverheffende’ traditie die de socialistische beweging in die periode kenmerkte.²⁰

Uit zijn adviezen en commentaren blijkt zeer goed wat die praktische problemen voor de arbeiders in die periode waren. Het grote aandachtspunt was, zoals reeds eerder bleek, ongetwijfeld de kostprijs van de gerechten. KOK waakte er angstval-

lig over om de totale kostprijs van zijn gerechten laag te houden. Na de kritiek van E.B. vermeldde KOK trouwens steeds de prijzen van zijn ingrediënten. Het bleef echter zijn overtuiging dat men beter af was met een kleinere kop voedzame soep, waarin vlees werd meegekookt, dan met een grote hoeveelheid watersoep.

Net in een poging om de kostprijs te drukken, hield KOK ook steeds rekening met het seizoensaanbod: 'Erwten, wortelen en aardappelen zijn nu betrekkelijk goed en goedkoop. Men kan met deze drie eetwaren een allerlekkerst maal bereiden. Wij hebben er nog nergens de beschrijving van gelezen.'²¹ Hij wees zijn lezers altijd op seizoensproducten en gaf bovendien regelmatig adviezen over bewaring, zodat bepaalde producten ingekocht konden worden wanneer ze goedkoop aangeboden werden én men ze kon bewaren voor later, bijvoorbeeld via inleggen.

Ook het argument van het tijdgebrek probeerde KOK in zijn rubriek te weerleggen. Wanneer hij herinneringen ophaalde en terugdacht aan een middagmaal thuis waar hem een klein stukje bouilli zonder saus werd geserveerd, schreef hij: 'Maakten wij opmerkingen dan zegde moeder: "Wij hebben geen tijd om saus te maken". Zoo meenen het zoovele mensen. Dat is eene dwaling. Het maken der meest werkvragende saus, vergt hoogstens twintig minuten verzorging. Wij denken de huismoeders niet te beleedigen, als wij zeggen dat er maar weinigen zijn die weten hoe een goede saus gereed te maken.'²² Het is het sein voor KOK om uitgebreid in te gaan op het maken van een saus op basis van wat 'de fransen roux noemen'. Het werd de basis van zijn recept voor pikante saus.

Er waren ook praktische omstandigheden waar KOK oplossingen voor bood. Bij gebrek aan aparte fornuizen moesten arbeidersgezinnen zelfs tijdens warme dagen de kachel aanmaken. 'Wij beklagen de lieden die nu in deze groote hitte, een heelen dag bij 't vuur moeten blijven om te koken.'²³ Wat volgde was het advies aan de huismoeders om 'spijsen gereed te maken, die men, zoo mogelijk, koud eten kan' en recepten voor koude eieren, koud hart en salade met vinaigrette.

Zijn missiedrang uitte zich ook in een oproep aan de lezers zelf om 'goedkoope en smakelijke "plats"' aan te brengen waarvoor hij dan de recepten zou geven.²⁴ Als reactie kwamen suggesties om het in de rubriek te hebben over koffie en 'over het maken van goedkoope taarten, koeken, wafels en andere gebakken'.²⁵ Wanneer KOK opmerkzaam gemaakt werd op de beperkte kennis van zijn lezers over de door hem gehanteerde technieken en uitdrukkingen, ging hij naast recepten ook die zaken behandelen.²⁶ Er kwam uitleg over bakken, braden, inleggen, afschuimen, soep en bouillon, de verschillende vleessoorten ...

Tot slot beperkte KOK zijn opvoedende taak niet tot louter de opgenomen recepten en technieken, maar besteedde hij ook aandacht aan een bepaalde vorm van etiquette. Zo gaf hij ook raadgevingen over het dekken van de tafel en het opdienen:

Opvallend is het gebruik van vlees in KOKs receptuur. In *De Volkswacht* van 15 december 1891 heeft hij het over de waarde van afgekookt vlees. (Amsab-ISG, Gent)

Wie zal er bijvoorbeeld gelooven dat uitgekookt vleesch (bouilli) op gelijk gewicht berekend, eene grootere voedingswaarde bezit dan rauw vleesch?

