

De Franse keuken in beeld

De culinaire geschriften van
Philippe Cauderlier (1812-1887)
meesterkok in Gent

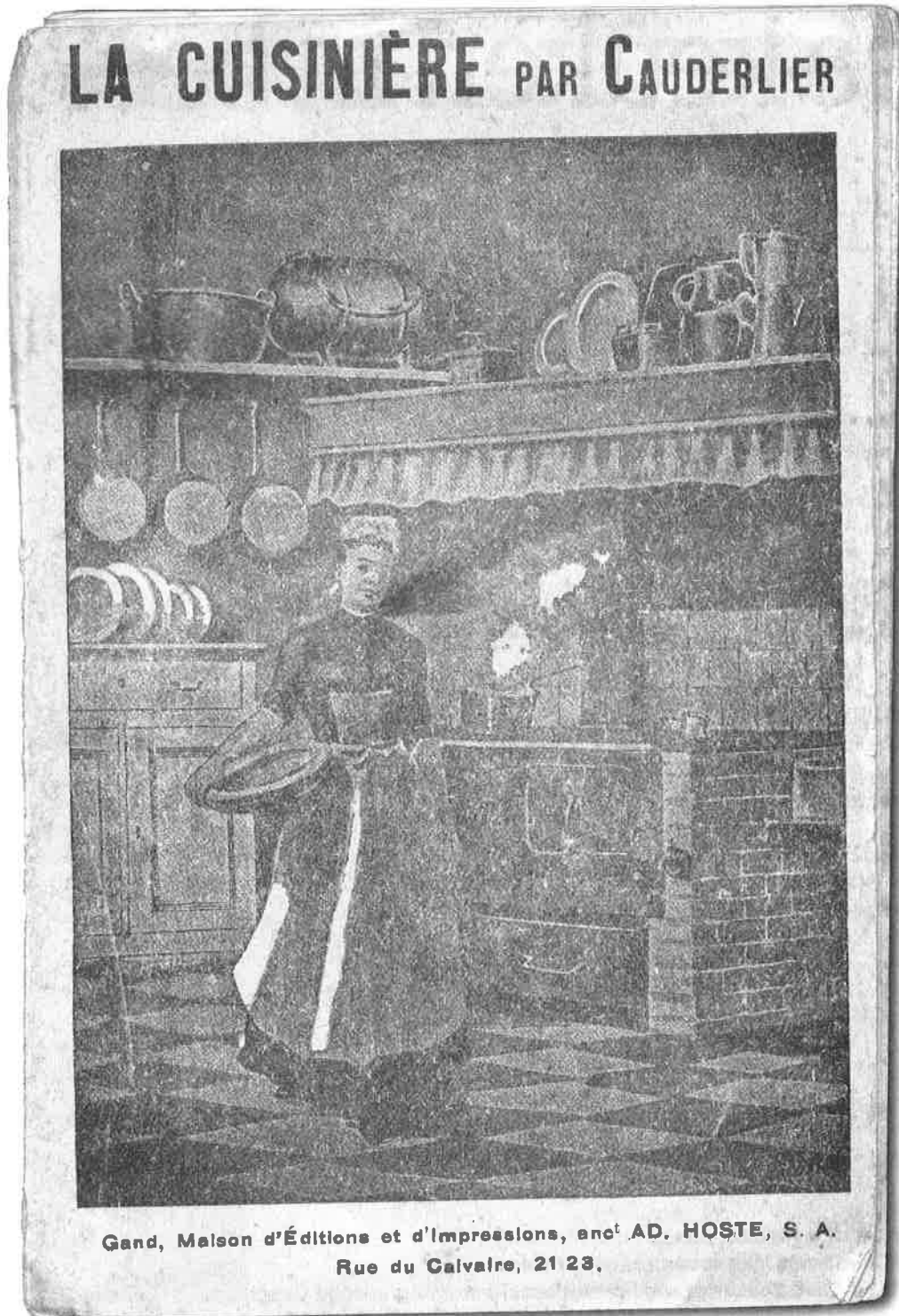
Yves Segers

Interfacultair Centrum voor Agrarische Geschiedenis (ICAG), K.U.Leuven
EHSAL European University College Brussels

Tijdschrift uitgegeven ter gelegenheid van de tentoonstelling
Aan tafel! Philippe Cauderlier, een meesterkok uit Gent
een organisatie van MIAT Gent, in samenwerking met het Centrum Agrarische Geschiedenis, Leuven
van 18 juni 2005 tot en met 9 januari 2006 in MIAT, Minnemeers 9, 9000 Gent

De Franse keuken in beeld

**Qui me lit en entier,
Sera bon cuisinier**
(*L'Economie culinaire*, 1861)



¹ E. Neirinck en J.-P. Poulain, *Histoire de la cuisine et des cuisiniers*. Parijs, 1988; J.R. Pitte, *Gastronomie française. Histoire et géographie d'une passion*. Parijs, 1991, pp. 149-155.

² P. Scholliers, *Anonymous cooks and waiters: Labour markets and the professional status of restaurant, café and hotel personnel in Brussel, 1840s-1900s*, *Food & History*, 2, 1, 2004, pp. 145-149 en P. Scholliers, "L'invention d'une cuisine belge. Restaurants et sentiments nationaux dans un jeune état, 1830-1930", in M. Bruegel en B. Lauriou (eds.), *Histoires et identités alimentaires en Europe*. Parijs, 2002, pp. 151-168.

³ M. en Ph. Hyman, *Livres et cuisine au XIXe siècle*, in B. Girveau (eds.), *A table au XIXe siècle*. Parijs, 2001, pp. 82-83.

⁴ A. Carême, *Le cuisinier parisien, ou l'Art de la cuisine française au dix-neuvième siècle. Traité élémentaire et pratique des entrées froides, des socles et de l'entremets de sucre ; suivi d'observations utiles au progrès de ces deux parties de la cuisine moderne*. Gent, 1846, 4 volumes.

⁵ (Menon), *La cuisinière bourgeoise, suivie de l'office, à l'usage de tous ceux qui se mêlent de la dépense des maisons, contenant la manière de disséquer, connaître et servir toutes sortes de viandes. Nouvelle édition, augmentée de plusieurs ragoûts des plus nouveaux, et de différentes recettes pour les liqueurs*. Brussel, 1808.

⁶ Bernardi, *L'Art de donner des bals et des soirées ou Le Glacier Royal. Contenant les meilleurs recettes pour faire des Glaces, Sorbets, Punch, Café, Chocolat, Thé, etc. Ouvrage entièrement neuf, utile aux gens du monde, et indispensable aux limonadiers, restaurateurs, confiseurs, maîtres d'hôtel, épiciers, etc*. Brussel, 1845.

De culinaire geschriften van Philippe Cauderlier (1812-1887) meesterkok in Gent

Yves Segers

Interfacultair Centrum voor Agrarische Geschiedenis (ICAG), K.U.Leuven
EHSAL European University College Brussels

De negentiende eeuw is een belangrijke scharnierperiode in de culinaire, gastronomische geschiedenis van West-Europa. De eetgewoonten moderniseerden ingrijpend.

Het maaltijdenpatroon veranderde, de “*service à la russe*” verving geleidelijk aan “*le service à la française*”. Het moderne restaurant waar je kon eten à la carte, aan een persoonlijke tafel en waar je geen rekening diende te houden met vastgestelde uren, zag het licht.

Nieuwe levensmiddelen en gerechten werden populair: deegwaren, rijst, fruit en primeurgroenten, gebak, etc. Franse gastronomen en chef-koks speelden een cruciale rol in de ontwikkeling en de verspreiding van de nieuwe eetgewoonten.

Onder meer Grimod de la Reynière, Brillat-Savarin en Carême legden de contouren van de elitaire eetcultuur vast, niet alleen in eigen land maar ook ver daarbuiten¹.

1. De Franse keuken veroverd België

De invloed van de Franse (*haute*) *cuisine* was ook in België aanzienlijk, misschien daar wel het grootst. Meerdere redenen kunnen daarvoor worden aangestipt. Frankrijk en België zijn buurlanden: de afstand tussen Brussel en Parijs bedraagt amper 300 kilometer. De realisatie van een rechtstreekse treinverbinding tussen beide hoofdsteden in 1847 zorgde ervoor dat die afstand werd gereduceerd tot enkele uurtjes. Parijs was overigens ook al daarvoor het politieke en culturele ijkpunt van de Belgische burgerij en aristocratie. Ook de economische contacten tussen beide landen waren intens. Er woonden trouwens tal van Fransen in België. Brussel en ook andere steden hadden een (beperkte) Franse gemeenschap. De Fransen ontvluchtten bij sociale en politieke problemen hun land en zochten asiel in het tolerante, liberale en goedkope België.

Zij deden dat na de revoluties van juli 1830 en februari 1848, na de staatsgreep van 1851 en na de val van de Commune in 1871. De intense contacten tussen beide landen zorgden ervoor dat culinaire smaak- en gedragscodes en eetgewoonten zich snel verspreidden en ingang vonden in België. Dat gebeurde niet alleen via heen en weer reizende zakenlieden, politici, ambtenaren en intellectuelen, maar ook (en misschien wel vooral) via Franse restauranteigenaars, koks, *garçons* en ander restaurantpersoneel die zich in België vestigden. Zij zorgden ervoor dat de transfer van culinaire kennis tussen Parijs en vooral Brussel snel en vlot verliep. Omstreeks 1850 bezat bijna een kwart van de personen met een culinair beroep (zoals *cuisinier* of *cuisinière*, *garçon de table*, *restaurateur*, etc.), werkzaam in

enkele straten rond de gekende *Rue des Bouchers* de Franse nationaliteit. Ze woonden enkele maanden of jaren in de Belgische hoofdstad en trokken vervolgens naar een andere stad (zoals de badplaats Oostende, het kuuroord Spa) of ze verhuisden naar het buitenland. Omgekeerd trokken tal van Belgische koks naar Frankrijk en Parijs om er het *métier* al doende, in de praktijk te leren². De nieuwe eetgewoonten en culinaire kennis verspreidden zich tevens via boeken, tijdschriften en magazines. Franse koks publiceerden tijdens de negentiende eeuw veel meer kookboeken dan voorheen en die boeken werden ook in België gretig aangekocht en gelezen³. Soms verschenen er zelfs speciale herdrukken voor de Belgische markt (onder meer van klassiekers geschreven door Menon⁴, Carême⁵ en Bernardi⁶).



In het Brusselse Café des Arts kon je een dagmenu nemen of eten à la carte. En dat allemaal naar Parijse gewoonte.
(Collectie Centrum Agrarische Geschiedenis, Leuven)

De invloed en symboolfunctie van de Franse cuisine kan niet worden onderschat.

Brusselse restaurants werden al van bij het eeuwbegin (graag) vergeleken met eetgelegenheden in Parijs. De Parijse keuken was de norm, zeker in de luxe-etablisementen. Een zeldzaam reclamekaartje uit 1847 van het Brusselse Café des Arts bewijst dat⁷. Het Café des Arts was gelegen in de Rue de la Fourche nabij het Grand Théâtre Royal. Eigenaar was een zekere Dehaes, die zichzelf omschreef als *restaurateur* en *limonadier*. Het Café des Arts richtte zich in hoofdzaak tot reizigers en buitenlanders. In drie talen (Frans, Duits en Engels) verwees Dehaes expliciet naar Parijs. De inrichting van de zaak en de receptuur/gerechten waren opgevat "à l'instar de Paris", "nach Pariser Art", "as at Paris". Wat betekende dat concreet?

