

MET LEOPOLD II AAN TAFEL (ETEN EN DRINKEN VAN EEN RIJK BRUSSELS ECHTPAAR IN HET LAATSTE KWART VAN DE 19E EEUW).

Peter Scholliers

1. De (eet)cultuur van de bezittende klasse.

Koning Leopold II organiseerde een bal op 2 februari 1888. Een ongekend aantal «invités» kreeg 330 flessen champagne, 84 flessen porto, 52 flessen Larose, 25 flessen bourgogne en 14 flessen rum ingeschonken. Er werden 21 verschillende gangen opgediend, waaronder (en dit moet even in het Frans) «buissons de truffes», «mayonnaise de homards», «paté de foie gras de Colmar», «chapons rôtis» en «saumon à la ravigotte». Er werd afgerond met «marrons glacés», «punch à la Romaine», koffie en taartjes. Dat bal kostte 6500 F (goudfranken). Een mijnwerker moest voor dat bedrag toen zeven jaar en zes maanden werken.

In hetzelfde jaar, op 27 november, ontving de koning 75 genodigden waaronder kamerleden, ambassadeurs, hoge ambtenaren, kunstenaars en architecten. Zij kregen uitgelezen schotels voorgezet en onder meer oesters, forel, everzwijn, kippefilet en fazant. Champagne, Saint-Julien, sherry en château Lafitte moesten al dat lekkers doorspoelen. Dessertjes, koffie en cognac sloten het diner af. Dat dineetje kostte 2375 F. Een mijnwerker moest voor dat bedrag toen twee jaar en acht maanden werken.

Je kan de culinaire gewoonten van koningen, prinses presidenten -en rijk volk in het algemeen- op twee manieren bekijken. De ene, de meest gangbare, bestaat in het zich vergapen aan de culinaire hoogstandjes die deze kringen zich veroorloofden. De keuken wordt verheven tot Ware Kunst en eten en drinken wordt gezien als een uiting van verfijnde beschaving en geraffineerde smaak. Als je op die wijze kijkt naar de maaltijden van rijke mensen in het verleden, zie je alleen maar culinaire «faits divers», of een richtlijn voor de snobistische fijnproever van vandaag. Dat kan een column in een of ander weekblad en een geamuseerde lezer opleveren. Plaats je daarentegen de culinaire gewoonten van de «elite» binnen de maatschappelijke context, dan stuit je op een aantal vragen -de ene ernstig, de andere minder- die aansluiten bij belangrijke problemen uit de sociale en culturele geschiedenis. Konden maatschappelijke verschillen via de voeding worden onderstreept? Wat aten en dronken de rijke mensen

op een doordeweekse dag? Hoeveel besteedden zij daaraan? Gaven zij vaak feestjes? Hadden bourgeois een dikke buik, zoals is te zien op vele karikaturen uit de vorige eeuw? Veranderde de voeding van de rijken in de loop van de 19e eeuw? En zo ja, onder welke invloeden? In welke mate werden de culinaire gewoonten nagebootst door andere groepen en klassen?

Binnen dergelijke vraagstelling is het zinvol de eet- en drankgewoonten van een koning te bestuderen. Het gaat daarbij niet om de persoonlijke smaak van een man en zijn gezin, maar om een deel van het cultuurpatroon van de bezittende klasse. Ik neem daarbij aan dat de cultuur aan het hof de weerspiegeling is van de cultuur van de heersende klasse. Ik zie geen reden iets anders te veronderstellen, tenzij het hof totaal is afgesneden van de rest van de maatschappij. Dat was (en is) slechts uitzonderlijk het geval.

Bij de vorming van deze cultuur speelde het hof een belangrijke rol, hetzij als trendzetter, hetzij als «quick responder». Historici gingen debateren over de juiste rol van koning en hof bij de vorming van de cultuur. Zo bijvoorbeeld beweerden sommigen dat de culinaire traditie van een land gemaakt of vernietigd wordt door de al dan niet grote belangstelling van het hof voor goed eten en drinken. Nederland heeft vandaag geen grote culinaire faam omdat er lange tijd geen echt hof bestond en toen dat wel het geval was, de interesse voor eten er slechts matig was. Maar onze contreien hadden prinsbisschopelijke, hertogelijke en koninklijke hoven waar goed en veel werd gegeten ... en vandaar de rijkere gastronomische traditie in België. Was de koninklijke tafel werkelijk trendzettend voor de culinaire gewoonten van de onderdanen?

Belangrijker dan deze vraag is, te weten wat de koning at en, bijgevolg, hoe een belangrijke component van de cultuur van de dominante klasse zich heeft ontwikkeld. Ik wil hier twee aspecten uit het dagelijks leven aan het Belgische hof bekijken: de doordeweekse voeding en de feestmaaltijden. De informatie wordt geleverd door de keuken en de wijnkelder van Leopold II tussen 1865 en 1895.