Dit wil zeggen, dat een kilo gezoden vleesch (waar men bouillon van getrokken heeft) krachtiger is dan een kilo rostbeaf.

De werkmenschen zoowel als de rijken, zullen dat moeilijk aannemen.

Er zijn welstellende personen die nooit aan hunnen hond of aan hunne kat een stukje bouilli geven zullen omdat dit veel te flauw is voor de arme beestjes.

Als het goe dhertige rijken zijn laten zij een arme duivel om het afgekookte vleesch komen; somtijds zal hij het weggoaien, omdat hij meent dat er niet meer voedsel in zit, dan in strooi.

Wat vooral tegen gezoden vleesch pleit, is zijne smakeloosheid. Dit doet veronderstellen, en wel niet zonder eenige reden — dat het zijne voedende eigenschappen verloren heeft.

Zonder op scheikundig gebied te treden, iets dat voor velen toch niet dui delijk zou schijnen, willen wij het wagen, op eene meer eenvoudige manier, te doen uitschijnen hoe ongerijmd het is gezoden vleesch als waardeloos te aanzien.

Buiten enkele uitzonderingen is ieder een liefhebber van eene goede schel hesp.

Maar, heeft men zich wel eens afgevraagd wat hesp is?

Hesp is een zeker deel van 't varken, de bil, welke men gedurende drie weken in sterken pek el legt, om ze vervolgens te droogen en te rooken; dat is de rauwe hesp. Om ze te koken, legt men de hesp

eerst in 't water waar ze malsch wordt en ontzout, daarna laat men ze koken gedurende twee uren of langer.

Wie zou er nu durven beweren dat, na al die behandelingen, eene gezodene hesp, nog iets anders is dan uitgekookt vleesch? En toch wordt dergelijk voedingsmiddel duur betaald — vijf frank de kilo, terwijl niemand er ooit eene reden zou kunnen van maken om voor gezoden vleesch, al ware 't maar één frank per kilo te geven. En, alles goed beschouwd, is gezoden hesp nog beneden gekookt rundvleesch, omdat alle vleesch dat gezouten wordt, juist datgene verliest, wat het hoofdbestanddeel van zoogezegden sterken bouillon uitmaakt. Het is waarlijk niet te begrijpen dat er zoo weinig nagedacht wordt op hetgeen men eet en op de bereidingswijze van hetgeen men eten wil. Zoo wordt de « afval » der rundbeesten en varkens hoegenaamd niet naar waarde geschat.

Spreekt aan iemand van pens (kip-kap of frut) men zal zeggen: ja, dat kan ik wel eten, als ze goed en zuiver bereid is, maar daar zit toch niet veel in.

Moet men nu aan dien persoon vragen waarop hij zich steunt om dit te beweren, vast en zeker zou hij niet weten wat zeggen. De waarheid is, dat rekening houdende der prijzen van: tong, kop, hart, lever, nier, darmklier, long, zweezerik, penslap, en darmen — welke den zoogenaamden afval uitmaken — bezitten meer voedingswaarde dan zuiver vleesch.

Met den afval worden ook de smakelijkste spijzen bereid.



Mosselverkoopster met handkar. Mosselen waren een bijzonder populaire én goedkope voeding bij arbeiders. (privécollectie Bart De Wilde)

‘Men dekke de tafel en plaatse voor iedere persoon: 2 tellooren, platte en diepe, lepel, vork en mes. In ’t midden: telloor met sneden brood, peper, zout, mostaard en karaf water [...].’²⁷