De klanten konden in het Café des Arts à la carte eten of een dagmenu tegen een vaste prijs. Het restaurant bood een diner ordinaire aan tussen 13u en 17u: het telde 9 gangen en kostte 1,5 Belgische frank zonder wijn (2,5 frank met wijn, wat duidelijk wijst op het exclusieve karakter van de bijhorende wijnen). *Déjeuners* en *soupers* konden op elk moment worden genomen; hiervoor betaalde de klant 1,25

⁷ Universiteit Gent, *Fonds Vliegende Bladen*, IM46.

⁸ C. Demeulenaere-Douyère, *Thérèse, Frédéric, Eugène et les autres ou la destinée d'une famille de "gens de bouche" à Paris dans la première moitié du XIXe siècle*, *Bulletin de la Société d'histoire de Paris et de l'Ile-de-France*, 1983.

⁹ *L'Art Culinaire*, 31 oktober 1899, p. 17, themanummer: *La Belgique gourmande*.

¹⁰ K. Baedeker, *Belgien und Holland nebst dem Grossherzogtum Luxemburg. Handbuch für Reisende*. Leipzig, 1900, p. 5.

¹¹ *Le cordon bleu: journal de procédés et de recettes culinaires*, 1, 1893, p. 1.

¹² Ik heb me voor deze bijdrage gebaseerd op alle kookboeken van Cauderlier die gepubliceerd zijn voor zijn dood. Na 1887 volgden nog verschillende herdrukken, maar die werden (zoals niet ongebruikelijk was toen) door de uitgever grondig gewijzigd en uitgebreid.

Zij weerspiegelen dan ook niet langer de visie van de auteur. Over Cauderlier verscheen het vulgariserende cahier E. Niesten, J. Raymaekers, Y. Segers en B. Woestenborghs, *België kookt! De eeuw van Cauderlier, 1830-1930*. Leuven, 2004. Een jaar later volgde D. Crauwels, G. Steps en J. Van Caenegem, *Cauderlier, kok voor burger en koning*. Leuven, 2005.

¹³ P. Cauderlier, *La Santé...* Gent, 1882, p. 13 en p. 16.

¹⁴ Ik ga ervan uit dat Cauderlier zijn culinaire carrière startte omstreeks 1830 omdat hij in *L'Economie culinaire*, verschenen in 1861, schrijft dat hij 30 jaar ervaring heeft met koken.

CAFÉ des ARTS, par DEHAES Fils, RESTAURATEUR et LIMONADIER.
Bruxelles, Près du Grand Théâtre Royal, 39 et 37, Rue de la Fourche.
REPAS A LA CARTE, A PRIX FIXES, PAR ABONNEMENTS, AU CACHET.
Cabinets, 37 au 41, entrée particulière.
Les Prix des Vins et des Mets ne diffèrent pas de ceux des Salons.

<p>A L'INSTAR DE PARIS. Le besoin qu'éprouvent MM. Les voyageurs et étrangers, de pouvoir se restaurer à toute heure et sans perdre une minute, a fait sentir la nécessité d'offrir l'avantage des REPAS A LA CARTE, A PRIX FIXES, PAR ABONNEMENTS, AU CACHET. DINERS ORDINAIRES DE LA 7^H HEURE: Avec vin, fr. 2-50. 9 METS. Sans vin, fr. 1-50. Abonnements: 35 francs par mois. 30 Cachets pour 32 frs. DÉJEUNERS, SOUPERS, A TOUTE HEURE: Avec vin, fr. 2-25. 4 METS. Sans vin, fr. 1-25. Abonnements: 30 francs par mois. 30 Cachets pour 32 frs. Ce bel et ancien établissement, situé au centre des affaires et des plaisirs, se recommande de plus par son excellente tenue, la promptitude du service, la modicité des prix et la qualité parfaite des vins et comestibles. Change de Monnaies... 2 Billards au premier</p>	<p>NACH PARISER ART. Das Bedürfnis welches, sich bei den Herren Besuchern des uns. Fremden Kunst geibt, zu jeder Stunde und ohne einen Augenblick zu verlieren speisen zu können, hat mich bewogen, diesen diese Annehmlichkeit zu verschaffen und zwar: Essen zu allen Zeiten nach der Karte und zu jeder Stunde zu geben. EINACHE DINERS' VON 7 UHR. mit Wein, fr. 2-50. 9 GERICHTE, ohne Wein, fr. 1-50. Abonnements: 35 Franken per month. 30 Cachets für 32 Franken. DÉJEUNERS A LA FOURCHE: ADRESSES ZU JEDEM STÜNDE. mit Wein, fr. 2-25. 4 GERICHTE, ohne Wein, fr. 1-25. Abonnements: 30 Franken per month. 30 Cachets für 32 Franken. Dieses schöne und alte. Etablissement, sommt im Hauptgeschäft als auch Vergnügungspunkt der Stadt gelegen, empfiehlt sich schon durch seine vorzügliche Einrichtung sowie durch die prompteste Aufwartung, mässigen Preise und vorzügliche Qualität der Speisen und Weine. Geldwechsel... 2 Billards auf dem ersten stock</p>	<p>AS AT PARIS. The want which travellers and strangers feel of being able to refresh themselves at all hours and at a minute's notice, has rendered it expedient to offer this desideratum. Avec vin fr. 2-50. 9 DINERS without wine fr. 1-50. Dinners per month: 35 fr. Thirty tickets for 32 fr. BREAK, SUPPER, AT ALL HOURS: with wine fr. 2-25. 4 DISHES, without wine, fr. 1-25. Break, supper per month: 30 fr. Twenty tickets for 32 fr. This fine and long established house, situated in the centre of business and pleasure recommends itself by the superiority with which it enjoys the prospect of its attendance, its moderate prices and the perfect quality of the wine and eatables. Monnaies exchanged... 2 billiard tables on the 1st floor</p>
---	---	---



In het Brusselse Café des Arts kon je een dagmenu nemen of eten à la carte. En dat allemaal naar Parijse gewoonte.
 (Collectie Centrum Agrarische Geschiedenis, Leuven)

De invloed en symboolfunctie van de Franse cuisine kan niet worden onderschat.

Brusselse restaurants werden al van bij het eeuwbegin (graag) vergeleken met eetgelegenheden in Parijs. De Parijse keuken was de norm, zeker in de luxe-etablisementen. Een zeldzaam reclamekaartje uit 1847 van het Brusselse *Café des Arts* bewijst dat⁷. Het *Café des Arts* was gelegen in de *Rue de la Fourche* nabij het *Grand Théâtre Royal*. Eigenaar was een zekere Dehaes, die zichzelf omschreef als *restaurateur* en *limonadier*. Het *Café des Arts* richtte zich in hoofdzaak tot reizigers en buitenlanders. In drie talen (Frans, Duits en Engels) verwees Dehaes expliciet naar Parijs. De inrichting van de zaak en de receptuur/gerechten waren opgevat "à l'instar de Paris", "nach Pariser Art", "as at Paris". Wat betekende dat concreet?

De klanten konden in het *Café des Arts à la carte* eten of een dagmenu tegen een vaste prijs. Het restaurant bood een diner ordinaire aan tussen 13u en 17u: het telde 9 gangen en kostte 1,5 Belgische frank zonder wijn (2,5 frank met wijn, wat duidelijk wijst op het exclusieve karakter van de bijhorende wijnen).

Déjeuners en *soupers* konden op elk moment worden genomen; hiervoor betaalde de klant 1,25

⁷ Universiteit Gent, *Fonds Vliegende Bladen*, IM46.

⁸ C. Demeulenaere-Douyère, *Thérèse, Frédéric, Eugène et les autres ou la destinée d'une famille de "gens de bouche" à Paris dans la première moitié du XIXe siècle*, *Bulletin de la Société d'histoire de Paris et de l'Ile-de-France*, 1983.

⁹ *L'Art Culinaire*, 31 oktober 1899, p. 17, themanummer: *La Belgique gourmande*.

¹⁰ K. Baedeker, *Belgien und Holland nebst dem Grossherzogtum Luxemburg. Handbuch für Reisende*. Leipzig, 1900, p. 5.

¹¹ *Le cordon bleu: journal de procédés et de recettes culinaires*, 1, 1893, p. 1.

¹² Ik heb me voor deze bijdrage gebaseerd op alle kookboeken van Cauderlier die gepubliceerd zijn vor zijn dood. Na 1887 volgden nog verschillende herdrukken, maar die werden (zoals niet ongebruikelijk was toen) door de uitgever grondig gewijzigd en uitgebreid.

Zij weerspiegelen dan ook niet langer de visie van de auteur. Over Cauderlier verscheen het vulgariserende cahier E. Niesten, J. Raymaekers, Y. Segers en B. Woestenborghs, *België kookt! De eeuw van Cauderlier, 1830-1930*. Leuven, 2004. Een jaar later volgde D. Crauwels, G. Steps en J. Van Caenegem, *Cauderlier, kok voor burger en koning*. Leuven, 2005.

¹³ P. Cauderlier, *La Santé...* Gent, 1882, p. 13 en p. 16.

¹⁴ Ik ga ervan uit dat Cauderlier zijn culinaire carrière startte omstreeks 1830 omdat hij in *L'Economie culinaire*, verschenen in 1861, schrijft dat hij 30 jaar evaring heeft met koken.

CAFÉ des ARTS, par DEHAES Fils, RESTAURATEUR et LIMONADIER.
 Bruxelles, Près du Grand Théâtre Royal, 39 et 37, Rue de la Fourche.
 REPAS A LA CARTE, A PRIX FIXES, PAR ABBONNEMENTS, AU CACHET.
 Cabinets, 37 au 11, entrée particulière.
 Les Prix des Vins ne diffèrent pas de ceux des Salons.

A L'INSTAR DE PARIS.	NACH PARISER ART.	AS AT PARIS.
Le besoin qu'éprouvent 24 Les voyageurs et étrangers, de pouvoir se restaurer à toute heure et sans perdre une minute, a fait sentir la nécessité d'offrir l'avantage des Dîners à tous prix à la carte et à toute heure.	Dies bedarf füss wechtes, och bei den Herren Reisen den und Fremden kund geht zu jeder Stunde und ohne einen Augenblick zu verlieren Speisen zu bekommen hat mich bewogen diese Annehmlichkeit zu verschaffen und zwar	The want which travellers and strangers feel of being able to refresh themselves at all hours and at a minute's notice has rendered it expedient to offer this desideratum.
DINERS ORDINAIRES DE 1 A 7 HEURES: Avec vin, fr. 2.50. 9 METS. Sans vin, fr. 1.50.	Einache Dinners von 1 bis 7 Uhr, mit Wein fr. 2.50. 9 Gerichte, ohne Wein fr. 1.50.	ORDINARY DINNERS, FROM 1 UNTIL 7 O'CLOCK with wine fr. 2.50. 9 DISHES without wine fr. 1.50.
Abonnements: 35 francs par mois. 30 Cachets pour 38 fr.	Abonnements: 35 franken per month. 30 Cachets für 38 franken.	Dinners per month: 35 fr. Thirty tickets for 38 fr.
DÉJEUNERS, SOUPERS, A TOUTE HEURE: Avec vin, fr. 2.25. 4 METS. Sans vin, fr. 1.25.	Déjeuners à la Fourche, à midi, 4 Gerichte, ohne Wein fr. 1.25.	BREAK, SUPPER, AT ALL HOURS: with wine fr. 2.25. 4 DISHES, without wine fr. 1.25.
Abonnements: 30 francs par mois. 30 Cachets pour 32 fr.	Abonnements: 30 franken per month. 30 Cachets für 32 franken.	Break, supper per month: 30 fr. Thirty tickets for 32 fr.
Ce bel et ancien établissement, situé au centre des affaires et des plaisirs, se recommande de plus par son excellent tenu, la promptitude de son service, la modicité des prix et la grande pureté des vins et amestibles.	Dieses schöne und alte Etablissement, sowohl im Hauptgeschäfte als auch Vergnügungspunkte der Stadt gelegen, empfiehlt sich schon durch seine vorzügliche Einrichtung, sowie durch die prompteste Aufwartung, massigen Preise und vorzügliche Qualität der Speisen und Weine.	This fine and long established house, situated in the centre of business and pleasure recommends itself by its superiority with which it keeps the promptitude of its attendance, its moderate prices and the perfect quality of the wine and eatables.
Change de Monnaies - 3 Billards au premier	Geldwechsel - 3 Billards auf dem ersten Stock	Money exchanged. 3 Billiard tables on the 1 st floor.

frank zonder wijn en 2,25 frank met wijn.

