

# Aan tafel!

# Philippe Cauderlier, een meesterkok uit Gent

**18 juni 2005 tot en met 9 januari 2006  
in MIAT, Minnemeers 9, 9000 Gent**

Wanneer Philippe Edouard Cauderlier in 1812 wordt geboren in Antwerpen staat hij aan het begin van een geheel nieuwe tijd. Historici noemen dit tijdsgewricht de “Nieuwste Tijd”. Het jonge België borrelt en bruist, suddert en raakt gaandeweg op kooktemperatuur. Stoommachines en treinen, koningen en femmes fatales, burgermannen en keukenmeiden, cuisinières, Mechelse Koekoeks en de vroege koekjesindustrie zijn onder meer de ingrediënten. In Gent zorgen suikerraffinage en katoenproductie voor toenemende welvaart bij de burgerij. En die spreekt Frans, of wat dacht je.

Vanaf de jaren 1840 staat in Gent de traiteur (of “tafelhouder”) Cauderlier aan zijn fornuis. Cauderlier is een bekwame kok, naar alle waarschijnlijkheid opgeleid in Frankrijk, én een goede zakenman. Zoals elke goede ondernemer speelt hij creatief in op die bruisende, kokende ontwikkelingen. In zijn delicatessenzaak “Au pâté roulant”, eerst in de Sint-Jansstraat later in de Veldstraat, verkoopt hij allerlei lekkers. Hij kook tevens op locatie, wat hij met plezier doet in opdracht van vooraanstaande Gentse families, verenigingen en het stadsbestuur (o.a. in het kader van de koninklijke bezoeken in 1849 en 1853).

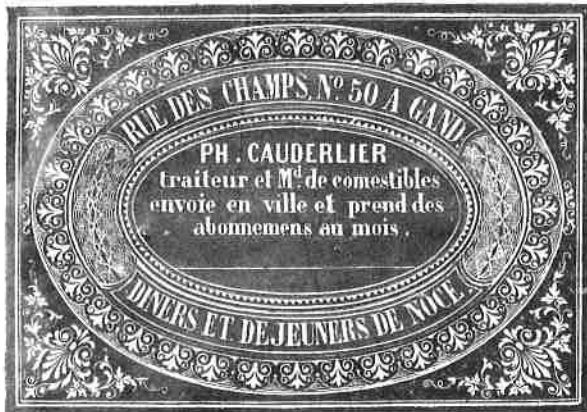
Wanneer Cauderlier einde jaren 1850 gaat rentenieren, een goede kok verdient dan blijkbaar goed zijn brood, start hij een tweede carrière als culinair auteur. Tussen 1861 en 1882 publiceert hij 9 kookboeken waarvan “Het Spaarzaam Keukenboek” en de Franse versie “L’Economie Culinaire” op minstens 250.000 exemplaren worden verspreid, wereldwijd en tot ver in de 20<sup>ste</sup> eeuw. Cauderlier zelf ziet een kookboek als een uitstekende vorm van literatuur. Immers: “Een kookboek wordt overal gelezen, het streelt de smaak van de lezer en wekt tot drie maal daags zijn interesse”.

Cauderlier speelt handig in op de opkomst van de nieuwe burgerklasse met haar eigen behoeften en gaandeweg haar eigen keukencultuur. De burgerkeuken moet simpel zijn weet hij. Eenvoudiger alvast dan de aristocratische keuken van zijn voorgangers en gekende Franse chef-koks. Immers, de burgerij is welstellend maar niet gek. Hun geld zit niet in erfelijk grondbezit maar moet verdiend worden. En “leren goede sier te maken met zo weinig mogelijk geld“ is een schone deugd. Dus geen dure en ingewikkelde “pièces montées” zoals bij de oude Franse koks, Carème en co. De nieuwe burger heeft in de kelder immers geen batterij chefs, rôtiseurs en kokshulpjes. Hoogstens een keukenmeid. En als het moet steekt de vrouw des huizes zelf een handje toe.

Deze hang naar meer eenvoud zit ook nog in andere dingen. “Gebruik bij voorkeur de producten van het seizoen en van het eigen land”. Spruiten, witloof, kiekens.

De tentoonstelling *Aan tafel! Philippe Cauderlier, een meesterkok uit Gent* is een organisatie van het MIAT Gent, in samenwerking met het Centrum Agrarische Geschiedenis, Leuven.

Het verhaal van Cauderlier, met tal van mooie illustraties, is ook te lezen op [www.hetvirtueleland.be](http://www.hetvirtueleland.be)



Gebruik verse waar. Gebruik eerlijke grondstoffen zonder vervalsing (ook toen was voedselveiligheid een issue). En maak er geen te complexe dingen mee. Laat de dingen naar zichzelf smaken.

Cauderlier verbindt aan de producten van eigen bodem ook een openheid voor streekeigen gerechten. Eén van zijn verdiensten is dat hij de iconen van de Belgische keuken op schrift zet. Gentse Waterzooi en dito kool, pens en schapentongen op zijn Luiks, “Pain de Bruxelles”, Paling in ’t groen, Vlaamse bouilli, Vlaamse karbonaden, Vlaamse frikadellen en patatten op zijn Vlaams, in communautair evenwicht gehouden door de “fricassée de porc à la Wallonne”.

Dit alles wil niet zeggen dat Cauderlier de Franse culinaire traditie of de klassiekers uit de internationale keuken ontkent. Daarvoor is hij teveel kok. En het zou wereldvreemd zijn in een zich toen al mondialiserende wereld. Zo is er ook bijvoorbeeld de opkomende internationale voedingsnijverheid. Cauderlier is een fan van Engelse koekjes en van het wonderproduct Maïzena. Industriële voorlopers van onze eigen voedingsnijverheid die rond 1880-1890 start met Delacre, Côte d’Or, Remy en Marie Thumas. Want al zingt Cauderlier de lof van verse waar. Efficiëntie in de keuken is ook al een streven van die tijd...

Maar laten we eerlijk wezen. Jaloers is Cauderlier niet op zijn kennis, opgebouwd in zijn 30-jarige praktijk. Integendeel. Zelf een complete autodidact - hij heeft amper 2 maanden avondschool gelopen - gelooft hij rotsvast in kennis, wetenschap en onderwijs. Deze motivatie, anderen leren koken, ligt ongetwijfeld mee aan de basis van zijn succesvol schrijverschap. Welke auteur uit die tijd kan immers zeggen dat hij enkele honderdduizenden boeken heeft verkocht, tot 40 jaar na zijn dood?

Wij hopen dat de tentoonstelling “Aan tafel! Philippe Cauderlier, een meesterkok uit Gent” eenzelfde onthaal te beurt mag vallen. De vele invalshoeken zorgen voor elk wat wils. Hoe onze voorouders aten, feest vierden en kookten, zonder de hedendaagse toestellen. Met zin voor inventiviteit en creativiteit, ontdekt de bezoeker aan de hand van menukaarten, receptenschriftjes, talrijke illustraties en keukensnuffjes uit de tijd van toen. Bladerend in de kookboeken van Cauderlier en andere gerenommeerde koks, proeft men van exquisite recepten uit lang vervlogen tijden. Aan de hand van zijn carrière biedt de tentoonstelling een blik op de wereld van de Gentse en Vlaamse eetcultuur tijdens de 19<sup>de</sup> en vroege 20<sup>ste</sup> eeuw. We hopen dat u er plezier aan zal beleven. Aan de tentoonstelling én de diverse acties in de Gentse Horeca. We hopen dat voor onszelf natuurlijk. Maar ook voor de man. Cauderlier heeft het verdiend.

# Op bezoek bij de burgerij

## Intropaneel

Gent, het Manchester van het vasteland, herleeft vanaf de late achttiende eeuw. Suiker en katoen brengen voorspoed en welvaart. Een nieuwe elite met geld en invloed ontstaat: de burgerij. De burgers nemen de levenswijze van de adelstand over, spreken Frans en koketteren met de Franse cultuur. Ze bouwen weelderige burgerhuizen en dragen modieuze kledij. Ze bezoeken het theater en de opera, flaneren 's zondags op de Kouter.



Prent, met gezicht op de Kouter, het mondaine hart van Gent uit de 19<sup>de</sup> eeuw, met volgende gebouwen: het Hôtel de la Poste, de Grote Schouwburg en het Hôtel Huyttens-Kerremans. Vergrootte foto van chromolithografie, 1837. Bruikleen Stadsarchief Gent, Atlas Goetghebuer



Prent, met gezicht op banket, aangeboden aan de leden van een vereniging op het kasteel van Chenonceau.

Uit: "L'illustration, N° 2170", 27 september 1884. Verzameling MIAT

Charette, gebruikt door de burgerij om zich te laten vervoeren door de stad in het midden van de 19<sup>de</sup> eeuw. Verzameling MIAT

Plan van Gent, met aanduiding van hotels, restaurants en cafés. Lithograaf: J.B.D. Hemelsoet, Gent. Bruikleen Centrum Agrarische Geschiedenis, Leuven

Portret, van Eugène de Smet de Naeyer, met vermelding "Administrateur 1854-1892". Steendruk, vervaardigd door Van Loo rond 1892. Verzameling MIAT

Portret, van François Rycx, met vermelding "Commissaire 1864 - 1877". Bijgewerkte foto, fotograaf onbekend, rond 1877. Verzameling MIAT

Serie van zogenaamde "Carte-de-Visites", één van de allervroegste vormen van portretfotografie. De burgerij liet zich graag fotograferen om onder elkaar de kaartjes met portretten uit te wisselen. Fotografen: Louis De Laetere, Nestor Schaffers, Charles d'Hoy,

Louis De Vliegheer, gebroeders Beernaert, A. Roose, Constant Wante, A. Vandenabeele, Franck, Bidoit en Edouard Renoz, Te dateren tussen 1840-1870. Verzameling MIAT

Porseleinkaart, met gezicht op de voorgevel van de Concorde. De Concorde was oorspronkelijk de naam van een kleine besloten vriendenkring uit de hoge burgerij, opgericht in 1804. Zij hadden een verenigingsgebouw op de Kouter, dat ook de Concorde werd genoemd. Het gebouw werd afgebroken in 1969. Lithografie: F. & E. Gyselynk, Gent, 1848. Bruikleen Universiteitsbibliotheek Gent, Fonds Vliegende Bladen

Porseleinkaart, met gezicht op de feestzaal van de Concorde, een ruimte van 8 meter breed en 31 meter lang. De zaal liep destijds vanaf de Kouter tot aan de Universiteitsstraat. Lithografie: L. Defferrez, Gent, 1845. Bruikleen Universiteitsbibliotheek Gent, Fonds Vliegende Bladen

Porseleinkaart, met aankondiging van een groot bal in de Concorde op 23 februari 1846. Lithografie: F. & E. Gyselynk, Gent. Bruikleen Universiteitsbibliotheek Gent, Fonds Vliegende Bladen

Balboekje, voor een bal in de Concorde op 12 februari 1860. Bruikleen Universiteitsbibliotheek Gent, Fonds Vliegende Bladen

Uitnodiging voor een banket in de Concorde, georganiseerd door de commissie van ballotage (= het stemmen over iemands toelating als lid van een vereniging), 17 maart 1877.

Lithografie: Eug. Vanderhaeghen, Gent.  
Bruikleen Universiteitsbibliotheek Gent, Fonds Vliegende Bladen

Menukaart voor banket, gehouden in de Concorde, aangeboden aan de graaf de Kerckove de Denterghem bij de hernieuwing van zijn mandaat als burgemeester. Banket verzorgd door Aug. Roszmann en Meri voor 562 couverts op 15 januari 1870.  
Bruikleen Universiteitsbibliotheek Gent, Fonds Vliegende Bladen

Menukaart van het restaurant in de Concorde, met vermelding van spijzen, wijnen en champagne.  
Bruikleen Universiteitsbibliotheek Gent, Fonds Vliegende Bladen

Voorbeeld van een tafelschikking voor een banket in de Concorde. Bijgevoegd bij de uitnodiging van Dhr. Vanderhaeghen met plaatsaanduiding tafel D, nummer 6.  
Bruikleen Universiteitsbibliotheek Gent, Fonds Vliegende Bladen

Voorbeeld van een tafelschikking voor een banket in de Concorde. Bijgevoegd bij de uitnodiging van Dhr. Vanderhaeghen met plaatsaanduiding tafel D, nummer 17.  
Bruikleen Universiteitsbibliotheek Gent, Fonds Vliegende Bladen

Kaart, met bonnen voor drank zoals koffie, cognac en flessen, te gebruiken in de Concorde.  
Bruikleen Universiteitsbibliotheek Gent, Fonds Vliegende Bladen

Menukaart voor diner, gehouden in de L'Union ter gelegenheid van de officiële inhuldiging van het nieuwe lokaal op 20 juli 1851. Dit genootschap, opgericht in 1842, stelde zich tot doel om door eendracht en goede verstandhouding het algemene welzijn te bevorderen.

Ze bouwden een nieuw clubhuis op de Kouter, gelegen op de plaats van de voormalige paardenposterij, behorend aan het Posthotel.  
Bruikleen Universiteitsbibliotheek Gent, Fonds Vliegende Bladen

Menukaart voor banket, gehouden in de L'Union, aangeboden aan voorzitter Charles Van Duyn ter gelegenheid van zijn benoeming als ridder in de Leopoldsorde. Banket verzorgd door Huis Cerneau op 6 februari 1860.  
Bruikleen Universiteitsbibliotheek Gent, Fonds Vliegende Bladen

Menukaart voor banket, gehouden in de L'Union, aangeboden aan de heren Ch. Trouvriez en De Vos - Vercammen ter gelegenheid van hun benoeming als voorzitter en vice-voorzitter. Banket verzorgd door limonadier (= limoendrankverkoper) Constant Xhayet op 24 november 1873.  
Lithografie: G. Jacquain, Gent.  
Bruikleen Universiteitsbibliotheek Gent, Fonds Vliegende Bladen

Menukaart voor banket, gehouden in de L'Union, aangeboden aan de heer Ch. Van Loo - Van Lokeren ter gelegenheid van zijn benoeming als voorzitter. Banket verzorgd door limonadier (= limoendrankverkoper) Arthur Gerhard op 29 mei 1876.  
Lithografie: G. Jacquain, Gent.  
Bruikleen Universiteitsbibliotheek Gent, Fonds Vliegende Bladen

Balboekje, voor een bal in de L'Union op 1 maart 1879.  
Bruikleen Universiteitsbibliotheek Gent, Fonds Vliegende Bladen

Doos in blik, met afbeeldingen van koning Leopold I en Leopold II.  
Bruikleen Mevr. Dardenne

## Aan tafel in Gent

### Intropaneel

“Allemaal grillige, eigenzinnige en slecht opgevoede creaturen die zich maar al te graag denigrerend uitlaten over wat de tafel te bieden heeft, onder het absurde motto: over kleuren en smaken valt niet te redetwisten”

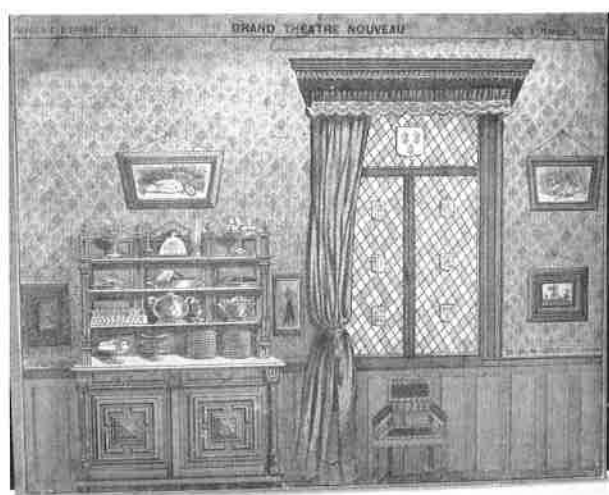
Uitgebreid tafelen is voor de burgerij een manier om status en welvaart te tonen. Vrienden en handelspartners worden thuis geïnviteerd op verzorgde diners. Verenigingen organiseren luxueuze banketten. Koks, keukensmeiden en traiteurs creëren in functie daarvan steeds nieuwe gerechten. En geleidelijk aan wordt ook buitenshuis eten populair.

### Service à la française wordt Service à la russe

Tafelen gebeurt tot een heel eind in de 19<sup>de</sup> eeuw volgens de “Service à la française”. De tafelschikking is dan strak vastgelegd. Het belangrijkste gerecht staat in het midden; de andere schotels worden er symmetrisch rondgeschikt. Elke maaltijd heeft drie afzonderlijke gangen of “services”.

Een eerste gang serveert soep, kruidige en lichte gerechten. Tijdens de tweede gang volgen gebrad en enkele tussengerechten. Desserts vormen de derde gang. Bij elke gang worden alle gerechten samen op tafel gezet. Maar zo worden de gerechten koud, ondanks schotelverwarmers en stolpen. Bovendien is het moeilijk om van de schotels aan de andere kant van de tafel te proeven...

De “Service à la russe” verdringt de oude manier van tafelen vanaf de jaren 1840-1850. De al voorgesneden gerechten worden dan één voor één aan de gasten gepresenteerd. Een feestmenu wordt zo een lange lijst: soep (*potage*), bijgerecht (*hors-d'oeuvre*), hoofdgerecht (*relevé*), voorgerecht (*entrée*), gebrad (*rôti*), eventueel salade, groenteschotel (*entremets de légumes*) of koude schotel, eventueel zoete schotel, en tenslotte een nagerecht (*dessert*).

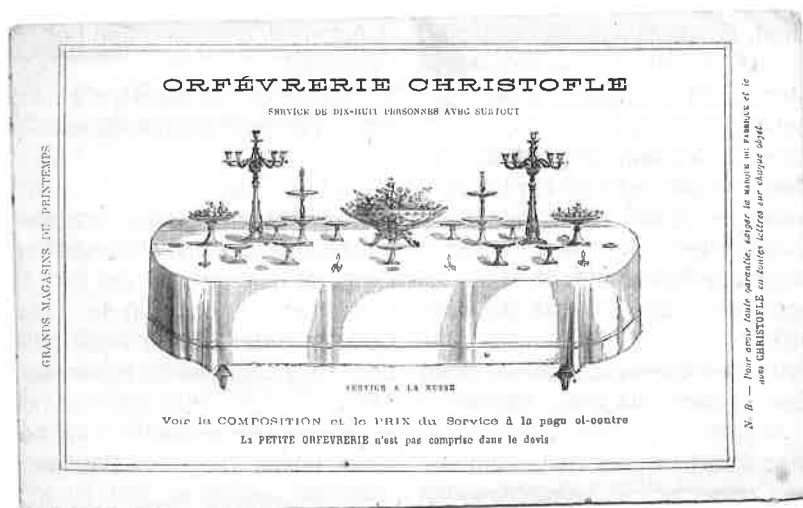


Prent Epinal "Salle à manger". Theaterdecor voor een poppenkast met afbeelding van een eetkamer met een gevulde buffetkast.

Imagerie d' Epinal, N° 1676, grand théâtre nouveau, salle à manger.

Verzameling MIAT

Doos uit blik, met op het deksel de afbeelding van een tafelbediening volgens de manier "Service à la russe". Bruikleen Mevr. Dardenne



Prent, met een voorbeeld van een tafelschikking voor 18 personen volgens de manier "Service à la russe". Naar afbeelding uit Jules Jaluzot, "Grands Magasins du Printemps, Orfèvrerie Christoffle, Appendice au Catalogue d' Etrennes", Parijs, 1877.

Verzameling MIAT

Catalogus, met voorbeelden en prijslijsten van verzilverd bestek. Jules Jaluzot, "Grands Magasins du Printemps, Orfèvrerie Christoffle, Appendice au Catalogue d' Etrennes", Parijs, 1877.

Verzameling MIAT

Prent, met een voorbeeld van twee tafelschikkingen volgens de manier "Service à la russe". "De twee tafels op de plaat afgebeeld geven eene gedachte van den dienst op zijn Russisch, die thans algemeen aangenomen is. Deze bestaat hierin, dat enkel de koude gerechten, fruit, bloemen, gebak en nagerecht ter tafel worden geplaatst. Al de warme gerechten, groensels, voorgerechten, enz. blijven er af. Men ziet er ook hoe de kreeften moeten worden opgediend."

