



STUDIA

Redactie door Valerie VRANCKEN

# Registreren, corresponderen en bewaren

*Archiefvorming in stedelijke en familiale context in  
de vroegmoderne tijd*

# Offprint

ONGHENA, Sofie (2026). Familieherinnering of geïsoleerd archiefdocument ? Adellijke receptenschriftjes en familiegeschiedenis (eind achttiende - eerste helft negentiende eeuw).

In Valerie VRANCKEN (red.), *Registreren, corresponderen en bewaren : Archiefvorming in stedelijke en familiale context in de vroegmoderne tijd* (Studia, 180, pp. 147–174). State Archives of Belgium.

<https://doi.org/10.5281/zenodo.20580619>

# **Registreren, corresponderen en bewaren**

*Archiefvorming in stedelijke en familiale context in  
de vroegmoderne tijd*

Acta van de studiedagen gehouden op 15 maart en 3 september 2019 te Leuven

Redactie door  
Valerie VRANCKEN

Brussel  
2026

ALGEMEEN RIJKSARCHIEF  
EN  
RIJKSARCHIEF IN DE PROVINCIËN

STUDIA

180



© Rijksarchief in België, 2026  
Ruisbroekstraat 2-6, 1000 Brussel (België)  
<http://www.arch.be>

De digitale versie van deze publicatie wordt verspreid onder de  
Creative Commons-licentie CC BY-NC-ND 4.0.

<https://doi.org/10.5281/zenodo.20465480>

ISBN 978 94 6391 634 9  
D/2026/531/038  
Publicatienummer : 6675

# Familieherinnering of geïsoleerd archiefdocument?

*Adellijke receptenschriftjes en familiegeschiedenis  
(eind achttiende - eerste helft negentiende eeuw)*

SOFIE ONGHENA<sup>1</sup>

Schriftjes met familierecepten dienden vaak generaties lang als handleiding of naslagwerk: verwanten of erven bleven ze gebruiken, bijwerken, overschrijven of aanvullen met nieuwe gerechten. Ze staven de betekenis van de familie als gemeenschap, waarin praktijken en tradities heersen, identiteiten worden gelegitimeerd, sentimentele verbintenissen ontstaan, herinneringen overgeleverd en archieven gevormd. De grens tussen archiefstuk en souvenir is bijgevolg dun. Recepten dienden eveneens voor het doorgeven van bepaalde waarden, eigen aan de familie en de bijhorende status.<sup>2</sup> Aansluitend hierbij bevatten ze waardevolle gegevens die in de eerste plaats de betrokken familie aanbelangen, want voor de nakomelingen schetsen de recepten, met hun weergave van wat er op tafel kwam, niet alleen praktisch advies, maar ook een beeld van de levensstijl en het dagelijkse leven van hun voorouders.

Juist omwille van hun statuut als gebruiksvoorwerp en hun emotionele waarde als familiaal aandenken blijven receptenschriftjes meestal in privébezit. In tegenstelling tot vroegmoderne documenten over heerlijkheden, fortuinen of eigendomsrechten bijvoorbeeld worden dergelijke bronnen tot het familiepatrimonium gerekend. Daarom komen recepturen slechts in veeleer geringe mate voor in familiearchieven in openbare archiefbe- waarplaatsen.<sup>3</sup> Soms worden receptenschriftjes tóch overgedragen. Welke plaats neemt dit brontype in publieke familiearchieven in? De aanwezigheid van zogenaamd 'subjectieve' documenten droeg overigens bij tot de langdurig gecontesteerde status van familiearchieven in de archiefwetenschap én het historisch onderzoek. De opkomst van de sociale geschiedenis vanaf de jaren 1970 en de cultuurgeschiedenis in de jaren 1990 bracht evenwel verandering in de status van persoonlijke, autobiografische of huiselijke geschriften; inmiddels hebben ze een vaste plaats verworven in het historisch onderzoek.<sup>4</sup>

<sup>1</sup> De auteur wenst haar welgemeende dank te betuigen aan Dr. Valerie Vrancken en Prof. dr. Eddy Put, voor hun waardevolle suggesties en opmerkingen evenals voor hun nauwgezette lectuur en kritische revisie van deze tekst. Veel dank ook aan Bart Boon voor de foto's van het receptenschriftje uit het familiearchief Martini (Algemeen Rijksarchief).

<sup>2</sup> KETELAAR E., *Familiearchieven: eenheid in verscheidenheid*, key-note 'Workshop Familieschatten: De bronnenrijkdom van vroegmoderne familiearchieven', georganiseerd door het Rijksarchief en de Onderzoeksgroep Nieuwe Tijd van de KU Leuven, in het kader van TEMAS, een BRAIN-project van het Belgisch Federaal Wetenschapsbeleid, op 3 september 2019, Arenbergkasteel (Heverlee). Zie ook: KETELAAR E., *The Genealogical Gaze: Family Identities and Family Archives in the Fourteenth to Seventeenth Centuries*, in *Libraries & the Cultural Record*, 2009, 44 (1), p. 9-28.

<sup>3</sup> Zie bijvoorbeeld: ONGHENA S., *Gezocht: negentiende-eeuwse adellijke desserts. Bewaring en ontsluiting van culinaire documenten uit familiearchieven (1800-1914)*, in DE VOOGHT D., ONGHENA S. & SCHOLLIERS P. (ed.), *Van Pièce Montée tot Pêche Melba: Een geschiedenis van het betere nagerecht (Food Studies (FOST), 3)*, Brussel, 2008, p. 41-57.

<sup>4</sup> Zie hieromtrent: DEKKER R., *Egodocumenten: Een literatuuroverzicht*, in *Tijdschrift voor Geschiedenis*, 1988, 101, p. 161-189.

Het inzicht in de mogelijkheden en het belang van receptenschriftjes voor het historisch onderzoek nam de laatste decennia toe, nadat ze in het (inter)nationaal onderzoek lange tijd verwaarloosd bleven als bron voor de culinaire geschiedenis.<sup>5</sup> In de nationale historiografie werd de studie van de historische eetcultuur goeddeels op de kaart gezet vanaf het midden van de jaren 1980.<sup>6</sup> Naast consumptiepatronen werd onder meer onderzoek verricht naar voeding en identiteit van sociale groepen in een welbepaalde periode. De adel, die huizen, landerijen, inboedel, aandelen, obligaties, maar ook recepten doorgaf over generaties heen, trad in dit historiografisch paradigma voor het voetlicht. Met de consumptie van voeding droegen edellieden namelijk bij uitstek status, standsbesef, sociaal onderscheid en uiterlijk vertoon uit: goed eten maakte deel uit van de adellijke levenswijze én van haar zelfrepresentatie. In tegenstelling echter tot de adel in de negentiende eeuw werd het eetpatroon van de laatachtttiende-eeuwse aristocratie in onze contreien tot dusver hoofdzakelijk in diepgaande familiegeschiedenissen belicht, in navolging van de studie van de mentaliteit en het dagelijks leven van tal van achttiende-eeuwse families, vooral door middel van gedetailleerde casestudies met ook aandacht voor voeding en culinaire praktijken.<sup>7</sup>

In dit artikel worden de mogelijkheden van het onderzoek naar laatachtttiende-eeuwse recepten uiteengezet, aan de hand van twee receptenboekjes en één losbladige receptenverzameling bewaard in het Rijksarchief. Het gaat om receptenschriftjes die werden geproduceerd in de kringen van de rijke, adellijke elite, maar die reeds geruime tijd in een publieke archiefbewaarplaats berusten. De hier besproken bronnen zijn respectievelijk afkomstig uit de familiearchieven Martini, de Roisin en de Meldeman de Bouré. Ze worden bewaard in drie verschillende depots: Brussel, Bergen en Namen.<sup>8</sup>

Binnen adellijke families leeft er, zoals reeds aangehaald, een sterk bewustzijn van het belang van hun familiepapieren. Nog steeds worden familiearchieven in particulier bezit bewaard, al dan niet verspreid over meerdere familieleden of over meerdere residenties. Familiearchieven worden nu eveneens beheerd door familiestichtingen. Daarnaast worden adellijke familiearchieven soms ook overgemaakt aan openbare archiefbewaarplaatsen, zowel op lokaal als nationaal niveau.<sup>9</sup> Zo komt het dat het Algemeen Rijksarchief en de Rijksarchie-

<sup>5</sup> SCHOLLIERS P., *The Many Rooms in the House: Research on Past Foodways in Modern Europe*, in CLAF-LIN K.W. & SCHOLLIERS P. (ed.), *Writing Food History. A Global Perspective*, Londen-New York, 2012, p. 61; LEHMANN G., *Reading recipe books and culinary history: opening a new field*, in DIMEO M. & PENNELL S. (ed.), *Reading and writing recipe books, 1550-1800*, Manchester, 2018, p. 94.

<sup>6</sup> Als standaardwerk geldt: SCHOLLIERS P., *Arm en rijk aan tafel. Tweehonderd jaar eetcultuur in België*, Berchem, 1993.

<sup>7</sup> Voor de historiografische tendens inzake adellijke familiegeschiedenissen, zie: JANSSENS P., 'Vivre noblement' hier et aujourd'hui, in *Belgisch Tijdschrift voor Filologie en Geschiedenis*, 2010, 88, p. 343. Voorbeelden van detailstudies van achttiende-eeuwse adellijke families, met tevens aandacht voor het huiselijke leven en/of voedselconsumptie, zie: CREMERS J., *Het intieme leven van het adellijke gezin Merode en Hadamar. De persoonlijke briefwisseling van Jean-Philippe-Eugène de Merode en Charlotte Nassau-Hadamar*, Leuven, 2004, p. 68-69; VERBERCKMOES J., *Noble Women Managing Family Lives. The Private Letters of the Goubau Sisters in 18th Century Antwerp*, in *Belgisch Tijdschrift voor Filologie en Geschiedenis*, 2010, 88, p. 435-454.