Veel meer dan alleen maar recepten

Zoals gezegd beperkte KOK zich in zijn rubriek niet tot louter zakelijke beschrijvingen van ingrediënten en bereidingswijzen. In tal van bijdragen leverde hij commentaar of ging hij in op gewoontes en gebruiken van de arbeiders. Zo had KOK het in een aantal bijdragen over de veel voorkomende voedsel fraude. Zo vermeldde hij bij de bereiding van koffie: ‘Sommige personen koopen hunnen koffie gemalen. Dit is zeer verkeerd, omdat de kruideniers hun talent van vervalschen bij voorkeur beproeven op den gemalen koffie, zij maken er geene gewetenszonde van, om de liefhebbers van gemalen koffie een mengsel te verkoopen waarin gebrande suikerrij, eikels, graan, gemalen turf, boomschors, koffiegruis, enz., enz., zoo ruim ver-tegenwoordigd zijn, dat het niet zelden is dat er staaltjes ontleed worden die 25 p.h. vreemde zelfstandigheden bevatten.’²⁸ Ook het zeldzame restaurantbezoek van de arbeider bleek onderhevig aan fraude. Voorzichtigheid was blijkbaar geboden, want het verschil tussen een konijn en een kat leek soms minimaal te zijn. ‘Het is maar op feestdagen en bij uitzonderlijke gelegenheden dat de werkmán er eens aan denken durft “konijn” te eten. Zij, die het thuis niet laten gereedmáken – en zij zijn talrijk – gaan meest in de restaurants die er eene “specialiteit” van maken, gestoofd

konijn te geven. Het is zelden dat men iets goeds te eten krijgt, en daarbij is het zeer raadselachtig te weten, wat er u daar eigenlijk opgediend wordt. Iedereen weet dat er zekere huisdieren zijn, die wonderwel, als zij geslacht zijn, op konijnen trekken en, als dusdanig gereed gemaakt, door onwetende lekkerbekken, met smaak opgepeuzeld worden.²⁹

Uit zijn commentaren bleek ook de slechte hygiëne bij de arbeiders. Zo raadde hij voor het zetten van koffie het gebruik aan van een zuiver wit gebreide koffiezak of filter in plaats van de veel gebruikte 'oude, versleten kousen of slaapmutsen'.³⁰

Bijzonder interessant is KOK's opmerking over 'huizen waar men eten geeft, en waar de werklieden gaan middagmalen'.³¹ Over dergelijke 'logementshuizen en volkskeukens', zoals hij ze zelf noemt, zijn we bijzonder slecht ingelicht. Zijn vermelding bevestigt alvast het voorlopige vermoeden dat dergelijke goedkope eethuizen voor arbeiders in het Gentse veel voorkwamen.³²

Maar wie is die KOK toch?

De auteur van de rubriek *Voor de huismoeders* in *De Volkswacht* schreef onder het pseudoniem KOK. Het lijkt er op dat KOK er alles aan deed om zijn/haar identiteit zo goed mogelijk te verhullen. Zo diende de lezer zich met reacties, voorstellen of voor bijkomende inlichtingen 'te wenden of te schrijven aan de Redactie van de Volkswacht'.³³ In zijn rubrieken bleef hij ondanks zijn commentaren en opmerkingen over zichzelf op de vlakte. De enige twee zaken die we over zijn/haar identiteit met zekerheid uit de rubriek kunnen achterhalen, is dat KOK culinair zeer goed op de hoogte was en dat hij duidelijk een Gentse achtergrond had.

KOK beheerste de basistechnieken van het koken. Reeds eerder bleek zijn vertrouwdheid met het bereiden van sauzen op basis van een roux. Ook uit zijn recept voor de bereiding van hutsepot spreekt culinaire verfijndheid. In tegenstelling tot wat blijkbaar gebruikelijk was, adviseerde hij de aardappelen en savooien apart te koken om ze pas op het einde aan het gerecht toe te voegen. 'Wij weten wel dat zekere huismoeders zullen zeggen: "Tut, tut, ik kook niets af. 'k Steek alles in den pot van als het gekuischt is, en mijnen hutsepot is ook goed." Die huismoeders hebben ongelijk'.³⁴ Hij vergelijkt hun handelswijze met het bereiden van 'verkenskost', waarbij alles gelijktijdig in de rasketel wordt gedaan. Door zijn culinaire kennis beseft hij beter dan wie ook dat 'aardappelen en savooien bij 't koken een zop geven dat niet alleenlijk stinkt, maar daarbij zeer schadelijk voor de gezondheid is'.³⁵

Ook uit de recepten voor meer veredelde bereidingen als 'rosbif', kalfshoofd of 'croquetten' 'die op alle rijke tafels opgediend worden'³⁶, blijkt een zekere culinaire verfijndheid. KOK adviseerde bij sommige gerechten, zoals bij een koude saus voor bij de salade, trouwens ook het gebruik van olijfolie, een niet-alledaags product in die periode, dat toch reeds in het assortiment van de winkels van de coöperatie Vooruit was opgenomen.³⁷