Afbeelding en tekst uit Philippe Cauderlier "Het Spaarzame keukenboek", 7<sup>de</sup> uitgave, Gent, 1887.

Verzameling MIAT

Menukaart voor een banket volgens de manier "Service à la russe", ter gelegenheid van het feest van de patroonheilige te Gent op 14 december 1844. Bruikleen Universiteitsbibliotheek Gent, Fonds Vliegende Bladen

Menukaart volgens de manier "Service à la française". Bruikleen Universiteitsbibliotheek Gent, Fonds Vliegende Bladen

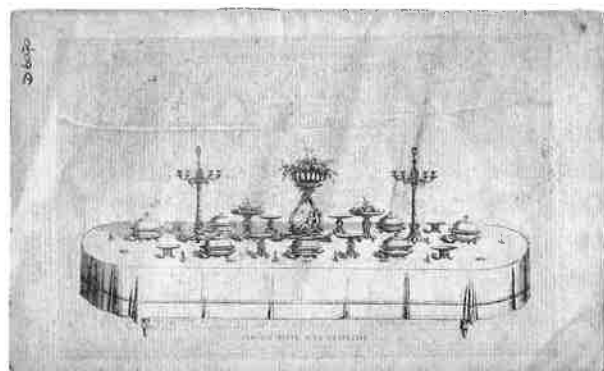
Menukaart volgens de manier "Service à la française". Gedateerd op 24 juni 1852. Bruikleen Universiteitsbibliotheek Gent, Fonds Vliegende Bladen

Menukaart voor een banket volgens de manier "Service à la française", georganiseerd door de Société Royale Des Beaux-Arts et de Littérature. Bruikleen Universiteitsbibliotheek Gent, Fonds Vliegende Bladen

Menukaart voor een banket volgens de manier "Service à la russe", ter gelegenheid van het 25-jarig jubileumfeest van La Société de Médecine de Gand op 14 juni 1859 in het Hôtel de la Poste.

Druk en lithografie: L. Hebbelynck, Gent.

Bruikleen Universiteitsbibliotheek Gent, Fonds Vliegende Bladen



Prent, met een voorbeeld van een tafelschikking volgens de manier "Service mixte à la française". Naar afbeelding uit Jules Jaluzot, "Grands Magasins du Printemps, Orfèvrerie Christoffle, Appendice au Catalogue d' Etrennes", Parijs, 1877.

Verzameling MIAT

## De geboorte van de menukaart

Menukaarten worden een klassieker tijdens de overgang van de Franse naar de Russische serveerwijze. Menukaarten zijn er in alle vormen en kleuren, voor alle gelegenheden. Ze vertellen welke gerechten zullen worden geserveerd. Maar ze vervullen ook andere functies. Ze versieren de tafel. Feestvierders verzamelen ze als aandenken. Of ze wijzen gewoonweg ieder zijn zitplaats aan. Sommige menukaarten zijn sober, andere zijn rijkelijk versierd. Sommige zijn met de hand geschreven, andere gedrukt. Er zijn er van karton, papier, zijde of als porseleinkaart. En je hebt natuurlijk ook de grappige...

Menukaart op zijde voor een diner, ter gelegenheid van een dubbel huwelijk in het Hôtel Royal op 21 juni 1892.  
Druk: F. Meyer-Van Loo, Gent.  
Verzameling MIAT

Menukaart op zijde, ter gelegenheid van de inhuldiging van het nieuwe kursaal in Oostende op 23 juni 1878.  
Lithograaf: J. Daveluy, Oostende.  
Verzameling MIAT

Menukaart volgens de manier "Service à la russe".  
Gedateerd op 17 januari 1853.  
Druk: Ph. Choquet, Gent.  
Bruikleen Universiteitsbibliotheek Gent, Fonds Vliegende Bladen

Menukaart voor een banket volgens de manier "Service à la russe", aangeboden aan H. Metdepenningen, ter gelegenheid van zijn vijftigjarig ambt aan de balie op 27 juni 1868.  
Lithograaf: N. Heins, Gent.  
Bruikleen Universiteitsbibliotheek Gent, Fonds Vliegende Bladen

Menukaart volgens de manier "Service à la russe".  
Bruikleen Universiteitsbibliotheek Gent, Fonds Vliegende Bladen

Menukaart volgens de manier "Service à la russe".  
Lithograaf: N. Heins, Gent.  
Bruikleen Universiteitsbibliotheek Gent, Fonds Vliegende Bladen

Menukaart voor een banket volgens de manier "Service à la russe", als huldebetoon aan de koning door de provincie Oost-Vlaanderen op 1 september 1856.  
Ontwerp en tekening: Emile De Rudder.  
Bruikleen Universiteitsbibliotheek Gent, Fonds Vliegende Bladen



Menukaart op zijde voor een déjeuner, gedateerd op 1 september 1851, verzorgd door Alp. Dubos.  
Verzameling MIAT

Menukaart op zijde, volgens de manier "Service à la française".  
Verzameling MIAT

Menukaart, ter gelegenheid van een eerste communie. Met een grappige afbeelding van een keukenmeid die konijnen probeert te vangen.  
Gedateerd op 6 juni 1920.  
Verzameling MIAT



Menukaart, ter gelegenheid van een eerste communie. Met een grappige afbeelding van een keukenmeid die eenden probeert te vangen.  
Gedateerd op 6 juni 1920.  
Verzameling MIAT



Menukaart,  
met afbeelding van een varken.  
Gedateerd op 15 juli 1891.  
Druk: F. Meyer – Van Loo, Gent.  
Verzameling MIAT

Menukaart voor een "déjeuner",  
ter gelegenheid van een doopsel  
in het restaurant De l'Esturgon op  
21 juni 1909.  
Verzameling MIAT

Menukaart voor een banket,  
ter gelegenheid van het 50-jarig  
voorzitterschap van Dhr. Rooman  
d'Ertbuez bij de vereniging  
"Union Civile" op 4 februari 1902.  
Tekening: L. Van Wint.  
Fotograaf: Edmond Sacré, Gent.  
Verzameling MIAT

Menukaart,  
ter gelegenheid van een huwelijk  
op 22 oktober 1913. Met muziek-  
programma.  
Verzameling MIAT

Menukaart,  
gedateerd op 8 oktober 1876.  
Verzameling MIAT

Menukaart,  
met de afbeelding van een  
romantisch keukentafereel.  
Gedateerd op 7 maart 1909.  
Verzameling MIAT

Menukaart,  
volgens de manier "Service à la  
française".  
Gedateerd op 19 mei 1874.  
Verzameling MIAT

Menukaart,  
afkomstig van de vereniging  
"Union Civile". Met de vermelding  
van aangepaste wijnen.  
Gedateerd op 7 februari 1885.  
Druk: Fr. Vandermeulen.  
Verzameling MIAT

Menukaart,  
ter gelegenheid van een huwelijk  
op 17 augustus 1881.  
Verzameling MIAT

Menukaart,  
ter gelegenheid van een geboorte  
of een doopsel.  
Gedateerd 1895.  
Verzameling MIAT

Menukaart,  
verspreid als publiciteit door de  
firma De Beukelaer.  
Gebruikt bij het banket van de  
"Vriendenkring der Houthandel-  
aars, Kortrijk" op 20 maart 1937.  
Verzameling MIAT

Menukaart voor een banket,  
gehouden door de duivenvereni-  
ging "Union et Liberté" op 17  
januari 1875. Banket verzorgd  
door Auguste Vanderlinden in het  
Hôtel du Lion d'Or.  
Lithograaf: N. Heins, Gent.  
Verzameling MIAT

Menukaart,  
in art nouveaustijl.  
Gedateerd op 14 oktober 1902.  
Verzameling MIAT

Menukaart voor een banket,  
aangeboden aan Dhr. V. Logie,  
geneesheer van het regiment  
Tweede Jagers te voet in het  
restaurant Mottez op 17 mei  
1884.  
Rond het menu een afbeelding  
van de tafel met voorgedrukte  
plaatsaanwijzingen.  
Lithograaf: P. Allaert.  
Verzameling MIAT

Menukaart,  
Waarop een afbeelding van een  
onschuldig drankfestijn.  
Verzameling MIAT

Menukaart voor een souper,  
ter gelegenheid van een vrijgezel-  
lenavond.  
Gedateerd op 27 december 1902.  
Druk: Snoeck-Ducaju & Fils,  
Gent.  
Verzameling MIAT

Menukaart voor een souper,  
aangeboden aan Armand Pardoën  
ter gelegenheid van zijn vertrek  
naar Kongo in taverne "St.- Jean"  
op 27 juli 1895.  
Druk: N. Heins.  
Verzameling MIAT



Menukaart,  
met afbeelding van de portretten  
van de genodigden.  
Gedateerd 1882.  
Gesigneerd: J.V.  
Verzameling MIAT

Menukaart,  
met bijgevoegde handgeschreven  
uitleg van de gerechten volgens  
Larousse.  
Gedateerd op 5 september 1915.  
Verzameling MIAT

Menukaart voor oudejaarsavond.  
Gepersonaliseerd met een tekst  
en een portret van Leizy De  
Vriendt op een grappige tekening.  
Gedateerd op 31 december 1922.  
Verzameling MIAT

Menukaart,  
gepersonaliseerd met een tekst  
en een portret van Blanche De  
Vriendt op een grappige tekening.  
Gedateerd op 30 juli 1918.  
Verzameling MIAT

Menukaart,  
handgeschreven op een voorge-  
drukte kaart.  
Verzameling MIAT

Menukaart voor een déjeuner,  
gedateerd op 18 juli 1872.  
Verzameling MIAT

Menukaart voor een déjeuner,  
gedateerd op 6 juni 1871.  
Verzameling MIAT

Menukaart,  
gedateerd op 10 april 1881.  
Verzameling MIAT

Menukaart,  
vermoedelijk ter gelegenheid van  
een huwelijk op 1 juni 1870.  
Druk: Félix Vanderghanste,  
Kortrijk.  
Verzameling MIAT

Menukaart voor een banket,  
gehouden door de "Société Royale  
des Beaux-Arts & de Littérature  
de Gand" op 8 december 1850.  
Bruikleen Universiteitsbibliotheek  
Gent, Fonds Vliegende Bladen

Menukaart.  
Bruikleen Universiteitsbibliotheek  
Gent, Fonds Vliegende Bladen

Menukaart,  
uniek exemplaar met de vermelding  
van waterzooi.  
Bruikleen Universiteitsbibliotheek  
Gent, Fonds Vliegende Bladen

Menukaart voor een banket,  
gehouden door de "Société  
Royale d'Agriculture et de Botanique  
de Gand" op 7 maart 1852 in  
het Hôtel Royal te Gent.  
Bruikleen Universiteitsbibliotheek  
Gent, Fonds Vliegende Bladen

## Cauderlier: koksbaas en traiteur

Philippe Edouard Cauderlier wordt in 1812 in Antwerpen geboren. Hij groeit op in Brussel en volgt op achttienjarige leeftijd twee maanden avondschool. Welke opleiding hij geniet, weten we niet. Vervolgens monstert hij aan op het Franse koopvaardijchip *Bolivar*. Misschien als scheepskok? Begin jaren 1830 zet Cauderlier zijn eerste stappen in de culinaire wereld. Waarschijnlijk is hij in Brussel werkzaam als patissier.

Cauderlier vestigt zich in 1842 in Gent in de Sint-Jansstraat nabij het Belfort en opent er een eigen zaak in levensmiddelen: "Au pâté roulant". Hij verkoopt wild, gevogelte, wijnen en likeuren, een zeer gevarieerd gamma ingrediënten en delicatessen, zoals truffels, hammen, fruit, vis,...

Cauderlier biedt tevens zijn diensten aan als kok. Hij bezorgt kant-en-klare maaltijden aan huis, overigens een prijzige dienst. Voor grote feesten en diners komt Cauderlier graag ter plaatse koken. Hij werkt zo in opdracht voor tal van Gentse burgerfamilies, verenigingen en het stadsbestuur. In 1849 en 1853 verzorgt hij een banket voor Leopold I en andere leden van het Belgische vorstenhuis.

De groeiende vraag naar delicatessen, bereide gerechten en culinaire kennis zorgt ervoor dat Cauderlier snel een omvangrijk vermogen kan opbouwen. Hij koopt in de jaren 1850 en 1860 in Gent meerdere huizen en bouwt ten minste drie beluiken, samen goed voor een 25-tal arbeidershuisjes. Zo plukt hij twee keer de vruchten van de industrialisering: hij kookt voor de burgerij en investeert zijn winst in de bouw van huurhuisjes voor arbeiders.

Foto,  
met gezicht op de Catalonië-  
straat en de verder gelegen Sint-  
Jansstraat.

Fotograaf: Charles Van Loo.  
Bruikleen Stadsarchief Gent

Foto,  
met gezicht op de vroegere Sint-  
Jansstraat, waar Cauderlier zich  
op 12 september 1842 laat  
inschrijven als taartenbakker.

Fotograaf: Charles Van Loo.  
Bruikleen Stadsarchief Gent

Achterzijde van een factuur,  
opgevat als een reclamefolder  
met een overzicht van 85 luxe-  
voedingsmiddelen. Cauderlier gaf  
hierbij de volledige garantie en  
vermeldt dat hij, indien de smaak  
niet voldeed, alle geopende  
flessen drank en dozen met  
conserven terugnam. Afkomstig  
van de winkel in de Sint-Jans-  
straat.

Bruikleen Universiteitsbibliotheek  
Gent, Fonds Vliegende Bladen

Porseleinkaart,  
als reclamekaart voor de winkel  
in de Sint-Jansstraat (links). Vrij  
vertaald:

"Au pâté roulant" - Bij de rijdende  
pastei

"Marchand de comestibles" -  
handelaar in voedingswaren

"Fait les diners en ville" - verzorgt  
diners aan huis

"Gibier et tout ce qui concerne la  
cuisine" - wild en alles wat met  
de keuken te maken heeft

"Assortiment de pâtés, chauds et  
froids, vole-au-vent, volailles  
fines" - een keuze van pasteien,  
vol-au-vent en fijn gevogelte

Te dateren tussen 12 september  
1842 en 15 november 1843.

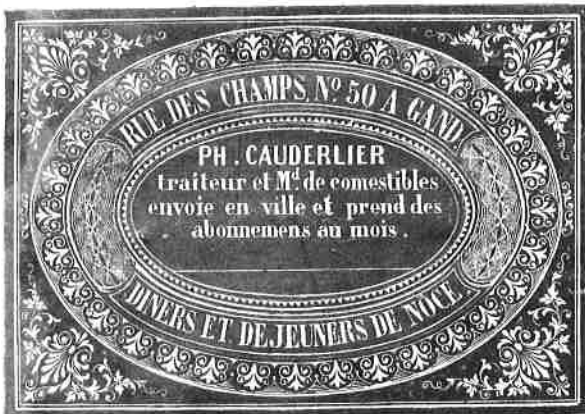
Bruikleen Stadsarchief Gent







Porseleinkaart, ingekleurde versie, als reclamekaart voor de winkel in de Sint-Jansstraat. Ondertussen is Cauderlier gehuwd en vermeld als naam "Cauderlier-Hoste". Te dateren tussen 15 november 1843 en voor september 1844. Lithograaf: T. & D. Hemelsoet, Gent. Bruikleen Stadsarchief Gent



Porseleinkaart, als reclamekaart voor de winkel in de Veldstraat, waar hij een zaak begint vóór september 1844. Cauderlier is er werkzaam tot 1858. Bruikleen Stadsarchief Gent

Factuur, afkomstig van de winkel van Cauderlier, toen hij in de Veldstraat gevestigd was. Bruikleen Universiteitsbibliotheek Gent, Fonds Vliegende Bladen

Menukaart voor een banket, gehouden ter gelegenheid van het vijftigjarig lidmaatschap van Charles Rooman - Deblock bij de Sint-Michielsgilde op 29 september 1844. Bemerkt onderaan "Confié aux soins de Mr. Cauderlier". Lithograaf: L. Defferrez, Gent. Bruikleen Universiteitsbibliotheek Gent, Fonds Vliegende Bladen

Menukaart, handgeschreven, met bovenaan in potlood de vermelding "Cauderlier". Tussen de menukaarten in het Fonds van de Vliegende Bladen bevinden zich talrijke menu's met dergelijke handgeschreven vermeldingen. Vermoedelijk is dit menu dus bijna zeker aan Cauderlier toe te schrijven. Bruikleen Universiteitsbibliotheek Gent, Fonds Vliegende Bladen

Menukaart voor een koninklijk banket, gehouden in het stadhuis van Gent op 31 augustus 1853. Lithograaf: L. Hebbelynck, Gent. Bruikleen Universiteitsbibliotheek Gent, Fonds Vliegende Bladen

Porseleinkaart, met voorbeeld van een tafelschikking tijdens een koninklijk banket in het Gentse stadhuis.



Menu's voor koninklijke banketten, Cauderlier was heel fier dat hij tweemaal in het Gentse stadhuis een banket mocht verzorgen ter gelegenheid van een koninklijk bezoek. In veel van zijn kookboeken publiceert hij dan ook de menu's. Philippe Cauderlier "L'Economie Culinaire", negende druk, Gent. Verzameling MIAT

Menukaart voor een koninklijk banket, Links: afbeelding van de menukaart voor het koninklijk banket in het stadhuis van Gent op 24 juli 1849.

Rechts: afbeelding van de menukaart voor het banket gehouden door de balie van jonge advocaten in 1881. Voorzien van karikaturale tekeningen met onderaan links de uitbeeldingen van kookboeken als "Cauderlier" en "Code Relié". Uit "Cauderlier, kok voor burger en koning", door "Academie voor de Streekgebonden Gastronomie", 2005

Niet gedateerd. Lithograaf: C. Annoot-Braeckman, Gent. Bruikleen Universiteitsbibliotheek Gent, Fonds Vliegende Bladen

Bouwplan, voor de bouw van vier huizen, gelegen bij de Marcellisbrug, in opdracht van Philippe Cauderlier in 1856. Bruikleen Stadsarchief Gent.

Bouwplan, voor de bouw van een huis, gelegen bij de oude Schelde, in opdracht van Philippe Cauderlier in 1857. Bruikleen Stadsarchief Gent.

Bouwplan, voor de verbouwing van twee huizen, gelegen in de Sint-Lievensstraat, in opdracht van Philippe Cauderlier in 1859. Bruikleen Stadsarchief Gent

Overlijdensbericht, van Philippe-Edouard Cauderlier, gepubliceerd in de krant "Flandre Libérale" op 30 oktober 1887. Bruikleen Universiteitsbibliotheek Gent, Fonds Vliegende Bladen

## Tijdgenoten en opvolgers van Cauderlier

Menukaart,  
in de vorm van een schotel, met  
menu verzorgd door Cerneau op  
2 april 1876.

Bruikleen Universiteitsbibliotheek  
Gent, Fonds Vliegende Bladen

Menukaart voor een huwelijk,  
voor Albert en Marie, verzorgd  
door Cerneau op 12 augustus  
1873.

Lithograaf: Eug. Vanderhaeghen.  
Bruikleen Universiteitsbibliotheek  
Gent, Fonds Vliegende Bladen

Menukaart voor een diner,  
gehouden in Dendermonde,  
verzorgd door Cerneau op 20  
december 1868.

Lithograaf: Eug. Vanderhaeghen.  
Bruikleen Universiteitsbibliotheek  
Gent, Fonds Vliegende Bladen

Menukaart voor een diner,  
verzorgd door Cerneau op 14  
september 1869.

Lithograaf: Eug. Vanderhaeghen.  
Bruikleen Universiteitsbibliotheek  
Gent, Fonds Vliegende Bladen

Menukaart voor een déjeuner,  
gehouden in Appels, verzorgd  
door Cerneau op 23 mei 1872.

Lithograaf: Eug. Vanderhaeghen.  
Bruikleen Universiteitsbibliotheek  
Gent, Fonds Vliegende Bladen

Menukaart voor een déjeuner,  
gehouden in Harelbeke, verzorgd  
door Cerneau op 28 november  
1868.