<sup>8</sup> Brussel, Algemeen Rijksarchief (= ARA), *Archives de la famille Martini*, nr. 365; Bergen, Rijksarchief te Bergen (= AEM), *Archives de la famille de Roisin*, nr. 152; Namen, Rijksarchief te Namen (= AEN), *Archives de la famille Meldeman de Bouré*, nr. 226.

<sup>9</sup> BERNARDO Y GARCIA L.A., D'HOORE M. & VAN DEN EECKHOUT P., *Archief van particuliere personen en familiearchief*, in VAN DEN EECKHOUT P. & VANTHEMSCHE G. (ed.), *Bronnen voor de studie van het hedendaagse België*, Brussel, 2009, p. 1176-1777.

ven in de Provinciën eveneens fungeren als bewaarplaats van meerdere adellijke familiearchieven.<sup>10</sup> De verwerving van familiearchieven is in de geschiedenis van het Rijksarchief in belangrijke mate bepaald geweest door de persoonlijke belangstelling, inzet en betrokkenheid van individuele rijksarchivarissen. Typerend is dat bij dergelijke aanwinsten individuele relaties tussen families en archivarissen dikwijls een niet te onderschatten rol speelden.<sup>11</sup>

In deze bijdrage zal ik specifiek nagaan in welke mate de hedendaagse archiefsituatie, de complexe ordening en ontsluiting van receptenschriftjes bijdragen tot een beter begrip van hun materiële verschijningsvorm, hun inhoud en van hun rol in de bestending van de sociale positie van laatachtttiende-eeuwse adellijke vrouwen. Culinaire recepten werden immers nagenoeg uitsluitend bijgehouden en doorgegeven door vrouwen. In de aristocratie leek voeding, net als het huishouden en kledij en mode, tot het hoofdzakelijke domein van vrouwen te ressorteren.<sup>12</sup> Inzake het materiële voorkomen van recepten zal ik inlichtingen verschaffen over de diffuse verhouding tussen auteurschap, compilatie en bezit, die zo kenschetsend is voor receptenverzamelingen uit de betrokken periode. Bevat recepten aanwijzingen voor het netwerk (bij uitstek: huiselijk en familiaal?) waarin recepten werden overgedragen en eventueel óók voor een mondelinge overlevering ervan? Daarnaast neem ik de recepten en de beschreven ingrediënten zelf onder de loep. De in dit bestek geselecteerde recepten en receptenschriftjes worden dus als object én als tekst geanalyseerd. Hieruit moet blijken of ze veeleer dienst deden als een gebruiksvoorwerp, dan wel als een praktische geheugensteun of juist als erfstuk om de familiale herinnering te boekstaven. Kortom, in welke mate kan de manier waarop receptenverzamelingen in het Rijksarchief worden bewaard uitsluitsel geven over de formele kenmerken van recepten én over de adellijke dames die ze neerschreven, overlazen en bewaarden?

Het hier bestudeerde tijdvak is overigens zonder meer een scharnierperiode in de culinaire geschiedenis van onze gewesten. In de loop van de achttiende eeuw werden immers belangrijke veranderingen in de kook- en eetcultuur ingezet. De fornuizen en afzonderlijke, daarvoor bedoelde eetkamers deden hun intrede. Daarnaast betekende de overgang van de achttiende naar de negentiende eeuw eveneens een breukvlak in de westerse geschiedenis. De Franse Revolutie had een einde gemaakt aan het ancien régime en zijn standenmaatschappij met de eeuwenlange privileges van de bevoorrechte standen. Na de inlijving in 1795 van de Zuid-Nederlandse gewesten bij Frankrijk werd de adellijke stand zelfs geheel opgeheven. Vanaf 1806 werd weliswaar opnieuw keizerlijke adel ingesteld, maar de oude privileges en de feodale rechten uit het ancien régime bleven afgeschaft. Ook na de oprichting van het Koninkrijk der Nederlanden in 1815 en de Belgische Revolutie in 1830 vond er evenmin een herstel van de adel uit het ancien régime plaats. Op de keper beschouwd vormde de aristocratie een heterogene sociale groep bestaande uit oude adellijke geslachten en nieuwe adel, met land- en ambtsadel, hoge en lage adel, (hoofd)stedelijke en provinciale adel.

<sup>10</sup> VAN NIEUWENHUYSEN A. & LAURENT R., *Guide des fonds et des collections des Archives Générales du Royaume. Archives de familles et de particuliers (Guides, 29)*, Brussel, 1997.

<sup>11</sup> Zie hieromtrent: VAN NIEUWENHUYSEN A., *Les archives de familles aux Archives Générales du Royaume (Archives Générales du Royaume et Archives de l'État dans les Provinces)*, Brussel, 1995, p. 17-18. Vergelijk met: FAVIER R., *Introduction*, in FAVIER R. (ed.), *Archives familiales et noblesse provinciale. Hommage à Yves Soulingeas*, Grenoble, 2006, p. 9.

<sup>12</sup> EERKENS T., *Nobele familiebanden. Ouder-kindrelaties binnen de adellijke familie de Looz-Corswarem (1732-1792)*, onuitgegeven masterproef KU Leuven, Leuven, 2016, p. 49-52 (promotor: Prof. dr. Johan Verberckmoes).

Daarbij komt nog dat de industrialisering de gehele economie verregaand zou omvormen. Belangrijke kenmerken hiervan waren sterke verstedelijking en de opkomst van kapitaalcrachtige burgerij bestaande uit industriëlen en leden uit de financiële en commerciële wereld. Hoewel adellijke vermogens zich reeds in de achttiende eeuw diversifiëerden en zich naast hun territoriale verankering ook almaar meer op roerende investeringen zouden richten, kon de aristocratie haar bevoorrechte plaats in de vermogenshiërarchie slechts handhaven door deel te nemen aan de moderne economie. Vast staat evenwel dat in deze periode de waarde van familiale belangen en tradities onveranderd bleef. De cultuur en de identiteit van de aristocratie steunden allereerst op bloedbanden, familiale toewijding, genealogische continuïteit en sociabiliteit. De status, de eer en het vermogen van de familie moesten worden beschermd en gehandhaafd. Daar hoorden ook verfijnde tafelgewoonten bij.<sup>13</sup> Receptenschriftjes raken bijgevolg aan de mentaliteit en de levenswijze van de adel, aan het materiële leven, maar ook aan het culturele en sociale leven, de praktijken van het huishouden, het gezinsleven en de onderlinge relaties tussen man en vrouw.

### **De complexe ordening van familiearchief: voorstelling van het bronnenmateriaal**

Familiearchieven bevatten doorgaans een mengeling van papieren van persoonlijke en familiale aard en 'bescheiden die werden geproduceerd uit hoofde van de functies die de betrokkenen bekleedden'.<sup>14</sup> De persoonlijke documenten zijn veelal stukken betreffende de burgerlijke stand (geboorte, huwelijk, overlijden), brieven, diploma's, dagboeken, financiële stukken, eigendomspapieren en testamenten. De betrokken familie heeft deze documenten in het verleden gevormd en van generatie op generatie doorgegeven. Daarbij bevatten familiearchieven echter vaak ook nog 'aanhangsels' of 'diversen', 'zonder zichtbaar verband met het bestand'.<sup>15</sup> Algemeen genomen dient een onderscheid te worden gemaakt tussen persoonlijke archieven, bescheiden inzake domeinbeheer en *papiers d'office*.<sup>16</sup> Hoogst zelden bevat een familiearchief alle types van documenten. De samenstelling van (ook kleinere) familiearchieven is over het algemeen gevarieerd, maar veelal weinig coherent: terwijl het ene archief wordt gekenmerkt door de continuïteit van de bewaarde briefwisseling, is een ander juist rijk aan eigendomstitels, nog een ander aan reisverslagen...<sup>17</sup>

De reconstructie van dergelijke archieven ligt voor een archivaris alleszins niet voor de hand. Een degelijke genealogische kennis is noodzakelijk, omdat een familiearchief meestal de archieven van meerdere families bevat (de 'hoofdfamilie' en de aanverwante families), zodat kennis is vereist van opvolging, huwelijken en vertakkingen. Familiearchieven zijn onderverdeeld per mannelijk lid van de familie, waaronder gegevens van hun echtgenote(s) en kinderen ressorteren. Vrouwelijke archiefvormers 'vallen' bijgevolg onder hun echtgenoot. Culinaire recepten staan in inventarissen evenwel niet noodzake-

<sup>13</sup> Zie: FLANDRIN J.L., *Préface*, in FLANDRIN J.L. & COBBI J. (ed.), *Tables d'hier, tables d'ailleurs. Histoire et ethnologie du repas*, Parijs, 1999, p. 31-32; SCHOLLIERS P., *Meals, Food Narratives, and Sentiments of Belonging in Past and Present*, in SCHOLLIERS P. (ed.), *Food, drink and identity. Cooking, eating and drinking in Europe since the Middle Ages*, Oxford, 2001, p. 5-12.