2. De «consommation de la cave et de la bouche».

Prinses Stéphanie, dochter van Leopold II en Marie Henriette, schreef in haar memoires hoe smakelijk de keuken wel was aan het Brusselse hof: «onze keuken werd de uitmundendste van Europa genoemd». Zij herinnerde zich vooral de zoetigheden uit haar jeugd. «s Morgens waren er kleine, gesuikerde broodjes, «babas» en chocoladekoeken en «s middags snoepjes, gebakjes en allerlei andere suikerwaar. Daarvan mocht echter maar met mondjesmaat worden

geproefd om de kinderen zelfcontrole te leren. De memoires vertellen dat drie maal per dag werd gegeten, dat de koning tijdens het middagmaal (om half een) brieven en kranten las en dat de hoofdmaaltijd om half zeven 's avonds werd gebruikt. De maaltijden mochten niet te veel tijd in beslag nemen. De prinses heeft niet genoteerd wat precies werd gegeten.

De hofkok heeft dat laatste wel gedaan. Hij moest elke dag het menu van 's middags en 's avonds opschrijven, de rekeningen bijhouden en alles doorsturen naar de grootmaarschalk. Deze documenten werden bewaard(1). Het koninklijk «dèjeuner» was eenvoudiger dan het «diner». Het middagmaal bestond uit twee gangen en een dessert, de avondmaaltijd uit soep, drie gangen en twee desserts. Vis en wild werden zelden 's middags gegeten, maar schapen- en kalfsvlees dan weer wel. Rijst was ook iets voor het middagmaal, terwijl aardappels vooral 's avonds werden opgediend. Het menu van een gewone dag, bijvoorbeeld 24 september 1870, zag er als volgt uit:

dejeuner: *boeuf braisé garnie de légumes
épinards aux fleurs
chaudfroid de chevreuil (2)
gelée de groseille*

diner: *potage aux quenelles (3)
boeuf à l'anglaise
poulet à la milanaise
fonds d'artichauts à la lyonnaise
perdraux rôtis
parfait au café
compote de fraise.*

Ik ken niet de hoeveelheden die werden opgediend, noch weet ik of iedereen at van elke gang. Feit blijft dat hier toch rijkelijk werd getafeld met kip, wild, gevogelte en twee maal rundsvlees op een dag. Zoete desserts waren een «must». Gewoonlijk dronk het koninklijk paar een fles wijn en een fles bronwater per dag. Een chateau Lafitte (van 12 F) genoot de bijzondere belangstelling van de koning.

Veranderden de voedingsgewoonten aan het hof tijdens het laatste kwart van de 19e eeuw? Ik heb opgetekend welk voedsel werd

gegeten gedurende een maand in vier verschillende jaren en heb een «frequentietabel» gemaakt: hoeveel keer kwam een bepaalde voedingswaar («s middags en «s avonds) op tafel in enkele wintermaanden. Tabel 1 geeft, door middel van de verdeling in zes grote groepen, een algemeen overzicht. Wanneer bv. het cijfer «30» wordt vermeld, betekent dit dat een bepaalde soort voedingswaar een keer per dag werd gegeten. Wanneer er meer dan «30» staat, werd dus meer dan een keer per dag van de bewuste voedselsoort gegeten.

Tabel 1. Aantal vermeldingen van voedingswaren in de koninklijke menu's - grote groepen.

	1868	1871	1881	1888
vlees	43	44	68	116
wild	35	21	14	16
gevogelte	45	64	73	33
vis	0	7	10	19
groente	49	47	56	64
aardappels	12	29	31	15

Vleessoorten, gevogelte en vis kwamen alsmaar meer op tafel, maar er werd minder everzwijn, ree of haas gegeten. Groente stonden meer en meer op het menu. Aardappels werden aanvankelijk slechts 12 keer per maand gegeten, maar kwamen dagelijks op tafel in de jaren 1870. Interessant toch, deze stijgende consumptie van een knol die 150 jaar voordien als varkensvoer en arme-menseneten in onze contreien werd geïntroduceerd. Maar natuurlijk at de koning niet een bakje gekookte aardappels met wat azijnsaus, maar wel een «soufflé de pommes de terre», «pommes de terre parisiennes» en ... heel regelmatig «pommes frites». De aardappel werd, met andere woorden, pas dan in de hogere kringen gegeten wanneer de bereiding ervan verfijnd werd en veel werk en tijd vergde. Iets analoogs gebeurde bijvoorbeeld ook met spek (het «arme-mensenvlees»), dat als smaakmaker werd gebruikt bij roulades.