Lithograaf: Eug. Vanderhaeghen.  
Bruikleen Universiteitsbibliotheek  
Gent, Fonds Vliegende Bladen

Menukaart voor een huwelijk,  
voor Joseph en Prudence,  
gehouden in Lokeren, verzorgd  
door Cerneau op 7 februari 1871.

Lithograaf: Eug. Vanderhaeghen.  
Bruikleen Universiteitsbibliotheek  
Gent, Fonds Vliegende Bladen

Menukaart voor een souper,  
verzorgd door Cerneau op 29  
oktober 1870.

Bruikleen Universiteitsbibliotheek  
Gent, Fonds Vliegende Bladen

Menukaart voor een déjeuner,  
verzorgd door Cerneau op 8  
oktober 1868.

Druk: Eug. Vanderhaeghen.  
Bruikleen Universiteitsbibliotheek  
Gent, Fonds Vliegende Bladen

Menukaart voor een huwelijk,  
voor Adolphe De Schepper en  
Jeannette Van Waesberghe,  
gehouden in Eeklo, verzorgd door  
Cerneau op 6 januari 1869.

Druk: Eug. Vanderhaeghen.  
Bruikleen Universiteitsbibliotheek  
Gent, Fonds Vliegende Bladen

Menukaart voor een déjeuner,  
verzorgd door Cerneau op 4 juli  
1871.

Druk: Eug. Vanderhaeghen.  
Bruikleen Universiteitsbibliotheek  
Gent, Fonds Vliegende Bladen

Menukaart voor een diner,  
verzorgd door Aubry.  
Bruikleen Universiteitsbibliotheek  
Gent, Fonds Vliegende Bladen

Menukaart voor een koninklijk  
banket,

aangeboden door de burgerlijke  
en militaire autoriteiten van de  
stad Gent, verzorgd door Aubry  
op 8 juli 1860.

Lithograaf: C. Annoot-Braeckman.  
Bruikleen Universiteitsbibliotheek  
Gent, Fonds Vliegende Bladen

Menukaart voor een koninklijk  
banket,  
aangeboden door de provincie  
Oost-Vlaanderen, verzorgd door  
Aubry op 10 juli 1866.

Lithograaf: C. Annoot-Braeckman.  
Bruikleen Universiteitsbibliotheek  
Gent, Fonds Vliegende Bladen

Menukaart voor een diner,  
verzorgd door M. Walin, opvolger  
van Aubry.

Bruikleen Universiteitsbibliotheek  
Gent, Fonds Vliegende Bladen

Menukaart voor een banket,  
verzorgd door Ch. De Cock,  
verbonden aan Restaurant  
Mottez, op 27 mei 1877.

Druk: G. Van Melle, Gent.  
Bruikleen Universiteitsbibliotheek  
Gent, Fonds Vliegende Bladen

Menukaart,  
afkomstig van restaurant Mottez,  
1863.

Bruikleen Universiteitsbibliotheek  
Gent, Fonds Vliegende Bladen

Menukaart voor een banket,  
aangeboden aan Leopold De  
Ronne, verzorgd in restaurant  
Mottez op 14 november 1885.

Lithograaf: P. Allaert, Gent.  
Bruikleen Universiteitsbibliotheek  
Gent, Fonds Vliegende Bladen

## Traiteurs, delicatessenzaken en buitenshuis eten

Cauderlier is uiteraard niet de enige traiteur of handelaar in exquisite levensmiddelen in Gent. Het aantal traiteurs neemt zelfs toe tijdens de jaren 1845-1865, van drie naar acht. Gekende namen zijn onder meer Van den Driessche, Felix Marchand... De onderlinge rivaliteit is ongetwijfeld groot. Ze proberen allemaal naam, faam en fortuin te maken.

Gent telt tal van delicatessenzaken: vele zijn gehuisvest in de chique Veldstraat. Je vindt er patissiers, verkopers van wild en gevogelte, wijn- en likeurhandelaars, confiseurs, charcutiers,...

Buitenshuis eten in chique restaurants komt eveneens in trek: het is een teken van goede smaak en van welstand. In Gent is het restaurantwezen omstreeks 1840-1850 nauwelijks ontwikkeld. Vooral de hotels bieden dan een rijke en gevarieerde tafel. Men kan er kiezen voor de dagschotel of eten à la carte aan een persoonlijke tafel, wat nieuw is. Parijs is het grote voorbeeld.

Factuur,  
geschreven door traiteur Vanden  
Bergh aan Dhr. Lammens voor  
verzorging van een banket.  
Gedateerd op 25 augustus 1846.  
Bruikleen Kadoc Leuven, archief  
Verhaegen-Lammens



Factuur,  
geschreven door Lacoste aan  
Dhr. Vispoel voor levering van  
voedingswaren.  
Gedateerd op 29 juni 1809.  
Bruikleen Universiteitsbibliotheek  
Gent, Fonds Vliegende Bladen



Factuur,  
geschreven aan mevrouw de  
baronnes D'houarde voor  
levering van bereide gerechten en  
voedingswaren.  
Bruikleen Universiteitsbibliotheek  
Gent, Fonds Vliegende Bladen

Reproductie van porseleinkaarten,  
met een overzicht van de ver-  
schillende handelaars en winkels  
met betrekking tot de voedings-  
nijverheid in Gent tussen onge-  
veer 1840 en 1860.

Originelen: Stadsarchief Gent

Factuur,  
geschreven door Tertzweil aan  
Dhr. Bogaerd voor levering van  
bereide gerechten en voedings-  
waren.  
Gedateerd op 23 augustus 1812.  
Bruikleen Universiteitsbibliotheek  
Gent, Fonds Vliegende Bladen



Factuur,  
geschreven door patissier-  
cuisinier Tertzweil aan Dhr.  
Viespoel voor levering van  
bereide gerechten en voedings-  
waren.  
Gedateerd op 22 mei 1823.  
Bruikleen Universiteitsbibliotheek  
Gent, Fonds Vliegende Bladen



Porseleinkaarten,  
met een overzicht van de ver-  
schillende handelaars en winkels  
met betrekking tot de voedings-  
nijverheid in Gent tussen onge-  
veer 1840 en 1860.  
Verzameling MIAT  
Bruikleen Stadsarchief Gent

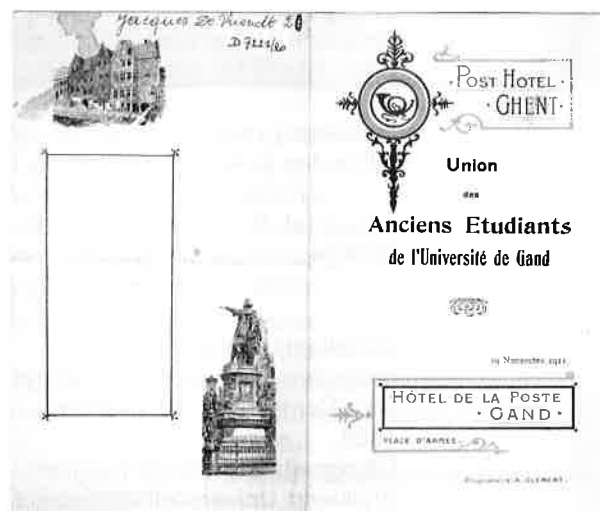


Porseleinkaarten en reproducties  
van porseleinkaarten,  
met een overzicht van de ver-  
schillende hotels en restaurants  
in Gent tussen ongeveer 1840 en  
1860.  
Originelen: Stadsarchief Gent

Bord,  
afkomstig van Hôtel de la Poste.  
Gesigneerd op de onderzijde  
"Rosenthale – Selb-Bavaria –  
Dupont – Fourdrigniers –Anvers".  
Verzameling MIAT



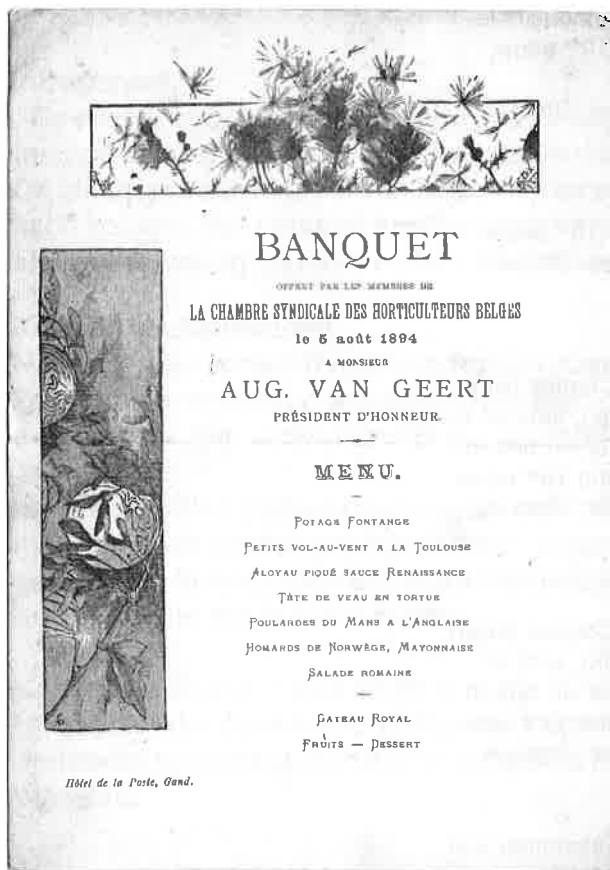
Menukaart voor een banket,  
gehouden door de "Union des  
Anciens Etudiants de l'Université  
de Gand", verzorgd in Hôtel de la  
Poste op 19 november 1911.  
Verzameling MIAT



Menukaart voor een banket,  
gehouden door de "Union des  
Anciens Etudiants de l'Université  
de Gand", verzorgd in Hôtel de la  
Poste op 17 november 1912.  
Verzameling MIAT

Menukaart,  
verzorgd in "Hôtel de la Poste".  
Niet gedateerd.  
Verzameling MIAT

Menukaart voor een huwelijk,  
van Alice en Théodore, verzorgd  
in "Hôtel de la Poste" op  
11 februari 1905.  
Druk: Alb. Hulpiau, Gent.  
Verzameling MIAT



Menukaart voor een banket, aangeboden aan August Van Geert, door de Syndicale Kamer van de Belgische Tuinbouwers, verzorgd in "Hôtel de la Poste" op 5 augustus 1894.  
Verzameling MIAT

Menukaart voor een huwelijk, verzorgd in "Hôtel de la Poste" op 4 september 1894.  
Lithograaf: Vandermeulen Frères, Gent.  
Verzameling MIAT

Menukaart, gehouden door de "Cercle Consulaire de Gand", verzorgd in Hôtel de la Poste op 28 november 1910.  
Verzameling MIAT

Menukaart, verzorgd in "Hôtel de la Poste."  
Bruikleen Universiteitsbibliotheek Gent, Fonds Vliegende Bladen

Menukaart voor vrijgezellenavond, aangeboden aan Jules Delecroix door zijn vrienden, verzorgd in "Hôtel de Vienne" op 22 juli 1865.  
Bruikleen Universiteitsbibliotheek Gent, Fonds Vliegende Bladen

Menukaart, handgeschreven, verzorgd in "Hôtel de Vienne" op 6 oktober 1863.

Bruikleen Universiteitsbibliotheek Gent, Fonds Vliegende Bladen

Menukaart voor een banket, gehouden door de Provinciale Medische Commissie, verzorgd in "Hôtel de Vienne" op 3 april 1866.

Bruikleen Universiteitsbibliotheek Gent, Fonds Vliegende Bladen

Gedekte tafel, bestaande uit:  
**Glazen**

van groot naar klein: champagne-glazen, waterglazen, rode wijn-glazen, witte wijnglazen en jeneverglasjes uit kristal.

**Eetservices**

platte borden, diepe borden, ronde schotels, ovaal schotels, vleeschoteltje, sauskom, soepterrine met deksel, soeplepel, dienschaal met deksel, fruitschaal, onderzetter en slakom.

Vervaardigd door Boch, motief laurier.

**Koffieservices**

kopjes, schoteltjes, dessertborden, koffiekan, suikerpot, melkan en taartschaal.

Vervaardigd door Boch, motief laurier.

**Bestek**

vorken en lepels: vervaardigd door Bonnevie te Brussel, zilver, gedateerd tussen 1831 en 1868.  
messen: vervaardigd door Charles Girard te Nogent (Frankrijk), lemmet in staal, virool in zilver en heft in ivoor, gedateerd eind 19<sup>de</sup> eeuw.

**messenleggers**

vervaardigd door Derby uit Brussel, verzilverd, omstreeks 1900.

**koffielepels**

model Filets, vervaardigd door Delheid te Brussel, zilver, gedateerd rond 1900.

Dienblad in hout, gedateerd 2<sup>de</sup> helft 19<sup>de</sup> eeuw.

Bruikleen en advies: Recyclage 17 - Marianne Slot en Stefaan Lootens

Menu's in porselein, waarop het menu met de hand werd geschreven.  
Bruikleen Dhr. en Mevr. Misseghers

Pollepel, vervaardigd door Workshop Bonnevie, zilver, gedateerd omstreeks 1900.

Bruikleen en advies: Stefaan Lootens

Lepel voor gebakje, vervaardigd door Schapmans, zilver en verguld zilver, gedateerd omstreeks 1880.

Bruikleen en advies: Stefaan Lootens

Lepel voor gebak, vervaardigd door Schapmans, zilver en verguld zilver, gedateerd omstreeks 1880.

Bruikleen en advies: Stefaan Lootens

Schepje, vervaardigd uit zilver en handvat uit ivoor, gedateerd tussen 1830 en 1870.

Bruikleen en advies: Stefaan Lootens

Aardbeienschap, vervaardigd in Frankrijk, zilver en verguld zilver, gedateerd tussen 1830 en 1870.

Bruikleen en advies: Stefaan Lootens

Taartenschep, vervaardigd in Duitsland, zilver, gedateerd omstreeks 1900.  
Bruikleen en advies: Stefaan Lootens

Oestervorkjes, vervaardigd in België, zilver, gedateerd tussen 1831 en 1868.  
Bruikleen en advies: Stefaan Lootens

Vorken, vervaardigd uit zilver, handvat uit ivoor, gedateerd 2<sup>de</sup> helft 19<sup>de</sup> eeuw.  
Bruikleen en advies: Stefaan Lootens

IJslepels, vervaardigd door Delheid te Brussel, zilver, gedateerd omstreeks 1900.  
Bruikleen en advies: Stefaan Lootens

Merglepel, vervaardigd in België, zilver, gedateerd eind 19<sup>de</sup> eeuw.  
Bruikleen en advies: Stefaan Lootens

Sardienenvork,  
vervaardigd uit zilver, gedateerd  
1<sup>ste</sup> kwart 20<sup>ste</sup> eeuw.  
Bruikleen en advies: Stefaan  
Lootens

Roomlepel,  
vervaardigd uit zilver, gedateerd  
1<sup>ste</sup> kwart 20<sup>ste</sup> eeuw.  
Bruikleen en advies: Stefaan  
Lootens

Kleine sauslepel,  
vervaardigd uit verguld zilver,  
gedateerd tussen 1831 en 1861.  
Bruikleen en advies: Stefaan  
Lootens

Mosterdlepeltje,  
vervaardigd door Bousin-Bonne-  
vie, zilver, gedateerd tussen  
1882 en 1887.  
Bruikleen en advies: Stefaan  
Lootens

Zoutlepeltjes,  
vervaardigd in België, verguld  
zilver, gedateerd omstreeks  
1820.  
Bruikleen en advies: Stefaan  
Lootens

Zoutlepeltjes,  
vervaardigd in Frankrijk, zilver,  
gedateerd rond 1870.  
Bruikleen en advies: Stefaan  
Lootens

Servetringen,  
verschillende modellen vervaar-  
digd uit zilver, gedateerd 2<sup>de</sup> helft  
19<sup>de</sup> eeuw.  
Bruikleen en advies: Stefaan  
Lootens

Suikertang,  
model Filets met geschelpde  
leeuwenpoot, zilver, gedateerd  
tussen 1830 en 1860.  
Bruikleen en advies: Stefaan  
Lootens

Suikertang,  
vervaardigd in Frankrijk, model  
Louis XV, zilver, gedateerd  
omstreeks 1870.  
Bruikleen en advies: Stefaan  
Lootens

Suikertang,  
vervaardigd in Frankrijk, zilver,  
gedateerd omstreeks 1870.  
Bruikleen en advies: Stefaan  
Lootens

Suikertang,  
voorbeeld van een industriële  
produktie uit eind 19<sup>de</sup> eeuw,  
zilver.  
Bruikleen en advies: Stefaan  
Lootens

Notenkraker,  
gedateerd 2<sup>de</sup> helft 19<sup>de</sup> eeuw.  
Bruikleen en advies: Stefaan  
Lootens

Snijmes,  
vervaardigd door Charles Girard  
te Nogent (Frankrijk), lemmet in  
staal, virool in zilver en heft in  
ivoor, gedateerd eind 19<sup>de</sup> eeuw.  
Bruikleen en advies: Stefaan  
Lootens

Trancheercouvert,  
vervaardigd door Charles Girard  
te Nogent (Frankrijk), vork in  
staal, virool in zilver en heft in  
ivoor, gedateerd eind 19<sup>de</sup> eeuw.  
Bruikleen en advies: Stefaan  
Lootens

Hulpstuk voor het klemmen van  
vlees met gebeente,  
vervaardigd door Charles Girard  
te Nogent (Frankrijk), virool in  
zilver en heft in ivoor, gedateerd  
eind 19<sup>de</sup> eeuw.  
Bruikleen en advies: Stefaan  
Lootens

Theeset,  
bestaande uit 12 lepeltjes, een  
suikertang, een theelepeltje en een  
theezeefje, afkomstig uit Frank-  
rijk, verguld zilver, gedateerd  
tussen 1870 en 1880.  
Bruikleen en advies: Stefaan  
Lootens

Compoteschaal,  
vervaardigd uit kristal met  
diamantfacetten.  
Gedateerd omstreeks 1830.  
Bruikleen en advies:  
Recyclage 17 - Marianne Slot.

# De keuken

## Intropaneel

*“De eerste voorwaarde om eene goede keuken te doen is eene goede stoof of fornijs te hebben, in ons land gekend onder den franschen naam van cuisinière, of anders gezegd braadfornuis”*

De glitter, pracht en praal van de eetkamer en salons staat in schril contrast met de werkomstandigheden in de keuken. Het verschil tussen upstairs en downstairs is groot. De keuken vind je veelal in de kelder, is klein, met weinig zonlicht en kan slecht worden verlucht.

## Koks en keukenmeiden

Niet iedereen verwerft roem en fortuin zoals een Cauderlier. Koks werken meestal achter de schermen. Ze blijven anoniem en worstelen met slechte werkomstandigheden. Ze zijn lang in het getouw voor een mager loon. Niet verwonderlijk dat alcoholisme vaak voorkomt.

In vele gevallen bedient een vrouw het fornuis in de burgerkeuken. Nochtans wordt aangenomen dat mannen in de keuken professioneler, origineler en creatiever zijn dan vrouwen. Maar slechts weinig burgerfamilies kunnen zich een dure mannelijke kok veroorloven. Een kokkin of keukenmeid afkomstig van het platteland biedt dan soelaas.

Koken leer je al doende, in de praktijk. Keukenkennis wordt doorgegeven van chefkok op leerling, van (groot)moeder op (klein)dochter. In receptenschriftjes groot en klein, die soms generaties meegaan, worden recepten ijverig genoteerd. Knipsels met interessante recepten uit kranten en tijdschriften worden bewaard.

Prent,  
met afbeelding van twee koks.  
uit: A. Carême, “Le cuisinier  
parisien”, Gent, 1846.