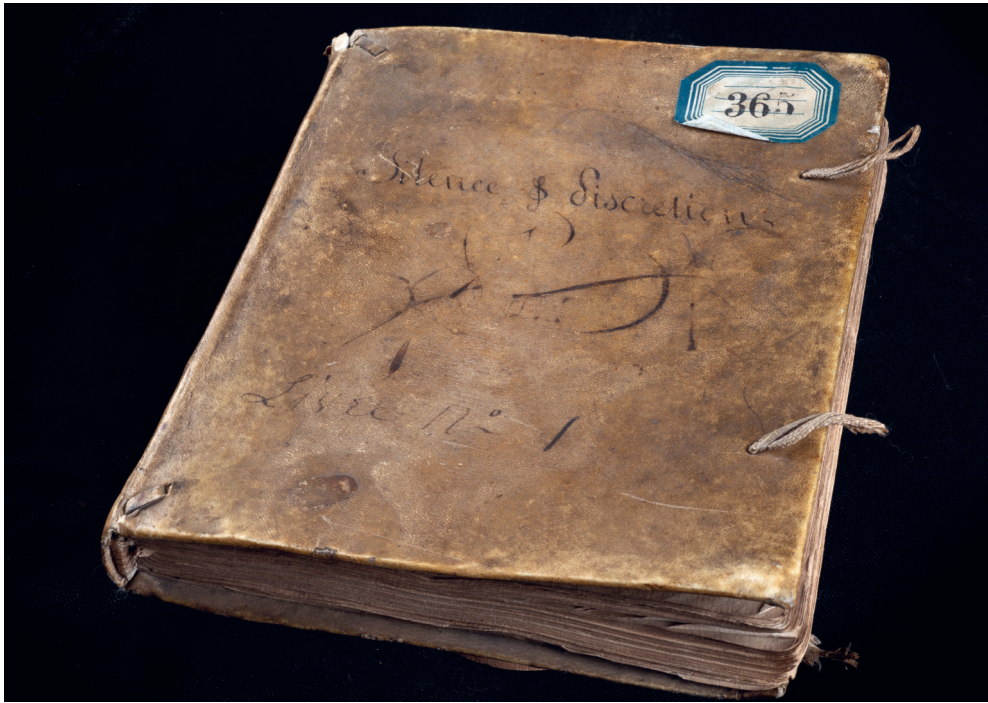
<sup>14</sup> BERNARDO Y GARCIA, D'HOORE & VAN DEN ECKHOUT, *Archief van particuliere personen*, p. 1177-1178.

<sup>15</sup> *Ibidem*, p. 1177.

<sup>16</sup> JANSSENS G. & PUT E., *Archivistiek: Theorie en methodologie. Syllabus*, 7<sup>de</sup> herz. uitg., Brussel, 2013, p. 115.

<sup>17</sup> BRELOT C.I., *Archives privées, archives publiques, mémoire familiale: Questions de méthode et de déontologie*, in FAVIER R. (ed.), *Archives familiales et noblesse provinciale*, p. 77.

lijkerwijs bij een vrouwelijke archiefvormer vermeld. Opmerkelijk genoeg staan ze dikwijls afzonderlijk beschreven. Het komt immers vaak voor dat recepten zijn ontsloten onder de rubriek 'varia' of 'diversen'. Receptenverzamelingen zijn veelal uniek in een familiearchief en worden doorgaans via een beschrijving op stukniveau ontsloten. Hierbij dient opgemerkt dat *recettes* als zodanig slaan op uitgavenboeken, terwijl culinaire recepten gewoonlijk worden omschreven als *recettes de cuisine*.



*Silence & discrétion*. De titel van het receptenschriftje uit het familiearchief Martini maakt duidelijk dat het een bijzonder persoonlijk document betrof, behorend tot de intieme levenssfeer. Vrouwen uit adellijke kringen hoorden – in alle discretie – de details van het dagelijkse leven bij te houden in huishoudelijke geschriften. Vereiste het schrijven stilte en concentratie? Of gaf het weleens aanleiding tot gemijmer en dagdromen? Dit schriftje bevat, naast recepturen, alvast ook geciteerde poëzie. (ARA, *Archives de la famille Martini*, nr. 365. ©ARA, Foto: Bart Boon)

Bovendien staan ze regelmatig los van de auteur die de recepturen neerschreef en/of verzamelde (op de problematiek van auteurschap van recepten kom ik nog terug) of de nakomelingen die de recepten samenbrachten, aanpasten en in bewaring hielden. Reden hiervoor is dat recepten die worden bewaard in publieke archiefinstellingen zich niet altijd meer in hun oorspronkelijke fysieke omgeving bevinden, dit wil zeggen in de omgeving waarin ze werden gecreëerd, verkregen of waarvoor ze waren bedoeld. Daarbij komt nog dat ze dikwijls ook zijn losgemaakt van archivalisch en/of bibliografisch materiaal dat zou kunnen helpen om de originele en daaropvolgende bezitters te identificeren en/of het gebruik van de desbetreffende recepturen toe te lichten. Nochtans is het voor een goed begrip van een overgeleverd vroegmodern receptenboek van wezenlijk belang dat het in verband kan worden gebracht met diegene(n) die het heeft geschreven, samengesteld, bewaard en/of nagelaten. Op die manier kunnen de lezers of vorsers een glimp opvangen

van levens van vroegmoderne dames, hoewel het hierbij vrijwel doorgaans om impressies gaat, eerder dan om een gedetailleerde biografie. Het kenschetst bovenal de paradox van de bewaring van recepten: enerzijds worden ze door erfgenamen juist heel erg waardevol bevonden en als familiaal erfstuk in privaat bezit gehouden, anderzijds kunnen ze ook helemaal uit hun context worden gehaald en 'ontworteld'. De herkomst en de datering van recepten en receptenschriftjes vallen daardoor bijzonder moeilijk te achterhalen.<sup>18</sup>

Deze vaststelling gaat alvast op voor het eerste receptenschriftje dat hier aan bod komt. Het is afkomstig uit het familiearchief Martini, dat wordt bewaard in het Algemeen Rijksarchief in Brussel. Het illustreert dat de overdracht van (adellijk) familiearchief in verschillende fasen kan plaatsvinden, verspreid over een lange periode. In dat geval worden bestaande inventarissen aangevuld, zoals ook gebeurde met dit familiearchief. De schenking in 1924 aan het Algemeen Rijksarchief betrof archiefbescheiden van de hoofdfamilie; in 1982 volgden papieren van de aanverwante families. De nieuwe nummers werden aan de reeds bestaande inventaris toegevoegd.<sup>19</sup> De tweede overdracht, die bestond uit verschillende liassen, bevatte eveneens het hier besproken receptenschrift, dat dus niet van bij de aanvang mee werd overgedragen.

Het receptenschrift werd ondergebracht in de rubriek 'diversen'.<sup>20</sup> Het heeft, zo blijkt uit de verschillende handschriften die het bevat, onmiskenbaar toebehoort aan meerdere scribenten die niet allemaal precies te identificeren zijn. Nochtans bleef het niet helemaal anoniem, want de (vermoedelijk) eerste auteur aan wie het schriftje toebehoorde, met name Thérèse Vandermaelen (1792-1850), heeft het binnenin genaamtekend, mét tevens opgave van haar twee opeenvolgende adressen. Zij was de eerste echtgenote van Pierre-Joseph Meeûs-Vandermaelen (1793-1873), met wie ze huwde in Brussel op 28 juli 1813.<sup>21</sup> Thérèse, net als haar man geboren en getogen in Brussel, was afkomstig uit een zeer rijke familie van industriëlen en renteniers. Haar vader was arts van opleiding en oorspronkelijk van Leuven afkomstig, maar had als industrieel in Brussel aanzienlijk fortuin gemaakt.

Eén van haar broers was Philippe Vandermaelen (1795-1869), die wereldwijd faam zou verwerven als cartograaf en geograaf. Afgaand op de adreswijziging die ze noteerde in haar *livre de cuisine* zou Thérèse mettertijd naar Sint-Jans-Molenbeek verhuizen, waar haar ouders aan hun kinderen een blekerij en twee hectaren grond hadden nagelaten. Op dit domein zouden haar twee broers, Philippe en Jean-François, in 1830 trouwen het 'Etablissement Géographique de Bruxelles' oprichten, een indrukwekkend privécomplex waar kaarten werden geproduceerd en dat was toegerust met een lithografische drukkerij, een uitgebreide, kwaliteitsvolle wetenschappelijke bibliotheek, laboratoria, collecties, een planetarium en een archeologisch en etnografisch museum. Er was ook een botanische tuin met serres en oranjerieën. Het domein groeide uit tot het meest bloeiende wetenschappelijk centrum van Brussel en België in die tijd, als voorloper van de latere nationale

<sup>18</sup> Vergelijk met: PENNELL S., *Making livings, lives and archives: Tales of four eighteenth-century recipe books*, in DIMEO M. & PENNELL S. (ed.), *Reading and writing recipe books, 1550-1800*, Manchester, 2018, p. 227-229 & 233-241; LEHMANN, *Reading recipe books*, p. 96.

<sup>19</sup> Het archief Martini beslaat de periode 1503-1863 en bedraagt 2,1 strekkende meter. Zie: D'HOOP A., *Inventaire des archives de la famille Martini*, Brussel, 2001, p. 3-4.

<sup>20</sup> D'HOOP, *Inventaire des archives de la famille Martini*, p. 23 (nr. 365). In de inventaris staat het betrokken receptenschriftje meer bepaald geklasseerd onder 'diversen': 'Carnet de recettes de cuisine et de remèdes, 18<sup>e</sup>-19<sup>e</sup> s. – Martini (famille),?'