Laat ik de menu's wat meer in detail bekijken om de verschuivingen in de dagelijkse maaltijden aan het hof beter te leren kennen.

Tabel 2. Aantal vermeldingen van voedingswaren in de koninklijke menu's - gedetailleerde opgave.

	1868	1871	1881	1888
rundsvlees	29	29	47	55
schapenvlees	13	14	11	26
kalfsvlees	1	1	10	35
kip	28	56	56	21
ree	19	21	14	13
patrijs	13	19	9	4
aardappels	12	29	31	15
rijst	13	23	30	13
asperges	6	5	5	1
artisjokken	10	8	11	0
witlof	4	8	11	12
sla	7	6	9	12
truffels	3	0	1	1
oesters	0	0	1	7
tong	0	2	1	7

Runds-, schapen- en kalfsvlees vielen alsmaar meer in de smaak van de koning en de koningin. Rundsvlees kwam bijna twee keer per dag op tafel in 1888! Kip werd veel gegeten in de jaren 1870. Patrijs en ree waren aanvankelijk zeer geliefd (zoals ook everzwijn, fazant en eend), maar werden minder klaargemaakt op het einde van de jaren 1880. Oesters en tongfilets (en ook kreeft, zalm, tarbot en forel) werden eerst weinig of zelfs niet gegeten, maar kenden later alsmaar meer succes. Asperges en artisjokken werden aanvankelijk veel, maar later weinig gegeten. Maar men at gaandeweg een veel grotere variëteit groente. Er werd sla, witlof, tomaat, bonen, worteltjes, kool, spruiten, spinazie en erwten gegeten. Men vergisde zich niet in de aard van de verschuiving binnen de post «groente». Het is niet omdat sla, tomaat of erwten vandaag dagelijkse kost zijn, dat dit ook het geval was in de vorige eeuw. Het eten van elke soort groente (en fruit) gold zeer lang als een luxe. Groente en fruit waren immers vrij duur. Rond 1900 lag de minimumprijs van 1 kg tomaten bijvoorbeeld 50% hoger dan de prijs van 1 kg witbrood.

Waarop wijzen al deze verschuivingen? Veranderde de persoonlijke voorkeur van koning en koningin? Werd er van kok veranderd? Er kwam inderdaad een nieuwe «chef» in april 1880 (een

zekere Jules Quenon, een Fransman die voordien bij de comte de Bryas werkte). Maar zelfs indien de smaak van de koning veranderde of de kok werd vervangen, denk ik toch dat de verschuivingen dieperliggende wijzigingen aantonen. Ook de onfortuinlijke zus van Leopold II, keizerin Charlotte(4), at gaandeweg minder wild en «chique» groente, maar meer kip, rundsvlees, tomaten en sla. Zelfde veranderingen deden zich ook voor (maar iets vroeger) aan het Franse en het Engelse hof.

Daarvoor bestaan meerdere verklaringen. De keuken aan de Europese hoven zou «beschaafder» zijn geworden. Vanaf het einde van de 18e eeuw werd gepoogd de associatie tussen het voedsel en de grondstof (en dan vooral het dier) van de tafel te bannen. Vlees van wild kwam vaak in onversneden vorm op tafel, bv. geroosterd aan 't spit, en het was zeer duidelijk wat men at. Maar bij voorgesneden runds- of kalfsvlees, overgoten met één of andere saus, was dit veel minder het geval. N.Elias en S.Mennell hebben het in dat verband over het «civilisatieproces», met andere woorden, het creëren van een groeiende afstand tussen de natuur en de cultuur. Dit deed zich niet alleen voor op het vlak van de voeding, maar ook op dat van de wooncultuur, de ontspanning en de omgangsvormen. Met betrekking tot dit laatste, werd het gedrag van de eters (en van het omvangrijke dienstpersoneel) gereguleerd door een uiterst strikte étiquette, die enige losheid aan tafel in geen enkel geval toestond. In chique kringen werd weinig gelachen tijdens de maaltijd.

De hoge consumptie van wild, gevogelte en bepaalde groenten tijdens de eerste helft van de 19e eeuw is in feite nog een spoor van het pre-industrieel voedingspatroon van de elite. Lodewijk XIV at bijvoorbeeld ontzettend veel en duur voedsel, dat niet buitengewoon verrijkt bereid was. De meesterkoks en hun «haute cuisine» brachten daarin verandering tijdens de jaren 1790-1810: de elite begon minder volumineus te eten, maar zocht meer afwisseling in nieuwe produkten, smaken, sausen en combinaties. Lapidair gezegd: men was de artisjokken ben en men begon worteltjes in roomsaus te appreciëren. Het was de tijd van de ingewikkelde «pièces montées», die uren bereiding vergden; het was de tijd van de «chicorée à la crème» en de «épinards au velouté».