Voor trouwe klanten bestond de mogelijkheid om een maandelijks abonnement te nemen, dat 35 frank kostte.

Het *Café des Arts* had *cabinets* of aparte kamers op de eerste verdieping; het salon op het gelijkvloers was voorzien van gasverlichting. De troeven van het *Café des Arts* waren volgens de uitbater naast de centrale ligging: “*son excellente tenue, la promptitude du service, la modicité des prix et la qualité parfaite des vins et comestibles*”. Verder kon men er geld wisselen en op de eerste verdieping een partijtje biljart spelen. Niet geheel toevallig waren dat allemaal troeven, elementen die ook voorkomen in beschrijvingen van Parijse restaurants⁸.

De voorbeeldfunctie van de Franse eetcultuur komt ook tot uiting in de naamgeving van tal van Belgische en dan vooral Brusselse (luxe)restaurants. Ook in de Belgische hoofdstad vond je eetgelegenheden met als naam *Trois Frères provençaux*, *Café des Mille-Colonnes* en *Au boeuf à la mode*. In de naamgeving, bereiding en presentatie van de gerechten was het Parijse model eveneens richtinggevend: de overgang van “*service à la française*” naar “*service à la russe*” werd in België op hetzelfde ogenblik doorgevoerd als in Frankrijk. En ook in de ordening van de diners (*soupe, hors-d'oeuvre, relevé, entrée, entremets de légume, rôtis, entremets de douceurs, glace, fruits et desserts*) vormden de Parijse geplogenheden duidelijk het na te volgen voorbeeld. Overigens, de Belgische restaurants en de elite eetcultuur in het algemeen konden een vergelijking met het Franse voorbeeld perfect doorstaan. In 1899 publiceerde het gekende Franse tijdschrift *L'Art Culinaire* een themanummer met als titel *La Belgique gourmande*. De Belgen werden hierin als volgt beschreven: “*Le Belge, grand gourmet devant l'Éternel est appréciateur et connaisseur: il adore la fine cuisine et déguste les grands crus en véritable amateur; aussi, la cuisine comme la cave, sont-elles*

l'objet dans les hautes classes d'un culte tout à fait spécial”⁹. De auteurs en samenstellers van de gekende Baedeker-reisgidsen velden een gelijkaardig oordeel omstreeks de eeuwwisseling: “De voorname restaurants in Brussel, Antwerpen en Spa bieden, net als de Oostendse strandhotels, op de manier van de Parijse gelegenheden, meestal een voortreffelijke Franse keuken, naast goede Bordeauxwijnen en Bourgogne. Vermits de porties meestal eerder groot zijn, nemen twee personen best maar één, en drie personen twee porties”¹⁰. De Belgen waren zich overigens goed bewust van hun culinaire reputatie. In het eerste nummer van het nieuwe Brusselse culinaire tijdschrift *Le cordon bleu: journal de procédés et de recettes culinaires*, uitgegeven in 1893, lees ik: “*La Belgique a acquis - de l'avis des gastronomes attitrés - une réputation de “fine fourchette”, et l'axiome est là pour prouver que l'on mange un peu partout, mais qu'il n'y a que chez nous et en France que l'on dîne. Le champ à explorer est donc vaste, et le modeste “cordon bleu” ne demande qu'à glaner*”¹¹. Kortom, de Belgische keuken genoot een uitstekende reputatie en bereikte zelfs het niveau van de (voor velen toonaangevende) Franse *cuisine*.

Het onderzoek naar de negentiende-eeuwse eetgewoonten, dat de jongste jaren op heel wat aandacht kon rekenen in België - zowel in academische kringen als bij musea en erfgoedverenigingen - ging ervan uit dat het Franse of Parijse voorbeeld zonder meer werd overgenomen, nagevolgd. Maar was dat wel zo? Legden koks en restaurateurs actief in België dan geen eigen accenten? Deze vragen zijn niet zo eenvoudig te beantwoorden omdat er weinig informatie beschikbaar is over de achtergrond en de loopbaan van koks en restauranteigenaars in België en hun persoonlijke visie op de eetcultuur en receptuur. Een gelukkige uitzondering hierop is de Gentse meesterkok Philippe Eduard Cauderlier (1812-1887). In zijn kookboeken en culinaire geschriften verwoordde hij zijn eigen visie op de toenmalige eetgewoonten en

smaakcodes; hij schreef zijn mening over sommige vertegenwoordigers van de Franse keuken op een zeer directe en soms zeer scherpe manier neer. Een handelswijze die op dat ogenblik niet echt gebruikelijk was, zeker niet in België, en doet denken aan Carême. Het oeuvre van Cauderlier biedt zo een unieke schets van de negentiende-eeuwse Franse keuken en eetcultuur, neergeschreven door iemand met kennis van zaken. Een meesterkok die waarschijnlijk gewerkt heeft in Frankrijk en/of Parijs. Op de volgende pagina's stel ik Cauderlier kort voor, bespreek ik zijn loopbaan als *traiteur* in Gent en als culinair auteur. Verder focus ik uitgebreid op zijn mening, zijn visie over de Franse en meer bepaald Parijse (*haute cuisine*) van de jaren 1800-1880¹².

2. Traiteur in katoenstad Gent

Philippe Eduard Cauderlier werd op 17 april 1812 in de havenstad Antwerpen geboren. Zijn jeugd speelde zich evenwel in Brussel af, waar zijn moeder aan de kost kwam als dienstmeid. Op achttienjarige leeftijd volgde hij gedurende twee maanden avondschool. Welke opleiding hij er genoot, is echter niet geweten. Enkele maanden later monsterde hij aan op het Franse koopvaardijsschip *Bolivar*, misschien als scheepskok, maar ook dat is niet zeker¹³.

Begin jaren 1830 zette Cauderlier zijn eerste stappen in de culinaire wereld. Het is evenwel gissen over zijn specifieke activiteiten¹⁴. Waarschijnlijk was hij in Brussel werkzaam als *pâtissier*. Een sleutelfiguur in deze hypothese is Florent of Florian Dascher, die optrad als getuige bij het huwelijk van Cauderlier met Joanna Hoste en bij de geboorte van hun eerste kind Elisa Philippina-Florentina. Dascher, die van Zwitserse origine was, had een opleiding genoten bij de Brusselse banketbakker Jean Joseph Mathis in de Treurenbergstraat. Opvallend is dat Dascher en Cauderlier ongeveer gelijktijdig van Brussel naar Gent verhuisden (in 1842) en er zich beide vestigden als *pâtissier* of *patissier* ter voorbereiding op het

COMESTIBLES

QUI SE TROUVENT CHEZ

PH. CAUDERLIER-HOSTE,

TRAITEUR ET MARCHAND DE COMESTIBLES,

BOÛE ST-JEAN, N° 10, A GAND.

Truffes fraîches du Périgord.
Id. en conserve.
Épluchures de Truffes, en boîte.
Morilles.
Pistaches.
Marrons de Lyon.
Id. du Luc.
Jambons de Westphalie.
Id. de Malines.
Id. d'Anvers.
Id. d'Ardenne.
Pieds de cochon truffés.
Id. farcis aux pistaches.
Pieds poudrés.
Id. à la S^{te}-Menchould.
Hures de Sanglier.
Id. de Troyes.
Saucissons de Lyon.
Id. de Paris.
Id. de Boulogne.
Lard frais.
Id. à piquer.
Id. fumé de Strasbourg.
Saucisses fraîches, à la livre.
Id. aux truffes.
Id. aux pistaches.
Boudins noirs.
Id. à la Richelien.
Côtelettes de porc frais à la livre.

Côtelettes à la sauce piquante.
Langue de bœuf fumée.
Galantine de volaille.
Id. aux truffes.
Id. aux pistaches.
Champignons frais.
Id. conservés au beurre.
Sardines à l'huile.
Petits pois de Nantes conservés.
Oignons blancs, au vinaigre.
Id. brûlés, pour le bouillon.
Piment au vinaigre.
Poivre de quatre épices, en bouteille.
Raisins frais, à la livre.
Oranges fines.
Petit panier de fruits assortis.
Aspic de volaille.
Gelée de viande, à la livre.
Consommé de bouillon.
Tablettes de bouillon.
Dinde aux truffes.
Id. aux marrons.
Poularde truffée.
Filets de bœuf piqués.
Id. marinés.
Fricandeau piqué.
Lièvre piqué.
Quartier de chevreuil.
Faisans.

Perdreux rouges.
Pâtés de foie gras, de toute grandeur.
Terrines de Nérac, de toute grandeur.
Colle de poisson.
Vanille en bâtons.
Gélatine.
Fromage de Guyères.
Id. de Parmesan.
Macaroni d'Italie.
Bocaux de toutes espèces.
Id. de Capres.
Id. d'Olive.
Tomate en bouteille et à la livre.
Anchois.
Sauce anglaise.
Essence d'anchois.
Id. de champignons.
Indian Soy.
West Indian Pickles.
Mixed Pickles.
Poivre de Cayenne.
Moutarde de Maille.
Vinaigre Ostragon.
Gingembre.
Cornichons.
Bouteilles de variantes.
Huiles fines en bouteille.

Il se charge des diners et déjeuners de nocce, et envoie en ville des diners par abonnement de 40, 50 et 60 fr. par mois.

NOTA : Le Sieur CAUDERLIER-HOSTE garantit toute Bouteille ou Boite achetée chez lui, et les reprend, après être débouchées, si elles ont un goût désagréable.

Cauderlier opende in 1842 in de Sint-Jansstraat een delicatessenzaak met als naam "Au Pâté Roulant". Hij verkocht er een breed gamma ingrediënten en klaargemaakte gerechten.
(Universiteitsbibliotheek Gent, Fonds Vliegende Bladen)

Cauderlier bood diverse diensten aan: hij kookte niet alleen op diners, feestjes en banketten (doorgaans ter plaatse) maar bracht ook klaargemaakte gerechten rond in de stad.

Porseleinkaart, jaren 1840-1850

(SAG)



beroep van kok was in die tijd zeker niet uitzonderlijk. Ook de gekende Franse kok Augustin Carême (1784-1833) genoot een dergelijke opleiding. Een pastei-bakker maakte overigens veelal gevuld gebak; hij leverde niet alleen zoete maar vooral zoute pasteien¹⁵.