<sup>21</sup> Pierre-Joseph Meeûs was de zoon van Henri-Joseph Meeûs (1763-1849) en Marie van der Borcht. Thérèse Vandermaelen was de dochter van Guillaume Vandermaelen en Barbe-Anne de Raymaecker.

wetenschappelijke instellingen. Beide broers betrokken prachtige, aanpalende residenties op dit terrein<sup>22</sup> en ook Thérèse en haar echtgenoot woonden er, zo illustreert het opgegeven adres vooraan in het receptenschriftje: “à l’usage de Madame Meeüs Vandermaelen, Faubourg de Flandre n° 7, lez Bruxelles”.<sup>23</sup>



Thérèse Vandermaelen liet niet na haar *livre de cuisine* binnenin te naamtekenen (à Madame Meeus Vandermaelen), mét opgave bovendien van haar vorige en huidige adres: *maintenant Faubourg de Flandre nr 7, à Molenbeck* (geschreven in versere inkt). Aan de hand van dergelijke – weliswaar summiere – aanwijzingen valt een auteur van een receptenschriftje, dat als geïsoleerd archiefdocument in de rubriek ‘diversen’ van een familiearchief wordt bewaard, alsnog te achterhalen. (ARA, *Archives de la famille Martini*, nr. 365. ©ARA, Foto: Bart Boon)

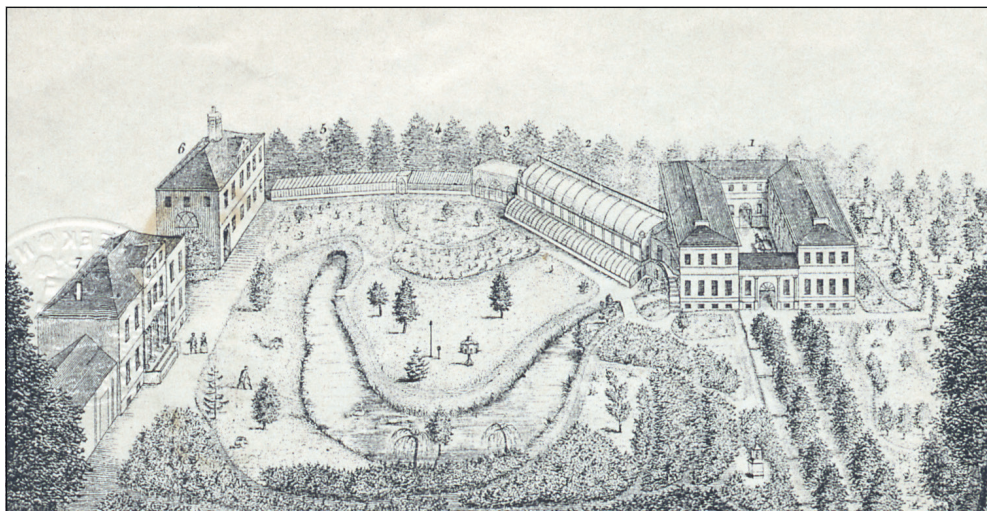
Het huwelijk, dat volgens genealogisch onderzoek een *mariage de raison* was en een gedwongen, liefdeloos karakter had, bleef kinderloos; niettemin zou de echtgenoot van Thérèse nog tijdens hun huwelijk bij zijn minnares, Louise Lavallée de Neven (1822-1869), zeven kinderen verwekken.<sup>24</sup> Terwijl Thérèse in de historiografie nagenoeg onvermeld is gebleven – geheel overeenkomstig de vaststelling dat vroegmoderne receptenschriftjes doorgaans een indruk van verder onbekende vrouwenlevens verschaffen –,<sup>25</sup> staat haar echtgenoot, Pierre-Joseph Meeüs, wél geboekstaafd. Hij kwam uit een welgestelde,

<sup>22</sup> SILVESTRE M., *Philippe Vandermaelen, de Mercator van het jonge België*, in *Brussels Studies (Collection générale, 106)*, 2016, e-journal, geraadpleegd via [journals.openedition.org/brussels/1437](http://journals.openedition.org/brussels/1437) op 13 februari 2024. Zie ook: WAUTERS A., *Histoire des environs de Bruxelles. I*, Brussel, 1855, p. 338.

<sup>23</sup> Brussel, ARA, *Archives de la famille Martini*, nr. 365.

<sup>24</sup> Vast staat dat Pierre-Joseph Meeüs na het overlijden van Thérèse Vandermaelen in 1851 huwde met de dame die jarenlang zijn maîtresse was, Louise Lavallée de Neven (1822-1869), bij wie hij inmiddels zeven kinderen had verwekt.

<sup>25</sup> PENNELL, *Making livings, lives and archives*, p. 227-229 & 233-241.



Thérèse Vandermaelen verhuisde naar het domein van het 'Établissement Géographique de Bruxelles' in de Brusselse rand (Molenbeek), net als haar beide broers Philippe (vermaard cartograaf) en Jean-François (Philippe's zakenpartner, en tevens gepassioneerd botanicus) die dit privécomplex in 1830 hadden opgericht en op dit terrein prachtige, aanpalende residenties betrokken (cfr. nrs. 6 & 7). Terwijl Thérèse in de historiografie nagenoeg onvermeld bleef, liet haar echtgenoot, Pierre-Joseph Meeûs, wél sporen na: hij nam tal van publieke functies op als ondernemer, burgemeester en griffier van het Belgische Rekenhof (1831-1836). Met zijn schoonbroers Vandermaelen deelde hij eenzelfde geestdrift voor wetenschap en techniek. Hij had eveneens bureaus in het 'Etablissement Géographique' ter beschikking. (Erfgoedbibliotheek Hendrik Conscience, *Collectie Stad Antwerpen*, K 68677: DRAPIEZ P.A.J., *Notice sur l'Établissement géographique de Bruxelles*, Brussel, [1857] [16<sup>e</sup> ed.]

Brusselse liberale familie van bankiers en industriëlen. Veelzeggend is dat zijn vader Henri-Adrien Meeûs (1763-1849) fungeerde als één van de belangrijkste aandeelhouders van de financieel-industriële holding *Société générale*. Pierre-Joseph Meeûs zou onder meer het eerste gasverlichtingsbedrijf (1818) op het Europese vasteland oprichten.<sup>26</sup> Het vermogende echtpaar Meeûs-Vandermaelen droeg zelf geen adellijke titel. Meeûs' invloedrijke neef én zwager, Ferdinand de Meeûs, bankier, gouverneur van de *Société générale de Belgique* en bedrijvig in de hoogste politieke echelons in het pas onafhankelijke België, verwierf in 1836 wél de overdraagbare titel graaf de Meeûs.<sup>27</sup> Vanaf 1937 zou dit geslacht zich 'de Meeûs d'Argenteuil' noemen, naar het imposante kasteel annex landgoed dat Ferdinand de Meeûs vanaf het begin van de jaren 1830 aan de rand van het Zoniënwoud had laten optrekken. Aangezien het receptenschriftje van Thérèse Vandermaelen een ex libris met

<sup>26</sup> Zie hieromtrent: VAN BELLE J.L., *Meeûs à de Meeûs. Bruxelles - La Foi - Le Feu*, Braine-le-Château, 1997, p. 74; DE MOLINA J.A., *Pierre-Joseph Meeûs, bourgmestre de Molenbeek-Saint-Jean, surnommé 'l'homme du gaz'*, in *Molenbecca. Cercle d'Histoire Locale. Lokale Heemkundige Kring*, 2003, 3 (9), p. 3-8; LELOUP G., *Non pas un pouvoir illusoire. Ontstaan, rol en (on)macht van het Belgische Rekenhof (1814-1939)* (*Studies in Belgian History* (SBH), 2), Brussel, 2016, p. 449-450 (Bijlagen). Pierre-Joseph Meeûs was burgemeester van Neder-Over-Heembeek (1830-1832) en van Sint-Jans-Molenbeek (1836-1842).

<sup>27</sup> Ferdinand-Philippe Meeûs verwierf op 10 december 1836 de titel 'comte de Meeûs', die overdraagbaar was op zijn mannelijke erfgenamen. Hij was op 8 mei 1822 gehuwd met zijn volle nicht, Anne-Marie Meeûs (1797-1874), zus van Pierre-Joseph Meeûs. Zie: DE RIDDER A., *La Noblesse belge. Annuaire de 1912. Deuxième partie*, Brussel, 1912, p. 118.

het familiewapen van dit adellijk geslacht bevat, dat dus onmiskenbaar van later dateert, moet het via deze tak in het bezit van de aristocratische familie Martini zijn gekomen. Niet onaannemelijk, want Thérèse liet bij haar overlijden in 1850 geen kinderen na en tussen de families Meeûs en Martini vonden verschillende huwelijksallianties plaats.<sup>28</sup> Hoewel dus niet in de eerste plaats afkomstig van een adellijke dame als zodanig, máár bijgehouden, bewerkt en bewaard door adellijke erfgenamen, komt dit receptenschriftje alleszins in aanmerking om in deze bijdrage als detailstudie te dienen.

Dit schriftje toont niet alleen de dynamiek van de adel als sociale groep in de eerste decennia van de negentiende eeuw – met politieke woelingen, de opkomst van de industrie, de vermenging van adel en kapitaalachtige burgerij –, maar ook bij uitstek de dynamiek van familiearchieven, met overerving, boedelscheiding, verdeling en omzwervingen. Zo bleef het schriftje van Thérèse Vandermaelen niet bewaard in haar eigen residentie, noch in het kasteel van Argenteuil. Het is vrijwel onmogelijk om te achterhalen wie het precies erfde, langs welke familietakken en bloedlijnen het werd doorgegeven en wie het achtereenvolgens in eigendom had, gebruikte en er het familiewapen in kleeftte. Al even moeilijk om vast te stellen is naast welke teksten, zoals dagboeken of huishoudjournalen, de opgetekende recepten dienen te gesitueerd?