Dit zoeken naar nieuwe culinaire ervaringen had slechts zijdelings iets te maken met de verfijning van de smaak; het ging vooral om de uitbouw van een identiteit en het trekken van sociale grenzen. De nieuwe sociale klasse die aan de macht kwam (de zakendoende

burgerij) zocht een eigen identiteit in een eigen levensstijl. Die klasse wilde niet weten van de barokke, overdadige cultuur en keuken van de adel. Zij streefde naar soberheid en verfijning: classicisme niet alleen in de architectuur maar ook in de keuken.

In tegenstelling tot de pre-industriële tijd, bood de 19e eeuw bovendien andere mogelijkheden om maatschappelijke grenzen te trekken en bleef er voor eten en drinken minder tijd over. Tot circa 1800 moest je een fortuin bezitten en veel tijd hebben voor je schranspartijen kon inrichten. Maar vanaf de vroege 19e eeuw ontwikkelden zich andere interesses en werd het begrip «tijd» anders bekeken. Het maken van reizen, het zaken doen, het bouwen van riante huizen, het kopen van kunst, het behartigen van koloniale belangen, het zich inlaten met «goede werken» of het aanleggen van nieuwe, dure stadswijken zijn voorbeelden van andere, tijdrovende mogelijkheden om de sociale positie, de groepsidentiteit en het succes te affirmeren. Rijkelijk tafelen was toen niet langer DE manier om rijkdom en succes te etaleren.

Het «nieuwe» eetpatroon aan het Brusselse hof in de jaren 1870 getuigde van al deze veranderingen. Meteen wordt duidelijk welke de functie werd van de hofcultuur in de 19e eeuw. In de pre-industriële tijd gaf het hof de trend aan die werd opgepikt door de onmiddellijke omgeving van het hof en doorgegeven aan (en gecopiëerd door) de adel en de hoge burgerij. Toen was de cultuur aan het hof nog de dominante cultuur. In de loop van de 19e eeuw werd de dominante cultuur elders gemaakt en meer bepaald in kringen van de industriële en financiële bourgeoisie. Anders gezegd: vanaf de 19e eeuw genoot niet de kok van het hof de beste reputatie, wel de kok van de familie de Rotshild.

De keuken van het hof pikte uiteraard in op de veranderingen in de dominante (tafel)cultuur. Daar ligt precies de relevantie van de studie van de menus van de koning. Zoals gezegd, gaat het niet om de culinaire voorkeur en eigenaardigheden van een rijk echtpaar, maar om de weerspiegeling van veranderingen in de dominante eetcultuur van de 19e eeuw. Zo de keuken van het hof niet langer de toon aangaf, kreeg zij toch een nieuwe functie, met name het verspreiden (of «propageren») van de dominante eetcultuur. Dat gebeurde door middel van de vele galadiners en bals aan het hof.

3. Feestjes van een rijk echtpaar.

In het laatste kwart van de 19e eeuw gaven koning en

koningin gemiddeld 20 galadiners per jaar waarop gemiddeld 50 mensen werden uitgenodigd. Elk jaar konden er dus zo'n 1000 lieden de benen strekken onder de koninklijke tafel. Het grootste aantal diners werd gegeven rond 1875 met meer dan 35 diners per jaar, waarop gemiddeld 60 mensen aanzaten. Toen konden 2100 genodigden proeven van de keuken van het hof. Tussen 1868 en 1900 schoven welgeteld 32.841 «invités» bij de koning aan. Wat aten en dronken zij en wie waren zij?

Galadiners waren natuurlijk de gelegenheid bij uitstek om iets speciaals op tafel te zetten. Op 9 juli 1868, 's middags, zaten 33 genodigden rond de hoftafel. Er werd begonnen met een zalm «sause hollandaise», daarop volgde runds- en schapenvlees, filets van reebok «à la parisienne» en voor de spijsvertering een sorbet van aardbeien. Vervolgens kalkoen met artisjokken en fijne erwten en als dessert een vruchtensla met champagne en een «napolitain garni». Noch rijst, noch aardappels. Er werden 13 flessen wijn gedronken (Lafitte, Saint-Julien, Haut Sauterne), twee flessen port, twee flessen sherry en acht flessen champagne: een totaal van 25 flessen voor 33 invites.