Cauderlier vestigde zich dus in 1842 in Gent in de Sint-Janstraat nabij het Belfort als pâtissier, maar hij opende reeds enkele maanden later een eigen zaak in levensmiddelen met als naam "Au pâté roulant".

Wilde hij zo een vervelende concurrentie met zijn vriend Dascher uit de weg gaan? De porseleinkaart waarmee hij zijn zaak aanpreeft, toont enige specialiteiten van het huis: er zijn afbeeldingen van een everzwijn, een hert, een fazant en enkele eenden. Verder lees ik op de kaart ook nog "Assortiment de Patés, chauds et froids, Volés-au-vent, Volailles fines, Gibier et tout ce qui concerne la cuisine. Fait les diners en ville"¹⁶.

Cauderlier verkocht allerlei ingrediënten, producten en klaargemaakte gerechten. De enkele bewaarde facturen bevatten lange opsommingen van beschikbare producten zoals "truffes fraîches du Périgord" (ook beschikbaar in conserven), "marrons de Lyon", "pieds à la Sainte-Menehould", "hures de Troyes", "saucissons de Lyon (et aussi de Paris, de Boulogne)", een fruitmand, etc. Ook wijnen en likeuren ontbraken niet. De kwaliteit van de levensmiddelen was overigens ten allen tijde gegarandeerd. Onderaan de factuur was te lezen: "Le Sieur Cauderlier-Hoste garantit toute Bouteille ou Boîte achetée chez lui, et les reprend, après être débouchées, si elles ont un goût désagréable"¹⁷.

Cauderlier bood eveneens zijn diensten aan als kok. Hij bezorgde kant-en-klare maaltijden aan huis, waarvoor men zelfs een maandelijks abonnement kon kopen. De prijs was echter niet gering en varieerde van 40 tot 60 Belgische frank. Ter vergelijking: omstreeks 1850 bedroeg het gemiddelde jaarloon van keukenpersoneel in België ongeveer 150 à 180 frank¹⁸.

Voor grote (bruiloft)feesten en diners verplaatste Cauderlier zich graag naar de keuken van de opdrachtgever. Hij kookte zo voor tal van Gentse burgerfamilies, verenigingen en in opdracht van het stadsbestuur voor de koning en andere leden van het Belgische koningshuis¹⁹.

Cauderlier kookte op tal van banketten en feesten. Menukaart van een banket georganiseerd voor Charles Rooman-Decock, senator en deken van de Confrérie de St. Michel de Gand in 1844.

(Universiteitsbibliotheek Gent, Fonds Vliegende Bladen)

¹⁵ S. Mennell, *All manners of food. Eating and taste in England and France from the Middle Ages to the Present*. Oxford, 1985, pp. 144-145.

¹⁶ De activiteiten van Cauderlier zijn divers, dat blijkt ook uit de beroepen die hij opgeeft in officiële documenten en adresboekjes (almanachen): "taartenbakker", "tracteerder", "charcutier", "kok", "tafelhouder" en "spijsleveraer en ondernemer van Gastmalen en Wildbraed verkoper".

¹⁷ Universiteit Gent, *Fonds Vliegende Bladen*, IC363 (cuisine) en IC52 (Cauderlier).

¹⁸ Y. Segers, *Economische groei en levensstandaard. De ontwikkeling van de particuliere consumptie en het voedselverbruik in België, 1800-1913*. Leuven, 2003, pp. 564-565.

¹⁹ Er is één originele menukaart bewaard van een door Cauderlier verzorgd diner op 29 september 1844 voor senator en deken van de *Confrérie de St. Michel de Gand*; Universiteit Gent, *Fonds Vliegende Bladen*, IM46.

BANQUET
offert par Messieurs les Membres de la
CONFRÉRIE DE ST. MICHEL
BEGAND
à Monsieur
CHARLES ROOMAN-DEBLOCK,
Sénateur et Chef-Doyen de la Confrérie.
à l'occasion de la célébration de son Jubilé
le 29 Septembre 1844.

1 ^{er} Service.	2 ^{er} Service.
1 ^o Huitres.	1 ^o Omelette aux truffes.
2 ^o Potages.	2 ^o Cantons en gelée.
3 ^o Tortels.	3 ^o L'écru.
4 ^o Côte de veau en tournois.	4 ^o Salantine aux truffes.
5 ^o Petits pâtés à la Reine.	5 ^o Gibier (perdreaux et Bécassines).
6 ^o Filets à la Godard.	6 ^o Homards.
7 ^o Mayonnaise de saumon.	7 ^o Poulets.
8 ^o Cabellets de moules aux champignons.	8 ^o Dindons.

DESSERT.
Crèmes | Pâtisseries
Macedoine aux fruits | Fromages à la glace

FRUITS.

Confie aux soins de
M. CAUDERLIER
rue de l'Écluse

Cauderlier speelde met zijn traiteurzaak en winkel van exquise levensmiddelen in op de toemerkende vraag van de Gentse burgerij naar een meer verfijnde keuken. Er verschenen niet langer grote hoeveelheden voedsel op tafel.

De voorkeur ging vanaf de jaren 1840-1850 in gegoede kringen uit naar meer raffinement en dure producten, zoals kaas, vis, wild en gebrad, groenten, fruit, allerlei suikergoed en gebak. De bloei van de Gentse katoensector en aanverwante industrieën legde tal van ondernemers en industriëlen in Gent (ook wel het "Manchester van het vasteland" genoemd) geen windeieren. Gent kende een forse economische heropbloei vanaf de tweede helft van de achttiende eeuw. Zo verschenen de eerste suikerraffinaderijen en traden de "katoenbaronnen" met hun spinnerijen, blekerijen, ververijen en drukkerijen voor katoenstoffen op de voorgrond. De hogere burgerij wenste die nieuwe welstand te tonen aan de buitenwereld. Ze namen de levenswijze van de adelstand over. De Franse invloed was ook in Gent van groot belang. De Gentse fabrieksbazen en de hogere burgerij spraken zonder uitzondering Frans en koketteerden met de Franse cultuur. Ze bouwden weelderige burgerhuizen in Franse stijl en droegen modieuze kledij. Ze bezochten het theater en de opera, het casino en flaneerden 's zondags op de *Place d'Armes*, in het Nederlands beter gekend als de Kouter²⁰.

Parijs was evenzeer de norm op culinair vlak. Vrienden, kennissen en handelspartners werden thuis geïnviteerd op uitgebreide en verzorgde *diners*. Elitaire verenigingen organiseerden luxueuze banketten. De cultivering van de smaak was voor de burgerij een manier om zich als leidinggevende groep te onderscheiden. Koks, keukenmeiden en traiteurs creëerden in functie van die *diners* en feesten steeds nieuwe, geraffineerde, minder zware gerechten. Ook buitenshuis eten in *chique* eetgelegenheden en restaurants werd populair: het was evenzeer een teken van goede smaak en van welstand. Het restaurantwezen ontwikkelde zich voorspoedig

tijdens de negentiende eeuw in België, vooral vanaf de jaren 1860-1870. Zo waren er omstreeks 1840 in Brussel 32 restaurants (exclusief hotels, herbergen en cafés); in 1890 was dat aantal al opgelopen tot circa 125. Slechts een beperkte groep kon worden omschreven als een toprestaurant, waar de Franse *haute cuisine* de norm was: in 1890 ging het om amper 14 restaurants²¹.

In Gent was het restaurantwezen omstreeks 1840-1850 nauwelijks uitgebouwd. Reisgidsen uit die tijd bespreken nooit diepgaand de gastronomische context; er werden ook geen welbepaalde restaurants aangeprezen. Uiteten met stijl gebeurde dan voor zover ik kon achterhalen bijna altijd in een hotel. Men kon er meestal kiezen tussen enkele systemen: *table d'hôte* om 1 of 4 uur in de namiddag, binnen een bepaalde tijdspanne of eten *à la carte*. Het lijkt er op dat in Gent pas ten volle tijdens de jaren 1860 moderne, zelfstandige restaurants (los van een hotel of logementshuis) werden opgestart²². Waarom dat pas dan gebeurde, is me niet duidelijk. Misschien was de concurrentie van traiteurs nog te sterk? Prefereerde de Gentse burgerij om thuis te eten, om de genodigden in de eigen salons te ontvangen? Was dat ten gevolge van de economische heropleving? In elk geval stel ik vast dat het aantal traiteurs tijdens de jaren 1840-1865 gevoelig uitbreidde. In 1845 waren er naast Cauderlier nog twee andere traiteurs actief, met name een zekere Van den Driessche en ook Felix Marchand, die geregistreerd was als *pâtissier*. Ook zij opereerden vanuit de chique Veldstraat. In 1855 waren er al zeven traiteurs en in 1865 zelfs acht. Ook sommige hoteluitbaters boden kant-en-klare maaltijden aan. Zo verzorgde het hotel-restaurant S. Van Dooren "*repas particulières en ville*". Het aantal moderne restaurants was zeker niet hoger: volgens de Wegwijzer der Stad Gent waren er in 1857 een zestal²³.

Die hoge vraag naar luxueuze levensmiddelen, bereide gerechten en culinaire kennis zorgde ervoor dat Cauderlier relatief snel

een eigen vermogen kon opbouwen en kon rentenieren. Het snel vergaren van fortuin was in die tijd niet vreemd: ook de Franse kok Jules Gouffé (1807-1877), een bekende leerling van Carême, maakte fortuin tussen 1840 en 1855 en richtte zich vervolgens op het schrijven van kookboeken²⁴. Cauderlier investeerde zijn groeiend vermogen vooral in onroerend goed. Hij kocht in de jaren 1850 en 1860 in Gent diverse huizen en bouwde minstens drie beluiken die samen een 25-tal kleine arbeidershuizen telden.

In zekere zin plukte Cauderlier twee keer de vruchten van de industrialisering in Gent: hij kookte voor de fabriekseigenaars, voor de burgerij en investeerde zijn geld in de bouw van huurhuisjes voor arbeiders²⁵.

²⁰ J. Decavele (red.), *Gand. Apologie d'une ville rebelle*. Antwerpen, 1989, pp. 135-178; J. Hannes, "Industrialization without development: some aspects of the history of Ghent", in P. Kooij et P. Pellenberg (red.), *Regional capitals. Past, present, prospects*. Assen, 1994, pp. 9-18.

²¹ Scholliers, *Anonymous cooks and waiters*, p. 146. Over de Antwerpse restaurants zie D. van de Vijver, *Restaurants en gastronomie in Groot-Antwerpen omtrent de eeuwwisseling (1895-1910)*, in *Europa aan tafel. Een verkenning van onze eet- en tafelcultuur*. Antwerpen, 1993.

²² 13 volgens de *Wegwijzer der Stad Gent*, 1860.

²³ *Wegwijzer der stad Gent*, 1845, pp. 368 en 393; 1855, pp. 434 et 444; 1865, p. 524. Zie ook de (eerder kwantitatieve) bijdrage van Peter Scholliers over de Gentse restaurants in Crauwels, Steps en Van Caenegem, *Cauderlier. Kok voor burger en koning*, pp. 52-56.

Er zijn van een aantal hotel-restaurants porseleinkaarten bewaard, zie onder meer www.beeldbankgent.be.

²⁴ Mennell, *All manners of food*, p. 149.

²⁵ Stadsarchief Gent, *Fonds Bouwdossiers*, nrs. 7942-7943, 8230, 8273-8274, 8498, 9531, 9820-9821, 10896, 10899, Q31882, C511879, C441882 et R131882.

²⁶ P. Cauderlier, *L'Economie culinaire*. Gent, 1861, p. 3.