Toch zijn niet alle receptenschriftjes in openbare archiefbewaarplaatsen volledig losgemaakt uit hun oorspronkelijke context. Als voorbeeld hiervan geldt het receptenschriftje uit de schenking die Suzanne de Maleingreau d’Hembise (1892-1976), echtgenote van graaf Antoine de Romrée de Vichenet (1891-1962), deed aan het Algemeen Rijksarchief in 1951.<sup>29</sup> De familiepapieren die de gravin overmaakte, waren in haar mans familie terechtgekomen bij het huwelijk van diens grootvader, Charles (Carlos) de Romrée de Vichenet (1811-1887), met barones Flore de Roisin (1826-1902) op 16 oktober 1845.<sup>30</sup> Deze overgemaakte familie-documenten bevatten het receptenschriftje van Flores moeder, dat in de inventaris ook als zodanig wordt geïdentificeerd en ontsloten. De moeder van Flore de Roisin, Alexandrine-Fernande de Meldeman de Bouré (1807-1863), was afkomstig van Mazy, het platteland rond Namen. Op achttienjarige leeftijd huwde zij op 2 juni 1825 met baron Henri de Roisin (1787-1846) die dan 48 was. Ze nam daarbij afscheid van haar ouders: Charles-Procope-Eugène, majoor-generaal in dienst van de koning van Beieren en telg van de familie die de heerlijkheid Mazy in Namen bezat en Félicité-Guillemette de Waltbott-Bassenheim, afkomstig uit een Duitse familie.<sup>31</sup> Haar echtgenoot nam tijdens het Frans en Nederlands bewind prestigieuze publieke militaire functies op en behoorde tot een gekende oude aristocratische familie uit Rongy. Het betrof hier dus plattelands- en grondbezittende adel en een adellijke familie in overheidsdienst, in tegenstelling tot de stedelijke, industriële elite waarvan Thérèse Vandermaelen deel uitmaakte. Verkerend in de hofkringen van Willem I en kroonprins Frederik II was de Roisin hen loyaal gebleven. De echtgenoot van Thérèse Vandermaelen nam daarentegen juist deel aan de Septemberdagen en zou zich naderhand engageren in de nationale

<sup>28</sup> S.n., *La Noblesse belge. Fascicule de 1894. Seconde Partie*, Brussel, 1894, p. 1459-1461.

<sup>29</sup> SCUFFLAIRE A., *Inventaire des archives de la Famille de Roisin (XIIIe – XIXe s.)*, Brussel, 1957, p. 5. In de desbetreffende archiefinventarissen wordt zij weliswaar nergens met haar meisjesnaam vermeld; de naam werd opgezocht door de auteur van dit artikel nvdr.

<sup>30</sup> *Ibidem*, p. 8. Charles (Carlos) de Romrée de Vichenet was burgemeester van Beuzet. Zie: S.n., *La noblesse belge. Annuaire de 1897. Première partie*, Brussel, 1897, p. 160-161.

<sup>31</sup> Zij was tevens oud-kanunnikes van het kapittel Saint-Quirin in Neuss: het gebeurde in de bestuurde periode wel vaker dat meisjes van adellijke afkomst in afwachting van een huwelijk in een kapittel verbleven.

instellingen van het nieuwe Belgische koninkrijk. Dit toont alvast aan dat adellijke families op zeer uiteenlopende wijze reageerden op de revolutionaire gebeurtenissen die zich in de betrokken periode afspeelden.

Het gaat om een schriftje met respectievelijk een veertigtal (plus nog drie losbladige recepten) en een vijftigtal recepten. Daarnaast bevatte de schenking van gravin Maleingreau d'Hembise ook een verzameling losse recepturen.<sup>32</sup> Overigens bestond er in de vroegmoderne periode een statusverschil tussen losse, geïsoleerde recepten – als separate deeltjes kennis die de materialiteit van een boek of schrift misten – en receptenschriftjes die recepturen samenbundelden.<sup>33</sup> Ook hier is het vrijwel onmogelijk om na te gaan van waar de teksten kwamen, wie de eigenaar was en naast welke teksten ze werden bewaard. Wie bracht ze samen en wanneer? Werden ze uit briefwisseling gehaald of werden ze als zodanig overgemaakt? Betreft het originele recepten of werden ze ooit al overgeschreven in een schriftje? Waren losbladige recepten effectief ook in gebruik, of was hun toepassing en goede werking nog niet 'gevalideerd'? Kenmerkend voor de losbladige recepturen is dat er meermaals afbreuk werd gedaan aan het herkomstbeginsel en dat ze uit hun context werden gerukt, vaak vóór hun definitieve overdracht aan een openbare archiefinstelling.<sup>34</sup>

De schenking van gravin Maleingreau d'Hembise werd in 1951 verdeeld over de Rijksarchieven van Bergen en Namen. Concreet werden de papieren van de in Namen gevestigde familie de Meldeman de Bouré aan het archiefdepot in Namen overgemaakt (mét de verzameling niet-nader geïdentificeerde losbladige recepten),<sup>35</sup> terwijl in het Rijksarchief van Bergen de papieren van de in Henegouwen gevestigde familie de Roisin terechtkwamen (mét het receptenschriftje van Alexandrine-Fernande de Meldeman de Bouré, als echtgenote van Henri de Roisin).<sup>36</sup> In ieder geval is de splitsing van deze familiepapieren kenmerkend voor de problematiek van de bewaring en ontsluiting van familiearchieven, familierecepten inclusief.

## Materiële kenmerken van receptenschriftjes: louter berustend op conventies en praktisch oogmerk?

Algemeen gezien zijn receptenschriftjes uit de betrokken periode diverse, amorfe, 'rommelige' bestanddelen. De Britse cultuurhistorica Sara Pennell gewaagt zelfs van 'litteraire coterieën'.<sup>37</sup> Ze werden immers veelal bijgehouden door meerdere auteurs en ze bevatten aanpassin-

<sup>32</sup> Namen, AEN, *Archives de la famille Meldeman de Bouré*, nr. 226.

<sup>33</sup> LEONG E., *Collective Knowledge for the Family: Recipes, Gender and Practical Knowledge in the Early Modern English Household*, in *Centaurus*, 2013, 55, p. 94.

<sup>34</sup> Zie in dit verband ook: PENNELL, *Making livings, lives and archives*, p. 227.

<sup>35</sup> LEFÈVRE C., *Inventaire des archives de la famille de Meldeman de Bouré*, Brussel, 1953, p. 7-8, nrs. 61-71: 'Henri baron de Roisin et Alexandre de Meldeman de Bouré'.

<sup>36</sup> SCUFFLAIRE A., *Inventaire des archives de la famille de Roisin (XIIIe – XIXe s.)*, p. 33-34, nrs. 133-152: 'Baudry-Ghislain-Adrien-Henri de Roisin et Alexandrine-Ferdinand de Meldeman de Bouré'; nr. 152: 'Livret de recettes de cuisine de la baronne de Roisin, s.d.'. Het depot van Namen bewaart eveneens archiefstukken die betrekking hebben op Henri de Roisin: LEFÈVRE C., *Inventaire des Archives de la famille de Meldeman de Bouré*, nrs. 62-67. Voor een goed inzicht in de genealogie en de familiegeschiedenis dienen beide inventarissen naast elkaar te worden gelegd; met name de documenten aangaande Henri de Roisin moeten worden aangevuld.

<sup>37</sup> PENNELL S., *Perfecting Practice? Women, Manuscript Recipes and Knowledge in Early Modern England*, in BURKE V.E. & GIBSON J. (ed.), *Early Modern Women's Manuscript Writing: Selected Papers from the Trinity/Trent Colloquium*, Aldershot, 2004, p. 240.

gen en/of aanvullingen waarbij het niet steeds duidelijk is of te achterhalen valt door wie die werden gemaakt. Ze houden daarenboven meestal een mengeling in van culinaire, huishoudelijke, tuinbouwkundige, veterinaire en medische richtlijnen en informatie.<sup>38</sup>

Het typeert receptenschriftjes uit deze periode in het bijzonder dat ze, naast culinaire, ook medische recepturen bevatten.<sup>39</sup> Voeding hield immers nauw verband met gezondheid. Bovendien werden achttiende-eeuwse adellijke families – zo blijkt uit hun overgeleverde correspondentie – sterk in beslag genomen door ziekte en gezondheid. Kwalen werden omstandig en gedetailleerd beschreven, en wanneer een familielid, en bovenal een kind, ziek werd, wachtten de familieleden bang af.<sup>40</sup> Hoewel adellijke families het zich konden veroorloven om een arts te raadplegen en de geneeskunde vorderingen maakte, bleef het gebruikelijk om bij familieleden te rade te gaan voor tal van remedies voor ziekten en lichamelijke klachten. Omdat in medische behandelingen niet steeds evenveel vertrouwen bestond, waren onder achttiende-eeuwse edellieden zelfdiagnose en zelfbehandeling sterk gangbaar, waarbij medicijnen zélf werden vervaardigd: aanbevolen zalfjes en drankjes werden ofwel zelf samengesteld – hier hoorden ook experimenten met geneeskrachtige kruiden bij – ofwel bij een dokter besteld.<sup>41</sup> Voor middeltjes en medicijnen werd er bij moeders gepolst, al toonden ook vaders zich bijzonder bekommerd. Ze zochten gedurig naar remedies, wanneer de gezondheid van vrouw en kinderen op het spel stond en het familiale geluk dreigde te worden ondermijnd.<sup>42</sup> Zo kwam het dat in familieverband lijsten werden aangelegd van succesvolle middeltjes om kwalen of ziekten te genezen. De verschillende medische voorschriften werden zorgvuldig genoteerd, en kwamen zowel in brieven als in receptenschriftjes terecht.<sup>43</sup> Daarnaast bevatten receptenschriftjes ook allerhande praktische huis-tuin-en-keukenmiddeltjes: manieren om koper op te poetsen, om zijden kousen te wassen of om muizen en mollen te verdelgen...<sup>44</sup>

