

Het is voorts een zwakte van het boek, dat inzichten die de auteur kennelijk van belang acht, niet altijd worden toegelicht. Het 'systeem van maandelijks fondsentoeijzing' vormde 'een wezenlijke breuk met het verleden' schrijft hij (72). Maar onduidelijk blijft waarin dan precies het verschil lag met het oude systeem van de Staten van Oorlog, waarin uitgaven immers eveneens op maandbasis werden begroot. Elders is hij plompverloren van oordeel dat er tussen 1798 en 1801 sprake was van een 'te uitgebreid (sic!) kiesrecht' (275). Hij verbaast zich ten slotte bijvoorbeeld uitdrukkelijk over het grotere aantal uit Amsterdam dan uit Den Haag afkomstige ambtenaren, maar corrigeert niet voor het feit dat het inwonertal van Amsterdam een veelvoud was van dat van Den Haag.

Zijn minutieuze onderzoek heeft de schrijver ten slotte nog in staat gesteld een aardige impressie te geven van de dagelijkse gang van zaken op het departement in zijn periode aan het slot van zijn boek.

Wantje Fritschy

H. Berg, Th. Wijsenbeek, E. Fischer, ed., *Venter, fabriqueur, fabrikant. Joodse ondernemers en ondernemingen in Nederland 1796-1940* (Amsterdam: NEHA, 1994, 207 blz., ISBN 90 71617 82 3).

Bij het Joods historisch museum bestond al sinds zijn oprichting in 1987 de wens om eens stil te staan bij de emancipatie van de joden sinds de burgerlijke gelijkstelling van 1796. Het bleek dat er over de negentiende eeuw te weinig onderzoek was gedaan om een zinnige tentoonstelling op te zetten. In de loop van 1991 kwamen Joel P. Wyler en zijn broer Daniel C. Wyler met het verzoek of er binnen het museum ruimte was voor een onderzoek naar het belang van de joodse ondernemers en ondernemingen in de Nederlandse economische ontwikkeling. Sinds kort vormen de resultaten hiervan een onderdeel van de vaste collectie. Dit is een welkome aanvulling op de uitgebreide aandacht die het museum al geeft aan de religieuze gebruiken binnen het jodendom en de verschrikkingen van de holocaust. De tentoonstelling is zeer overzichtelijk opgezet met een speciaal accent op enige bekende joodse industriëlen. Naast foto's toont ze ook allerlei paraphernalia, zoals zwemkleding en oud verpakkingsmateriaal.

Volgens de catalogus die bij deze expositie gemaakt is, zijn deze uitkomsten onverwacht en verrassend te noemen. Het gaat hier dan ook om een praktisch onontgonnen gebied. De eerste drie bijdragen doen een poging het geheel in een theoretisch kader te plaatsen. Zo komt men tot de conclusie dat begrippen als 'typisch joods', 'jood' en 'ondernemer' moeilijk te definiëren zijn en dat de uiteindelijke rol van joden in de Nederlandse economie te relativiseren valt. Volgens een van de auteurs heeft deze theorievorming dan ook slechts heuristische waarde, in de zin dat ze alles in de context plaatst. Niet bepaald de schokkende uitkomst, die ons in het voorwoord beloofd was.

Ook de daarop volgende zeven bijdragen, die de joodse praktijk weergeven, zijn weinig verrassend. Ondanks de vrijheid om na 1796 een beroep te kiezen naar eigen inzicht, kozen vele joden toch voor functies in die sectoren, waar ze al traditioneel of vanuit godsdienstig oogpunt veel ervaring hadden. Deze werden vroeger niet door gilden gecontroleerd en stonden al voor de burgerlijke gelijkstelling open voor joden. De verschillende artikelen vormen dan ook min of meer een opsomming van elk groot joods bedrijf in voorspelbare branches als de textielnijverheid (Salomonson), het grootwinkelbedrijf (De Bijenkorf, HEMA en Bonneterie), de bankiers- en effectenhandel, het diamantvak, de grafische wereld, de metaalindustrie en

-handel, en de voedings- en genotmiddelenindustrie (Van den Bergh, Hartog en Zwanenberg als voorlopers van UNILEVER met produkten als Blue Band en Unox). De rol van joden in de Nederlandse handel en landbouw is niet besproken, omdat ze als onderwerp te omvangrijk was.