Later, vanaf het einde van de jaren 1870, ontving de koning liever 's avonds. Dat betekende dat de galadiners uitgebreider werden ('s avonds werden altijd meer en beter gegeten, ook met betrekking tot de dagelijkse maaltijden). Een menu van 24 januari 1881, voor 52 aanzittenden, zag er als volgt uit:

Potage julienne aux quenelles
 Potage crème d'orge à l'allemande
 Huitres d'Ostende
 Bouchées à la reine
 Saumon
 Filet de boeuf à la Chipolata(5)
 Filtes de chevreuil, purée de champignons
 Suprême de poulet à la perigord
 Mousse d'écrevisses à la cardinal(6)
 Punch à la romaine
 Artichauts à la lyonnaise
 Petits pois à la française
 Bécasse rotis
 Paté de foie gras de Colmar
 Pudding à la Royale
 Moscovite à l'orange

Glace groseille
Glace café, moka
desserts - café.

Daarbij werden niet minder dan 46 flessen wijn en 27 flessen champagne ontkurkt (elk had dus bijna anderhalve fles drank). De feestmaaltijd bevatte «klassiekers» zoals oesters, reebok en artisjokken, maar bevatte ook een aantal «nieuwkomers» zoals kreeft en een koninginnehapje. Aardappels of rijst ontbraken nog steeds. Men kan moeilijk gewagen van «vereenvoudiging» of «verfijning» ten opzichte van de jaren 1860, zoals kon worden genoteerd met betrekking tot de dagelijkse menus aan het hof. Het verschil tussen het menu uit 1868 en 1881 wordt vooral verklaard door het feit dat nu eens “s middags en dan “s avonds werd gedineerd.

Maar als het galadiner van 1881 wordt vergeleken met een galadiner dat Karel van Lorreinen in de 18e eeuw gaf, blijkt de (relatieve) vereenvoudiging van het feestmenu van Leopold II. Honderd jaar eerder waren er zes soorten soep, 26 «entrées», zes «relevés», 18 «rôtis», zes «gros plats d'entremets» en acht «petit plats d'entremets». Naast kip, patrijs en schapenvlees was er everzwijn, haas, kalfsvlees, eend, duif en fazant. Maar het lijkt wel dat de bereiding eenvoudiger was in de 18e eeuw. «A la ...» stond veel vaker vermeld in de 19e eeuw, wat laat veronderstellen dat er toen een of andere saus of een combinatie van voedingsprodukten mee was gemoeid. Het menu van Karel van Lorreinen vermeldde dat niet. Het «civilisatieproces» deed zich dus ook voor onder de vorm van verfijning en versobering van de koninklijke feestmaaltijd: er werd minder maar beter en gevarieerder gegeten.

Wie waren de genodigden van Leopold II? De «registres des diners» vertellen precies wie wanneer was geïnviteerd. Er was altijd een vaste kern van eters die bestond uit de koning en de koningin, de Graaf van Vlaanderen en zijn echtgenote plus een groepje dat varieerde van vier tot acht lieden (waaronder de grootmaarschalk, de adjudant van het paleis en hofdames). Deze kerngroep werd uitgebreid met verschillende mensen naargelang van de gelegenheid. Wanneer een hoge buitenlandse gast werd ontvangen, werden leden van het diplomatiek korps, ministers en militairen gevraagd. Bij het bezoek van de koning van Portugal bijvoorbeeld, op 14 september 1886, waren er 80 invités waaronder zeven Belgische ministers met hun echtgenotes, drie ministers van state, 15 hoge militairen, enkele edellieden, de

pauselijke nuntius en leden van ambassades.

De groep van genodigden was veel minder select bij andere gelegenheden. Op 7 april 1870 bijvoorbeeld, leek het hof wel een open-deurdag voor de Brusselse bestuurlijke en artistieke kringen te organiseren. 82 genodigden schoven aan: naast de kerngroep waren er ministers, de gouverneur van Brabant, de arrondissements-commissaris, de burgemeester, schepenen en gemeenteraadsleden, de gemeentesecretaris, de stadsarchivaris en -architect, de commandanten van de burgerwacht en de brandweer (allen van de stad Brussel), schilders, graveerders, architecten, componisten, directeurs van bibliotheken, musea en archieven. Het ging toen om specifieke kringen uit de sfeer van ideologie en reproductie.

Een alfabetische lijst uit 1906 noteerde alle regelmatige aanwezigen op de diners van het hof. Naast leden van het diplomatiek korps, senatoren en kamerleden waren er vertegenwoordigers van het hof van cassatie, het parket, het hof van beroep, gemeente- en provincieraden, de «Académie royale de médecine», de Nationale Bank en de Société Générale, de regering, de hoogste ambten van de ministeries, de schone en toegepaste kunsten, schepencolleges, het leger, de rijkswacht en de kerk. Het ging daarbij vooral om mensen uit het Brusselse. Zo bijvoorbeeld waren de burgemeesters van Anderlecht en Schaarbeek regelmatig te gast op het paleis dan hun collega's uit Antwerpen of Luik. Vermeldenswaard is ook dat de pastoors van Laken en van Sint-Joost op de lijst van regelmatige gasten stonden.