Receptenschriftjes hadden dus allereerst een praktisch nut. Al deze recepten zijn doorgaans overgeleverd in een boekje of *cahier*, meestal in schriftformaat (zelden groter, wat duidt op de veeleer bescheiden aspiraties van deze bron, maar niet in zakformaat; dit laatste wijst op behoorlijk en praktisch gebruik), met gelijnd of blanco papier, helemaal of slechts gedeeltelijk volgeschreven, van voor naar achter of andersom, al dan niet ingebonden met een perkamenten of papieren kaft. Het schriftje van Alexandrine-Fernande de Meldeman de Bouré bijvoorbeeld heeft geen harde kaft. Het is duidelijk bedoeld als een gebruiksvoorwerp. Dat blijkt evenzeer uit het feit dat de recepten niet steeds even keurig werden opgetekend, maar juist met doorhalingen en kanttekeningen of toevoegingen boven de regel, soms zelfs op een stukje papier dat met een speldje is vastgeprikt, zoals in het receptenboekje van Thérèse Vandermaelen.<sup>45</sup>

<sup>38</sup> PENNELL, *Perfecting Practice*, p. 242. Zie ook: LEONG, *Collective Knowledge for the Family*, p. 82.

<sup>39</sup> PENNELL, *Making livings, lives and archives*, p. 229; LEONG, *Collective Knowledge for the Family*, p. 87.

<sup>40</sup> Zie bijvoorbeeld: CREMERS, *Het intieme leven*, p. 74 en EERKENS, *Nobele familiebanden*, p. 40-42.

<sup>41</sup> EERKENS, *Nobele familiebanden*, p. 43. Voor internationale literatuur, zie: VICKERY A., *The Gentleman's Daughter. Women's Lives in Georgian England*, New Haven-Londen, 1988, p. 153-155; LEONG, *Collective Knowledge for the Family*, p. 82.

<sup>42</sup> Zie bijvoorbeeld: CREMERS, *Het intieme leven*, p. 70-74.

<sup>43</sup> Ter illustratie: Brussel, ARA, *Archives de la famille Martini*, nr. 365, fol. 103 (paginering in potlood): middeltje tegen gangreen; fol. 162: remedie tegen reuma. Zie ook: Namen, AEN, *Archives de la famille Meldeman de Bouré*, nr. 226: "Poudre pour fortifier l'estomack, Remède pour les émoragies".

<sup>44</sup> Brussel, ARA, *Archives de la famille Martini*, nr. 365, fol. 84, 98 & 100.

<sup>45</sup> Brussel, ARA, *Archives de la famille Martini*, nr. 365, fol. 113.



Receptenschriftjes dienden als praktisch gebruiksvoorwerp. Dit blijkt uit veelvuldige doorhalingen, kanttekeningen of toevoegingen, soms zelfs op een stukje papier dat met een speldje is vastgeprikt, zoals in het receptenboekje van Thérèse Vandermaelen. Naast culinaire recepten bevatten receptenschriftjes meestal ook allerhande medische voorschriften, zoals: *pour les dents*. (ARA, *Archives de la famille Martini*, nr. 365. ©ARA, Foto: Bart Boon)

De pagina's zijn soms genummerd, maar niet altijd. Voorts varieert de leesbaarheid van de recepturen in het algemeen sterk. Afkortingen waren eveneens in zwang; papier was schaars en kostbaar. Nu en dan stellen zich paleografische problemen, zeker voor wat de laatachttiende-eeuwse recepten betreft. Het gaat om Franstalige recepten. Geen toeval, want in de achttiende eeuw werd het Frans de taal van de Europese elite. Bovendien werd in Parijs de toon gezet voor het culinaire leven.<sup>46</sup>

Soms zijn receptenschriftjes voorzien van een inhoudstafel of index met de opgenomen gerechten. Deze inhoudstafel kan in specifieke rubrieken zijn onderverdeeld of bestaan uit een opsomming, al dan niet met de toevoeging van het nummer van het recept of van het paginanummer. Van de hier gekozen schriftjes is er slechts één met een inhoudstafel toebedeeld, meer bepaald dat uit het familiefonds Martini, weliswaar zonder rubricering. De opeenvolging van de recepturen onthult evenwel niets over de precieze chronologie van het optekenen. Die blijft onduidelijk. Het is immers mogelijk dat er bij het optekenen van de recepten pagina's bewust blanco werden gelaten, juist met het oog op latere aanvullingen of toevoegingen. In tegenstelling tot contemporaine kookboeken bevatten receptenschriftjes dus geen systematische onderverdeling en groepering van de bereidingen volgens hoofdingrediënt (vlees, vis, groenten, fruit) of naar situering in het maaltijdenpatroon (bijvoorbeeld hoofdgerecht, tussengerecht, dessert).

<sup>46</sup> SCHOLLIERS, *Arm en rijk aan tafel*, p. 67-68.

Recepten houden een geformaliseerd schrijven in naar de conventies van het genre.<sup>47</sup> Het stramien, zowel bij losbladige recepten als in een receptenschrift, ligt vast: elk recept krijgt telkens een afzonderlijke titel. Zo kan het recept snel worden teruggevonden, ook in het geval er geen inhoudstafel voorhanden is. Voorts dienen de titels van de recepten om de bereidingen te identificeren en de lezer te informeren. De benaming impliceert steevast een ‘generiek’-titel, die het soort van gerecht weergeeft (een beslag, soep, saus, taart...).<sup>48</sup> Eigenlijk doet deze algemene aanduiding dienst als een soort van familienaam, die zelden alleen wordt gebruikt, ook al komt dit af en toe voor, bijvoorbeeld *pâte*.<sup>49</sup> Meestal echter wordt de receptnaam verder gespecificeerd en aangevuld met een bepaalde bereidingswijze, een welbepaald ingrediënt, een plaatsnaam of regionale aanduiding (zowel internationaal (*genoise*) als lokaal *à la Tubise*) of aanwijzing van kleur.<sup>50</sup> De neergeschreven bereidingen hebben alvast met elkaar gemeen dat ze betrekking hebben op gangbare gerechten of juist oudere bereidingswijzen die al enkele generaties meegaan en aldus tot het familiepatrimonium werden gerekend.

Dit leidt tot de vraag waarom recepten werden opgetekend? Werden ze eerst uitgeprobeerd? Hield het opschrijven een soort van validering in? Vast staat alleszins dat receptenschriftjes de culinaire voorkeuren van de maatschappelijke elite in een welbepaalde periode weergeven, waardoor ze niet los kunnen worden gezien van heersende sociale conventies, en tegelijk net zomin van het construeren, afbakenen en bewaren van het familiale erfgoed. Naast hun onmiddellijke inzetbaarheid als handig naslagwerk hadden receptenboekjes namelijk een onmiskenbare symbolische waarde. Want hoewel receptnamen doorgaans ‘neutraal’ waren, verwezen ze toch ook wel eens uitdrukkelijk naar het eigen huishouden (zoals “*fricassée de poulet d’après nous* of *pâte croquante : quantité pr nous*”),<sup>51</sup> naar het familiekaasteel (het recept “*gauffre comme on les faits à Marly*” refereert rechtstreeks naar het prestigieuze landhuis annex domein met sier- en moestuinen, boomgaard, oranjerie, vijvers en fonteinen van de familie Meeûs in Neder-Over-Heembeek)<sup>52</sup> of naar lievelingsgerechten van familieleden (bijvoorbeeld “*pour arranger un chevreuil (pr Mme Meeûs)*”).<sup>53</sup> Zo droegen ze bij tot het in stand houden van de familiale herinnering en tot bestendige kennis van de familiegeschiedenis, de ankerplaats bij uitstek van de adellijke identiteit.

<sup>47</sup> EZELL M.J.M., *Domestic papers: Manuscript Culture and Early Modern Women’s Life Writing*, in DOWD M.M. & ECKERLE J.A. (ed.), *Genre and Women’s Life Writing in Early Modern England*, Aldershot, 2007, p. 35.

<sup>48</sup> HÉRAUD N., *Exotisme culinaire et représentations nationales dans les cuisines européennes du XVI<sup>e</sup> et du début du XVII<sup>e</sup> siècle: le témoignage des livres de cuisine*, in REDON O., SALLMANN L. & STEINBERG S. (ed.), *Le Désir et le Goût. Une autre histoire (XIII<sup>e</sup> – XVIII<sup>e</sup> siècles)*. Actes du colloque international à la mémoire de Jean-Louis Flandrin, Saint-Denis, septembre 2003 (« Temps et Espaces »), Saint-Denis, 2005, p. 119-133, met name p. 121-122; ALONSO-ALMEIDA F., *Genre conventions in English recipes, 1600-1800*, in DIMEO M. & PENNELL S. (ed.), *Reading and writing recipe books, 1550-1800*, Manchester, 2018, p. 71-74.