Receptenschrift,  
Met gedateerde nota's over  
aankopen voor het huishouden.  
Begonnen op 15 oktober 1846.  
Bruikleen KADOC Leuven,  
Archief Lammens-Verhaegen

Receptenschrift,  
met recepten voor desserts.  
Bruikleen KADOC Leuven,  
archief Casier

Receptenschrift,  
afkomstig van Math. Van de  
Velde, met op opengeslagen  
pagina recept voor biersoep.  
Uit schrift: “Verzameling van  
spijskaarten en menu's ten  
gebruike van de Leerlingen der  
Scholen en Klassen van Huis-  
houdkunde”, gedateerd op 10  
januari 1926.  
Verzameling MIAT

Prent “Service de la maison”  
met gedrukt intern huisreglement  
voor de koetsier (=cocher), de  
lakei (=valet de pied), het dienst-  
meisje (=fille de quartier) en de  
kokkin (=cuisinière).  
Bruikleen Stadsarchief Brussel

Prent,  
met gezicht op de verschillende  
verdiepingen van een huis. In de  
kelderverdieping “souterrain” is  
duidelijk het werkterrein van het  
personeel getekend.  
Bruikleen Universiteitsbibliotheek  
Leuven

Serie van 8 postkaarten,  
met gezicht op romantische  
tafereeltjes van meiden en  
knechten in een keukendecor. Op  
iedere kaart is telkens een recept  
vermeld, zoals “crème à Pudding”  
(= roompudding), “dessous de  
plat improvisé”, (= geïmprovi-  
seerde onderzetter), “Tôt-Fait” (=  
snel gedaan), “gâteau Suisse” (=  
Zwitserse taart), “gâteau Par-  
mentier” (= Parmentiertart),  
“pommes méringuées” (= schuim-  
gebakje met appelen), “soufflé  
aux pommes de terre” (= soufflé  
met aardappelen) en “marmelade  
d'oranges” (sinaasappelcompote).  
Uit de serie's □: “Recettes de  
friandises” en “La science amu-  
sante, par Tom Tit”.

Kaarten afgestempeld 1902-  
1903.  
Verzameling MIAT

Serie van 3 postkaarten,  
met gezicht op romantische  
tafereeltjes van vrijende keuken-

meid die betrapt wordt door de  
dame des huizes.  
Verzameling MIAT





## Kachels, potten en pannen

### *Over potten en pannen*

De oudste manier van koken is boven het vuur in de haard. Maar veel variatie laat dit niet toe. In de meeste huisgezinnen is het alle dagen eenpansgerecht of “potagie”.

Boven het open vuur hangt een ketel in gietijzer.

De kok verkiest koperen pannen, maar het onderhoud is tijdrovend en hard labeur. Aan het einde van de negentiende eeuw wordt het goedkope en kleurrijke geëmailleerde kookgerei populair.

### *Het fornuis of de “cuisinière”*

Anders dan op een open vuur kan je op een fornuis de pannen dicht bij of verder van de vuurhaard schuiven.

Zo heb je de temperatuur onder controle. Warm houden kan in schuiven onderaan. De stoof geeft niet alleen warmte in huis maar op het platte vlak kunnen meerdere gerechten tegelijkertijd worden bereid zoals aardappelen, vlees en groenten.

### *Gasfornuizen*

Gas breekt door vanaf 1828 als middel om de straten te verlichten.

Daarna pas volgt de verlichting in de huiskamers. Rond 1900 wordt gas ook beschikbaar in de keuken, en dan nog vooral in goeude kringen.

### *Elektriciteit*

Elektriciteit is dé ster van de wereldtentoonstelling van 1900 in Parijs. De nieuwe maar dure technologie zorgt in den beginne vooral voor licht. Pas later in de twintigste eeuw worden elektrische toestellen in België gemeengoed.

Koken op gas of met elektriciteit vergt een aanpassing.

Het kookproces verloopt veel sneller.

Wie kookt, moet bij het toestel blijven en opletten dat het eten niet overkookt of aanbrandt. Producenten organiseren daarom kookdemonstraties. En de consument krijgt bij aankoop een gratis boekje met handleiding waarin prominent tal van recepten figureren.

Reclameaffiche, waarop een overzicht van keukentoestellen werkend op gas, getoond tijdens een tentoonstelling te Brussel in 1910 door Justin Mengal. “Exposition de 1910. Faites votre cuisine au gaz avec les nouvelles cuisinières émaillées” door Justin Mengal, “Grande Maison de Poëlerie, Cuisinières au gaz, Bruxelles”.  
Verzameling MIAT

Catalogus, met voorbeelden van gemengde keukenfornuizen voor gas en kool en moderne keukenfornuizen in staalplaat. Gieterijen Nestor Martin, “Tarief juli 1939, verwarmings- en keukentoestellen met kool en met cokes”.  
Verzameling MIAT

Reclamefolder, voor het gemengde kookfornuis,

merk Nestor Martin type 89-36, bestaande uit gasfornuis en vulkachel.  
Verzameling MIAT

Catalogus, met voorbeelden van koolfornuizen in gietijzer. Nestor Martin, “Koopt goed. Koopt goedkoop. Koopt Belgisch. Geen mooiere keus van moderne koolfornuizen dan bij Nestor Martin”.  
Verzameling MIAT

Catalogus, met voorbeelden van gasfornuizen en frituurkomforen. Gieterijen Nestor Martin, “Tarief maart 1939, keuken- en verwarmingstoestellen met gas”.  
Verzameling MIAT

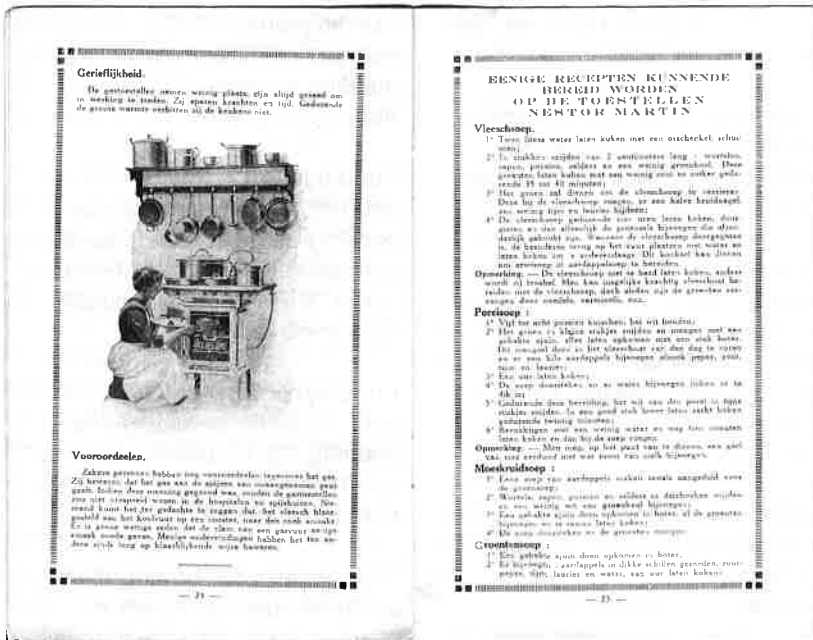
Catalogus, met voorbeelden van fornuizen met één of twee ovens, bestemd voor grootkeukens. Gieterijen Nestor Martin, “Voor de moderne groote keukeninstallaties ...”.  
Verzameling MIAT

Catalogus, met voorbeelden van komforen, werkend op butaangas. Nestor Martin, “Koopt goed. Koopt goedkoop. Koopt Belgisch. Butaangastoestellen Nestor Martin”.  
Verzameling MIAT

Catalogus, met voorbeelden van elektrische keukenfornuizen. Nestor Martin, “Koopt goed. Koopt goedkoop. Koopt Belgisch. Alles voor de huishoud-electriciteit”.  
Verzameling MIAT

Catalogus, met voorbeelden van motieven voor versierde ovenpanelen. Nestor Martin, “Keukenkachels”, 1931.  
Verzameling MIAT

Reclamefolder, voor het buffet-fornuis, merk Nestor Martin.  
Verzameling MIAT



Reclameboekje, ter promotie van een gasfornuis met braadoven en bijbehorende recepten. Nestor Martin, "Voordeelen van een gasvuur met braadoven stelstel Nestor Martin". Verzameling MIAT



Serie van foto's en afdrucken van glasplaatnegatieven, met gezichten op restaurantkeukens en gewone huishoudelijke keukens. Kaderend in een reeks genomen ter promotie van elektriciteit genaamd "Het elektrische maal". Fotografie en copyright: Stone, Brussel, Interbellum. Verzameling MIAT



Serie van 5 foto's, met gezichten op de eetzaal en de open keuken van een onbekend restaurant. Kaderend in een reeks van foto's genomen ter promotie van elektriciteit. Fotografie en copyright: Stone, Brussel, Interbellum. Verzameling MIAT



Serie van 6 foto's, met gezicht op een praalwagen van Sneeuw witte en de zeven dwergen ter promotie van de elektriciteitsdienst Stad Gent, die uitreed op 3 september 1961 en gezichten op reclamestanden voor elektrische huishoudapparaten van diverse merken, vermoedelijk genomen tijdens de opening van de tentoonstellingsruimte EGW op het Wilsonplein te Gent. Fotografie: o.a. Is. Mast, Gent. Verzameling MIAT

Kolenfornuis, afkomstig uit burgerhuis. Vervaardigd door de Gentse stovensmid Charles Van Acker & Co. Gedateerd eerste kwart 20<sup>ste</sup> eeuw. Verzameling MIAT

Gasfornuis, met drie vuren in beweegbare bovenplaat en roestvrije oven. Merk Nestor Martin, type Spidex 5. Gedateerd omstreeks 1925. Verzameling MIAT

Komfoor met oven, met vier branders en roostoven met omkeerbare branders. Merk Nestor Martin, type 86. Gedateerd omstreeks 1905. Verzameling MIAT

Leuvense Stoof, met aan de bovenzijde een fornuis met twee ringen en twee zijvakken die verschuifbaar zijn naar de kolenpot toe. Merk Belpaire. Verzameling MIAT

Elektrisch fornuis, met oven, drie kookplaten en vier draaiknoppen. Merk Nestor Martin P 63. Verzameling MIAT	de bereiding van kleine koekjes. Verzameling MIAT	Puddingvorm, gebruikt bij de bereiding van pudding en geleï. Verzameling MIAT
Mechanisch broodmes, bestaande uit houten plank en aan één zijde scharnierend mes met handvat in gietijzer. Merk Alexanderwerk. Verzameling MIAT	Drie tuitjes voor een deegspuit, bestaande uit cirkelvormige plaatjes met fantasiemotiefjes. Verzameling MIAT	Puddingvorm, gebruikt bij de bereiding van pudding en geleï. Op de bodem patroon van een leeuw. Gesig-neerd "P. Regout - Maastricht". Verzameling MIAT
Drie deegspuiten, te gebruiken voor deeg, boter-crème en suikergoed. Verzameling MIAT	Bakvorm, klein en rond model met schuin opgaande wand en decoratief motief op de bodem. Kon gebruikt worden voor koekjes, cake of pudding. Verzameling MIAT	Puddingvorm, gebruikt bij de bereiding van pudding. Op de bodem patroon van bloemen. Verzameling MIAT
Meelspuit, voor het bestuiven met meel van brood en broodjes. Verzameling MIAT	Boterhamdoos in blik, met afbeelding van poesjes. Werd door de kinderen ook gebruikt om planten en vruchten, die ze tijdens het spelen gevonden hadden, in op te bergen. Bruikleen collectie Mevr. Dardenne	Stoomketel voor broodpudding, bestemd voor het koken in warmwaterbad van de zogenaamde broodpuddingen of stoempud-dingen. Afkomstig van Huis Dutry-Colson, Veldstraat in Gent. Verzameling MIAT
Deegmes, bestaande uit stukje plaatstaal en houten handgreep voor het snijden van deeg. Verzameling MIAT	Boterhamdoos in blik, met afbeelding van een jongentje in een plantendecor. Werd door de kinderen ook gebruikt om planten en vruchten, die ze tijdens het spelen gevonden hadden, in op te bergen. Bruikleen collectie Mevr. Dardenne	Broodpuddingvorm met deksel, gebruikt voor het koken van puddingen, hangend in de stoom van een waterbad. Verzameling MIAT
Bakvorm voor taart, rond model met rijkelijke versie-ringen zoals tulband en bloem. Verzameling MIAT	Zevenhoekige geleïvorm, gebruikt bij de bereiding van geleï, pudding en aspic. Vervaar-digd door "Société Céramique Maastricht". Het is de enige geleïvorm die in Nederland gemaakt werd. Is op de markt gebracht in verschillende forma-ten. Verzameling MIAT	Geleïvorm, gebruikt bij de bereiding van geleï of als decoratieve vorm voor rijst. Ovaal, met opengewerkt midden-gedeelte. Verzameling MIAT
Bakvorm voor taart, conisch model met versieringen op de bodem zoals tulband en bloem. Verzameling MIAT	Puddingvorm, gebruikt bij de bereiding van pudding en geleï. Op de bodem patroon van groenten en fruit. Maat nr. 7. Gesigneerd "Made in Luxembourg". Verzameling MIAT	Tang voor suikerbrood en kandij, met halfronde en scherp gesle-pen bekken om suikerbrood, kandij of suiker fijn te maken. Verzameling MIAT
Bakvorm, eenvoudig model in ovalen vorm voor brood, koek of cake. Verzameling MIAT	Puddingvorm, gebruikt bij de bereiding van pudding en geleï. Op de bodem patroon van groenten en fruit. Maat nr. 7. Verzameling MIAT	Vier deegraders, bestemd voor het uitsnijden van deegfiguren en voor het versieren van pasteitjes. Verzameling MIAT
Twee bakvormen, Eenvoudige modellen met ronde bodem en schuin opgaande wanden voor brood, koek of cake. Verzameling MIAT	Puddingvorm, gebruikt bij de bereiding van pudding en geleï. Op de bodem patroon van groenten en fruit. Maat nr. 6. Verzameling MIAT	Amandelschaaf, gebruikt voor het schaven van amandelen. Toestel staande op twee poten met hoog kastje uit fruitbomenhout, zodat het gemak-kelijk tussen twee glijstroken over het mes heen en weer kan geschoven worden. Verzameling MIAT
Springvorm Deze taartvorm is bedoeld voor bodems van zandtaarten die heel gemakkelijk breken. De bodem moest voor het garneren goed afkoelen. Daarom kon men de blikken rand door het openen van een springveerslot van de bodem verwijderen. Verzameling MIAT		Mechanische ijsmachine, bestaande uit een ronde houten emmer met een handvat, waarin een metalen recipiënt met
Uitsteekvormpjes, lot van zeven stuks, gebruikt bij		

roerstaven, verbonden met een draaihendel. Gesigneerd "Reliance - Husqvarna".  
Verzameling MIAT

Bakvorm,  
in de vorm van een plaat met 12 vormen voor koekjes genaamd "Madeleines de Commercy".  
Verzameling MIAT

Amandelmolen,  
met bovenaan een reservoir, gevolgd door een maalgedeelte bestaande uit een draaiende cilinderrasp verbonden met een zwengel.  
De noten werden via de opening in het bovenste deel van het reservoir gedaan. Bij het draaien met de zwengel duwde men met de andere hand een houten klos in de opening om zo noten op het maalgedeelte te drukken. Gesigneerd "Freya".  
Verzameling MIAT

Wafelijzer,  
in de vorm van vijf hartjes met aangepaste rand en twee handgrepen. Te gebruiken op een Leuvense stoof.  
Op de voor- en achterzijde staat een Duitstalig recept vermeld voor de bereiding van aardappelwafels en roomwafels.  
Verzameling MIAT

Wafelijzer,  
voor rechthoekige wafels.  
Verzameling MIAT

Weeghaak,  
type "Pocket Balance" voor het aflezen van een gewicht tot 25 kilogram.  
Verzameling MIAT

Weeghaak,  
type "Pocket Balance" voor het aflezen van een gewicht tot 12 kilogram.  
Verzameling MIAT

Trancheercouvert,  
een vork voor wild. Met bescherming tegen het afglijden en uitschieten van het mes.  
Verzameling MIAT

Vleesmolen,  
gebruikt voor de vermaling van vlees. Gesigneerd "Reliance - Husqvarna".  
Verzameling MIAT

Hakmes,  
gebruikt voor het hakken van grote stukken vlees.  
Verzameling MIAT

Conservenblikopener,  
gebruikt voor het openen van conserven.  
Verzameling MIAT

Vleesklopper,  
gebruikt voor het bewerken van vlees.  
Verzameling MIAT

Vispan,  
ovalen model met bijbehorende rooster in email.  
Verzameling MIAT

Aspicvorm,  
gebruikt voor koude gekruide visgelei, in de vorm van een vis. Kon ook als vorm voor rijst gebruikt worden.  
Verzameling MIAT

Afdruipvergiet,  
vervaardigd uit bruin aardewerk met geperforeerde bodem.  
Verzameling MIAT

Afdruipvergiet,  
vervaardigd uit groen email met geperforeerde bodem.  
Verzameling MIAT

Roerzeef,  
of ook "passe-vite" genaamd om al roerend te zeven.  
Verzameling MIAT

Twee zeven,  
in elkaar passend met houten rand.  
Verzameling MIAT

Hakplank,  
gebruikt voor het hakken van groenten.  
Verzameling MIAT

Groentestamper,  
gebruikt voor het direct fijnstampen of voor het wrijven door een zeef.  
Verzameling MIAT

Groenterasp,  
gebruikt voor het raspen of fijnsnijden van allerlei groenten.  
Verzameling MIAT

Citroenpers,  
gebruikt voor het persen van

citroenen.  
Verzameling MIAT

Twee houten citruspersen,  
gebruikt voor het persen van citrusvruchten.  
Verzameling MIAT

Vergiet,  
in geel koper met op de bodem decoratieve perforaties in de vorm van een bloem en een haan.  
Verzameling MIAT

Koffiebrander,  
gebruikt voor het branden van koffie. Bestaande uit een cirkelvormige plaat (bestemd om op een fornuis te plaatsen) waarin een uitsparing zit voor een trommel met hendel en met daarboven een scharnierende kap met handvat.  
Verzameling MIAT

Koffiemolen,  
gebruikt voor het malen van koffie.  
Verzameling MIAT

Koffiemolen,  
gebruikt voor het malen van koffie. Bestaande uit een kastje en een lade van hout met bovenaan een trechter en een zwengel.  
Verzameling MIAT

Koffiefilter,  
vervaardigd uit email, werkend volgens het druppelsysteem. Bestaande uit een soort emmertje met filter van kleine gaatjes op de bodem. Bovenaan een uitsparing waarin een tweede uitneembare filter met grotere gaatjes past.  
Verzameling MIAT

Thee-ei,  
met decoratieve perforatiemotieven en met een scharnierend dekseltje.  
Verzameling MIAT

Theezeef,  
gebruikt om thee te zeven. Bestaande uit zeefgedeelte met zeven cirkelvormige perforatiemotieven en een kleine handgreep.  
Verzameling MIAT