Het is evident dat er nog steeds veel onderzoek gedaan moet worden, wil er uit deze lijsten duidelijke conclusies getrokken kunnen worden, een feit dat ook door de verschillende auteurs beaamd wordt. Verdere monografieën of bedrijfsgeschiedenissen zijn hier misschien op zijn plaats. Het belang van deze catalogus ligt in het feit, dat er een eerste poging tot inventariseren werd ondernomen. Tenslotte bevat deze catalogus nog een curriculum vitae der auteurs, een lijst van de geraadpleegde archieven, een omvangrijke bibliografie en een handig namenregister.

M. H. van Kuik

P. Scholliers, *Arm en rijk aan tafel. Tweehonderd jaar eetcultuur in België* (Berchem: EPO, Brussel: BRTN educatieve uitgaven, 1993, 288 blz., Bf995,-, ISBN 90 6445 726 3 (EPO), ISBN 90 5114 032 0 (BRTN)).

Het ontstaan van moderne nationale eetculturen in het Westen is in het laatste decennium steeds vaker onderwerp van historisch onderzoek. Werken in dit genre over Engeland, Frankrijk en Duitsland vullen gemakkelijk enkele boekenplanken en zelfs aan de Nederlandse eetgewoonten zijn enkele studies gewijd. Peter Scholliers heeft nu over de Belgische eetcultuur een boeiende en degelijk onderbouwde geschiedenis geschreven. Studies die de ontwikkeling in de keuken sinds 1800 tot onderwerp hebben, maken zonder uitzondering melding van de aanvankelijk grote kloof tussen de sociale klassen. John Burnett was op dit gebied pionier met zijn *Plenty and want* uit 1966, dat over de Engelse contrasten aan tafel in deze periode gaat. Ook Scholliers benadrukt dat met de komst van de industriële revolutie, in België veel vroeger dan in Nederland, het onderscheid in levenspeil tussen rijken en armen toenam. Daardoor werden de maaltijden voor enkelen buitengewoon weelderig en voor velen nog schameler dan ze al waren. Ondernemers grepen hun kans en vergrootten hun rijkdom. Zij konden zich lekkernijen permitteren en aten naast een overvloed aan tarwebrood, vlees, melk en boter, ook kaas, fruit en chocolade. Degenen die hun arbeidskracht moesten verkopen, de arbeiders op het land en in de nieuwe fabrieken, kregen er een hongerloon voor terug en moesten het doen met roggebrood en aardappelen en soms hadden ze letterlijk niets. 'Het is een gekend verhaal', zegt Scholliers zelf.

Wat dit boek bijzonder maakt is naar mijn smaak de consequente verbinding van wat mensen aten en dronken aan gegevens over de economische golfbewegingen. Zo concludeert de auteur op basis van huishoudrekeningen van vooraanstaande families, gegevens over de conjunctuur en onder meer de handel in dure voedingsmiddelen, dat de economische bloei in België rond 1860 een vernieuwing ('culinaire restauratie') in de burgerlijke eetcultuur met zich meebracht. Deze bestond in een vervanging van veel en zwaar eten, bijvoorbeeld van vlees, door een meer gevarieerde en verfijnde voeding: een "civilisering' van de dagelijkse keuken' (61). Rond dit tijdstip begonnen in gegoede gezinnen ook de uitgaven aan bier te dalen en die aan wijn te stijgen; aan deze laatste drank gaf men een bedrag uit waar een katoenwever het hele jaar voor moest werken. Nog interessanter tot nu toe weinig onderzocht, is de geschiedschrijving van de opkomst en verbreiding van de restaurants. Deze gelegenheden waar men buitenshuis kon eten, gingen een prominente plaats innemen in het spel van zien en gezien worden van de Brusselse bourgeoisie in de negentiende eeuw. De sociale status kon nu ook door diners buiten de beslotenheid van de eigen woning bevestigd en gehandhaafd worden. Het restaurant was