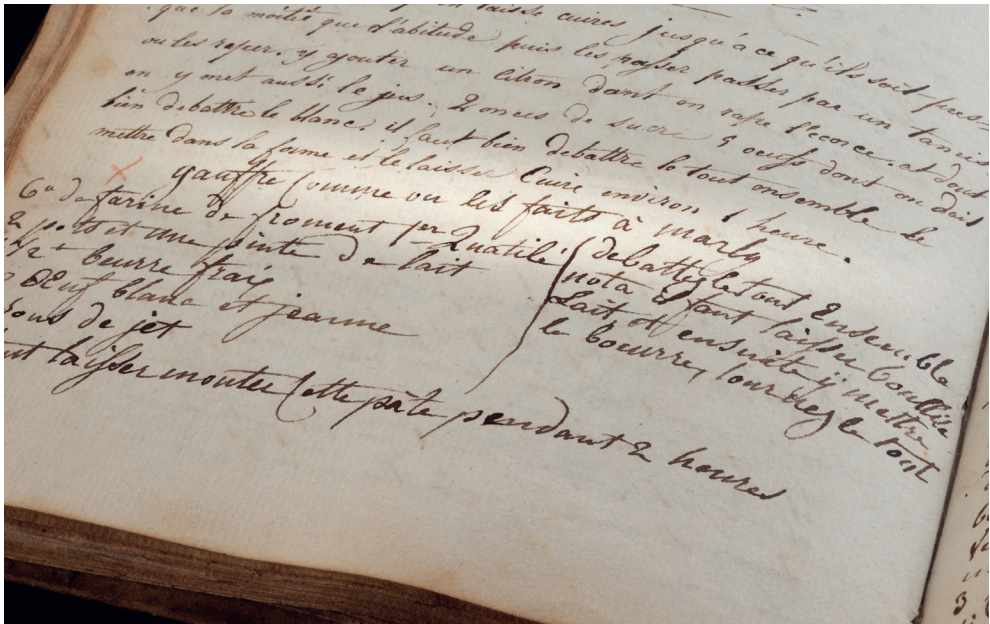
<sup>49</sup> Bergen, AEM, *Archives de la famille de Roisin*, nr. 152.

<sup>50</sup> *Pâte genoise, Cotelettes à la Tubise*: Bergen, AEM, *Archives de la famille de Roisin*, nr. 152.

<sup>51</sup> Achtereenvolgens: Brussel, ARA, *Archives de la famille Martini*, nr. 365, fol. 48; Bergen, AEM, *Archives de la famille de Roisin*, nr. 152.

<sup>52</sup> Brussel, ARA, *Archives de la famille Martini*, nr. 365, fol. 46. Het landhuis Marly en het bijhorende domein van de familie Meeûs in Neder-Over-Heembeek werden in 1832 verkocht. Zie: WAUTERS A., *Histoire des environs de Bruxelles. II*, Brussel, 1855, p. 407-408; *L’Indépendance Belge*, 25-8-1832, p. 4.

<sup>53</sup> Brussel, ARA, *Archives de la famille Martini*, nr. 365, fol. 31.



Het doorgeven van recepten had niet alleen praktische, maar ook aanzienlijke symbolische waarde. Receptnamen verwezen weleens uitdrukkelijk naar lievelingsgerechten of raadgevingen van familieleden, of nog: naar het familiedomein, zoals wafels *comme on les faits à Marly*, het buitengoed in Neder-Over-Heembeek dat tot 1832 in handen was van de familie Meeüs. Kortom, receptenschriftjes hielden de familiale herinnering levendig. (ARA, *Archives de la famille Martini*, nr. 365. ©ARA, Foto : Bart Boon)

Het ontbreken van de precieze datering is ontegensprekelijk een steeds weerkerende moeilijkheid eigen aan de bron. Recepturen zijn zelden gedateerd. Uitzonderlijk valt er chronologische aanduiding in receptenschriftjes terug te vinden, en dan betreft het meestal de niet-gespecificeerde onderverdeling tussen 'oude' en 'nieuwe' recepten, zoals in het receptenschrift van Alexandrine-Fernande de Meldeman de Bouré. Aangezien haar overgeleverde en in het Rijksarchief bewaarde receptenschriftje ongedateerd is, blijft het onduidelijk wanneer zij het precies aanvatte. Dateert het reeds van tijdens de beginjaren van haar huwelijk of is het van later, eventueel uit de jaren toen ze weduwe (*douairière*) was (1847-1862)?<sup>54</sup> Waar meestal wél een precieze datum aan werd toegevoegd, waren richtlijnen die de schrijfster had overgenomen uit een krant of een gespecialiseerd tijdschrift, zoals in het receptenschriftje uit het familiearchief Martini.

Net als de datering is de precieze herkomst van recepten nauwelijks te achterhalen. Kenmerkend voor recepten is dat ze veelvuldig werden gekopieerd (al dan niet in schoonschrift), bijgewerkt (dit blijkt uit recentere inkt of een ander handschrift) en vervolgens opnieuw overgeschreven. Vaak gaat het dus om meerdere auteurs, verspreid over de tijd. Maar ook het leespubliek was verscheiden: opeenvolgende generaties of verspreide familietakken. Auteurschap en compilatie van een receptenboek vallen bijgevolg niet noodzakelijk samen. Wie verzamelde de recepten, schreef ze neer en gebruikte de recepten? Zo bevat het receptenschriftje dat wordt bewaard in het archiefonds Martini in het Algemeen Rijksarchief te Brussel, meerdere handschriften. Slechts twee ervan kunnen worden geïdentificeerd, aan de

<sup>54</sup> Bergen, AEM, *Archives de la famille de Roisin*, nr. 152.

hand van de namen die erin staan vermeld, één vooraan, één achteraan. Hieruit blijkt alvast de grote versnippering van familiearchieven. De herkomst van een enkel receptenschriftje in een publieke bewaarplaats blijft dikwijls diffuus. Zeker bij losbladige recepten zonder verdere context is het nagenoeg onmogelijk na te gaan wie het recept in kwestie heeft opgetekend.<sup>55</sup>

Verzamelingen van recepten en receptenschriftjes zijn ingeschakeld in een bestaande culinaire traditie en heersende culinaire tendensen. Daardoor zijn ze niet louter de uiting van één individu.<sup>56</sup> Afgaand op het boekje uit het familiearchief Martini dat meerdere handschriften en namen annex adresgegevens bevat, kan een *livret de cuisine* enkele generaties lang zijn meegegaan en dus aan verscheidene auteurs – verspreid in de tijd én over familietakken heen – hebben toebehoord. In deze optiek beantwoorden de rol en intenties van receptenschriftjes naadloos aan de definitie van de adel die historicus Paul Janssens vooropstelt:

*De adel is geen individuele, maar een familiale aangelegenheid. De edelen vinden hun sociale preminentie in de wieg, en zij laten deze bij hun overlijden aan hun erfgenamen over. Het adellijk statuut heeft een onpersoonlijk, familiaal karakter. De generaties komen en gaan, alleen de familie blijft.*<sup>57</sup>

Het verlangen naar continuïteit van een laattachtende-eeuwse aristocratische familie wordt bij uitstek weerspiegeld in haar receptenboekjes, die een neerslag zijn van familiale gewoonten en tradities en tegelijkelijk geven van zucht naar voortzetting hiervan. Het aanleggen van een receptenschrift was bestemd voor intergenerationele kennisoverdracht: het hield een bewust en efficiënt verzamelen en organiseren van informatie in, die generaties zou kunnen dienen. Dit houdt in dat receptenschriftjes waren bedoeld om door anderen te worden gelezen. Voor vrouwen die ze bijhielden, hadden ze dus een veelzijdige en veellagige betekenis,<sup>58</sup> die de historicus als een volleerd geoloog dient bloot te leggen. Opmerkelijk is dat ingebonden schriftjes heel vaak óók nog losbladige recepturen bevatten, die niet per se in het desbetreffende schriftje staan overgeschreven. Dikwijls zijn deze toegevoegde recepten per brief overgemaakt. Het kan dan gaan om een gevouwen en verzegeld briefje met slechts een adres aan de buitenkant en binnenin het recept.<sup>59</sup> Een enkele receptuur kon klaarblijkelijk op die manier, zonder meer en geheel en al passend in de sociale omgangsvormen, worden verstuurd. In het algemeen waren brieven in het sociale verkeer enorm belangrijk. Voor vrouwen in de achttiende eeuw gold het schrijven van brieven meer bepaald ook als de belangrijkste manier om zaken te bespreken en meningen af te toetsen, over publieke kwesties, maar zeker ook inzake private aangelegenheden, zoals voeding en recepten.<sup>60</sup> Soms doen het handschrift en de spelling van zo'n bijgevoegde brieven in een receptenboekje echter vermoeden dat het niet om eigentijdse, maar om oudere en wellicht overgeërfde documenten gaat. De geadresseerde stemt derhalve niet noodzakelijk overeen met de eigenares van het receptenschriftje. Problematisch is echter dat ook de afzender meestal moeilijk te achterhalen valt, niet alleen omwille van het ontbreken van een naam of een bijzonder moeizame leesbaarheid ervan, maar regelmatig ook omdat er slechts met een voornaam werd afgetekend.

<sup>55</sup> Vergelijk met: PENNELL, *Making livings, lives and archives*, p. 227-228.

<sup>56</sup> HÉRAUD, *Exotisme culinaire et représentations nationales*, p. 120.