Kurker,  
gebruikt om flessen met een kurk

- af te sluiten. Men stopte de kurk in de onderste opening, trok de knop omhoog, zette het apparaat op de fles en men gaf daarna een krachtige klap op de knop.  
Verzameling MIAT
- Spuitfles "Feldmann & Schneider", bestemd voor spuitwater. In lichtgroen gekleurd kristal met versiering van plantmotieven rond inscriptie.  
Verzameling MIAT
- Kogelflesje "Limonade gazeuse", flesje in glas met opschrift "Limonade gazeuse" rond afbeelding van een zon.  
Verzameling MIAT
- Kogelflesje "Victor Renard – Gendbrugge", flesje in glas met opschrift "Victor Renard – Gendbrugge" rond afbeelding van een vos.  
Verzameling MIAT
- Kogelflesje "Alfons Pee – Gent", flesje in glas met opschrift "Alfons Pee- Gent" rond afbeelding van een ton.  
Verzameling MIAT
- Kogelflesje "Vve Parys – Gand", flesje in glas met opschrift "Fabrique d' eaux gazeuses – Vve Parys – Gand".  
Verzameling MIAT
- Kogelflesje "Fr. Vermeeren – De Mulder – Ledeberg", flesje in glas met opschrift "Fr. Vermeeren – De Mulder – Ledeberg" rond afbeelding van een paard.  
Verzameling MIAT
- Kogelflesje "J. Duyvejonck – Machelen", flesje in glas met opschrift "J. Duyvejonck – Machelen" rond afbeelding van een duif.  
Verzameling MIAT
- Kogelflesje "Teirlinck – Wynkel Ste Croix", flesje in glas met opschrift "Teirlinck – Wynkel Ste Croix" rond afbeelding van een teerling of dobbelsteen.  
Verzameling MIAT
- Kogelflesje "Th. De Reytere – Somergem", flesje in glas met opschrift "Th. De Reytere – Somergem" rond afbeelding van een paardenkop.  
Verzameling MIAT
- Eierkookmandje, met plaats voor zes eieren, bestemd om in kokend water te plaatsen.  
Verzameling MIAT
- Boterstempel, gebruikt om een kleine portie tafelboter te versieren. Bestaande uit een houten stempel met een bloemmotief.  
Verzameling MIAT
- Boterstempel, gebruikt om een kleine portie tafelboter te versieren. Bestaande uit vijf houten stempels, door metaal aan elkaar verbonden. Elke stempel bevat een andere versiering zoals een ster, een bloem, een hert en een jager.  
Verzameling MIAT
- Set van 2 houten boterplankjes, met elk aan één zijde voorzien van ribbels. Hiermee kneedde men eertijds grote klompen boter tot kleinere kogels.  
Verzameling MIAT
- Klopper, met een houten steel en een spiraalvormig klopgedeelte.  
Verzameling MIAT
- Klopper, met een houten steel en een metalen klopgedeelte.  
Verzameling MIAT
- Mechanische klopper, met twee klopgedeeltes, aangedreven door een draaisysteem.  
Verzameling MIAT
- Melkkan, vervaardigd uit metaal, met een uitschuifbaar deksel en een scharnierend handvat.  
Verzameling MIAT
- Melkkan, vervaardigd uit email, voorzien van een deksel en een oor.  
Verzameling MIAT
- Keukenpiet. Grote doos uit blik in de vorm van een keukenpiet.  
Bruikleen collectie Mevr. Dardenne
- Klok in blik. Doos uit blik in de vorm van een klok, vervaardigd als reclame-voorwerp door de firma "Manufacture belge de boîtes métalliques de Bruxelles"  
Bruikleen collectie Mevr. Dardenne
- Komische prent, Getiteld "Tir de la Mère Michel".  
Bruikleen collectie Mevr. Dardenne
- Cuisinière in blik. Doos uit blik in de vorm van een cuisinière of fornuis.  
Bruikleen collectie Mevr. Dardenne
- Schotelwarmer, met fraai onderstel in ronde vorm uit koper. Rondom geperforeerd met siermotiefjes. Staande op drie voetjes in de vorm van leeuwenpootjes met ornamentele versiering. In het midden gasbrander, verbonden met gasleiding en gaskraan.  
Verzameling MIAT
- Raspmolen, voor algemeen gebruik. Bovenaan met reservoir, gevolgd door maalgedeelte bestaande uit draaiende cilinderrasp verbonden met zwengel. Gesigneerd "Perplex".  
Verzameling MIAT
- Rasp, voor algemeen gebruik, met drie keuzemogelijkheden voor het formaat.  
Verzameling MIAT

Rasp,  
voor nootmuskaat, met in het  
midden kleine koker voor het  
opbergen van de noot.  
Verzameling MIAT

Afdruiprek,  
in hout. Gebruikt om borden te  
laten afdruipe na het afwassen.  
Verzameling MIAT

Twee schuimspanen,  
in metaal en in email.  
Verzameling MIAT

Schuimspaan,  
te gebruiken om te frituren.  
Verzameling MIAT

Weegschaal,  
voor huishoudelijk gebruik, type  
Robertval-balans.  
Met een weegcapaciteit tot 10  
kilogram.  
Verzameling MIAT

Keukenrek,  
In email, ter bevestiging van de  
verschillende soorten keukenle-  
pels.  
Verzameling MIAT

Waterketel,  
in email, versierd met het popu-  
laire motief "Saksisch Madelief"  
of "Kopenhaags".  
Verzameling MIAT

Twee waterkannen,  
in email, versierd met het popu-  
laire motief "Saksisch Madelief"  
of "Kopenhaags".  
Verzameling MIAT

Catalogus,  
met een overzicht van keuken-  
materiaal uit email "Fayence  
jaune", te gebruiken voor gasfor-  
nuizen en om op tafel te plaat-  
sen. Verkrijgbaar in de winkel  
Dutry-Colson in de Veldstraat te  
Gent.  
Gedateerd 15 juni 1903  
Bruikleen Universiteitsbibliotheek  
Gent, Fonds Vliegende Bladen

Catalogus,  
met een overzicht van keuken-  
materiaal uit email.  
Verkrijgbaar in de winkels van  
Delhaize.  
Delhaize Fr. & Cie, "Delhaize Le  
Lion, son nouveau département,  
catalogue", 1934.  
Verzameling MIAT

## "Wie mij zal lezen, Zal koksbaas wezen"

### Intropaneel

"Mijne lezers gemeenzaam maken met de geheimen van eenen der voor-  
naamste takken des huishouding, hen leeren goede ciera te maken met zoo  
weinig geld mogelijk, zulks is het doelwit dat ik heb beoogd"

Schrijvende koks stellen hun kennis en "wetenschap" ten dienste van wie  
zelf in de keuken aan de slag wil. Waar voordien een kookboek eerder iets  
uitzonderlijk is, kunnen vanaf de negentiende eeuw keukensmeiden en de  
"meesteres" zelf de receptuur raadplegen. Op die wijze dragen culinaire  
schrijvers bij tot de democratisering van de keuken. Bijkomende voorwaar-  
de was natuurlijk dat de eertijds dure ingrediënten in het bereik kwamen  
van een steeds groter aantal gezinnen.

### De voorlopers van Cauderlier

#### Het grote voorbeeld: Menon

De keuken van Cauderlier is in sterke mate geïnspireerd op  
de visie van de Franse chef kok Menon die in 1746 met *La  
cuisinière bourgeoise* een erg populair kookboek schrijft.  
Verschillende herdrukken verschijnen bij Belgische uitge-  
vers. Menon verdedigt een eenvoudige en goedkope(re) keu-  
ken. "Ce n'est plus pour les nobles, c'est pour les bour-  
geois... pour les fortunes médiocres", schrijft hij.

Menon, "La cuisinière bourgeoise",  
Brussel, 1808.  
Bruikleen Stadsbibliotheek  
Antwerpen

#### Carême:

##### de complexe en dure keuken

Cauderlier reageert tegen de Franse aristocratische keu-  
ken, de keuken van het hof. Vooral meesterkok Agustin Carê-  
me (1784-1833) moet het ontgelden. Cauderlier stoort zich  
in grote mate aan de overdaad, de exclusiviteit. De keuken  
van Carême is van een professioneel hoog niveau, ingewik-  
keld, arbeidsintensief en dus ook uitermate duur. Carême is  
vooral gekend van zijn tafelstukken of "pièces montées".  
Hij inspireert zich daarbij op de klassieke architectuur voor  
de decoratie van gebak en voor grootse versieringen in sui-  
kerwerk.

Carême A., "Le maître d'hôtel  
français", Parijs, 1822, 2 delen.  
Bruikleen Stadsbibliotheek  
Antwerpen

Carême A., "Le cuisinier parisien  
ou L'art de la cuisine française au  
dix-neuvième siècle", Gent, 1846,  
deel II.  
Bruikleen Musée et Bibliothèque  
de la Gourmandise.

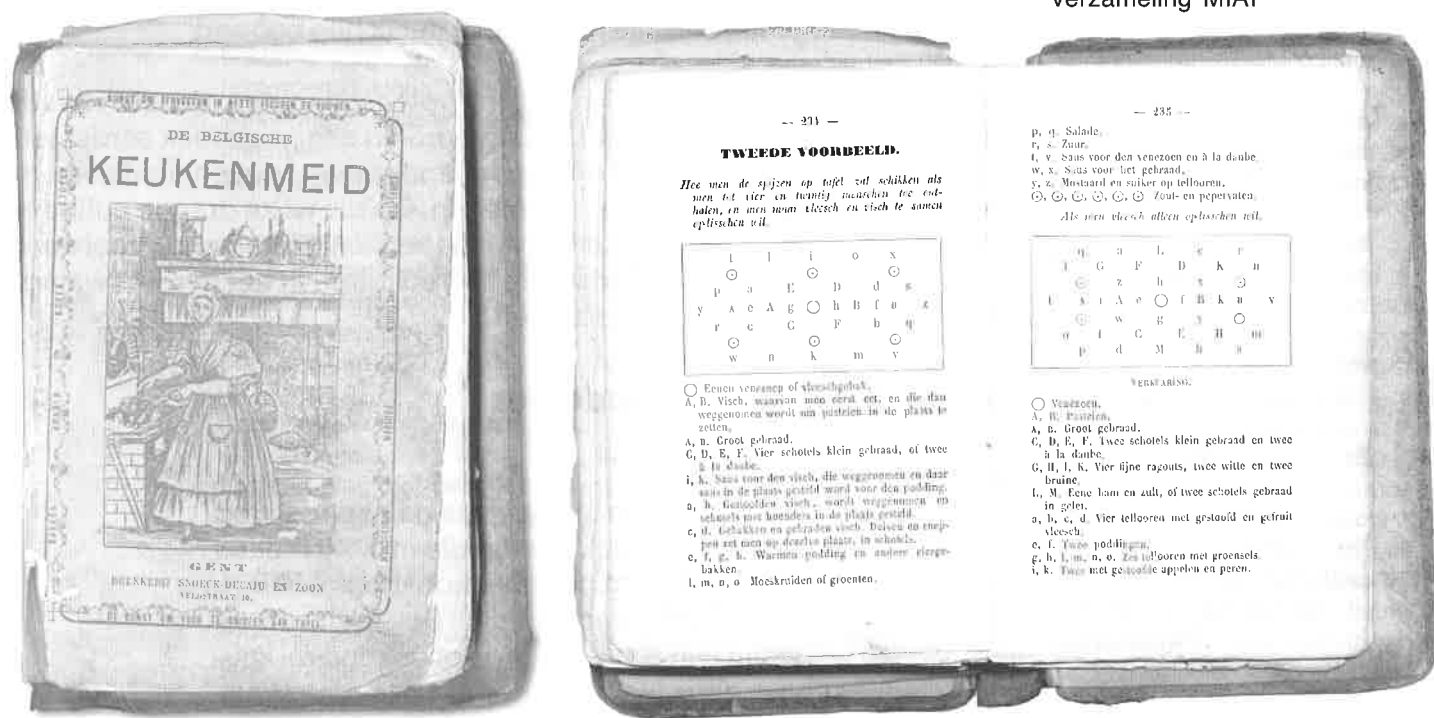


## Van Buynder: de Belgische tegenhanger

In het midden van de 19<sup>de</sup> eeuw verschijnt “De Belgische keukenmeid” van Stephanie van Buynder. Dit Gentse boek geniet ook enige populariteit. Maar er bestaan ernstige twijfels over het authentieke karakter ervan. De parallellen met het Nederlandse kookboek “Aaltje, de volmaakte en zuinige keukenmeid” zijn opvallend.

S. Van Buynder, “De Belgische Keukenmeid”, Gent, 1859. Bruikleen Stadsbibliotheek Antwerpen

S. Van Buynder, “De Belgische Keukenmeid” (rechts onder). Verzameling MIAT



## Een oeuvre om van te dromen...

Einde jaren 1850 verkoopt Cauderlier zijn traiteurzaak in de Veldstraat. Hij begint een carrière als culinair auteur. Zijn eerste werk verschijnt in 1861: *L'Economie culinaire* (vertaald als *Het Spaarzame Keukenboek*). Later volgen nog *Le livre de la fine et de la grosse charcuterie*; *La pâtisserie et les confitures* (vertaald als *Pasteien en confituren*) en *Les 52 menus du gourmet*. Zijn laatste boek *La santé par les aliments pour vivre de 50 à 80 ans et plus* ligt vanaf 1882 in de boekhandel.

De kookboeken van Cauderlier zijn en blijven succesvol, ook na zijn dood in 1887. Van *L'Economie culinaire* verschijnt in 1932 de 15de herdruk. Van het *Keukenboek* rolt in 1909 de 10<sup>de</sup> verbeterde editie van de persen. Maar de verschillen tussen de diverse edities zijn groot. De laatste aangepaste herdruk van *Het Spaarzame Keukenboek* telt ongeveer 250 recepten meer dan de eerste uitgave! De Gentse uitgever Ad. Hoste herschrijft de kookboeken naar de tijdgeest en de veranderende eetgewoonten.

Uitgeverij Ad. Hoste promoot Cauderliers kookboeken met veel ijver en moderne middelen: kortingsbonnen, intekenfolders, etc. moeten potentiële kopers overtuigen. Er wordt kwistig geschermd met indrukwekkende verkoopcijfers. Het promotiemateriaal moet tevens aantonen dat Cauderlier over de hele wereld wordt gelezen. Cauderlier wordt ten andere niet alleen in België uitgegeven. Van de *Charcuterie*, *La Cuisinière* en *L'Economie culinaire* verschijnen herdrukken in Parijs.

Cauderlier is de eerste Belgische kok die zijn kennis en culinaire visie neerschrijft in een kookboek. Al is midden 19<sup>de</sup> eeuw “De Belgische keukenmeid” van Stephanie van Buynder (eveneens uitgegeven in Gent) ook populair. Maar er bestaan ernstige twijfels over het authentieke karakter ervan. De parallellen met het Nederlandse kookboek “Aaltje, de volmaakte en zuinige keukenmeid” zijn opvallend...

Aan de populariteit van Cauderliers kookboeken komt pas een einde tijdens de jaren 1930, meer dan 40 jaar na zijn dood. Nieuwe Belgische koks en culinaire journalisten treden dan op de voorgrond, onder meer Jean de Gouy (een leerling van de Franse chef Chevet) en Jef van Soen. Ook de talrijke handboeken en kookboeken van huishoudscholen, kookleressen en verenigingen zorgen voor extra concurrentie op de ontluikende markt van kookboeken.

Folder,  
ter promotie van de kookboeken  
van Cauderlier, verspreid door  
zijn uitgever A. Hoste.  
Bruikleen Universiteitsbibliotheek  
Gent, Fonds Vliegende Bladen

Folder,  
ter promotie van het kookboek  
"L' Economie Culinaire". Voorzien  
met tekst van Cauderlier, de  
verschillende hoofdstukken van  
zijn boek en de twee menu's van  
de koninklijke banketten.  
Druk: C. Annoot-Braeckman,  
Gent.  
Bruikleen Universiteitsbibliotheek  
Gent, Fonds Vliegende Bladen

**"L'Economie culinaire/  
Het Spaarzame keukenboek"**

Cauderlier verwoordt in *L'Economie culinaire* zijn visie op een goede keuken en maakt duidelijk wat het opzet is van zijn kookboek (en meteen ook van zijn latere publicaties): *"Het Spaarzame Keukenboek, is voor alle fortuinen bestemd, voor alle personen die eene goede en gezonde keuken willen doen, zonder diep in de beurs te gaan"*. Hij promoot een eenvoudige(re) en goedkope(re) keuken.

Philippe Cauderlier, "Het Spaar-  
zame Keukenboek",  
Gent, 1887, 7<sup>de</sup> editie.  
Bruikleen Universiteitsbibliotheek  
Leuven

**Recept: "Beafsteacks met aerdappelen"**

"Snyd beafsteacks, klop ze plat, roost ze en dien ze op bo-  
ter op, dezelve omringende van gefruite aerdappelen. Snyd  
aerdappelen in schyven of in stokjes en laet ze droogen op  
een doek. Leg ze vervolgens in heet braedvet en roer ze  
van tyd tot tyd, tot als zy eene schoone kleur hebben gekre-  
gen en krakend geworden zyn. Men mag er niet veel te ge-  
lyk in doen en men moet ze op een heet vuer bereiden" (Het  
Spaarzame Keukenboek, 1861)

**Recept: "Sardines à la Mayonnaise"**

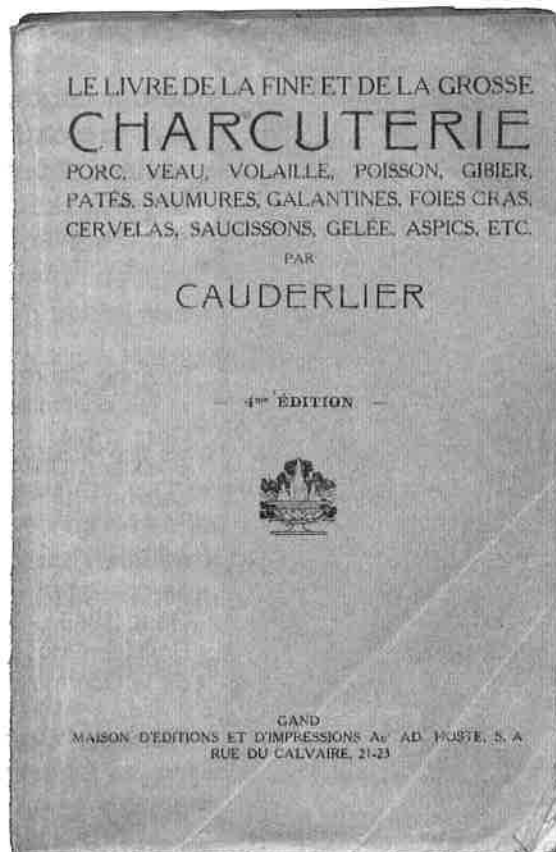
"Nettoyez bien les sardines, enlevez la peau. Mettez-les au-  
tour d'un plat rond. Au milieu mettez un rond de gelée que  
vous remplissez avec une mayonnaise. Autour des sardi-  
nes vous étalez des jaunes d'oeufs hachés avec du persil"  
(L'Economie culinaire, z.d.).

**"Le livre de la fine et de la grosse charcuterie"**

Al in zijn eerste boek kondigde Cauderlier een publicatie over  
vlees en vleeswaren aan. In *Le livre de la fine et de la grosse  
charcuterie* bespreekt hij de culinaire mogelijkheden van de  
diverse vleessoorten en vleeswaren.



Philippe Cauderlier, "L'Economie  
Culinaire", Gent 1864.  
Bruikleen Musée et Bibliothèque  
de la Gourmandise



Philippe Cauderlier, "Le livre de la fine et de la  
grosse charcuterie",  
Gent-Parijs, 1877.  
Bruikleen Musée et Bibliothèque de la Gourmandise

**Recept: “Gibelotte de lapin”**

“Dépecez le lapin; épluchez 12 petits oignons, mettez-les dans une casserole avec 250 grammes de lard et un peu de beurre. Lorsqu'ils sont bien colorés, mettez-les sur une passoire. Mettez le lapin dans la graisse bien chaude; lorsque les morceaux ont pris couleur, ajoutez deux cuillers de farine; faites cuire pendant 5 minutes. Ajoutez du bouillon, deux verres de vin rouge, sel, poivre; laissez cuire pendant une heure et demie doucement. Ajoutez-le lard et les oignons et laissez cuire encore une demi heure. Goûtez si l'assaisonnement est suffisant. La sauce doit être piquante” (Charcuterie, 1915).

**“La cuisinière / Keukenboek”**

In 1864 verschijnt *La cuisinière* (de Nederlandse vertaling heeft als titel *Keukenboek*). Het is een verkorte en vereenvoudigde versie van *L'Economie culinaire*. Het boek is eenvoudig geschreven en bestemd voor dagelijks gebruik. Het is expliciet gericht aan keukenmeiden en beginnende kokkinnen.



Philippe Cauderlier, “La Cuisinière”.  
15de editie, verzameling MIAT

Philippe Cauderlier, “Keukenboek”,  
Gent, 1864.  
Bruikleen Universiteitsbibliotheek Leuven

**Recept: “Potage au lait de beurre ou lait battu”**

“Dans quatre litres de lait battu froid, mettez une cuillerée de farine. Remuez sur le feu jusqu'à ébullition. Mettez-y alors du vermicelle, de la pâte d'Italie ou du macaroni pilé et un grain de sel. En hiver on y ajoute des pommes coupées en petits morceaux. On fait aussi ce potage en cuisant le lait avec de la farine et des pommes et en le versant tout bouillant dans la soupière sur des biscuits en du sucre blanc. Ce potage est très sain en toute saison” (La cuisinière, 1886).