Zijn overduidelijke Gentse achtergrond blijkt dan weer uit verschillende van zijn bijdragen. Zo geeft hij een aantal typisch Gentse benamingen voor gerechten, zoals

'krokele' voor 'een weinig gezouten en gerookte haring'³⁸ en 'karwei' voor de longen, wiedarm en hart van geslachte schapen, varkens of kalveren.³⁹ Hij had het over Gentse gebruiken als het afbranden van de haren van varkens bij het slachten, dat echter voor een 'sterken smaak' van verbrand kon zorgen in een hutsepot en gaf aparte bereidingen van karnemelkpap in 'Gent en d'omstreken'.⁴⁰ Tot slot was er uiteraard de bereiding van Gentse waterzooi met 'riviervisch': 'Daar wij, genterenaren, het geluk hebben eene stad te bewonen op samenvloed van Leie en Schelde gelegen, hebben wij dikwijls gelegenheid riviervisch – die alleen in de samenstelling eener waterzooi mag gebezigd worden – aan matigen prijs te bekomen.'⁴¹ Verder komen we eigenlijk bijzonder weinig te weten over zijn identiteit. Zelfs of KOK een man of een vrouw is blijft een goed bewaard geheim. Uit de naamgeving, KOK en uit *Nog een woordje aan den Kok* van het 'lid der vrouwenvereeniging, E.B.' zou kunnen afgeleid worden dat KOK een man is: 'In zijn antwoord [...] daarin bedient hij zich [...]'. Doch de mannelijke naam KOK kan E.B. hier misleid hebben.

Nader beschouwd is een mannelijke KOK bovendien toch niet zo geloofwaardig als het op het eerste gezicht lijkt. In deze periode was de combinatie arbeider-manculinaire scholing allesbehalve evident. Mannen mét een uitgebreide culinaire kennis waren bijna steeds professioneel met koken bezig. Amateurlkoks die na de dagtaak de kookschort aanbonden, waren hoogst uitzonderlijk, zoniet onbestaand of zoals het in een artikel in *De Vrouw* van 1899 klonk: 'De meeste mannen zijn er heilig van overtuigd dat de aardappelen geschild in den ketel en de erwten gedopt in de stoofpan vliegen; dat het roeren van sauzen geen tijd kost en dat het vatenwasschen in een ommezentje gedaan is. Ze schatten, over 't algemeen, alle vrouwenwerk gering omdat ze het zelf niet doen.'⁴² In het allerbeste geval werd bijgesprongen, zoals mag blijken uit een fictieve beschrijving van het leven van een vlasbewerkersegezin uit *De Vlasbewerker*: 'Verge en Miele dragen slapende kinderen naar huis. Verge is af, zij klaagt niet meer, waartoe dient het? Het huiswerk wordt gedaan. Miele doet meest. Om 8 1/2 ure heeft men het armoedig maal verorberd. Al lezende in zijn blad valt Miele in slaap, Verge is reeds ingedommeld, alle menschelijke kracht is weg.'⁴³

Emilie Claeys?

Maar er is meer over KOK. Het verhaal is met het stopzetten van *De Volkswacht* niet ten einde. In juli 1893 lanceerden Emilie Claeys en Nellie van Koll *De Vrouw*, het blad van de Hollandsch-Vlaamsche Vrouwenbond, dat tot september 1900 verscheen.

De Gentse Emilie Claeys (1855-1943)⁴⁴, een icoon van de vroege socialistische en feministische beweging, was opgegroeid in een arbeidersgezin en begon uiteindelijk te werken in een weverij. In de jaren 1880 werd ze lid van de Belgische Werkliedenpartij (BWP) en engageerde ze zich in de pas opgerichte Socialistische Propagandaclub voor vrouwen. In 1893 werd ze opgenomen in de Landelijke Raad van

POTASSE SOLUBLE DANS L'EAU
KALISYNDIKAT G. m. b. H., BERLIN

Agents généraux pour la Belgique : TOTT, MILCH & C^{ie}, ANVERS

RENSEIGNEMENTS GRATUITS SUR L'EMPLOI.