²⁷ *La cuisinière bourgeoise, suivi de l'office, à l'usage de tous ceux qui se mêlent de la dépense des maisons, contenant la manière de disséquer, connaître et servir toutes sortes de viandes. Nouvelle édition, augmentée de plusieurs ragoûts des plus nouveaux, et de différentes recettes pour les liqueurs*. Brussel, 1808 (herdruk zonder vermelding van de auteur).

3. Een nieuwe carrière als culinair auteur

Cauderlier maakte dus snel fortuin in Gent. Hij verkocht zijn winkel in de Veldstraat in 1858 of 1859 aan I(gnace?) Cerneau, stopte met koken in opdracht en legde zich vanaf dat ogenblik uitsluitend toe op het schrijven van kookboeken. Hij was toen slechts 46 of 47 jaar. In 1861 verscheen bij de Gentse *Imprimerie et Lithographie De Busscher Frères (Rue Savaen, nr. 12)* zijn eerste werk *L'économie culinaire*, alsook de Nederlandstalige versie *Het Spaarzame Keukenboek*. Deze eerste publicatie was vanuit culinair oogpunt ook meteen zijn belangrijkste werk. Het diende als basis voor de volgende publicaties, die ofwel meer specialistisch ofwel het domein van het loutere kookboek ver overschreden.

Cauderlier verwoordde in *L'Économie culinaire* zijn visie op een goede keuken en maakte duidelijk wat het opzet was van zijn kookboek (en meteen ook van zijn latere publicaties). In de inleiding schreef hij: "*Depuis la Cuisinière bourgeoise, publiée en 1761, il n'a rien paru sur l'art culinaire de réellement utile aux classes aisées. Tous les Cuisiniers, impériaux, royaux et autres contiennent des prescriptions et des formules tellement compliquées, tellement dispendieuses, que les familles princières, les privilégiés de la naissance et de la fortune seuls sont en état de les suivre de point en point.*"

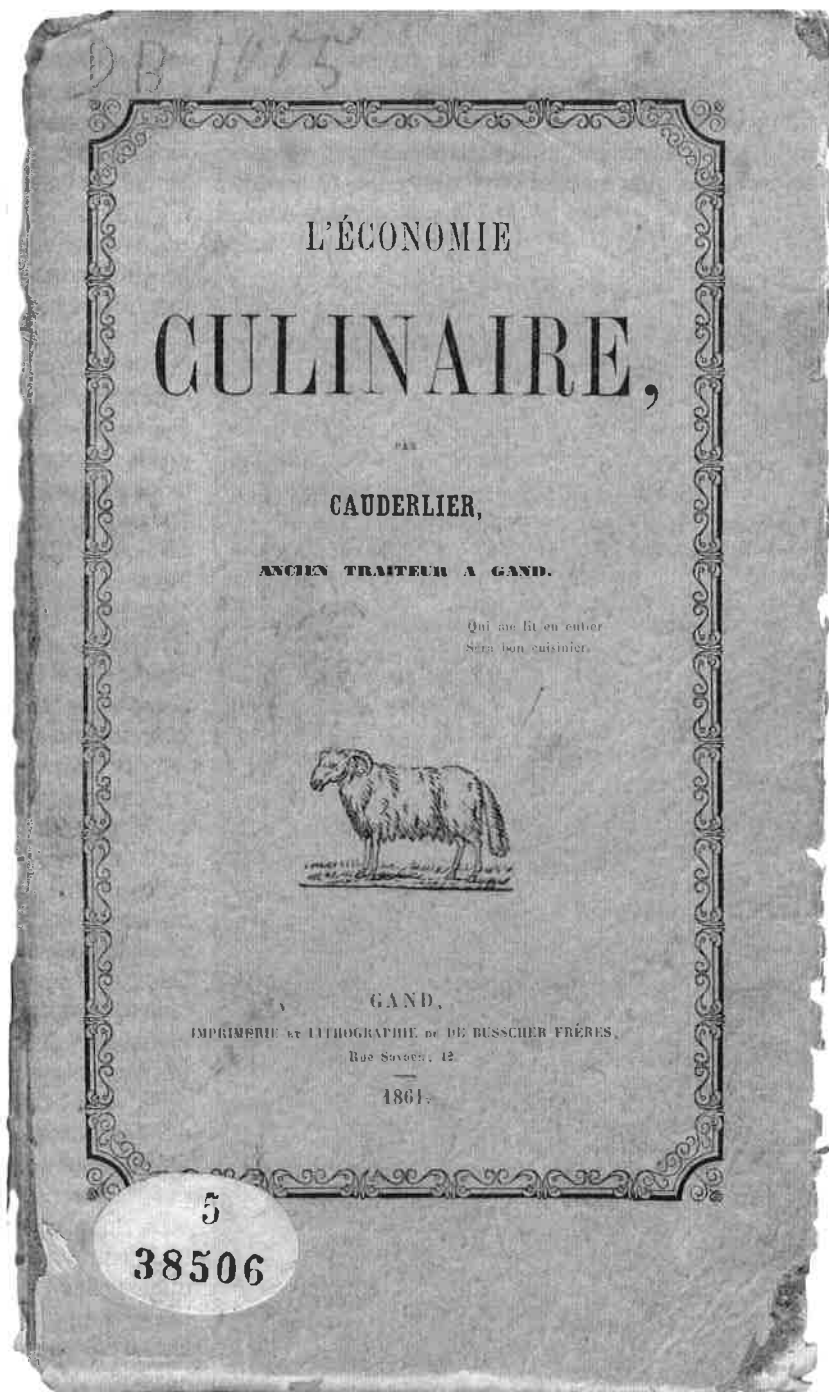
L'Économie culinaire a pour but de combler cette lacune et de rendre la cuisine accessible aux plus modestes fortunes. L'ouvrage dont j'ai entrepris la publication aura donc une utilité qu'on ne saurait reconnaître à tous ceux qui se sont succédé depuis un siècle"²⁶.

Cauderlier verwees in zijn inleiding naar het erg populaire kookboek van Menon, dat voor het eerst werd uitgegeven in 1746 te Parijs. Tussen die datum en 1866 verschenen er van dit kookboek niet minder dan 122 edities.

En ook in België genoot het bijval. Onder meer in 1747 en 1808 verschenen in Brussel herdrukken voor de Belgische markt²⁷. De culinaire visie van Menon kan in één zin worden samengevat: "*Ce n'est plus pour les nobles, c'est pour les bourgeois... pour les fortunes médiocres*".

Menon verdedigde een eenvoudige en goedkope(re) keuken. Maar ook al schreef Menon niet voor de adelstand, toch bouwden zijn recepten voort op de adellijke keuken. Het waren vereenvoudigde versies.

La cuisinière bourgeoise was overigens zowat het eerste Franse



Cauderlier publiceerde in 1861 zijn eerste kookboek *L'Économie culinaire*, ook vertaald als *Het Spaarzame Keukenboek*. Cover van de eerste druk.

(Centrale Bibliotheek K.U.Leuven)

kookboek dat zich uitdrukkelijk tot vrouwelijke koks richtte, zowel tot professionele kokkinnen als tot huisvrouwen: een idee dat toen alleen maar aanvaard was in de minder gegoede kringen van de burgerij, die zich geen dure, mannelijke kok konden veroorloven. De gangbare opvatting was immers dat mannen in de keuken professioneler, origineler en meer verfijnd waren dan vrouwen.

Cauderlier wenste met zijn publicaties de meer verfijnde burgerkeuken te promoten en meteen ook te democratiseren. Hij richtte zich met andere woorden tot de middenklasse, de burgerij, en dus niet tot de klassieke kopers en

lezers van kookboeken, met name de aristocratie. Hij schreef, in een eenvoudige taal, voor de burgervrouw en voor de keukenmeid. Hij trachtte te dure en luxueuze levensmiddelen en ingrediënten te vermijden. En de manier van bereiden diende relatief eenvoudig te zijn. Cauderlier koos in zijn recepten waar mogelijk voor streekeigen, natuurlijke en verse producten. Vanuit die optiek registreerde hij ook belangrijke aspecten van de Belgische en Vlaamse streekgastronomie. Diverse klassiekers kwamen aan bod: waterzooi van kip, vis of konijn, stoverij, rode kool op zijn Gents, etc. Verder gaf Cauderlier tips en adviezen in verband met het onderhoud en de organisatie van de keuken, het samenstellen van menukaarten, tafeldecoratie, etc.²⁸.

Gedurende de jaren 1860 en 1870 gaf Cauderlier verder vorm aan zijn oeuvre. Hij schreef voor een eerder beperkt publiek van professionelen *Le livre de la fine et de la grosse charcuterie* en *La pâtisserie et les confitures* (ook vertaald als *Pasteien en confituren*). In 1864 verscheen *La cuisinière* (de Nederlandse vertaling had als titel *Keukenboek*). Het was een verkorte versie van *L'Economie culinaire*, bestemd voor dagelijks gebruik en expliciet gericht aan keukenmeiden en beginnende kokkinnen. Eveneens geschreven voor een breder publiek was *Les 52 menus du gourmet*, een mélange van recepten en adviezen over voedingsleer en gezondheid. Cauderlier publiceerde in 1882 zijn laatste werk: *La Santé par les aliments pour vivre de 50 à 80 ans et plus*. Het was een merkwaardig boek: geen kookboek maar eerder een lang essay dat tal van gezondheidsraadgevingen bevatte, vooral gericht aan ouderen. Alles bij elkaar publiceerde Cauderlier ongeveer 1800 recepten, die een quasi volledige culinaire inventaris bieden van de negentiende eeuw²⁹. De kookboeken van Cauderlier kenden succes. Er volgden talrijke herdrukken, ook na zijn dood in 1887. Van *L'Economie culinaire* verschenen tussen 1861 en 1932

Ouvrages de Cauderlier ANCIEN TRAITEUR

L'ÉCONOMIE CULINAIRE.

Le meilleur livre de cuisine, le plus complet et le plus pratique !

100.000 exemplaires vendus à ce jour.
Un vol. in-16 cart. avec fig. Prix : 12,50 fr.

L'Économie culinaire, en langue flamande (*Het Spaarzame Keukenboek*) : 12,50 fr.

LA PATISSERIE ET LES CONFITURES

Contenant les pâtisseries nouvelles faites avec la farine de Mondamine. Prix : 5,25 fr.

Le même ouvrage en flamand (*Gebakken en Confituren*) 5,00 fr.

LE LIVRE DE LA GROSSE ET DE LA FINE CHARCUTERIE

FRANÇAISE, BELGE, ITALIENNE, ALLEMANDE ET SUISSE.

Cet ouvrage contient une foule de recettes fort simple ; mais c'est surtout pour la salaison des jambons que l'auteur rendra de grands services à bien du monde ; elle y est expliquée par poids et mesures, de sorte que toute personne pourra parfaitement réussir et obtenir des jambons savoureux et tendres, au lieu de durs et secs.
1 vol. in-8°. Prix : 8 fr.

LES 52 MENUS DU GOURMET

Déjeuners — Grands Dîners — Petits Dîners — Soupers avec toutes les recettes.

1 vol. in-12. Prix : 4,00 fr.

LA CUISINIÈRE

La Cuisinière est le livre qui convient aux jeunes personnes qui viennent de la campagne; c'est l'école primaire de la cuisine.

1 vol. in-12. Prix : 3,00 fr.

Le même ouvrage en flamand (*Keukenboek*) : 3,00 fr.

En envoyant le montant en timbres-poste dans une lettre, on reçoit tous ces ouvrages franco.