**Recept: “Roode kolen op zijn Gentsch gestoofd”**

Snijdt de koolen zeer fijn; hak voor elke kool eenen ajuin; leg den ajuin op den bodem der kasserol en de koolen er boven; bevochtig met eenen lepel bouillon insgelijks voor elke kool; doe er een groot stuk boter of goed vet van gebrad bij. Dek de kasserol en laat de koolen op een stil vuur stoven, zonder ze te roeren.

Voeg er dan voor elke kool twee aan stukken gesneden appelen bij, een lepel wijnazijn, zout en peper. Doe er een weinig suiker in. Dek de kasserol en laat ze nog een uur koken. Als het koken voltrokken is, roer de koolen met een houten lepel, en laat het sap verkoken indien het te overvloedig is. Proef om u te verzekeren of ze zuur zijn; doe er wat suiker in. Roer de koolen opnieuw en voeg er nog boter bij, alvorens dezelve op te dienen. Men moet ze zonder saus opbrengen” (Keukenboek, 1926).

**“La pâtisserie et les confitures / Gebakken en confituren”**

Gebak of pasteien vormen een belangrijk onderdeel van de feestdis of dagdagelijkse maaltijd. Cauderlier wijdt er een volledig boekdeel aan, aangevuld met tal van tips om fruit te verwerken. *La pâtisserie et les confitures* is een klaar geschreven kookboek, bestemd voor kokkinnen, keukenmeiden en huisvrouwen. Liefde gaat via de maag en dus helpt een lekker dessert!

Philippe Cauderlier, “La pâtisserie  
et les confitures”,  
Gent, 1874.  
Bruikleen Universiteitsbibliotheek  
Leuven

Philippe Cauderlier, “Gebakken  
en confituren”,  
Gent, 1885.  
Bruikleen Musée et Bibliothèque  
de la Gourmandise

**Recept: “Confiture de prunes Reine-Claude”**

“Ayez 3 kilog. de prunes mûres. Otez-en les noyaux. Ajoutez-y 2 kilog. de sucre blanc concassé. Mettez le tout ensemble sur le feu dans un vase étamé. Remuez sur le feu jusqu'à ébullition. Ecumez; au bout d'un quart d'heure, mettez-en une partie sur une assiette; si ce peu de confiture prend en gelée, retirez le tout du feu. Laissez refroidir et mettez en pots” (La pâtisserie et confitures, 1885).

### **Recept: “Brusschelse wafels”**

“Meng in eene kastrol 500 grammen bloem, 250 grammen boter gesmolten in eene halve pint water en eene halve pint melk, 50 grammen zout. Besla goed de bloem, voeg er 4 eierdooiers bij; laat den deeg een kwartuur rusten. Doe er een snuifje gemalen kaneel in. Besla de vier eiwitten tot schuim, nadat ge er een snuifje zout hebt bijgevoegd. Giet dit schuim bij den deeg en meng zorgvuldig dooreen. Bestrijk het wafelijzer met boter en doe het heeten; ga vervolgens te werk gelijk voor de wafels met room” (Gebakken en confituren, 1910).

### **“Les 52 menus du gourmet”**

52 menu's vormen de structuur van dit boek. Het is enerzijds een kookboek, sommige menu's worden uitgewerkt. Anderzijds bevat het ook tal van adviezen over voedingsleer en gezondheid. Opvallend is de aandacht voor chocolade en koekjes van Delacre.

Philippe Cauderlier, “Les 52 menus du gourmet”,  
Gent, 1877.  
Bruikleen Musée et Bibliothèque  
de la Gourmandise

### **Recept: “Brochet à la flamande”**

“Le brochet étant bien écaillé et nettoyé, formez-en un cercle en lui mettant la queue dans la mâchoire; puis faites-le cuire dans de l'eau avec du sel; dès qu'il entre en ébullition, retirez la marmite sur le côté du feu et laissez-l'y jusqu'à ce que le poisson soit entièrement cuit. Servez-le sur un plat avec des pommes de terre bouillies et du beurre fondu” (Les 52 menus du gourmet, 1902).

Bruikleen

### **“La Santé par les aliments pour vivre de 50 à 80 ans et plus”**

Cauderlier publiceert in 1882 zijn laatste werk. *La Santé* is een merkwaardig boek: geen echt kookboek maar eerder een lang essay dat tal van gezondheidsraadgevingen bevat, vooral gericht aan ouderen. Het telt nauwelijks nog recepten, al bewierookt Cauderlier wel de gezondheidsvoordelen van koffie, wijn, suikerwater en groenten allerlei...

Philippe Cauderlier, “La santé par les aliments pour vivre de 50 à 80 ans et plus”,  
Gent, 1882.  
Bruikleen Universiteitsbibliotheek  
Leuven

### **Recept:**

“J'oubliais la principale, celle qui vous est la plus chère, le vin, ce stimulant généreux qui réveille et active l'énergie des organes digestifs et qu'on a appelé à juste titre *le lait des vieillards*” (La Santé, 1882).

## **Speciale edities**

### **Cauderlier en maïzena**

Vanaf 1874 introduceert Cauderlier het gebruik van Maïzena of maïsmeel in zijn kookboeken. Eerst in “La Pâtisserie” en in 1877 in “Het Spaarzame Keukenboek”. Hij beveelt Maïzena aan voor sauzen en soepen en in sommige gevallen ter vervanging van eieren en suiker. In zijn professionele loopbaan als traiteur heeft Cauderlier nooit Maïzena gebruikt, aangezien het meel nog niet verkrijgbaar was. Toen Maïzena even later toch de weg naar de keuken vond, was Cauderlier er bijzonder enthousiast over.

Philippe Cauderlier, “Spaarzame Keukenboek”,  
Gent, 1877.  
Bruikleen Universiteitsbibliotheek  
Leuven

### **Cauderlier en Mondamine**

Vanaf de 9<sup>de</sup> druk van “Het Spaarzame Keukenboek” in 1903 verschijnt het woord Mondamine. Dit is niets meer dan een merknaam voor maïsmeel. Cauderlier is op dat ogenblik al zestien jaar overleden en heeft dus niets met Mondamine te maken. Het zijn de herbewerkers van het boek die het merk wilden promoten. Daarom werd het woord Maïzena stelselmatig vervangen door mondamine. In latere edities worden beide termen zelfs door elkaar gebruikt.

Philippe Cauderlier, speciale Mondamine-editie van “La Pâtisserie”,  
Gent, 1905.  
Bruikleen Musée et Bibliothèque  
de la Gourmandise

### **Cauderlier en de keukenmeid**

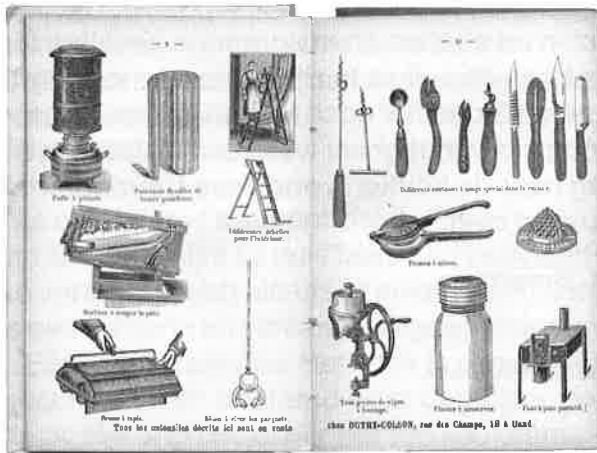
Een jaar na het overlijden van Cauderlier in 1888 verschijnen op de kaften van “L'Economie Culinaire” en “Het Spaarzame Keukenboek” de illustratie van de keukenmeid. Ze is getekend in een typische stijl voor deze periode. De illustratie wordt uiteindelijk het herkenningsteken van Cauderlier's kookboeken, maar Cauderlier heeft ze zelf nooit gezien.

Philippe Cauderlier, “Het Spaarzame Keukenboek”,  
Gent, 1922.  
Bruikleen Universiteitsbibliotheek  
Leuven



## Cauderlier en de reclame voor de keukensmaterialen van Dutry-Colson

Zowel in “L’Economie Culinaire” als in “Het Spaarzame Keukenboek” verschijnen vanaf 1883 tot en met 1907 enkele pagina’s met tekeningen van allerlei keukensmaterialen. Onderaan staat vermeld dat al dit keukengerei te koop is bij de zeer bekende Gentse zaak Dutry-Colson, gevestigd in de Veldstraat. Het is niet echt duidelijk of Cauderlier hier enige zeggenschap over heeft gehad.



## Cauderlier en de uitvouwbare plaat

Vanaf de 2<sup>de</sup> druk van “L’Economie Culinaire” en “Het Spaarzame Keukenboek” bevindt zich achteraan het boek een uitvouwbare plaat. Hierop staan verschillende bereidingen op voetstuk afgebeeld. Ook de vormen waarmee ze moeten worden gemaakt, staan afgebeeld.

Philippe Cauderlier, “L’Economie Culinaire”,  
Gent, 1876 (p. 27 bovenaan).  
Bruikleen Stadsbibliotheek  
Antwerpen

## Cauderlier en Parijs

Niet alle kookboeken van Cauderlier werden bij Hoste in Gent uitgegeven. Ook uitgeverij in Parijs hadden interesse voor de verspreiding van zijn boeken.

Philippe Cauderlier, “L’Economie Culinaire”,  
Parijs, zonder datum.  
Bruikleen Centrum voor Agrarische Geschiedenis, Leuven

## Het culinaire testament van Cauderlier

### Eenvoudig en goedkoop

Cauderlier wil met zijn kookboeken de meer verfijnde burgerkeuken promoten en meteen ook democratiseren. Hij richt zich tot de middenklasse, of zoals hij zelf zegt de “kleine fortuinen”. Hij schrijft, in een eenvoudige taal, voor burgervrouw en keukenmeid. Hij tracht te dure en luxueuze levensmiddelen en ingrediënten te vermijden. En de manier van bereiden dient relatief eenvoudig te zijn. De soms protserige Franse (haute) cuisine wordt meer dan eens op de korrel genomen.

### Een streekgebonden keuken

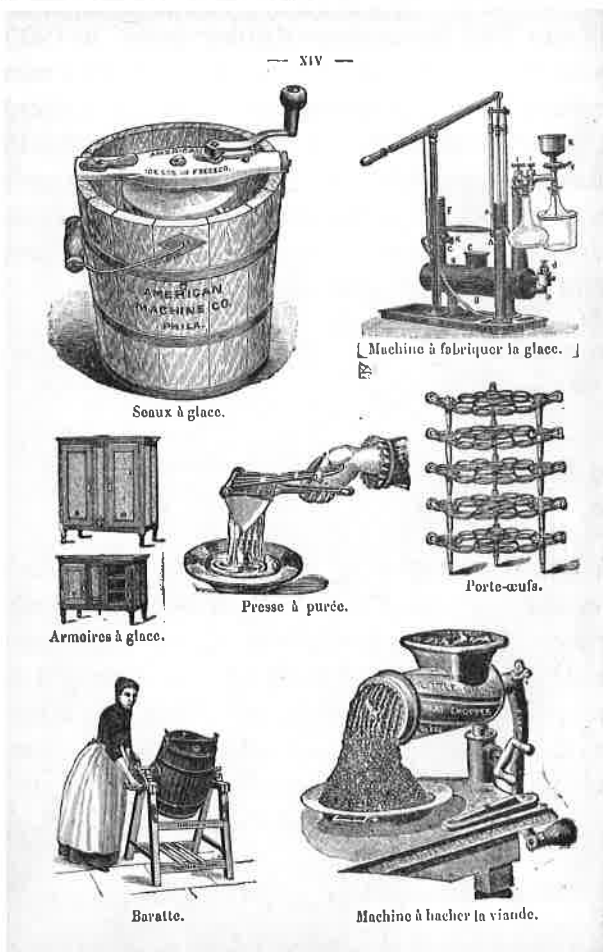
Cauderlier kiest in zijn recepten waar mogelijk voor streek-eigen en verse producten. Vanuit die optie registreert hij belangrijke aspecten van de Belgische en Vlaamse streekgastronomie. Diverse klassiekers komen aan bod: waterzooi van kip, vis of konijn, stoverij, rode kool op zijn Gents, etc.

### Natuurlijk en vers

Een natuurlijke aanpak in de voedselproductie levert kwaliteit. Dat geldt met name voor de kweek van kippen, varkens en runderen. Als ze niet volgens de aloude methodes en in alle vrijheid grootgebracht worden, leveren ze ongenietbaar vlees op. En ook versheid is belangrijk. Voor eieren geldt: “Puur goud de dag dat ze gelegd zijn, zilver als zij van de dag tevoren dateren en slechts ijzer als ze ouder zijn”.

### Varkensvlees is vies?

Stadsmensen eten in de 19<sup>de</sup> eeuw vooral rundvlees. Cauderlier schenkt aanvankelijk niet veel aandacht aan varkensvlees. Zijn doelpubliek (de burgerij) lust dat niet echt.



Philippe Cauderlier, “Het Spaarzame Keukenboek”,  
Gent, 1887.  
verzameling MIAT



Rundvlees, schape, wild en gevogelte krijgen meer aandacht. In latere edities worden de kwaliteiten van varkensvlees wél onderstreept, onder meer omwille van de veranderende smaak, tijdsgeest en vooral de ingreep van uitgever Hoste.

**Toveren met Maïzena en Mondamine**  
Cauderlier zingt in verschillende edities van "L'Economie Culinaire" de lof van Maïzena als bindmiddel bij gebak en desserts. Na zijn dood zet uitgever Hoste het merkproduct Mondamine in de schijnwerper. De speciale Mondamine-editie van "La Pâtisserie" is een mooi voorbeeld van merkreclame via kookboeken en op maat gesneden recepten.

**White is beautiful**  
Volgens Cauderlier is suikerwater de ideale drank voor gezelschappen na de maaltijd. Het heeft een gunstige invloed op de spijsvertering, de conversatie en het laat dames toe om regelmatig bij te schenken. De etiquette schrijft dan voor dat ze hun handschoenen uittrekken, waardoor de mannelijke tafelenoten de blanke handen kunnen bewonderen...

**Liefde is... volgens Cauderlier...**  
"Je houdt van iedereen op 20, van andermans vrouw op 30, van jezelf op 40, van je kinderen op 50, van je eigen vrouw op 60 en van een gezonde aanpak op 70, tenminste als je zo ver komt".

## De opvolgers van Cauderlier

Jean de Gouy, "De burgerskeuken en de pasteibakkerij in ieders bereik", Brussel, 1911.  
Bruikleen Stadsbibliotheek Antwerpen

Jean de Gouy, "La Cuisine et La Pâtisserie Bourgeoises", Brussel, 1903.  
Bruikleen Sabine De Grootte

Tweetalige folder, ter promotie van het kookboek "La Cuisine et La Pâtisserie Bourgeoises" of "De Burgerskeuken en pasteibakkerij in ieders bereik" door Jean de Gouy. Met vermelding van speciale gerechten, de inhoudstafel van het boek en een bestelbon.  
Bruikleen Universiteitsbibliotheek Gent, Fonds Vliegende Bladen

Folder, ter promotie van het kookboek "La Cuisine et La Pâtisserie Bourgeoises" door Jean de Gouy. Met vermelding van speciale gerechten, de inhoudstafel van het boek en een bestelbon.  
Bruikleen Universiteitsbibliotheek Gent, Fonds Vliegende Bladen

Jef Van Soen, "Groot Keukenboek", Gent.  
Bruikleen Stadsbibliotheek Antwerpen

Victorine Coutellie, "Praktisch Handboek voor Gebakken, Likeuren en IJs-Crêmen", Gent, 1913.  
Verzameling MIAT

A. Robert, "Handboek voor Gebakken en IJs-Crêmen", Gent, 1906.  
Verzameling MIAT

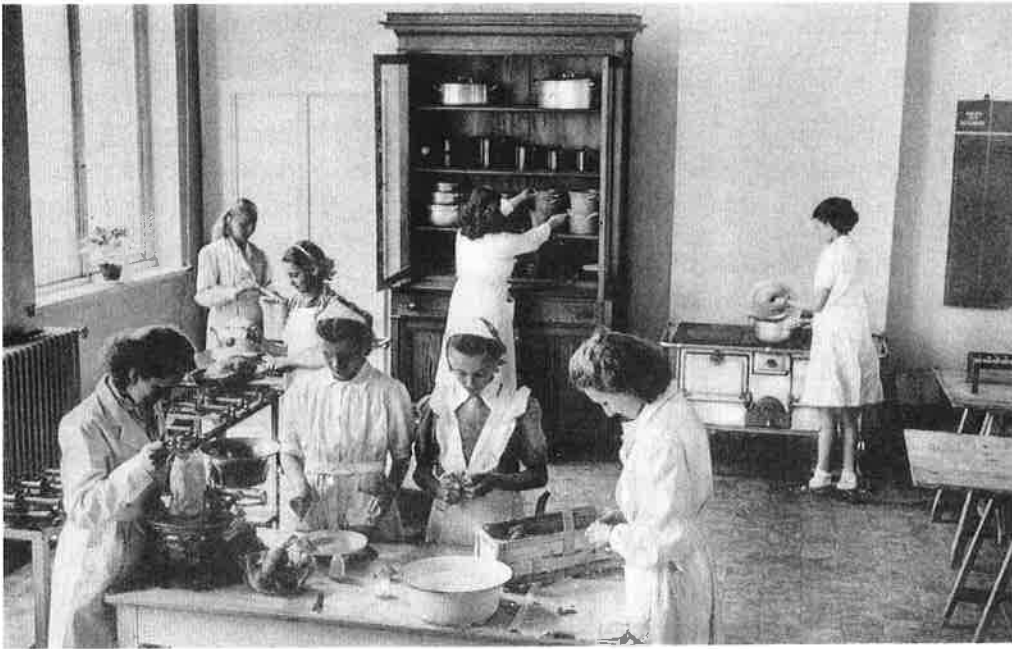
Victor Plancke, "Le Nouveau Livre de la Cuisine Bourgeoise, Recueil contenant les principales Recettes de Cuisine", Gent, 1908.  
Verzameling MIAT

Victor Plancke, "Nouveau livre culinaire comprenant les recettes le plus en usage dans la Cuisine Bourgeoise", Gent, 1911.  
Verzameling MIAT

Victor Plancke, "Nieuw kookboek bevattende de meest bruikbare kook- en bereidingsvoorschriften voor de burgerskeuken", Gent, 1909.  
Verzameling MIAT



## Huishoudonderwijs



Prentbriefkaart,  
met gezicht op de les koken in  
het Instituut Charles de Kerchove  
te Gent.  
Verzameling MIAT

Prentbriefkaart,  
met gezicht op de les koken,  
keuken der 4<sup>de</sup> graad, in het Sint-  
Jozefs gesticht in Tervuren.  
Kaart afgestempeld in 1925.  
Verzameling MIAT

Prentbriefkaart,  
met gezicht op de les koken van  
de huishoudkundige klas in het  
Gesticht der Ursulinen in Saint-  
Trond (Sint-Truiden).  
Verzameling MIAT

Prentbriefkaart,  
met gezicht op de les koken in  
het Gesticht der Franciscanen in  
Hautrage.  
Verzameling MIAT

Prentbriefkaart,  
met gezicht op de les koken in  
het Koninklijk Instituut in Messines.  
Kaart afgestempeld in 1913.  
Verzameling MIAT

Marie Du Caju, "Le livre de la  
Femme de Ménage. Deuxième  
partie Économie domestique,

alimentation, hygiène, puériculture,  
horticulture",  
Brussel, 1924.  
Verzameling MIAT

Maria Du Caju, "De degelijke  
huisvrouw. Voeding en keuken. -  
Kleeding. - Huisraad. - Woning.  
- Vuur en Licht. - Kinderverzorging.  
- Ziekenverpleging. -  
Huiselijke boekhouding. - Spaarzaamheid  
en Vooruitzicht."  
Gent.  
Verzameling MIAT

A. Moerman en Aug. Van Acker,  
"Guide pratique de cuisine pour la  
ménagère."  
Gent, 1924.  
Verzameling MIAT

G. Van Reybrouck, "Kookkunst,  
voedingsleer, warenkennis",  
Gent, 1948.  
Verzameling MIAT

Irma Van Haute, "De smakelijke  
volkskeuken",  
Gent, 1918.  
Verzameling MIAT

Rensonnet-Jones, "Economie  
domestique. Travaux du Ménage.  
Hygiène",  
Namen, 1928.  
Verzameling MIAT

## Voedselketen en voedingsnijverheid

### Intropaneel

*“Schildpadsoep in conserve: Men opent de doos, giet de soep in eene kasserol en dan giet men er wat bouillon en een glas Madeirawijn bij”*

Het voedselaanbod wordt vóór en na de Eerste Wereldoorlog geleidelijk aan gevarieerder. De jonge voedingsindustrie verwerkt de grondstoffen van de boerderij en levert nieuwe (merk)producten af. Ze zijn handig en verleidelijk verpakt in karton, papier of blik. Nieuwe distributiekkanalen zoals buurtwinkels zorgen voor een eenvoudige en constante afzet. Producenten leren huismoeders koken met behulp van promotieboekjes en bijhorende recepten.

