

-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

bovendien zo'n succes dat de culinaire ontwikkeling zelf er in belangrijke mate door werd beïnvloed. Alleen al deze hoofdstukken maken het boek de moeite waard.

Scholliers presenteert een grote en uiteenlopende hoeveelheid gegevens om zijn vraagstelling, wie at wat, waar en wanneer en hoeveel kostte het voedsel, te beantwoorden. In de drie delen van *Arm en rijk aan tafel* beschrijft hij de tijdvakken 1800-1870, 1870-1945 en 1945-1990 en behandelt daarin de eetgewoonten van 'bourgeoisie' en 'arbeidersklasse' per periode ieder afzonderlijk. Elk deel opent met een kort overzicht van de belangrijkste economische en sociale ontwikkelingen, waardoor volgens de auteur eetculturen als aspect van het dagelijks leven in de eerste plaats worden bepaald. In drie epilogen laat hij nog eens duidelijk zien hoe deze samenhangen eruit zien en hoe ze geïnterpreteerd moeten worden: in termen van de sociale ongelijkheid tussen Arbeid en Kapitaal. Deze 'onderliggende fundamentele veranderingen' voltrokken zich in heel West-Europa en België staat dan ook model voor vergelijkbare trends elders. Om enkele daarvan te noemen: de stijging van het verbruik van suiker en dierlijk voedsel, de invloed van het huishoudonderwijs, de opkomst van de keukentechniek, de slanke lijn ('nouvelle cuisine') en de belangstelling voor exotisch eten. Gelukkig blijkt de beschrijving van de wijzigingen in de beroepsbevolking gedurende de geschetste tweehonderd jaar aanzienlijk genuanceerder uit te vallen dan eigenlijk met een tweeklassenmodel mogelijk is. Zo passeren de verschillende geledingen van de burgerij rond 1850 vrij nauwkeurig de revue en is er, naast arbeiders, ook sprake van andere beroepsgroepen: zoals boeren, 'bedienden' (employe's), kleinhandelaren en beampten.

De auteur heeft gebruik kunnen maken van verschillende nieuwe bronnen; naast Baedekers uit de vorige eeuw, enquêtes over het colagebruik in 1950 door Vlaamse jongeren en enkele vraaggesprekken met chef-koks, kreeg hij toegang tot de gegevens over de keuken van Leopold II, het Huisarchief van keizerin Charlotte en het privé-archief van P. Wijnants, chef-kok en eigenaar van het befaamde Brusselse restaurant 'Comme chez soi'. De vele illustraties in het boek getuigen van de omvang van het verzamelde materiaal. De combinatie van een vlotte presentatie en gedegen onderzoek mag bijzonder genoemd worden: de schrijver is sociaal-economisch historicus en specialist op het terrein van de levensstandaard. Hoewel het boek gericht is op een breed publiek en geëngageerd is geschreven, ontbreken de tabellen en grafieken (die jammer genoeg te klein zijn afgedrukt om goed leesbaar te kunnen zijn) niet, al spelen ze een ondergeschikte rol. De bibliografie is uitvoerig, maar het noten-apparaat mis ik node; de reden van deze lacune is vermoedelijk een geste van de uitgever in de richting van de algemeen geïnteresseerde lezer.

Als gezegd is van de behandelde trends vooral de geschiedschrijving van de opkomst van het restaurant nieuw en belangwekkend. In Brussel, dat evenals overal elders in Europa sterk werd gedomineerd door de Franse culinaire cultuur, verliep de ontwikkeling snel. Al in 1840 waren er 32 restaurants op een aantal inwoners van 100.000; 40 jaar later was het aantal restaurants met 300% gestegen, terwijl het aantal Brusselaars maar met 40% was toegenomen (71)! Het restaurant, een fenomeen dat weliswaar niet geheel nieuw was (ook vóór de Franse Revolutie bestonden er al enkele), nam pas een hoge vlucht doordat het uitstekend paste bij de behoeften van de bourgeoisie. Deze nieuwe maatschappelijke machthebbers wilden hun rijkdom en 'pralerige levenswijze' op deze manier tonen om hun positie te accentueren en af te grenzen naar andere sociale groepen. Het bezoeken van luxe-restaurants werd in de loop van de negentiende eeuw een belangrijk teken van smaak en beschaving en vooral van (soiaal-economische) status. In samenwerking met ervaren en ambitieuze chef-koks ontstond zo de verfijnde eetcultuur van de gourmet. Belgen werden in Franse culinaire bladen en reisgidsen dan ook als ware gastronomen geprezen. En hoewel door de ontwikkeling van een grote variatie aan populaire

restaurants later ook arbeiders wel eens buiten de deur konden eten, was dat toch niet hetzelfde als het kennen van de 'haute cuisine'. Met andere woorden: het sociale verschil in eetgewoonten is duurzaam gebleken.