Tussen 1861 en 1882 schreef Cauderlier zes boeken, waarvan er drie in het Nederlands werden vertaald. Op deze promotiepagina ontbreekt zijn laatste werk *La Santé*.

(Collectie Centrum Agrarische Geschiedenis, Leuven)

niet minder dan 15 herdrukken. De Nederlandstalige versie kende tussen 1862 en 1930 14 herdrukken. Van het *Keukenboek* verscheen in 1909 de 10^{de} verbeterde editie. De verschillen tussen de edities waren groot. Zo telde de laatste aangepaste herdruk van *Het Spaarzame Keukenboek* niet minder dan 267 recepten meer dan de eerste uitgave. Dat was vooral het werk van uitgeverij en boekhandel Ad. Hoste (een neef van Cauderliers vrouw). Hoste of zijn medewerkers pasten de kookboeken van Cauderlier aan de tijdgeest en de veranderende eetgewoonten en smaakcodes aan.

Uitgeverij Hoste investeerde tevens heel wat aandacht en middelen in de commercialisering en promotie van Cauderliers kookboeken. Moderne reclame-technieken werden bovengehaald: promotiefolders met intekenstroken, kortingsbonnen, etc. Er werd ook kwistig geschermd met indrukwekkende verkoopcijfers. Een folder uitgegeven ter gelegenheid van de 4^{de} herdruk van *Het Spaarzame Keukenboek* vermeldde dat er reeds 60.000 exemplaren van alle kookboeken waren verkocht. Een lijst met kopers moest het internationale karakter van het leespubliek aantonen. Volgens dat document werd Cauderlier niet alleen gelezen in België en Frankrijk, maar ook in Engeland, Nederland, Italië, Rusland, Polen, Syrië, Egypte, Spanje, de Verenigde Staten en zelfs in Argentinië³⁰. Cauderlier werd overigens niet alleen in België uitgegeven. Van de *Charcuterie*, *La Cuisinière* en *L'Economie culinaire* verschenen diverse herdrukken in Parijs. Aan de populariteit van Cauderliers kookboeken kwam pas een einde tijdens de jaren 1920, meer dan drie decennia na zijn dood. Nieuwe Belgische koks en culinaire journalisten traden dan op de voorgrond, onder meer Jean de Gouy (een leerling van Chevet)³¹ en Jef van Soen³². Ook de talrijke handboeken en kookboeken van huishoudscholen en kookleraressen zorgden voor extra concurrentie.

²⁸ Cauderlier was overigens niet de eerste en ook niet de enige negentiende-eeuwse Belgische kok die zijn kennis neerschreef. Zo publiceerde al in 1838 Stephanie van Buynder *De Belgische keukenmeid of De Zorgvuldige huishoudster, gevolgd van de kunst om voor te snyden en de tafel te dienen*. Het boek groeide uit tot een klassieker: er verschenen meerdere vernieuwde drukken tussen 1838 en 1880.

²⁹ Een uitgebreide en goede bespreking van Cauderliers publicaties is terug te vinden in Crauwels, Steps en Van Caenegem, Cauderlier. *Kok voor burger en koning*, pp. 65-82.

³⁰ Universiteit Gent, *Fonds Vliegende Bladen*, IC363.

³¹ Jean de Gouy, *La cuisine et la pâtisserie bourgeoise à la portée de tous*. Brussel, 1895.

³² Jef van Soen, *Groot keukenboek. Keus van voorschriften tot het toebereiden van allerlei spijzen*. Gent, 1908.

L'Economie culinaire, hier de editie met de alom bekende keukenmeid op de cover, was een enorm succes. Er verschenen 15 edities van, waarvan de laatste begin jaren 1930.

(verzameling Musée et Bibliothèque de la Gourmandise)





*Costumes parallèles du Cuisinier
ancien & moderne.*



4. Een haat-liefde verhouding met de Franse keuken

Een aandachtige lectuur van Cauderliers kookboeken brengt een aantal themata aan het licht die voortdurend terugkomen. Zo bepleitte hij een natuurlijke teeltwijze, het gebruik van streekproducten en moedigde hij al zeer snel het gebruik van maïzena aan. Maar misschien wel het meest opvallende element in de kookboeken en culinaire geschriften van Cauderlier is zijn haat-liefde verhouding met Frankrijk en met de Franse cultuur in het algemeen. Cauderlier las Franse kranten en was goed op de hoogte van de Franse culinaire en wetenschappelijke literatuur³³.

Hij kende de Franse keuken en eetcultuur zeer goed. Zonder enige twijfel was hij actief als kok of keukenhulp in Parijs voor hij terugkeerde naar Brussel en later naar Gent begin jaren 1840. Zijn boeken bevatten diverse verwijzingen naar Franse en Parijse culinaire gewoonten. Cauderlier refereerde naar diverse Franse kookboeken (zoals de *Dictionnaire général de la cuisine française* en *Le Cuisinier Impérial*), en meer chefs en gastronomen van de late achttiende en vroege negentiende eeuw (zoals Menon, Viard, Carême en Brillat-Savarin).

³³ Cauderlier, *La santé*, pp. 7 en 97.

³⁴ Cauderlier, *L'Economie culinaire*, pp. 8, 14, 115-116, 180-181 en 241.

³⁵ Cauderlier, *L'Economie culinaire*, pp. 29, 48, 82, 95, 130, 152, 162, 175, 187, 209, 220-221 en 324.

³⁶ Cauderlier, *L'Economie culinaire*, pp. 180-181.

³⁷ Cauderlier, *L'Economie culinaire*, p. 77.

³⁸ Cauderlier, *L'Economie culinaire*, pp. 321-322.

³⁹ Cauderlier, *L'Economie culinaire*, p. 3.

⁴⁰ Cauderlier, *L'Economie culinaire*, pp. 4-5.

⁴¹ A. Carême, *Le cuisinier parisien, ou l'Art de la cuisine française au dix-neuvième siècle. Traité élémentaire et pratique des entrées froides, des socles et de l'entremets de sucre ; suivi d'observations utiles au progrès de ces deux parties de la cuisine moderne*. Gent, 1846, 4 volumes.

⁴² Cauderlier, *L'Economie culinaire*, p. 4.

Cauderlier verwoordde in zijn kookboeken scherpe kritiek op de Franse haute cuisine van onder meer Carême. Hij vond ze te duur, te verkwistend en was van mening dat ze de echte smaak van de ingrediënten onrecht aandede. Titelpagina van Le maître d'hotel français, Parijs, 1822.

(Stadsbibliotheek Antwerpen)

De naamgeving van de recepten en gerechten in zijn kookboeken verwijzen overigens af en toe letterlijk/uitdrukkelijk naar Parijs. Enkele voorbeelden: "*Fricandeau parisien*", "*Fricassé de poulet à la parisienne*", "*Recette du cuisinier parisien pour faire du bon bouillon*", "*Matelotte à la parisienne*". Verder heeft hij het ook over een "*Manière de faire le potage à purée dans quelques restaurants de Paris*"³⁴. Ongetwijfeld droeg de verwijzing naar de Franse hoofdstad bij tot de uitstraling van het recept. Ook de Franse regio's, elk met hun eigen streekgerechten, worden uitvoerig toegelicht in de kookboeken. In *L'Economie culinaire* komen onder meer de volgende streekgerechten voor: "*sauce Bretonne*", "*Dalle de saumon au beurre de Montpellier*", "*Garniture à la Toulouse*", "*Filet à la Périgord*", "*côtelettes de veau à la Toulouse*"; "*ris de veau à la Périgoux*", "*Cotelettes de mouton à la Soubise*", "*pieds de porc à la Ste-Menéhould*", "*Vol-au-vent à la Toulouse*", "*crêtes de Strasbourg*", "*Cailles à la Chambord*", "*Saumon à la Chambord*", "*Pâtés d'Amiens*". Vooral streekgerechten van de Périgord, van Montpellier, Toulouse en Chambord duiken diverse keren op³⁵. Cauderlier was bovendien zeer goed op de hoogte van de typische Franse bereidingswijze en wenste die ook mee te geven. Zo schreef hij over "*Fricassé de poulet à la parisienne*", een gerecht met kleine ajuinen: "*quand vous servirez, vous ferez attention à ne pas casser les oignons, car l'ambition du cuisinier parisien consiste dans ce cas à les servir bien entiers*"³⁶. En over "*purée de tomates*" merkte hij het volgende op: "*Les cuisiniers français mettent dans cette sauce des oignons en quantité, du thym, du laurier, etc. Je trouve que la sauce tomate doit avoir l'arôme du fruit qui lui sert de base*"³⁷. Cauderlier roemde ook meerdere keren de talenten van de Franse *pâtissiers*.

Hij raadde zijn lezers aan om het gebak te bestellen bij de patissier, want "*les pâtisseries que l'on commande chez eux sont plus coquettement arrangées, sont plus jolies, plaisent mieux à l'œil et décorent en définitive la table avec plus de goût que celles que l'on ferait soi-même*"³⁸.

Cauderlier had met andere woorden een grote bewondering voor de Franse gastronomie en koks, maar dat betekende niet dat hij geen eigen visie had, dat hij een slaafse navolger was van de Franse *cuisine*, integendeel. Gaandeweg ontwikkelde hij een duidelijke eigen stijl die dikwijls haaks stond op het grote Franse voorbeeld. Cauderlier promoveerde in zijn boeken een eenvoudige, sobere, goedkope en toegankelijke keuken, waarin spaarzaamheid een centraal kenmerk was. Al bleef het voor het leeuwendeel van de bevolking nog steeds een onbereikbare keuken. Cauderlier zette zich scherp af tegen de protserige, dure Franse *haute cuisine*. In de inleiding van zijn eerste kookboek *L'Economie culinaire* verduidelijkte hij zijn visie als volgt: "*Tous les Cuisiniers, impériaux, royaux et autres contiennent des prescriptions et des formules tellement compliquées, tellement dispendieuses, que les familles princières, les privilégiés de la naissance et de la fortune seuls sont en état de les suivre de point en point*"³⁹.

Cauderlier reageerde dus tegen de Franse aristocratische keuken, de keuken van het hof, waarbij vooral de gekende meesterkok Agustin Carême (1784-1833) het moest ontgelden, soms op een directe en veelal indirecte manier. Cauderlier stoorde zich in grote mate aan de overdaad, de exclusiviteit: "*Ceux publiés par le célèbre Carême, ont le mérite d'être dus à une spécialité; mais il faut plusieurs centaines de mille livres de rente pour pouvoir en suivre les fastueux préceptes, et dès-lors l'usage, on le comprend, en appartient exclusivement aux fortunes les plus considérables*"⁴⁰. Carême was nochtans niet de eerste de beste. Hij was de meest gerenommeerde Franse kok van de eerste helft van de negentien-

de eeuw; hij werkte onder meer voor de Franse politicus-diplomaat Talleyrand, de Russische tsaar Alexander I, de Engelse prins-regent en hij was ook als kok actief aan het Oostenrijkse hof. De keuken van Carême was van een professioneel hoog niveau, veeleer ingewikkeld en arbeidsintensief, en dus ook uitermate duur. Het gebruik van luxueuze en dure ingrediënten vergrootte de exclusiviteit nog meer. Carême publiceerde in de jaren 1833-1835 het toonaangevende en omvangrijke *Le cuisinier parisien ou L'Art de la cuisine française au XIXe siècle*. Ook in België verschenen diverse uitgaven, waaronder in 1846 een vierdelige editie bij uitgeverij-drukkerij Vanderhaeghe-Maya in Gent⁴¹. Carême was (vooral) bekend voor zijn tafelstukken of "*pièces montées*". Hij inspireerde zich op de klassieke architectuur voor de decoratie van het monumentale gebak en voor de grootste versieringen in suikerwerk (zoals bijvoorbeeld in de vorm van een Griekse tempel). Het visuele aspect van het tafelen en de monumentaliteit was voor hem van uitzonderlijk belang. De mooie platen in zijn boeken zijn daar het mooiste bewijs van.