### Voedingsnijverheid

Een prille moderne voedingsnijverheid ontstaat aan het einde van de 19<sup>de</sup> eeuw. Ze verwerkt koloniale waren die als grondstof het land binnenkomen zoals cacaobonen of koffie. Ze bekwaamt zich in de verwerking tot bier, distillaten, olie en meel van grondstoffen die op de groeiende internationale markten te vinden zijn zoals granen, tarwe, maïs en rijst. Ze professionaliseert de conservering van bederfbare producten, bijvoorbeeld groenten en vis in blik, vlees in salami en fruit in stroop en confituur. Ze speelt in op nieuwe producten zoals suiker uit suikerbieten en margarine.

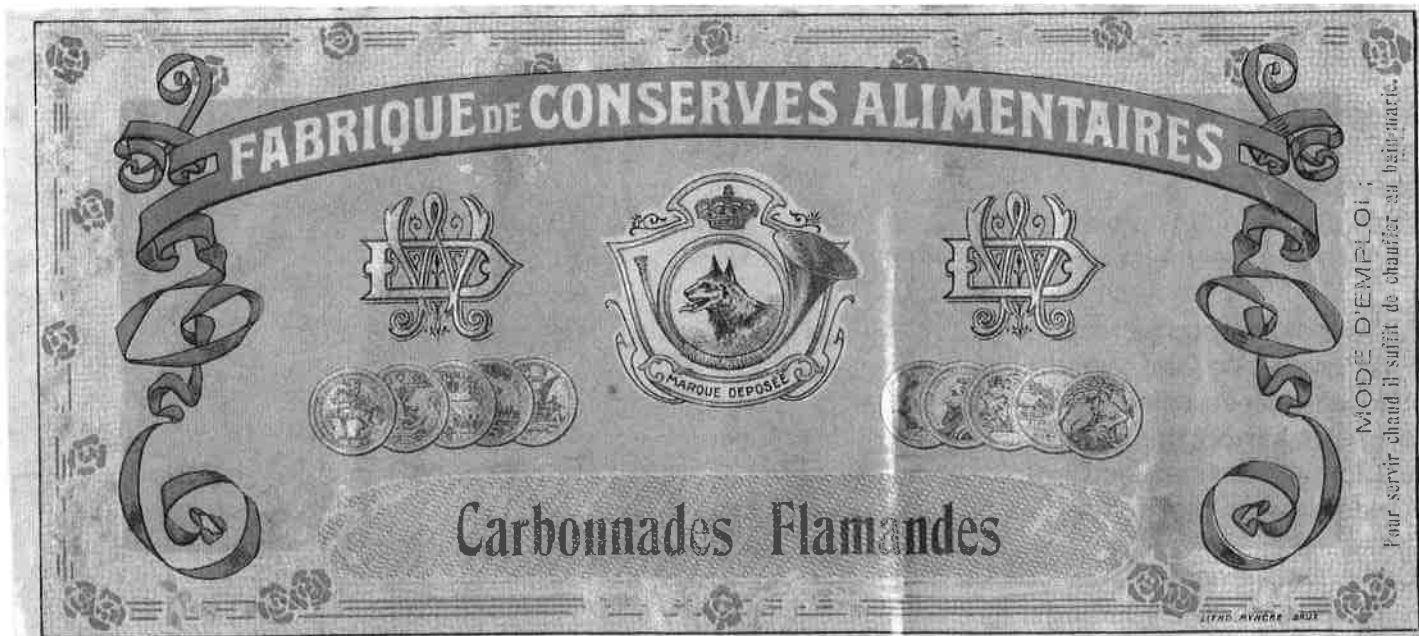
Samen met de opkomst van een moderne voedingsnijverheid duiken ook merkproducten op. De eerste merken zijn dikwijls de naam van de fabrikant zelf zoals erwten van Marie Thumas, koekjes van Delacre of Victoria en macaroni van Remy. Of plaatsnamen zoals water van Spa of Chaudfontaine en elixir van Antwerpen. Andere merknamen suggereren een idee of een sfeer van exotisme in cichorei Pacha, of van weldoende overvloed in conserven Le Soleil en La Corbeille, of van kracht zoals de stier van het vleesextract Bovril.

Een merk moet je promoten. Reclame in advertenties is eerst beperkt tot “rationele” teksten die de kwaliteiten van het product in de verf zetten. Maar tegen het einde van de 19<sup>de</sup> eeuw wordt ook het beeld gebruikt om de consument te overtuigen. De Belgische art nouveau artiesten zorgen voor prachtige affiches, drukwerk én verpakkingen voor onder meer absinthe Robette, koekjes Delacre en koffie Jacquemotte.

Beeld, merk en product worden één. Soms is de huisstijl verbonden met een productsoort. Bijna alle koffieblikken zijn in rood en goud uitgevoerd. Maar sterke merken zijn blijvend verbonden met één beeld zoals de olifant van Côte d’Or, de Pierrot van Spa en de kat van de Zwarte Kat.

De consument moet de nieuwe producten van de voedingsnijverheid leren kennen. Fabrikanten stellen hun waren voor aan vaklui en publiek op internationale tentoonstellingen. Wanneer ze op deze beurzen een gouden of zilveren medaille krijgen, komt dat als verkoopargument op de verpakking te staan.

Andere middelen om de consument vertrouwd te maken met de mogelijkheden van hun nieuwe producten zijn kookboeken en andere publicaties met recepten.



## VLEES

Varia aan etiketten afkomstig van vleesconserven.  
Verzameling MIAT

Varia aan blikken en verpakkingen van bouillon en vleesvervangende extracten.  
Bruikleen Mevr. Dardenne

Kookboekje,  
met overzicht van de gamma producten, vervaardigd door de firma Liebig. Bemerkt op pagina 6 bovenaan het commentaar van Liebig op het recept van bouillon door Cauderlier.  
Dépôts Général des Produits Liebig, "Nieuwe raadgevingen van Popote", Antwerpen.  
Verzameling MIAT

Kookboekje,  
ter promotie voor producten van Liebig met tal van raadgevingen en recepten.  
Dépôt Général des Produits Liebig, "De bezuinigingen van Popote", Antwerpen.  
Verzameling MIAT



Kookboekje,  
ter promotie voor de producten van "KUB", vervaardigd door de firma Maggi.  
"Huishoudsters, leest de keukenrecepten van KUB", rond 1923.  
Verzameling MIAT

Reclamefolder,  
ter promotie van Liebig-product Vêritable Extrait de Viande.  
Bruikleen Universiteitsbibliotheek Gent, Fonds Vliegende Bladen

Reclameprent,  
ter promotie van vleesextract Somatose, vervaardigd door Friedr. Bayer & Co.  
Bruikleen Universiteitsbibliotheek Gent, Fonds Vliegende Bladen

Reclameprent,  
met afbeelding van verpakking, ter promotie van vleesextract Somatose, vervaardigd door Friedr. Bayer & Co.  
Bruikleen Universiteitsbibliotheek Gent, Fonds Vliegende Bladen



Reclameprent,  
met satirische afbeelding, ter  
promotie van vleesextract Bovril.  
Bruikleen Universiteitsbibliotheek  
Gent, Fonds Vliegende Bladen



Reclameprent,  
met afbeelding van stier  
(= kracht), ter promotie van  
vleesextract Bovril.  
Bruikleen Universiteitsbibliotheek  
Gent, Fonds Vliegende Bladen

Reclameprent,  
met afbeelding van kokende  
huisvrouw, ter promotie van  
vleesextract Bovril (links boven).  
Bruikleen Universiteitsbibliotheek  
Gent, Fonds Vliegende Bladen

Reclameprent,  
met afbeelding van de verpakkin-  
gen, ter promotie van vleesextract  
Extrait de viande de la plata.  
Bruikleen Universiteitsbibliotheek  
Gent, Fonds Vliegende Bladen

Prentbriefkaart,  
met gezicht op de afdeling van  
Maggi, ter gelegenheid van de  
wereldtentoonstelling te Luik in  
1905 (links onder).  
Verzameling MIAT

Album met chromo's van Liebig.  
Chromo's werden vanaf 1850  
gelanceerd als commercieel  
promotiemateriaal. De Liebig  
verzameling is één van de  
grootste chromoverzamelingen.  
Zij omvat 1871 verschillende  
reeksen, waarvan de meeste van  
6 prenten. Ze zijn allemaal  
uitgegeven tussen 1872 en 1975.  
De verzamelde chromo's werden  
bewaard in bijbehorende albums.  
Verzameling MIAT

Twee kopjes met bijbehorende  
schotels,  
als reclamevoorwerp voor het  
merk Bovril.  
Vervaardigd door Ridgway, North  
Staffordshire Pottery, Engeland,  
jaren 1950.  
Verzameling MIAT

Kopje met bijbehorende schotel,  
als reclamevoorwerp voor het  
merk Oxo Bouillon van Liebig.  
Gedateerd jaren 1950.  
Verzameling MIAT

## VIS

Varia aan etiketten afkomstig van  
visconserven.  
Verzameling MIAT

## KINDERVOEDING

Varia aan etiketten afkomstig van  
kindervoeding.  
Verzameling MIAT

Varia aan dozen uit blik,  
oorspronkelijk gebruikt als verpak-  
king voor kindervoeding door de  
merken Le Nutran, Latro, Aliment  
Nutra, Blédine en Aliment Delacre.  
Bruikleen Mevr. Dardenne

Reclameprent,  
ter promotie van kindervoeding  
gerolde witte oats, vervaardigd  
uit gerst, van het merk Kwakers  
Oats.  
Bruikleen Universiteitsbibliotheek  
Gent, Fonds Vliegende Bladen

Reclameprent,  
ter promotie van kindervoeding  
Farine Lactée Renaux, vervaar-  
digd door Alfred Renaux te  
Duffel.  
Druk: Alfons Melens, Duffel.  
Bruikleen Universiteitsbibliotheek  
Gent, Fonds Vliegende Bladen

## THEE

Varia aan etiketten afkomstig van  
verpakkingen voor thee.  
Verzameling MIAT

Doos uit blik,  
bevattende oorspronkelijk 250  
gram thee van het merk Samo-  
var, verdeeld door J.A. Boks uit  
Antwerpen. Het blik is versierd  
met afbeeldingen van Oosterse  
motieven. De merknaam "Samo-  
var" verwijst naar een typische  
zelfkoker, een toestel met een  
voortdurende beschikbaarheid  
van warm water, afkomstig uit de  
voormalige Sovjet-Unie.  
Verzameling MIAT



Prentbriefkaart,  
met afbeelding van een Oosters  
theedrinkend meisje.  
Uit de reeks "Les boissons", Nr.  
4 «Le Thé», A. Bergeret et Cie,  
Nancy.  
Verzameling MIAT

## KOFFIE

Twee voorraadbussen met deksel  
in email,  
gebruikt ter bewaring van koffie  
en cichorei.  
Verzameling MIAT

Grote voorraadbuis,  
gebruikt ter bewaring van koffie.  
Verzameling MIAT

Voorraadbuis,  
gebruikt ter bewaring van koffie,  
afkomstig van koffiebrandery  
Manado, gevestigd in Gent.  
Verzameling MIAT

Prentbriefkaart,  
met afbeelding van een koffie-  
drinkend meisje.  
Uit de reeks "Les boissons", Nr.  
5 «Le Café», A. Bergeret et Cie,  
Nancy.  
Verzameling MIAT

## POEDERS EN BLOEM

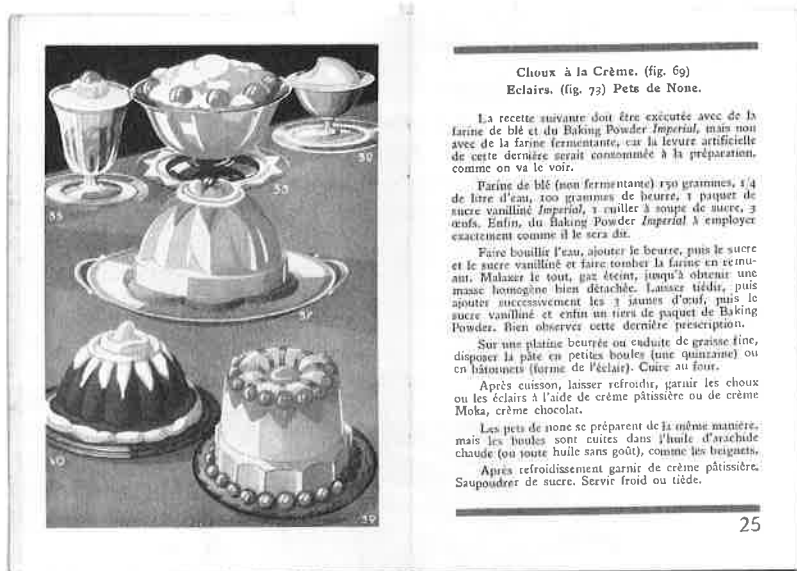
Varia aan etiketten afkomstig van  
verpakkingen van poeders.  
Verzameling MIAT

Doos uit blik,  
gebruikt als verpakking voor  
bloem "Fleur de Froment G.M.B.",  
Bruikleen Mevr. Dardenne

Doos uit blik,  
gebruikt als verpakking voor  
bloem "Remy".  
Bruikleen Mevr. Dardenne

Kookboekje,  
met overzicht van enkele produc-  
ten, vervaardigd door de firma  
Imperial (links onder). N.V. Imperial  
Products, "Nagerechten met Impe-  
rial Produkten", Antwerpen, 1956.  
Verzameling MIAT

Kookboekje,  
met overzicht van enkele desser-  
ten en met bijbehorende recepten  
van Imperial (onder). "Les des-  
serts d'Imperial products. Recueil  
de recettes faciles et économi-  
ques", Antwerpen 1934.  
Verzameling MIAT



Reproductie van foto, met gezicht op het automatisch vullen van de zakjes in de fabriek van Imperial.

Uit: "Les desserts d'Imperial products. Recueil de recettes faciles et économiques", Antwerpen 1934.

Verzameling MIAT

Reproductie van foto, met gezicht op de drukkerij in de fabriek van Imperial.

Uit: "Les desserts d'Imperial products. Recueil de recettes faciles et économiques", Antwerpen 1934.

Verzameling MIAT

Reproductie van foto, met gezicht op het vullen van de dozen in de fabriek van Imperial.

Uit: "Les desserts d'Imperial products. Recueil de recettes faciles et économiques", Antwerpen 1934.

Verzameling MIAT

Reproductie van foto, met gezicht op een grote zaal in de fabriek van Imperial.

Uit: "Les desserts d'Imperial products. Recueil de recettes faciles et économiques", Antwerpen 1934.

Verzameling MIAT

Reproductie van foto, met gezicht op het magazijn in de fabriek van Imperial.

Uit: "Les desserts d'Imperial products. Recueil de recettes faciles et économiques", Antwerpen 1934.

Verzameling MIAT

Reproductie van foto, met gezicht op de verzending van goederen in de fabriek van Imperial.

Uit: "Les desserts d'Imperial products. Recueil de recettes faciles et économiques", Antwerpen 1934.

Verzameling MIAT

Reproductie van foto, met gezicht op het scheikundig laboratorium in de fabriek van Imperial.

Uit: "Les desserts d'Imperial products. Recueil de recettes faciles et économiques", Antwerpen 1934.

Verzameling MIAT

Reproductie van foto, met gezicht op het automatisch laden van de vrachtwagens in de fabriek van Imperial.

Uit: "Les desserts d'Imperial products. Recueil de recettes faciles et économiques", Antwerpen 1934.

Verzameling MIAT

Kookboekje, met een overzicht van taarten en met bijbehorende recepten van Dr. Oetker (p. 32, rechts onder).

Fabrieken Dr. A. Oetker, "Bakken maakt vreugde! Eene nieuwe verzameling van recepten voor de huisvrouw van Dr. A. Oetker.", Brussel.

Verzameling MIAT

Reproductie van foto, met gezicht op de machine voor de verpakking van maïsbloem "Gustin" in de fabriek van Dr.

Oetker. Deze machine snijdt en plakt de zakjes en vervaardigt de buitenste verpakking. Vervolgens weegt dezelfde machine de hoeveelheid puddingpoeder af en maakt de pakjes dicht.

Uit: Fabrieken Dr. A. Oetker, "Bakken maakt vreugde! Eene nieuwe verzameling van recepten voor de huisvrouw van Dr. A. Oetker.", Brussel.

Verzameling MIAT

Reproductie van foto, met gezicht op drukkerij van de fabriek van Dr. Oetker.

Uit: Fabrieken Dr. A. Oetker, "Bakken maakt vreugde! Eene nieuwe verzameling van recepten voor de huisvrouw van Dr. A. Oetker.", Brussel.

Verzameling MIAT

Reproductie van foto, met gezicht op de zaal voor het verpakken van bakpoeder "Backin" in de fabriek van Dr. Oetker.

Uit: Fabrieken Dr. A. Oetker, "Bakken maakt vreugde! Eene nieuwe verzameling van recepten voor de huisvrouw van Dr. A. Oetker.", Brussel.

Verzameling MIAT

Reproductie van foto, met gezicht op de zaal voor het verpakken van puddingpoeder in de fabriek van Dr. Oetker.

Uit: Fabrieken Dr. A. Oetker, "Bakken maakt vreugde! Eene

nieuwe verzameling van recepten voor de huisvrouw van Dr. A. Oetker.", Brussel.

Verzameling MIAT

Kookboekje, ter promotie van gistpoeder Borwick met tal van raadgevingen en recepten.

Cie Bovril, "Recepten, voor pasteien, taarten, ijs, lekkernijen ten huize. Door het gebruik van het beroemd Gistpoeder Borwick", Brussel, 1937.

Verzameling MIAT

Kookboekje, ter promotie van Maïzena met informatie en recepten.

Corn Products CY "Enkele recepten van Maïzena", Antwerpen.

Verzameling MIAT

Kookboekje, met overzicht van enkele producten, vervaardigd door de firma Imperial.

N.V. Imperial Products, "Les desserts Imperial Products", Antwerpen.

Verzameling MIAT

Reclameprent, ter promotie van maïsmeel van het merk Maïzena.

Bruikleen Universiteitsbibliotheek Gent, Fonds Vliegende Bladen

Reclameprentje, ter promotie van maïsmeel van het merk Maïzena.

Bruikleen Universiteitsbibliotheek Gent, Fonds Vliegende Bladen

## OLIJFOLIE

Varia aan etiketten afkomstig van olijfolie.

Verzameling MIAT

Bus olijfolie, merk "Minerve", geproduceerd door J.B. Muratorio & Fils in Nice.

Verzameling MIAT



Courte 133 du 11-2-26.