Anneke van Otterloo

L. Pil, *'Pour le plaisir des yeux'. Hel pittoreske landschap in de Belgische kunst. 19de-eeuwse retoriek en beeldvorming* (Leuven-Apeldoorn: Garant, 1993, 252 blz., ISBN 90 5350 238 6).

Dit boek is de neerslag van een doctoraatsverhandeling en kadert in de hernieuwde belangstelling voor de landschapsschilderkunst van de negentiende eeuw. Dit genre is ietwat verguisd en wordt vanuit een modernistische optiek vaak meewarig bekeken, maar was destijds een echte rage.

In haar inleiding belooft de auteur veel: de studie heeft geen inventariserend of catalogiserend karakter, maar is gericht op het kritisch discours rond de landschapsschilderkunst. Het onderzoeksmateriaal bestaat zowel uit erkende meesters als uit minder 'hoogstaand', populair beeldmateriaal. Die keuze moet gesitueerd worden in de open benadering van de kunstgeschiedenis in de laatste decenniaen de kritische bevraging van het onderscheid tussen 'hoge' en 'lage' kunst. Lut Pil heeft oog voor de dynamiek tussen het artistieke en de maatschappij, zonder daarbij de autonomie van het kunstwerk te willen veronachtzamen. Zij heeft zich bij haar onderzoek laten leiden door de uirgangspunten van de receptie-esthetica die het verwachtingspatroon van het publiek en de weerklank van de kunstkritiek een duidelijke invloed op de kunstenaar en de artistieke schepping toebedeelt. Vandaar dat de toenmalige kunstkritieken het belangrijkste bronnenmateriaal bieden. De auteur betreft daarnaast platenalbums en reisbeschrijvingen in haar onderzoek, omdat die definiëren en illustreren wat het publiek van de landschapsschilder pittoresk en aantrekkelijk vond en in die hoedanigheid het discours van de kunstkritiek verruimen.

De hierboven samengevatte uitgangspunten wekken bepaalde verwachtingen, die door de studie helaas niet worden ingelost. De eerste drie hoofdstukken zijn puur beschrijvend-registrerend. Eerst geeft de auteur een opsomming van de voornamelijk Engelse definities van het pittoreske, zoals die destijds geformuleerd werden. Vervolgens maakt ze een tour door pittoresk België aan de hand van reisbeschrijvingen. In het derde hoofdstuk onderscheidt Lut Pil de pittoreske kunstenaar van de toerist. De bedoeling van de pittoreske kunstenaar was de stadsmens te charmeren, te verkwikken en aangenaam te verrassen. Het vierde hoofdstuk knoopt weer aan bij de vraagstelling in de inleiding, met name bij de vraag naar de verwachtingshorizon van het publiek of de betekenisverlenende context van het pittoreske. Toch krijgen we eerst nog een 15-tal pagina's beschrijving van de concrete artistieke praktijk te lezen, vooraleer de *pièce de résistance*, de analyse van de kunstkritieken aan bod kan komen, die de jaren 1830-1840 betreft (145-171). Een blik op het notenapparaat leert dat die analyse op zeer weinig bronnen gebaseerd is (182-189). Het vijfde hoofdstuk geeft ten slotte een overzicht van de evoluties in de tweede helft van de negentiende eeuw.

De globale indruk die ik van dit werk overhoud, is die van een degelijke, maar zeer klassiek-beschrijvende studie. Het onderwerp is een niet intrinsiek interessant artistiek genre zonder grote meesters en past als zodanig in een postmoderne belangstelling voor 'vergeten' tradities. Mede als gevolg van de klassiek-beschrijvende aanpak heeft de auteur mij er niet van kunnen overtuigen dat een onderzoek van de pittoreske landschapsschilderkunst ondanks de déni-