Bureau Belge d'Etudes sur les Engrais 17^u, rue de la Paix, Bruxelles

Reclame voor oplosbare potas. Deze meststof garandeerde een betere aardappeloogst. Onder meer betere bemesting zorgde voor toenemende productie in de landbouw. Toch bleef de bewaring van aardappelen nog steeds een probleem. KOK zelf heeft het over de vele 'glazenmakers, geplekte of vetzakken' tussen de aardappelen in het slechte seizoen. (privécollectie Bart De Wilde)

de BWP. Haar afscheid van de socialistische beweging in de periode 1895-1896 ging met heel wat onduidelijkheid gepaard.⁴⁵

In het tweede nummer van *De Vrouw* werd een taakverdeling tussen Emilie Claeys en Nellie van Koll bekendgemaakt: 'Emilie, die als vrouw en arbeidster het leven van zijn zwaarste zijde heeft leeren kennen, zal u onderhouden over dingen van dadelijk belang.' In datzelfde nummer verscheen een eerste gerecycleerd recept van KOK. Het opgenomen recept voor mosselen met bloemkool is op een aantal taalkundige verschillen na identiek aan het eerder verschenen recept in *De Volkswacht*.⁴⁶ Aanvankelijk verscheen er enkel 'opgewarmde' kost, recepten van KOK die allemaal eerder verschenen in *De Volkswacht*. Pas in augustus 1894 verscheen iets nieuws, met name ajuinsoep, en van dan af waren het steeds nieuwe recepten. Daaronder waren er bereidingen voor een aantal opmerkelijke gerechten als broodpudding, aardappel- en kastanjesoep.

De aanpassing van de titel voor de kookrubriek op zich is al veelzeggend. Die heet niet langer *Voor de huisvrouw*, maar *Voor de keuken*.⁴⁷ Een emancipatorisch blad als *De Vrouw* wou het koken zeker niet als louter vrouwenwerk zien en voorstellen.



Stakerskeuken in Gent, 1913 (Amsab-ISG, Gent)

En toch zorgde de rubriek opnieuw voor enige polemiek. De Nederlandse abonnees van het blad bleken bijzonder vlug, al na twee afleveringen ervan, negatief te hebben gereageerd op de rubriek. Om verder gekrakeel te vermijden werd reeds vanaf het vijfde nummer van het blad een Belgische editie, mét kookrubriek, en een Nederlandse editie zonder kookrubriek uitgegeven. 'Met het oog op de moeilijkheden welke onze keukenrecepten in Holland schijnen te ontmoeten, en de verkeerde uitlegging die men er aan geeft, als zouden wij de arbeidsters willen tergen, waar wij eigenlijk niets anders beoogen dan haar te leeren met zoo weinig centen mogelijk eens iets lekkers voor man en kinderen te bereiden, heeft de redactie besloten, dat voortaan in de bladen, voor Holland bestemd, de keukenrecepten zullen worden vervangen door spreuken. Voor wat België betreft, zullen wij de keukenrecepten behouden, omdat die door de meerderheid onzer huismoeders met verlangen worden getemoet gezien.'⁴⁸

Het verschijnen van de recepten van KOK in het blad *De Vrouw* zou er alvast kunnen op wijzen dat Emilie Claeys, die als een van de oprichters van het blad de kookrubriek opnieuw lanceerde, onze fameuze KOK was. Bovendien lijken de twee eerder vermelde enige zekerheden over KOK, de kookkennis en de Gentse afkomst, perfect op Claeys van toepassing te zijn. Ze was in 1855 in Gent geboren en woonde er

zeker in de periode 1880-1900. Ze was dus zeker zeer goed vertrouwd met de stad. In verband met de culinaire kennis van Emilie Claeys zijn we slecht ingelicht, maar wat we wel zeker weten, is dat zij voorafgaand aan haar loopbaan als weefster, had 'gediend'. Zoals reeds eerder opgemerkt waren weinig mannelijke arbeiders culinair onderlegd, maar bovendien waren ook arbeidsters niet altijd op de hoogte van de kooktechnieken. Een van de weinige manieren om die kennis als arbeidster te vergaren, was in 'dienst' van burgers te gaan waar je leerde koken. Volgens Julie Carlier trok Emilie Claeys 'in bij twee dames uit de bourgeoisie, die haar een "beschafde opvoeding" gaven'.⁴⁹ Het is perfect denkbaar dat Claeys daar tijdens haar dienstjaren de nodige culinaire kennis vergaarde.