Het uitnodigen van mensen «uit het volk» (in feite vertegenwoordigers van de bourgeoisie en het establishment) op galadiners van het hof, was de gelegenheid om de hofcultuur aan een ruimere kring mensen te leren kennen. Hun aanwezigheid bevestigt de nieuwe rol die ik aan het hof in de vorming van de 19e eeuwse dominante cultuur heb toebedeeld: het hof was niet langer de trendsetter, maar werd de verspreider en consolidator van nieuwe trends, die in eerste instantie tot stand kwamen in milieus van de industriële en financiële burgerij. Mijn indruk is dat de hofkeuken vlug op nieuwe trends inpikte tot in de jaren 1870, maar conservatiever werd naar het einde van de 19e eeuw toe. Deze eigenschap werd wellicht versterkt in de loop van de 20e eeuw.

4. De kost van de koninklijke keuken.

De «dépenses de la bouche» bedroegen 365.685 fr. in het jaar 1876. Dat was op één jaar na (1847) de hoogste som die aan voedsel werd besteed door het hof. Een galadiner kostte 25 fr. per persoon in de jaren 1880. De wijn noch de wedden van de kok en het dienstpersoneel waren daarbij inbegrepen. Een fles chateau Lafitte was 12 fr. waard. 33 genodigden dronken voor 173,5 fr. wijn tijdens een dineetje in juli 1868. Wat betekenden zulke sommen? Was de koninklijke keuken duur? Werd er bespaard tijdens dure jaren of zat de grootmaarschalk niet in met de prijschommelingen van drank en voedsel?

Ik bekijk eerst de totale voedingsuitgaven per jaar. Ik beschik over de «dépenses de la bouche» van 1840 tot 1882 (grafiek 1). De uitgaven liepen zeer hoog op tijdens de jaren 1840 en 1870, maar waren laag tijdens de jaren 1850, 1860 en 1880. Niet de prijschommelingen van het voedsel hebben in de eerste plaats de evolutie van

grafiek 1. Voedingsuitgaven aan het hof.

de uitgaven bepaald, hoewel de duurre tijdens de crisisjaren 1840 (en de lage prijzen uit de jaren 1860) een invloed hadden op de totale uitgaven. Het aantal galadiners heeft de totale voedingsuitgaven van het hof in veel sterkere mate bepaald. Het aantal diners en het aantal geïnviteerden is gekend vanaf het jaar 1868. De fikse stijging vanaf 1872 is uitsluitend te verklaren door de snelle toename van het aantal invités aan het hof: van gemiddeld 748 per jaar in 1868/69, naar 1.229 in 1870/74 tot 1.610 in 1875/79. Dat was meer dan een verdubbeling in een decennium. De steile val van de voedingsuitgaven na 1879 heeft te maken met de afname van het aantal diners en genodigden (910 in 1880/84). Wellicht is de evolutie van de voedingsuitgaven ook in vorige decennia in eerste instantie bepaald door het aantal feestjes en was de prijschommeling slechts een bijkomende verklarende factor. Met andere woorden, het hof bekommerde zich weinig of niet om de prijs van kip, zalm of asperges. Dat betekent nochtans niet dat kommerloos met geld gegooid werd. Uit de archiefstukken van het paleis blijkt dat de rekeningen nauwkeurig werden nagekeken: soms werd rekenschap gevraagd over bepaalde bestedingen, terwijl vaak lijsten werden opgesteld waar de prijzen van een vorig jaar werden vergeleken met die van het lopende jaar. Dit kan niet worden beschouwd als «spaarzaamheid», maar eerder als «oplettendheid». Deze laatste eigenschap bestond ook bij de negentiende-eeuwse zakendoende bourgeoisie en contrasteerde met de barokke verspilzucht van de pre-industriële elite.

Een ander aspect: wat betekenden de uitgaven voor voeding aan het hof vergeleken met de voedingsuitgaven van arbeidersgezinnen? Wat betekenden de hofuitgaven in vergelijking met het loon van een arbeider? Hoeveel gewone lieden konden worden gevoed met wat op een avond tijdens een galadiner aan het hof werd gegeten en gedronken? Uit budgetenquêtes van de 19e eeuw kan worden afgeleid dat een arbeidersgezin van zes tussen 1,5 F (jaren 1850) en 3,5 F (jaren 1880) dagelijks aan voeding en drank uitgaf. Aan het Belgische hof bedroeg de «prix de revient de la journée de nourriture» zo'n 10 F in de jaren 1870. Drankuitgaven zaten daar niet in. Leopold II dronk graag een chateau Lafitte van 12 F per fles (of een Saint-Julien van 9 F). Dit brengt de dagelijkse uitgave aan het hof voor voeding en drank op ongeveer 20 F, hetzij bijna zes maal meer dan wat gezinnen van arbeiders aan voeding besteedden. Anders gezegd: zes arbeidersgezinnen konden dagelijks worden gevoed met de som die het koninklijk paar elke dag gebruikte voor voeding en drank.