Cauderlier opteerde daarentegen voor een lekkere keuken en niet (in de eerste plaats) voor een goedogende keuken. Hij schreef zijn boeken niet voor koks "... (qui) servent les petits pois à moitié cuits pour les rendre agréables à l'oeil; bouillent les épinards et les haricots verts avec de la potasse, afin de leur conserver une couleur que l'ébullition à l'eau pure pour l'enlève. Ces cuisiniers en agissent de même à l'égard des viandes. Ils mettront un kilo de lard sur un filet de bœuf, passeront trois heures à le piquer et le silloner. A l'état cru le coup-d'œil en est fort agréable; cuit, ceux qui en mangent sont obligés d'en laisser la partie lardée sur leur assiette pour ne prendre que ce qui est réellement bon: heureux quand la sauce n'a point pris le goût du lard, ce qui arrive fréquemment, parce que, pour bien piquer, le lard doit être vieux salé, et dans cette condition la rancidité en devient presque toujours l'inévitable conséquence"⁴².

En waarom hanteerden zij dergelijke principes? "... *les cuisiniers en question répondent qu'ils ne font que suivre l'exemple de tel ou tel chef de grande maison, et que de pareilles autorités font loi à leurs yeux*"⁴³.

Cauderlier legde met andere woorden het dictaat van de grote Franse chefs naast zich neer. Hij verwierp bereidingen die de waarde van het basisingrediënt in het gedrang brachten. Zo had hij een uitgesproken mening over het gebruik van truffels, die zeer duidelijk afweek van de Franse werkwijze: "*Là, il faut une masse de truffes pour truffer une poularde, qui, au moment d'être servie, se trouve n'être pas mangeable à cause de son goût éminemment gras; car on la truffe avec une grande quantité de lard pilé. Souvent on truffe la poularde huit jours d'avance, ce qui fait que si la viande de la poularde n'est pas gâtée, elle n'a plus du moins ni goût, ni jus, ni saveur. Les Français ont également pour habitude d'employer force thym, laurier et persil, non-seulement dans la poularde truffée (ce qui ne la rend pas plus appétissante), mais encore dans toutes sortes de mets, même dans la sauce béchamelle...*". Cauderlier had minder dan de helft truffels nodig in vergelijking met de Fransen! "*En France, comme on le verra ci-après, on fait bouillir les truffes avec le lard avant de les mettre dans le corps de la poularde; comme l'arome de la truffe est très-volatile, une grande partie de cet arôme s'échappe pendant l'ébullition; une truffe sans arôme ne vaut plus rien, de même qu'une truffe qui a perdu la moitié de son arôme n'est plus qu'une demi-truffe*". Voor wie hem niet geloofde, nam Cauderlier op de volgende pagina's de veel uitgebreide, gecompliceerde en pagina's lange bereidingswijze van truffels over zoals beschreven in de *Cuisinier Royal*. Dat kookboek was van de hand van Alexandre Viard⁴⁴.

Cauderlier veroordeelde overigens niet alleen de wijze waarop de Franse chefs met truffels omgingen. Zo was hij van mening dat tarbot alleen maar op de Belgische en Hollandse wijze goed

kon worden klaargemaakt: "*En France on fait cuire le turbot avec une quantité d'arômes qui ont le tort de gâter l'agréable saveur de cet excellent poisson*"⁴⁵. Ook de manier waarop de Fransen zalm en snoek klaarmaakten vond hij duur en maar weinig smakelijk⁴⁶. En achter zijn recept voor een "*bouillon gantois*" noteerde hij: "*Cette manière d'opérer me paraît préférable à celle qu'on adopte pour le pot-au-feu parisien (...)*". Hij versterkte de bouillon met "*une tranche de bœuf et par ce moyen, on obtient un bouillon d'une belle couleur et d'un bon goût, sans devoir employer des oignons brûlés ou des boules de caramel, dont on ne connaît pas toujours la composition*"⁴⁷.

Een goedkopere, niet-aristocratische (en dus minder extravagante) keuken met eenvoudig te bereiden gerechten stond dus centraal in de culinaire visie van Cauderlier. Het aspect "zuinigheid" dook op in de receptuur en in tal van kanttekeningen. Opmerkingen over overvloedige bereidingswijzen en verkwisten, adviezen inzake spaarzaamheid en de begrippen duur en goedkoop zijn vaak te lezen. Een voorbeeld: "*Comme le lecteur peut le voir, je ne cite point, à l'exemple de la plupart des auteurs français, une foule de manières superflues pour accommoder le bouilli froid, soit à la Pauvre Homme, à la Bonne Femme, à la Bourgeoise, au Gratin, etc. Ces mêmes auteurs vous occasionnent une dépense de 25 à 30 fr. pour accommoder un filet à la Godart ou un brochet Chambord. Il vous faut un grand matériel, et si vous voulez préparer l'un ou l'autre de ces plats suivant leur recette, vous devez employer tout un jour pour la suivre de point en point*"⁴⁸.

Of over de beste bereidingswijze van "*tête de veau*". "*Aucun auteur d'un livre de cuisine n'a encore décrit la cuisson de la tête de veau d'une manière vraiment économique, tant sous le rapport du temps que sous celui de la dépense*". Zijn eigen recept beantwoordde uiteraard wel aan deze eigenschappen.

En voor wie het niet duidelijk was, nam Cauderlier ook het uitgebreide recept op voor *Tête de Veau*

dat eerder was verschenen in "*Le Cuisinier Royal*"⁴⁹.

In de keuken van Cauderlier lag de klemtoon op eenvoud, maar dat betekende uiteraard niet dat dure bereidingswijzen volledig werden gemedend; ze moesten alleen een meerwaarde hebben, zoals bijvoorbeeld bij het recept voor een "*Lièvre rôti à la mode des Flandres*". Cauderlier noteerde hierbij "*C'est une façon assez coûteuse de préparer un lièvre, mais c'est aussi le moyen de le rendre exquis; il a une croûte de sauce sur le dos qui fait que la chair n'est pas sèche*"⁵⁰.

Cauderlier predikte overigens ook matigheid en culinaire bescheidenheid. Hij had weinig begrip voor een lange opsomming van gerechten, voor feesten met een waslijst aan gerechten. Onder meer omwille van deze redenen verdedigde Cauderlier de (geleidelijke) modernisering van de tafelgewoonten, gekenmerkt door een overgang van "*service à la française*" naar "*service à la russe*". De "*service à la française*" dateerde van de zeventiende eeuw en bevatte talrijke minutieuze bepalingen over de manier waarop de gerechten op tafel moesten worden geschikt. Het belangrijkste gerecht stond in het midden en de andere schotels werden er symmetrisch rondgeschikt. Een maaltijd bestond uit drie gangen (services) en telkens werden alle gerechten op tafel gezet. Het nadeel van deze werkwijze was dat de schotels koud werden (ondanks de schotelverwarmers en stolpen) en dat je de gerechten opgesteld aan de andere kant van de tafel niet te pakken kreeg. De "*service à la russe*" verdrong deze manier van tafelen zeer geleidelijk tijdens de negentiende eeuw. De schotels werden in deze manier van serveren één voor één aan de gasten gepresenteerd, die zich konden bedienen van de in de keuken voorgesneden gerechten. Niet toevallig viel deze overgang samen met een toenemende populariteit van menukaarten: zij moesten onder meer de gasten inlichten over de gerechten die kwamen.

Een aantal Franse gastronomen en ook Carême waren niet te vinden voor deze vernieuwing, vooral omdat het visuele aspect van de maaltijd aan belang inboette. De “kunststukjes” van de koks werden immers niet meer op tafel uitgesteld. Volgens Carême was de weelderige en elegante “*service à la française*” de enige passende serveerwijze voor de koninklijke en aristocratische keuken. Al was in de intieme familiekring en bij burgerlijke maaltijden de Russische wijze ook wel aanvaardbaar⁵¹.

Cauderlier was een voorstander van de “*service à la russe*”: het eten was warm en alle gasten kregen hetzelfde opgediend. Hij zag slechts één minpunt: “*Le service à la russe ne présente que l'inconvénient de faciliter la fraude à l'égard des convives qui ne savent pas toujours ce qu'ils mangent dès qu'ils ne voient plus les mets avant qu'ils ne soient découpés*”. Wanneer de “*service à la russe*” de norm zou worden, dan betekende dat wel het verdwijnen van sommige gerechten, onder meer “*suprêmes de volaille*”, “*des poulardes à la maréchale ou à la chevalière*”. Of ook de entrée “*Noix de veau en surprise*”, vermits “*Cette entrée était d'un bon effet quand les plats se découpaient à table. Aujourd'hui que le service à la russe est généralement adopté, elle devient insignifiante*”⁵².

Ook de *hors-d'œuvre* zou verdwijnen volgens Cauderlier omdat die kon worden verward met het voorgerecht: “*car les uns et les autres sont présentés aux convives sans figurer sur la table. C'est ainsi que l'on peut faire servir des petits pâtés, des croquettes, des pieds truffés comme on fait servir les autres plats. Il est du reste d'usage aujourd'hui à Bruxelles, à Paris et dans les principales villes de Belgique et de France de ne plus présenter une longue nomenclature de plats qui fait ressembler certains dîners à des repas de kermesse villageoise. Il est de mode à présent dans les bonnes maisons de ne donner que quatre ou cinq plats chauds au 1^{er} service et autant au 2^d en*

remplaçant toutefois 2 plats chauds du 2^d service par 2 plats froids qui se mettent sur la table avec les pâtisseries, les fruits, les fleurs et le dessert pour servir d'ornement”⁵³.

De overgang naar de “*service à la russe*” betekende met andere woorden een aanzienlijke vereenvoudiging van het menu. Bij de “*service à la française*” was het immers gebruikelijk om naarmate het aantal gasten omvangrijker was ook meer gerechten op te dienen. Bij de nieuwe serveerwijze werden de hoeveelheden van een bepaald gerecht simpelweg aangepast aan het aantal genodigden. Het resultaat was dus dat er meer gangen waren, maar minder verschillende gerechten moesten worden klaargemaakt. Het belangrijkste nadeel was misschien wel dat het menu op voorhand moest vastliggen, er diende immers een menukaart te worden gedrukt. En dus had de kok de vrijheid niet meer om te kiezen uit het marktaanbod van de dag.

Deze vernieuwing vergemakkelijkte dus in zekere zin het werk van de kok. In zijn *L'Economie culinaire* gaf Cauderlier ook tal van tips om het werk in de keuken efficiënter te organiseren. Sommige gerechten en sauzen konden al een dag voor het diner worden klaargemaakt; ook het onderhoud van de pannen was belangrijk. Cauderlier beklemtoonde het belang van netheid, properheid en hygiëne in de keuken en blijkbaar was dat een aandachtspunt dat vooral gold voor de Franse lezers. “*La plupart des cuisiniers français qui ont publié des ouvrages, recommandent la propreté de la cuisine. C'est là une recommandation dont je comprends au besoin l'utilité pour la France, mais qui me semble superflue pour la Belgique*”⁵⁴.