Er zijn nog elementen die de these kunnen onderschrijven. In het blad van 8 juli 1894 verschijnt in de rubriek *Strijdpennig* een opmerkelijke oproep uit Gent ter aanmoediging van Nellie van Koll én van 'den KOK': 'Omdat Nellie nog menig artikel over kinderopvoeding zou geven, 0,20 – Hetzelfde voor den kok, 0,05'. Werd hiermee in bedekte termen verwezen naar Nellie en Emilie Claeys, twee gekende iconen binnen de Gentse socialistische vrouwenbeweging?

En dan is er nog een mededeling, opgenomen in het recept voor mosselen met bloemkool in het nummer van *De Volkswacht* van 4 oktober 1891.⁵⁰ Terloops vermelde KOK: 'Dit aten wij voor de eerste maal bij een senateur.'⁵¹ KOK frequenteerde dus met andere woorden reeds voor 1891 al de hogere kringen. Ook voor Emilie Claeys bleek dat het geval. Claeys was immers, naar eigen zeggen in een brief uit 1909, eerder ongehuwd moeder van twee kinderen geworden. Hun vader was een man uit de burgerij op wie Emilie verliefd was geworden, maar wiens familie hem had verplicht haar te verlaten.⁵² Via deze verder onbekende vader van haar kinderen kon Emilie Claeys in hogere kringen vertoefd hebben.

De kookrubriek van KOK in *De Vrouw* hield vrij vlug op te verschijnen. Op 3 februari 1895 verscheen het laatste recept, voor schorseneren. En laat dit nu net samenvallen met het afscheid van Emilie Claeys als auteur van artikels in *De Vrouw*. Emilies laatste artikel in het tijdschrift verscheen op 6 januari 1895, twee nummers voordien. De precieze reden voor haar plotse vertrek, of dat van KOK, blijft onverklaard.

De veronderstelling dat Emilie Claeys onze KOK zou kunnen zijn, roept een aantal nieuwe vragen op. Waarom nam Emilie Claeys een mannelijk pseudoniem aan en waarom probeerde zij haar identiteit zo angstvallig te verbergen? Emilie maakte in andere gevallen gebruik van het pseudoniem Lilian en was dus vertrouwd met het gebruik van schuilnamen. Met een mannelijk pseudoniem wou ze misschien wel ingaan tegen het bestaande beeld als zou de keuken enkel vrouwen terrein zijn. Dat ook een man perfect kon functioneren in het culinaire gebeuren, leek wel een statement van de feministe Claeys.

Zekerheid omtrent de identiteit van KOK hebben we dus nog niet. Er mag volgens mij wel van uitgegaan worden dat er minstens een verband bestaat tussen Emilie Claeys en KOK. Is KOK Emilie Claeys zelf of kende zij KOK persoonlijk en betrok zij hem in haar project? Het blijft een open vraag.

Om af te sluiten toch nog een eigenaardigheidje over KOK dat we via de kookrubriek over hem/haar weten: van half februari tot eind maart 1892 verschenen er in *De Volkswacht* geen recepten van KOK.⁵³ Ook de lezers stelden zich daar blijkbaar vragen over, want de redactie van *De Volkswacht* nam volgende mededeling op: ‘Verscheidene onzer lezers vragen ons of de KOK van de Volkswacht zijn ontslag gegeven heeft of niet meer weet wat te koken? Onze kok is voor eenige weken afwezig en zal bij zijne terugkomst dadelijk aan den gang gaan om de keuken weer regelmatig te doen draaien. Wanneer onze lezers zoolang niet kunnen vasten, kunnen wij er niet aan doen.’⁵⁴