Dergelijke conclusie wordt nog scherper gesteld als de

vergelijking wordt gemaakt tussen de prijs van een galadiner en de dagelijkse voedingsuitgave van een arbeidersgezin. In de jaren 1880 bedroeg de prijs van een galadiner 25 F per persoon, ongeacht wat werd bereid. De drank was daar niet bij inbegrepen. Op 27 november 1888, naar aanleiding van het diner van de senaat, zaten 75 dames en heren rond een tafel in het paleis. Zij dronken wijn, champagne en «pousse café» ter waarde van 500 F. Hun dineetje kostte 1875 F. De totale kost bedroeg dus 2375 F voor 75 mensen, of 32 F per persoon. Bijna tien arbeidersgezinnen met elk zes leden konden eten en drinken voor de prijs van wat één invit e op  en avond verbruikte.

De scherpe sociale verschillen tussen arm en rijk kunnen nog op een andere manier worden verduidelijkt. Een galadiner kostte ongeveer 32 F per persoon. Het gemiddeld loon van een volwassen arbeider bedroeg toen (volgens de industrietelling van 1896) 3,26 F per dag. Een arbeider moest dus bijna tien dagen werken om de consumptie van  en persoon op  en avond te betalen. Wilde hij de volledige avond voor zijn rekening nemen en de 75 genodigden van 27 november 1888 trakteren (7), dan moest hij daarvoor 710 dagen ononderbroken werken. De grootste kost was de organisatie van een bal. Zoals gezegd in de inleiding van deze bijdrage, kostte het bal van 2 februari 1888 niet minder dan 6.500 F. Een relatief goed betaalde mijnwerker moest daarvoor zeven jaren en zes maanden werken, of 2.103 dagen aan een stuk door.

Een laatste indicator van de ongelijkheid kan worden gevonden in de structuur van de bestedingen. De uitgaven van de grote posten worden in percenten omgezet(8). Mensen met een laag inkomen spenderen verhoudingsgewijze veel meer aan de basisbehoeften dan mensen met een hoger inkomen. Arbeidersgezinnen geven veel geld aan brood en aardappels, maar weinig aan zuivel en vlees; bij rijke gezinnen was dit natuurlijk net andersom. Volgende tabel bewijst dit overduidelijk:

Tabel 3. Procentuele uitgaven voor voeding van arbeidersgezinnen en van de koninklijke familie, circa 1875.

	arbeiders	koning
brood, meel, koeken	38,4%	25,8%
boter, melk, eieren	18,7%	39,9%
vlees	12,0%	26,4%(9)
aardappels	15,8%	2,2%
varia (10)	15,1%	5,7%
	100 %	100 %

Aan het hof werd verhoudingsgewijze twee maal zo veel aan zuivel en vlees uitgegeven dan door arbeiders; deze laatsten gaven dan verhoudingsgewijze meer uit aan brood, aardappels en allerlei kruidenierswaren.

5. Dominante cultuur en voedselverbruik.

Enige conclusies. Ik bekeek de voedselconsumptie aan het hof van Leopold II om iets te leren over de vorming en consolidatie van de cultuur van de dominante klasse in de 19e eeuw. Het is duidelijk: deze klasse at veel, goed en duur. In een periode waarin hongercrissen elk moment konden uitbarsten en er honderden hongerende mensen rondzwierven, zaten de rijken ongegeneerd, als vanzelfsprekend en met misprijzen voor het «volk», aan stijlvol gedekte tafels in verlichte en verwarmde zalen te genieten van champagne, wijnen en uitgelezen spijzen. Eten betekende voor de dominante klasse -en duidelijk ook voor het hof- veel meer dan gevoed zijn: het ging om een verfijnd spel dat een van de hoofdcomponenten vormde van de dominante cultuur. De keuken was een middel om sociale grenzen af te bakenen en een identiteit voor zichzelf en de klasse te creëren. Het cultiveren van «de goede smaak» en de «haute cuisine», de hoge consumptie van zoetigheden en alcohol, het gevarieerder eten (bv. meer soorten groente) en het ingewikkelder koken (bv. de bereidingswijzen van aardappels aan het hof) moeten in dit kader worden gezien.