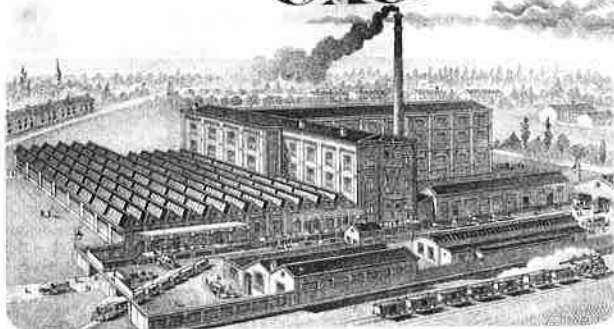
193.

ADRESSE TÉLÉGRAPHIQUE:  
KWATTA-LA CROYÈRE

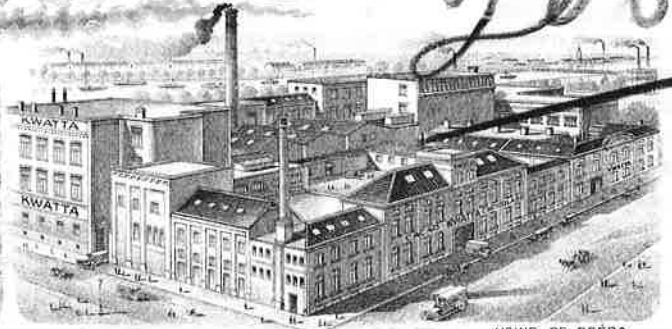
TÉLÉPHONE  
LA LOUVIÈRE 229

# CACAO & CHOCOLAT

*206*



USINE DE BOIS D'HAINÉ



USINE DE BRÉDA



## “ KWATTA ”

PROPRIÉTAIRE DES MARQUES  
“ KWATTA ” “ OIDA ”

SOCIÉTÉ ANONYME

BOIS D'HAINÉ  
GARE LA CROYÈRE

SOCIÉTÉ SIMILAIRE À BRÉDA (HOLLANDE)

Chèques Postaux N°11743

*Le*

18 Février

1926.

M. S.M. DE PLICHT, Koningstraat, 222, MEESENEN.

Doit

Pour vente et livraison des marchandises ci-après, expédiées à vos  
risques et périls par vrachtvrij payables *op o/kwitt.* op 15-3-26.

QUANTITÉ	UNITÉ	DÉSIGNATION	% RABAIS	PRIX DE L'UNITÉ		SOMMES	
120	pakken	Crescendo 2 x 200 gr. Korting 10%	10%	3	89	466	80
						46	68
		Overdrachtstaks.				420	12
						4	30
						424	42

*invit*

1 agenda.



EMBALLAGE

Colis de  
d°  
Caisses

Caisses  
d°

MARQUES

POIDS BRUT

K<sup>os</sup>

*colis*

N.B. Il est bien entendu que les marchandises voyagent toujours avec risques et périls des acheteurs ou destinataires.  
Le paiement de nos factures est toujours exigible à l'échéance. Toute contestation à leur sujet est donc du ressort de la juridiction de Charleroi. Toute facture non soldée à son échéance portera de plein droit un intérêt de retard au taux de 7% l'an.  
Toute réclamation doit être faite dans les 8 jours.

## CHOCOLADE

Varia aan etiketten, afkomstig van verpakkingen voor chocolade. Verzameling MIAT

Doos uit blik, bevattende oorspronkelijk repen chocolade van het merk "Grootes' reuzen reepen", geproduceerd door D. & M. Grootes gebroeders te Westzaan in Holland. Verzameling MIAT

Drie vormen, gebruikt bij de vervaardiging van pralines. Verzameling MIAT

Reclameprent, ter promotie van chocolade, merk "Senez-Sturbelle" uit Brussel. Verzameling MIAT

Album met chromo's van Jacques, Chromo's werden vanaf 1850 gelanceerd als commercieel promotiemateriaal. Ook de firma Jacques speelde in op het enorme succes van de prentjes. Per reep chocolade werd een chromo mee verpakt. De verzamelde chromo's werden netjes weggeborgen in een bijbehorende album.

Chocolaterie A. Jacques, "Album pour collectionner les chromos renfermés dans les emballages de nos tablettes coquette au lait et à croquer", Verviers. Verzameling MIAT

## MELK

Varia aan etiketten, afkomstig van melkconserven voor gecondenseerde melk. Bij deze procedure wordt de melk door verhitting ingediktd. In conserven is de melk, ook buiten de koeling, lang houdbaar. Verzameling MIAT

Prentbriefkaarten, met romantische afbeeldingen van laitières flamandes of Vlaamse melkmeisjes, poserend aan hondenkarren. Verzameling MIAT

Melkflessen, afkomstig van melkerij Flandria uit Gent. Verzameling MIAT

Varia aan etiketten, afkomstig van verpakkingen voor cacao. Verzameling MIAT

Doos uit blik, gebruikt als verpakking voor cacao, merk 'Hollandsche cacao', speciaal bereid voor 'Les galeries et Grand Bazar du Bon Marché. Bruikleen Mevr. Dardenne

## KOEKJES EN SNOEPJES

Foto, met gezicht op de etalage van Chocoladefabrikant en suikerbakker G. Posthumus. (locatie onbekend). Verzameling MIAT

Reclameprent Huntley & Palmers In 1822 startte Joseph Huntley een bescheiden koekjeszaak in Londen. In 1898 kon de firma zich de grootste koekjesfabriek ter wereld noemen met 5.000 personeelsleden in dienst. Huntley & Palmers besteedden veel aandacht aan de verpakking en de reclame van hun koekjes. Bruikleen Mevr. Dardenne

Twee koekjesdozen uit blik, in de vorm van Chinese vazen, uitgebracht door Huntley & Palmers. Deze dozen kenden een groot succes bij de middenklasse. Ze verzamelden de vazen en gebruikten ze als imitatie voor de onbereikbare, dure authentieke vazen.

Gedateerd rond 1928. Verzameling MIAT

Reclameprentjes Huntley & Palmers, Uitgegeven als een soort chromo's om te verzamelen. Verzameling MIAT

Foto, met gezicht op het personeel van de Victoria koekjesfabriek in Koekelberg. In het midden de heer Bossaert, stichter van het bedrijf. De fabriek werd rond 1970 opgekocht door General Biscuits en nadien overgenomen door General Chocolats. Fotograaf: Ant. Van Mill, Brussel, gedateerd rond 1900. Verzameling MIAT

Doos uit blik, gebruikt als verpakking voor de koekjes van Victoria. Verzameling MIAT

Album met chromo's van Victoria. Chromo's werden vanaf 1850 gelanceerd als commercieel promotiemateriaal. Ook de firma Victoria speelde in op het enorme succes van de prentjes. De verzamelde chromo's werden netjes weggeborgen in een bijbehorende album.

Victoria, "Album offert gracieusement par la Société Anonyme "Victoria" biscuits & chocolats", Koekelberg. Verzameling MIAT

Varia aan etiketten, gebruikt bij de verpakking van koeken, peperkoeken en biscuits bij de peperkoekbakker Van de Casserie in Gent. Verzameling MIAT

Adreskaartjes, met gezicht op winkel, bakkerij en burelen van peperkoekbakker Van de Casserie, gevestigd in de Sint-Pietersnieuwstraat te Gent. Verzameling MIAT

Reclameprentjes Van de Casserie, uitgegeven als een soort chromo's om te verzamelen. Verzameling MIAT

Folder, met aan de binnenzijde een prijslijst en overzicht van de produkten, vervaardigd in de peperkoekbakkerij Van de Casserie te Gent. Verzameling MIAT

Reclamebordje, met gezicht op het centrum van Gent, ter promotie van peperkoekbakkerij Van de Casserie te Gent. Verzameling MIAT

Reclamebordje, met gezicht op het centrum van Gent, ter promotie van Gentse mokken vervaardigd door peperkoekbakkerij Van de Casserie te Gent. Verzameling MIAT

Vel inpakpapier, gebruikt bij de verpakking van Honing Ontbijtkoek bij peperkoekbakker Van de Casserie te Gent. Verzameling MIAT

Reclameprent, gebruikt om op de koekjesdozen te kleven. Afkomstig van wafel- en pakjesbakkerij De Jonck in Antwerpen. Verzameling MIAT

Plaasteren vorm, gebruikt bij de vervaardiging van snoepgoed in marsepein in de vorm van een hesp. Afkomstig van wafel- en pakjesbakkerij De Jonck in Antwerpen. Verzameling MIAT

Plaasteren vorm, gebruikt bij de vervaardiging van snoepgoed in marsepein in de vorm van een ajuin. Afkomstig van wafel- en pakjesbakkerij De Jonck in Antwerpen. Verzameling MIAT

Doosjes met omhulsels, gebruikt bij de vervaardiging van zuurtjes. Afkomstig van wafel- en pakjesbakkerij De Jonck in Antwerpen. Verzameling MIAT

Varia aan vormpjes, gebruikt bij de vervaardiging van suikergoed en chocolade. Afkomstig van wafel- en pakjesbakkerij De Jonck in Antwerpen. Verzameling MIAT

Trechter, voor industrieel gebruik bij de vervaardiging van suikergoed en chocolade. Afkomstig van wafel- en pakjesbakkerij De Jonck in Antwerpen. Verzameling MIAT

Koperen pan met steel, voor industrieel gebruik bij de vervaardiging van suikergoed en chocolade. Afkomstig van wafel- en pakjesbakkerij De Jonck in Antwerpen. Verzameling MIAT

Klopper of garde, voor industrieel gebruik bij de vervaardiging van suikergoed en chocolade. Afkomstig van wafel- en pakjesbakkerij De Jonck in Antwerpen.

Verzameling MIAT

Koperen ketel met spatel, voor industrieel gebruik bij de vervaardiging van suikergoed en chocolade. Afkomstig van wafel- en pakjesbakkerij De Jonck in Antwerpen.

Verzameling MIAT

Bain-marie in koper, voor industrieel gebruik bij de vervaardiging van suikergoed en chocolade. Afkomstig van wafel- en pakjesbakkerij De Jonck in Antwerpen.

Verzameling MIAT

## GROENTEN EN FRUIT

Varia aan etiketten, afkomstig van conserven van groenten en fruit (p. 38 links onder). Verzameling MIAT

Doos uit blik, gebruikt voor de verpakking van gemengde gelei, merk M.P.F., vervaardigd uit appel, suiker en siroop van suikerbieten. Verzameling MIAT

Doos uit blik, gebruikt voor de verpakking van confituur, merk Materne. Bruikleen Mevr. Dardenne

Blikken dozen, voor huishoudelijk gebruik om thuis zelf vlees en groenten in conserven te bewaren. Bruikleen Mevr. Dardenne

Kookboekje, met recepten voor de bereiding van groenten. Marie Thumas, "Les recettes de Marie Thumas", Leuven, 1931. Verzameling MIAT

Kookboekje, met recepten voor de bereiding van groenten. Marie Thumas, "Verzameling van keukenrecepten der conservenfabrieken Marie Thumas Leuven". Verzameling MIAT

Kookboekje, met recepten voor de bereiding van groenten. Marie Thumas, "Keuken Recepten Marie Thumas Leuven". Verzameling MIAT

Reproductie van foto, met gezicht op de fabriek van Marie Thumas in Leuven. Uit: "Verzameling van Keuken Recepten door Marie Thumas Leuven". Verzameling MIAT

Reproductie van foto, met gezicht op de afdeling van het nazicht en de mechanische sluiting van de dozen in de fabriek van Marie Thumas in Leuven (p. 37 rechts onder). Uit: "Verzameling van Keuken Recepten door Marie Thumas Leuven". Verzameling MIAT

Reproductie van foto, met gezicht op het pellen van asperges in de fabriek van Marie Thumas in Leuven. Uit: "Verzameling van Keuken Recepten door Marie Thumas Leuven". Verzameling MIAT

Reproductie van foto, met gezicht op de controle van gepelde asperges in de fabriek van Marie Thumas in Leuven. Uit: "Verzameling van Keuken Recepten door Marie Thumas Leuven". Verzameling MIAT

Reproductie van foto, met gezicht op de erwtenzolder in de fabriek van Marie Thumas in Leuven. Uit: "Verzameling van Keuken Recepten door Marie Thumas Leuven". Verzameling MIAT

Reproductie van foto, met gezicht op de machines voor het peulen van erwten in de fabriek van Marie Thumas in Leuven. Uit: "Verzameling van Keuken Recepten door Marie Thumas Leuven". Verzameling MIAT

Reproductie van foto, met gezicht op het transport van gesorteerde erwten in de fabriek van Marie Thumas in Leuven. Uit: "Verzameling van Keuken Recepten door Marie Thumas Leuven". Verzameling MIAT



Near DRAEGER · Prijs



111



PLAAT N° 15. — SELDER.

DE RECEPTEN VAN MARIE THUMAS



Reproductie van foto, met gezicht op de laatste controle van de erwten voor het vullen van de conserven in de fabriek van Marie Thumas in Leuven.

Uit: "Verzameling van Keuken Recepten door Marie Thumas Leuven".

Verzameling MIAT

Reproductie van foto, met gezicht op de controle der dichtheid van de lege conservendozen in de fabriek van Marie Thumas in Leuven.

Uit: "Verzameling van Keuken Recepten door Marie Thumas Leuven".

Verzameling MIAT

Reproductie van foto, met gezicht op de afkoeling van de conserven, komend uit de steriliseerketels in de fabriek van Marie Thumas in Leuven.

Uit: "Verzameling van Keuken Recepten door Marie Thumas Leuven".

Verzameling MIAT

Reproductie van foto, met gezicht op het sorteren, het wassen, het pletten, het verwarmen, het ziften en het raffineren van verse tomaten en het concentreren van hun sap in de fabriek van Marie Thumas in Leuven.

Uit: "Keuken-Recepten Marie Thumas Leuven".

Verzameling MIAT

Reproductie van foto, met gezicht op één der inlegzalen voor allerlei groenten en het sluiten van de conserven in de fabrieken van Marie Thumas in Leuven.

Uit: "Keuken-Recepten Marie Thumas Leuven".

Verzameling MIAT

Reproductie van foto, met gezicht op het steriliseren van de conserven in de ketels in de fabriek van Marie Thumas in Leuven.

Uit: "Keuken-Recepten Marie Thumas Leuven".

Verzameling MIAT

Reproductie van foto, met gezicht op een reeks apparaten om het tomatensap in het luchtledige te concentreren in de fabriek van Marie Thumas in Leuven.

Uit: "Keuken-Recepten Marie Thumas Leuven".

Verzameling MIAT

Steriliseerapparaat, gebruikt voor huishoudelijk gebruik om thuis groenten en fruit te steriliseren.

Verzameling MIAT

Varia aan steriliseerbokalen, met verschillende inhoudscapaciteiten, gebruikt bij het steriliseren van groenten en fruit. Afkomstig van verschillende merken waaronder Le Parfait, Weck en Val-Saint-Lambert.

Verzameling MIAT

Reclamefolder, ter promotie van het steriliseerapparaat, merk T.M.T.

Bruikleen Universiteitsbibliotheek Gent, Fonds Vliegende Bladen

Reclamefolder, met gezicht op vrouwen die in een keuken aan het steriliseren zijn. Ter promotie van het merk "Bouchage Hercules".

Bruikleen Universiteitsbibliotheek Gent, Fonds Vliegende Bladen

Varia aan facturen (zie p. 34), afkomstig uit de voedingsnijverheid. Verzameling MIAT

#### Algemene leiding

René De Herdt, museumdirecteur

#### Basisonderzoek en Concept

Centrum Agrarische Geschiedenis, Leuven onder leiding van Yves Segers

#### Wetenschappelijke medewerking

Sabine De Grootte

#### Artistieke organisatie en grafische vormgeving

Rose-Marie Marchand

#### Praktische realisatie

Ann Van Nieuwenhuysse en personeel van het MIAT-VIAT

#### Vormgeving catalogus

Gerda Verheeke & Guido Deseijn

#### Bruikleengevers

Dardenne Yvette

Dhr. en Mevr. Huysman-Misseghers

Lootens Stefaan

Recyclage 17 – Marianne Slot

Centrum Agrarische Geschiedenis, Leuven

Kadoc, Leuven

Musée et Biliothèque de la Gourmandise

Stadsarchief, Brussel

Stadsarchief, Gent

Stadsbibliotheek, Antwerpen

Universiteitsbibliotheek Gent, Fonds Vliegende Bladen

Universiteitsbibliotheek Leuven



## Varkensslachterij werd tafelhouderij...

Cauderlier bleef in zijn eerste anno 1842 geopende winkel in de Sint Jansstraat als “*marchand de comustibles - charcutier - traiteur*” slechts enkele jaren gevestigd - tot kort na zijn huwelijk met de dochter van drukker en uitgever Hoste.

Daarna herlokaliseerde Cauderlier zich op het adres Veldstraat 50, op het meest “strategische” gedeelte van deze deftige winkelstraat. Na verhuis van de voorheen aldaar uitgebate varkensslachterij (“*charcuterie*”) en algemene voedingszaak van concurrent J. B. Van den Driessche naar dezelfde straat nr. 84, nam hij er diens handelsfonds over.

Het spreekt voor de handelsgeest van Cauderlier dat hij, toen Van den Driessche van adres wisselde, zich onmiddellijk als “*traiteur*” op Veldstraat 50 vestigde - kwestie van continuïteit in de klantenbinding.

Van de Driessche had op zijn oud adres minstens sinds 1834 <sup>1</sup> bekendheid verworven. Hij huurde er mogelijk al sinds 1829 de middelste winkel van het pand Veldstraat 48-50-52, op de hoek van het toen nog smalle Hoornstraatje. De statige schermgevel van dit neoclassicistisch gebouw was een ontwerp van de bekende Gentse architect Minard <sup>2</sup>, en verleende aan de er ondergebrachte winkels, zoals deze van Van den Driessche en nadien Cauderlier, de nodige status.

Cauderlier's aangetrouwde familie, het drukkers- en uitgeversgeslacht Hoste - later ook uitgevers van zijn kookboeken - baatte vanaf 1847 als overbuur op het adres Veldstraat 43, de hoek met de Volderstraat, een boekenwinkel uit <sup>3</sup>.

De voor 1860 aangekondigde verbreding van de Hoornstraat en de afbraak van dit monumentaal pand, noodzaakte ook Cauderlier een ander heenkomen te zoeken. Nog tot de uiteindelijke realisatie van de verbrede Hoornstraat en de daarmee gepaard gaande nieuwbouw kon de bekende Gentse charcuterie nog een decennium worden verdergezet door Cauderlier's opvolger, een zekere Cerneau. Maar daarna verdween ook deze van de Gentse scène.

Zoals bekend gaf Cauderlier vanaf 1860 zelfs een andere wending aan zijn bestaan door zich resoluut na het stopzetten van zijn zaak volledig te wijden aan het samenstellen van kookboeken...<sup>4</sup>

Op het hoogtepunt van Cauderlier's activiteiten in de Veldstraat, rond 1855, telde Gent een 40-tal “*charcutiers*”. Vijf jaar later was dit aantal al verdubbeld - waaronder echter maar enkele echte “*traiteurs*”!

Cauderlier stopte in 1858-1859 zijn middenstandersbestaan dus op een strategisch gunstig ogenblik - net toen de concurrentie te groot werd...

<sup>1</sup> datum vroegst bekende aanvraag J.B. Van den Driessche voor het aanbrengen van zonnenschermen (“*deux petits paravents*”) aan zijn winkelvitruines om zijn waren te beschermen (SAG bouwaanvragen reeks G12 nr. 2686 °1834)

<sup>2</sup> bouwvergunning SAG reeks G12 nr. 2673 °1829. Hoste kan Cauderlier hebben getipt over het vrijkomen van de handelszaak van Van den Driessche

<sup>3</sup> volgens bouwaanvraag SAG G12 nr. 6747 °1847. Hoste's opvolger was na 1900 Herckenrath, die in hetzelfde hoekhuis tot enkele jaren geleden de boekenzaak verderzette

<sup>4</sup> ook voor Van den Driessche was de nabijheid van een succesrijke concurrent als Cauderlier trouwens te veel geworden – hij verliet de Veldstraat nog vóór 1860, naar het adres Brabantdam 14