- 1 Uit het overzicht van Peter Scholliers van het voedingsonderzoek blijkt die lacune overduidelijk. Zie: Peter SCHOLLIERS, *Voedingsonderzoek over de 19de en 20ste eeuw in België, Nederland en Europa*. In: *Volkskunde*, 107(2006)4, p. 281-303.
- 2 Uit dat laatste soort onderzoeken blijkt alvast dat rond 1890 vooral koolhydratenrijk voedsel zoals aardappelen en minderwaardige broodsoorten op het menu stonden. Vlees werd slechts uitzonderlijk gegeten, dikwijls enkel op zondag, en was bovendien niet van goede kwaliteit (eerder runds- dan varkensvlees). Zie: Yves SEGERS & Guy DEJONGH, *De hoofdelijke voedselconsumptie in België, 1830-1913. Reconstructie dataset en analyse*. In: Yves SEGERS, Reginald LOYEN, Guy DEJONGH, Erik BUYST (red.), *Op weg naar een consumptie maatschappij. Over het verbruik van voeding, kleding en luxegoederen in België en Nederland (19e-20e eeuw)*, Amsterdam: Aksant, 2002, p. 67-101.
- 3 Op het einde van 1890 werd *De Volkswacht* gratis bezorgd aan al wie een halfjaarlijks abonnement nam op het dagblad *Vooruit*.
- 4 *De Volkswacht*, 02/11/1890; Maarten VAN GINDERACHTER, *Het rode vaderland. De vergeten geschiedenis van de communautaire spanningen in het Belgische socialisme voor WO I*, Tiel/Gent: Lannoo/Amsab-ISG, 2005, p. 161. Wanneer het blad werd stopgezet is niet exact gekend. Het laatst gekende nummer is 28 augustus 1892 (jaargang 2).
- 5 *De Volkswacht*, 07/06/1891.
- 6 Zie bijvoorbeeld: Marie LIEVEVROUW-COOPMAN, *Het huiselijk geluk. Leer- en leesboek voor lagere, adulten- en huishoudkundige scholen*, Gent: I. Vanderpoorten, 1891, 256 p. Lielevrouw-Coopman was hoofdonderwijzeres in Gent.
- 7 Diane 'S HEEREN, *Een kwestie van smaak. Menu's, kookboeken en culinaire archivalia*, Antwerpen: AMVC, 1994, p. 27; Robert SMET & André VANNECKE, m.m.v. Etienne BAETEN, *Historiek van het technisch en beroepsonderwijs 1830-1990*, Antwerpen/Apeldoorn: Garant, 2002, p. 112-116.
- 8 Het kookboek werd oorspronkelijk in het Frans geschreven met als titel *L'économie culinaire*.
- 9 CAUDERLIER, *Het spaarzame Keukenboek*, Gent, 1907, p. V.
- 10 *De Volkswacht*, 14/06/1891.
- 11 KOK noch E.B. gebruikten zelf het woord calorie in de discussie. Het is een term die pas later in de voedingsleer ingang vond.
- 12 Illustratief is E.B.'s kritiek op de stoofgerechten: '[...] tot hertoe hebt gij altijd gestoofd vleesch voorgeschreven. Bereken nu dat als men een 1/2 kilo vleesch neemt, men op zijn minst 1/10 kilo beenen en vet heeft blijft nog 4/10 vleesch, laat dit nu naar uwe voorschriften twee uren stoven, het zal fijn van smaak zijn, maar gij zult er niet veel meer van vinden.' Uit: *De Volkswacht*, 20/09/1891.
- 13 *De Volkswacht*, 06/09/1891.
- 14 *De Volkswacht*, 06/09/1891.
- 15 Peter SCHOLLIERS, *Arm en rijk aan tafel. Tweehonderd jaar eetcultuur in België*, Berchem: EPO, 1993, p. 20.
- 16 Die verfijning blijkt onder meer uit de verschillende bereidingswijzen van bijvoorbeeld de aardappel, die worden aangereikt of uit de bereidingswijze van de karnemelkpap (met bloem gebonden) die met appelen en geraspte citroenschil wordt verrijkt.
- 17 Gerecht waarbij kalfshersenen en de gekookte en fijngesneden kalfstong en kopvlees gemengd worden met ei en mosterd.
- 18 Vlees in dunne plakjes gesneden uit het dik van de hals of de boezem van een rund.
- 19 *De Volkswacht*, 05/07/1891.
- 20 Denk maar aan hun campagnes tegen drankmisbruik, carnaval ...
- 21 *De Volkswacht*, 12/07/1891.