⁴³ Cauderlier, *L'Economie culinaire*, p. 4.

⁴⁴ Cauderlier, *L'Economie culinaire*, pp. 191-194.

⁴⁵ Cauderlier, *L'Economie culinaire*, pp. 216-217.

⁴⁶ Cauderlier, *L'Economie culinaire*, p. 236.

⁴⁷ Cauderlier, *L'Economie culinaire*, pp. 6-7.

⁴⁸ Cauderlier, *L'Economie culinaire*, p. 97.

⁴⁹ Cauderlier, *L'Economie culinaire*, pp. 105, 109 en 135-141.

⁵⁰ Cauderlier, *L'Economie culinaire*, p. 206.

⁵¹ A. Carême, *Le maître d'Hôtel français*. Paris, 1822, pp. 150-151.

⁵² Cauderlier, *L'Economie culinaire*, pp. 115, 129 en 185.

⁵³ Cauderlier, *L'Economie culinaire*, pp. 316-317.

⁵⁴ Cauderlier, *L'Economie culinaire*, pp. 312-313.



Na een slepende en pijnlijke ziekte overleed Cauderlier in Gent op zaterdag 29 oktober 1887. Hij werd “burgerlijk” begraven op het Westerkerkhof. Overlijdensbericht in *Flandre Libérale*, 30 oktober 1887.
(Universiteitsbibliotheek Gent, Fonds Vliegende Bladen).

Net zoals in andere landen was de invloed van de Franse gastronomie in België tijdens de negentiende eeuw groot. Het oeuvre van Cauderlier toont aan dat niet alle aspecten zomaar werden overgenomen, zeker niet met betrekking tot de burgerkeuken. Cauderlier had een haat-liefdeverhouding met de Franse (*haute*) *cuisine*. Hij had enerzijds veel bewondering voor de enorme traditie, verscheidenheid, fijnzinnigheid, maar anderzijds bekritiseerde hij zeer scherp en uitgesproken het luxueuze en verkwistende karakter van de *haute cuisine* zoals die werd gedictieerd door bijvoorbeeld Carême.

Cauderlier richtte zich naar de kleine burgerij; hij opteerde voor goedkope(re) ingrediënten en gemakkelijk(er) te bereiden recepten. De kokkin, de keukenmeid of zelfs de vrouw des huizes moesten in staat zijn om ze klaar te maken. Cauderlier droeg enorm bij tot de verspreiding van culinaire kennis en kooktechnieken in België en in die zin ook tot een zekere democratisering van de (burger)keuken.

De hoge verkoopcijfers (enkele bronnen noemen een aantal van 150.000 exemplaren) en de toch wel lange periode waarin zijn boeken ook na zijn dood werden heruitgegeven, bewijzen dat.

Ik heb geen idee hoe de Franse culinaire wereld reageerde op de kritiek en bemerkingen van Cauderlier. Werden zijn boeken besproken en becommentarieerd in de gastronomische tijdschriften? Vormden zij het onderwerp van discussie onder koks en gastronomen, in de salons? Het is voorlopig onduidelijk, maar misschien kan verder onderzoek hierop een licht werpen. In elk geval: Cauderliers oeuvre (of alleszins een deel ervan) was zeker gekend in Frankrijk, onder meer via de in Parijs verschenen herdrukken⁵⁵.

⁵⁵ En dat blijkt ook uit de bibliografie opgenomen in het compilatiewerk B. Guégan en R. Blondel, *La fleur de la cuisine française*. Parijs, 1921.

Dit artikel is de neerslag van een presentatie op het internationale congres "Gastronomie et identité culturelle française. Discours et représentations" (Parijs, 17-18 maart 2005). Een kortere Franse versie verschijnt tevens in de congresbundel onder redactie van Denis Saillard en Françoise Hache-Bisette

1. Archieven

Stadsarchief Gent, *Fonds Bouwdossiers*, nrs. 7942-7943, 8230, 8273-8274, 8498, 9531, 9820-9821, 10896, 10899, Q31882, C511879, C441882 et R131882.

Universiteit Gent, *Fonds "Vliegende Bladen"*, IM46, IC363 et IC52.

2. Kookboeken

B. (S. van Buynder), *De Belgische keukenmeid of de zorgvuldige huishoudster, gevolgd van de kunst om voor te snijden en de tafel te dienen*. Gent, z.d.

Bernardi, *L'Art de donner des bals et des soirées ou Le Glacier Royal. Contenant les meilleurs recettes pour faire des Glaces, Sorbets, Punch, Café, Chocolat, Thé, etc. Ouvrage entièrement neuf, utile aux gens du monde, et indispensable aux limonadiers, restaurateurs, confiseurs, maîtres d'hôtel, épiciers, etc.* Brussel, 1845.

A. Carême, *Le maître d'Hôtel français*. Parijs, 1822.

A. Carême, *Le cuisinier parisien, ou l'Art de la cuisine française au dix-neuvième siècle. Traité élémentaire et pratique des entrées froides, des socles et de l'entremets de sucre ; suivi d'observations utiles au progrès de ces deux parties de la cuisine moderne*. Gent, 1846, 4 volumes.

Cauderlier, *L'Economie culinaire*. Gend, 1861.

Cauderlier, *Het Spaarzame Keukenboek*. Gent, 1861.

Cauderlier, *Le livre de la fine et de la grosse charcuterie*. Gent, 1877.

Cauderlier, *La pâtisserie et les confitures*. Gent, 1874.

Cauderlier, *La cuisinière*. Gent, 1863.

Cauderlier, *Keukenboek*, Gent, 1864.

Cauderlier, *Les 52 menus du gourmet*. Gent, 1877.

P. Cauderlier, *La santé par les aliments pour vivre de 50 à 80 ans et plus*. Gent, 1882.

Jean de Gouy, *La cuisine et la pâtisserie bourgeoise à la portée de tous*. Brussel, 1895.

La cuisinière bourgeoise, suivi de l'office, à l'usage de tous ceux qui se mêlent de la dépense des maisons, contenant la manière de disséquer, connaître et servir toutes sortes de viandes. Nouvelle édition, augmentée de plusieurs ragoûts des plus nouveaux, et de différentes recettes pour les liqueurs. Brussel, 1808 (herdruk zonder vermelding auteur).

(Menon), *La cuisinière bourgeoise, suivi de l'office, à l'usage de tous ceux qui se mêlent de la dépense des maisons, contenant la manière de disséquer, connaître et servir toutes sortes de viandes. Nouvelle édition, augmentée de plusieurs ragoûts des plus nouveaux, et de différentes recettes pour les liqueurs*. Brussel, 1808.

Jef van Soen, *Groot keukenboek. Keus van voorschriften tot het toebereiden van allerlei spijzen*. Gent, 1908.

3. Eigentijdse, gedrukte bronnen

L'Art Culinaire, 31 oktober 1899, p. 17, themanummer: La Belgique gourmande.

K. Baedeker, *Belgien und Holland nebst dem Grossherzogtum Luxemburg. Handbuch für Reisende*. Leipzig, 1900.

J. Bradford, *Ghent guide, for the English traveller*. Gent, 1843.

D. Dujardin, *Nouveau guide des voyageurs dans la ville de Gand*. Gent, 1845.

Guide de Gand, contenant tous les renseignements utiles au voyageur, augmenté d'un plan. Gent, 1872.

Le cordon bleu: journal de procédés et de recettes culinaires, 1, 1893, p. 1.

A. Voisin, *Guide de Gand ou précis de l'histoire civile, monumentale et statistique des Gantois*. Gent, 1841.

4. Literatuur

J.-P. Aron, *Le mangeur du XIXe siècle*. Parijs, 1973.

E. Corcellet-Prévost, *L'épicerie fine au XIXe siècle: Chevet, Corcellet et les autres*, in B. Girveau (eds.), *A table au XIXe siècle*. Parijs, 2001, pp. 70-79.

D. Crauwels, G. Steps en J. Van Caenegem, *Cauderlier. Kok voor burger en koning (1812-1887)*. Leuven, 2005.

J. Decavele (red.), *Gand. Apologie d'une ville rebelle*. Antwerpen, 1989.

C. Demeulenaere-Douyère, *Thérèse, Frédéric, Eugène et les autres ou la destinée d'une famille de "gens de bouche" à Paris dans la première moitié du XIXe siècle*, *Bulletin de la Société d'histoire de Paris et de l'Île-de-France*, 1983.

B. Georges, *Antonin Carême 1783-1833*. Parijs, 1989.

B. Girveau (eds.), *A table au XIXe siècle*. Parijs, 2001.

J. Hannes, *Industrialization without development: some aspects of the history of Ghent*, in P. Kooij en P. Pellenberg (red.), *Regional capitals. Past, present, prospects*. Assen, 1994, pp. 9-18.

Diane 's Heeren, *Een kwestie van smaak*. Antwerpen, 1994.

M. en Ph. Hyman, *Livres et cuisine au XIXe siècle*, in B. Girveau (eds.), *A table au XIXe siècle*. Parijs, 2001, pp. 80-89.

E. Neirinck en J.-P. Poulain, *Histoire de la cuisine et des cuisiniers*. Parijs, 1988

E. Niesten, J. Raymaekers, Y. Segers en B. Woestenborghs, *La Belgique cuisine. Cauderlier et le siècle belge, 1830-1930*. Leuven, 2004.

J.R. Pitte, *Gastronomie française. Histoire et géographie d'une passion*. Parijs, 1991.

P. Scholliers, *Arm en rijk aan tafel. Tweehonderd jaar eetcultuur in België*. Berchem, 1993.

P. Scholliers, *L'invention d'une cuisine belge. Restaurants et sentiments nationaux dans un jeune état, 1830-1930*, in M. Bruegel en B. Laurieux (eds.), *Histoires et identités alimentaires en Europe*. Parijs, 2002, pp. 151-168.

P. Scholliers, *Anonymous cooks and waiters: Labour markets and the professional status of restaurant, café and hotel personnel in Brussels, 1840s-1900s*, *Food & History*, 2, 1, 2004, pp. 137-165.

Y. Segers, *Economische groei en levensstandaard. De ontwikkeling van de particuliere consumptie en voedselverbruik in België, 1800-1913*. Leuven, 2003.

Y. Segers, *Nutrition and living standards in industrializing Belgium (1846-1913)*, *Food & History* 2 (2004) pp. 165-180.

Y. Segers, *Economic growth and living standards. Private consumer expenditure and food consumption in Belgium, 1800-1913*, *The European Journal of Economic History*, in press (2005).

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

R. Spang, *The invention of the restaurant, Paris and modern gastronomic culture*. Cambridge (Mass.) en Londen, 2001.

D. van de Vijver, *Restaurants en gastronomie in Groot-Antwerpen omtrent de eeuwwisseling (1895-1910)*, dans *Europa aan tafel. Een verkenning van onze eet- en tafelcultuur*. Antwerpen, 1993.

J. Witteveen, *Aaltje and her publishers, Quaerendo*, 16, 1984, pp. 281-297.



Cauderliers raadgevingen om het werk in de keuken efficiënter te organiseren, het beklemtonen van netheid, properheid en hygiëne, groeiden mee uit tot het credo van de moderne keuken.

Hier impressies van keukeninrichtingen van enkele restaurants op de Wereldtentoonstelling te Brussel anno 1935.

(verzameling MIAT: *S^{ie} Bruxelloise du Gaz*. Fotoalbum *Exposition Universelle et Internationale de Bruxelles 1935*)