Als de (eet)cultuur van 19e eeuwse dominante klasse wordt vergeleken met die van de pre-industriële elite, blijkt tegelijkertijd een versobering en verfijning. Deze verschuiving wordt omschreven als onderdeel van het «civilisatieproces». Maar in feite ging het om meer dan een onomkeerbaar beschavingsproces van «de mens»: het ging in eerste instantie om de verschuiving van de economische en politieke macht van de ene klasse (de adel en de handeldrijvende burgerij) naar een andere klasse (de industriële en financiële bourgeoisie). Dit had als gevolg dat de dominante cultuur andere uitingen en vormen kreeg. Dat was het geval met betrekking tot de kunst en de architectuur (barok «vervangen» door classicisme en later romantiek) en met betrekking tot de keuken. De eetcultuur aan het hof van Leopold II getuigde van deze fundamentele maatschappelijke veranderingen. De rol van de vorst en het hof bestond niet langer in het creëren van een nieuwe (eet)trend zoals in vroegere eeuwen, maar wel in de verspreiding ervan. Naarmate de politieke krachtsverhoudingen verschuiven en het gewicht van de kroon lichter wordt, lijkt het hof wel trager in te pikken

op nieuwe culturele en culinaire trends. Zouden de recente politieke daden van koning Boudewijn een revival van de hofkeuken inluiden?

Beknopte literatuurlijst:

- J.P.ARON, *Le mangeur du XIXe siècle*. Parijs, 1973.
 W.BORN, *Eten door de eeuwen heen. De geschiedenis van de culinaire cultuur*. Baarn, 1989.
 J.BURNETT, *Plenty and want. A social history of diet in England from 1815 to the present day*. Londen, 1979.
 J.P.CHALINE, *Les bourgeois de Rouen. Une elite urbaine au XIXe siècle*. Parijs, 1982.
 J.A.DE MOLINA, «La vie bourgeoise a Bruxelles au XVIIIe siècle». in: *Les lignages de Bruxelles*, 1969, 141-146.
 G.H. DUMONT, *La vie quotidienne en Belgique sous le regne de Leopold II*. Parijs, 1974.
 N.ELIAS, *The court society*, New York, 1983.
 J.GOODY, *Cooking, cuisine and class*. Cambridge, 1982.
 S.MENNELL, *All manners of food. Eating habits in England and France from the Middle Ages to the present*. Oxford, 1985.
 L.MOULIN, *Europa aan tafel. Een cultuurgeschiedenis van eten en drinken*. Antwerpen, 1988.
 P.SCHOLLIERS, «Sociale ongelijkheid en voedselconsumptie sedert 1850», in: A.DE KNECHT-VAN EEKELLEN, ed., *Voeding in onze samenleving in cultuurhistorisch perspectief*, Alphen aan de Rijn, 1987, 68-92.
 R.TANNAHILL, *Food in history*. St.-Albans, 1975.
 M.VAN DEN BERG, «De adel in de 18e eeuw: een leisure class?», in: J.VERBESSELT, e.a., *De adel in het hertogdom Brabant*, Brussel, 1985, 143-183.

(1) *Koninklijk Archief, Archief van de Grootmaarschalk van het Hof. Regering van Leopold II, 1868-1909. Met bijzondere dank aan dhr. G.Janssens, archivaris.*

(2) *Een «chaud-froid» is een koud gerecht op basis van wild of gevogelte, opgediend in mayonnaise of gelei.*

(3) *Een «quenelle» is een vleesballetje (Duits: knoedel).*

(4) *Charlotte, de zus van Leopold, huwde Ferdinand-Maximiliaan van Oostenrijk en werd keizerin van Mexico. Haar echtgenoot werd terechtgesteld, zij vluchtte naar Italië, kreeg een kind en werd bovendien gek verklaard. Zij kwam terug naar België, waar zij haar dagen sleet in de*

kastelen van Tervuren en Bouchout.

(5) *«A la chipolata»: een ragout van ajuin en kruiden.*

(6) *«A la cardinal» : opgediend met gevogelte ? («cardinal» is een roodpluimige vogel uit Noord-Amerika).*

(7) *Natuurlijk een volkomen absurde hypothese, maar bruikbaar bij het evalueren van de koninklijke uitgaven. Toch een grappige idee: een arbeider die een galadiner aan het hof zou bekostigen. In feite deed (en doet) hij dit wel, niet rechtstreeks maar via overdrachten langs directe en indirecte belastingen.*

(8) *Er wordt dus geen rekening gehouden met de absolute sommen, noch met de verschillende kwaliteit. Op basis van dergelijke berekeningen formuleerde de Duitse statisticus E.Engel de eerste «consumptiewet».*

(9) *Deze post bevat vlees, wild en gevogelte.*

(10) *Deze post bevat groente, kruiden, vetstoffen, koffie, suiker, deegwaren etc.*