- 22 *De Volkswacht*, 05/07/1891.
- 23 *De Volkswacht*, 28/06/1891.
- 24 *De Volkswacht*, 12/07/1891.
- 25 *De Volkswacht*, 18/10/1891; *De Volkswacht*, 14/02/1892.
- 26 *De Volkswacht*, 31/01/1892.
- 27 *De Volkswacht*, 14/06/1891.
- 28 *De Volkswacht*, 25/10/1891.
- 29 *De Volkswacht*, 29/11/1891.
- 30 *De Volkswacht*, 01/11/1891.
- 31 *De Volkswacht*, 21/06/1891.
- 32 Eigen lopend onderzoek naar de plaatsen waar arbeiders hun middagmaal nuttigden. Volkskeukens, refters en eetzalen zijn daarbij bijzonder belangrijk.
- 33 Het redactieadres van *De Volkswacht* was hetzelfde als dat van *Vooruit*.
- 34 *De Volkswacht*, 15/11/1891.
- 35 *De Volkswacht*, 15/11/1891.
- 36 *De Volkswacht*, 20/02/1892.
- 37 'Wij hebben de olijfolie van "Vooruit" geproefd, en vergeleken met die van andere winkels, en bekennen dat zij de beste en de goedkoopste is.' Uit: *De Volkswacht*, 06/09/1891.
- 38 *De Volkswacht*, 06/09/1891.
- 39 *De Volkswacht*, 20/12/1891.
- 40 *De Volkswacht*, 19/07/1891.
- 41 *De Volkswacht*, 11/10/1891.
- 42 *De Vrouw*, 11/02/1899.
- 43 *De Vlasbewerker*, december 1897.
- 44 Over Emilie Claeys, zie: Philippe VAN PRAAG, Emilie Claeys (1855-1943). In: *Tijdschrift voor Sociale Geschiedenis*, (1978)6, p. 177-196; Guy VANSCHOENBEEK, Emilie Claeys (1855-1943). Feministische heilige, socialistische dissidente of speelbal van de wisselvalligheden van het lot? Een kleine oefening in historische kritiek. In: *Brood & Rozen*, 1(1996)3, p. 67-81; Julie CARLIER, Emilie Claeys (1855-1943), een adepte van August Bebel's 'vrije huwelijk'? Een 'grote' oefening in historische kritiek: het persoonlijke en het politieke in een socialistisch-feministische strijd aan het einde van de 19e eeuw. In: *Brood & Rozen*, 13(2008)3, p. 4-25.
- 45 Emilie Claeys werd in 1896 betrappt op overspel met een gehuwde man en deemsterde in het schandaal dat daarop volgde volledig weg. Voordien waren er echter al indicaties die wezen op een zekere onvrede en teleurstelling. Zie: Guy VANSCHOENBEEK, Emilie Claeys [...], p. 69.
- 46 De taalkundige wijzigingen houden waarschijnlijk verband met de Nederlandse lezeressen van *De Vrouw*. De oorspronkelijke zin 'kuischt de mosselen goed' werd in *De Vrouw* 'maakt de mosselen goed schoon'.
- 47 Vanaf 5/4/1894 werd de titel *Keukenrecept* gebruikt.
- 48 *De Volkswacht*, 15/10/1893.
- 49 Julie CARLIER, Emilie Claeys [...], p. 6.
- 50 Hetzelfde recept met dezelfde mededeling verscheen ook in *De Vrouw*, 15/08/1894.
- 51 *De Volkswacht*, 04/10/1891; *De Vrouw*, 15/08/1893.
- 52 Julie CARLIER, Emilie Claeys [...], p. 6.
- 53 Zijn laatste artikel verscheen in het nummer van 14/02/1892. In het nummer van 20/03/1892 werd de rubriek hernomen.
- 54 *De Volkswacht*, 06/03/1892.