<sup>57</sup> JANSSENS P., *De evolutie van de Belgische adel sinds de late middeleeuwen*, Brussel, 1998, p. 106-107.

<sup>58</sup> EZELL, *Domestic papers*, p. 42.

<sup>59</sup> Namen, AEN, *Archives de la famille Meldeman de Bouré*, nr. 226.

<sup>60</sup> VERBERCKMOES, *Noble Women Managing Family Lives*, p. 442.

Nochtans biedt dergelijke bijgevoegde correspondentie in receptenschriftjes bijwijken unieke informatie, meer bepaald in het kader van de overdracht van de recepturen en de netwerken waarin ze circuleerden. Immers, niet alleen de oorsprong en herkomst van de gerechten is moeilijk te achterhalen, dat geldt ook voor de manier waarop recepten werden overgedragen. Gingen adellijke dames soms zelf actief op zoek naar culinaire recepten? Baseerden ze zich op geschreven of mondelinge bronnen? Hoogstwaarschijnlijk zijn beide nauwelijks van elkaar te scheiden, want het is bekend dat vroegmoderne recepten zowel in handgeschreven vorm circuleerden als in de mondelinge overlevering.<sup>61</sup> De (enige) brief in het receptenschriftje van Alexandrine de Meldeman de Bouré uit het familiearchief de Roisin licht alvast een belangwekkend tipje van de sluier op van de sociabiliteit van de uitwisseling van recepten. Ook ondergeschikten, wellicht dienstpersoneel met hogere rang en met wie de adellijke dame des huizes een zekere vertrouwelijke verstandhouding onderhield (zoals een gouvernante, die kon optreden als bemiddelaar tussen bedienden en meesters), gaven recepturen door. In de desbetreffende brief staat te lezen dat een dienstbode, die eerbiedig de groeten overmaakt aan “*les demoiselles*”, een recept voor perenmarmelade overdraagt, dat zij op haar beurt van de in dienst zijnde kokkin heeft vernomen. De betrokken brief wijst op mondelinge overdracht door de kokkin: “*Madame voila au plus juste ce que la cuisinière ma dit*”.<sup>62</sup>

Kokkinnen of keukenmeiden waren doorgaans niet geletterd en ze dicteerden daarom recepturen. Ze hadden al doende leren koken en kookten uit het hoofd, waarbij moeders in jarenlange dienst bij een familie vaak hun dochters opleidden.<sup>63</sup> Aangezien in een aantal families het Nederlands werd gereserveerd voor het contact met het dienstpersoneel, gebeurde het weleens dat ook een Nederlandstalige benaming voor een recept in zwang was en bijgevolg in receptenschriftjes werd genoteerd, zoals in het receptenschrift van Thérèse Vandermaelen: “*couquet de lait de riz ofte raespaep*”.<sup>64</sup> De vraag rijst of er ook rechtstreekse overdracht bestond: kwam de adellijke dame des huizes ook wel eens in de keuken of ontbood ze de kokkin bij haar? Welke sociale conventies heersten want, aldus een ongeschreven regel, een deugdzame vrouw des huizes mocht zich niet al te familiair inlaten met haar dienstpersoneel?<sup>65</sup>

### Inhoudelijke analyse: ingrediënten, gerechten en smaakvoorkeuren

Receptenschriftjes bieden een geprivilegieerde weg om de evolutie van smaakvoorkeuren en bereidingswijzen te achterhalen en te onderzoeken.<sup>66</sup> Welbeschouwd zijn de hier bestudeerde recepten afkomstig uit een culinaire scharnierperiode. Enerzijds zijn ze een weerslag van de culinaire evolutie in de achttiende eeuw. Ze kunnen bijgevolg worden gesitueerd tegen de achtergrond van een veranderende eetcultuur en de toenemende aantrekkingskracht die hiervan uitging. Pas in de loop van de achttiende eeuw bijvoorbeeld raakten aparte eetkamers in gebruik. Voordien werd er namelijk niet gegeten in een afzonderlijke, daarvoor bedoelde eetkamer: de elite nuttigde haar maaltijden in haar (werk)kamers of organiseerde diners in vertrekken die kortstondig dienst deden als eetzaal. Ook de eettafel

<sup>61</sup> LEHMANN, *Reading recipe books*, p. 97.

<sup>62</sup> Bergen, AEM, *Archives de la famille de Roisin*, nr. 152.

<sup>63</sup> ONGHENA S., *Blauw bloed en confituur. Verborgene recepten van ‘moderne’ adellijke eetcultuur*, Alphen aan de Maas, 2006, p. 28.

<sup>64</sup> Brussel, ARA, *Archives de la famille Martini*, nr. 365, fol. 42.

<sup>65</sup> VICKERY, *The Gentleman's Daughter*, p. 138 & 146.

<sup>66</sup> Vergelijk met: HÉRAUD, *Exotisme culinaire et représentations nationales*, p. 119.

als zodanig kwam laattijdig in zwang. Bij een maaltijd of banket werden veeleer individuele eettafels geplaatst, een buffet en stoelen of tafels die na afloop van de maaltijd opnieuw tegen de muren werden geschoven. Na de Franse Revolutie kwam de massieve, gemeenschappelijke eettafel in het midden van een eetkamer definitief in gebruik. Zelfs al behield de eettafel soms nog een zeker 'mobiel' karakter, ze ging toch integraal deel uitmaken van een eetkamer die zou bestaan uit een tafel, stoelen, bijzettafels, *consoles* en *servantes*. Het meubilair bleef voortaan staan en werd een vast onderdeel van de ruimte.<sup>67</sup> Voorts kwamen ook ronde eettafels in de mode, die de tafelverdeling vereenvoedigden. Bovendien kregen in de achttiende eeuw de vorken de ons nu bekende vorm. Lepels verschenen in allerlei soorten en maten: ragoutlepels, koffielepels, dessertlepels enz. Anderzijds veranderden de voedingsgewoonten van rijke lieden vanaf het einde van de achttiende eeuw, waarbij kwaliteit belangrijker werd dan kwantiteit, en ook het belang van een gezonde keuken voorop stond.<sup>68</sup> In de negentiende eeuw vonden culinaire modernisering en een zogenaamde civilisatie van de smaak plaats. Het eten zou verfijnder en lichter worden, en etiquette en smaak almaar belangrijker inzake sociale distinctie.<sup>69</sup>

Zowel het schriftje van Alexandrine-Fernande de Meldeman de Bouré als dat van Thérèse Vandermaelen vertonen een grote verscheidenheid aan verfijnde gerechten: zout en zoet, met inbegrip van bereidingen (groenten, fruit, patisserie, dranken) als de wijze van een hoofdingrediënt (een beslag). Uit beide receptenschriftjes blijkt Franse invloed. Naar historiografische consensus werd de keuken van de elite in onze contreien vanaf de achttiende eeuw dan ook gedomineerd door het Franse voorbeeld. Vertonen de recepten van Alexandrine de Meldeman de Bouré daarom geen Duitse invloed, niettegenstaande haar moeder van Duitse origine was én moeders een cruciaal rolmodel waren?

Om ervoor te zorgen dat de basisingrediënten hun oorspronkelijke smaak behielden, ging men ze zoveel mogelijk los van elkaar bereiden. Het smaakpalet verschoof hierbij naar meer zuren, frisse smaken en subtielere kruidigheid. In plaats van een zware overdaad aan specerijen of kruiden moest een meer natuurlijke of oorspronkelijke smaak de bovenaan voeren. Naar analogie met de Franse culinaire trends worden in de hier bestudeerde recepturen welbepaalde kruiden en aromaten vaak aangewend, met name zout, peper, nootmuskaat, evenals azijn of bouillon.<sup>70</sup> Bouillon diende als smaakversterker, maar ook als basis voor soepen en gerechten. Voorts valt op dat boter veelvuldig gebruikt werd, om te bakken, te braden of om in een gerecht te worden verwerkt (boter was, tot vóór de industriële productie ervan aan het eind van de negentiende eeuw, trouwens erg duur).<sup>71</sup>

<sup>67</sup> ALCOUFFE D., *La naissance de la table à manger au XVIII<sup>e</sup> siècle*, in [S.n.], *La table et le partage (Rencontres de l'École du Louvre)*, Parijs, 1986, p. 57-60 & 64. Zie ook: PIJZEL-DOMMISSE J. (ed.), *Nederland dineert: Vier eeuwen tafelcultuur*, Zwolle-Den Haag, 2015, p. 20-21.

<sup>68</sup> HYMAN P. & HYMAN M., *Les livres de cuisine imprimés en France du règne de Charles VIII à la fin de l'Ancien Régime*, in [S.n.], *Livres en bouche. Cinq siècles d'art culinaire français, du quatorzième au dix-huitième siècle*, Parijs, 2001, p. 55-73, met name p. 68-72. Uit briefwisseling van edellieden blijkt eens te meer een stellige bekommernis voor een gezond, regelmatig en gevarieerd voedingspatroon. Zie bijvoorbeeld: CRÉMERS, *Het intieme leven*, p. 68.

<sup>69</sup> ADRIAENSSSENS W. (ed.), *Feestelijk tafelen*, Brussel, 2012, p. 33.

<sup>70</sup> Vergelijk met: FLANDRIN J.L., *Distinctie door smaak*, in CHARTIER R. (ed.), *Van de Renaissance tot de Verlichting (Geschiedenis van het persoonlijk leven onder redactie van Philippe Ariès en Georges Duby)*, Amsterdam, 1989, p. 237 & 241.

<sup>71</sup> Zie in dit verband ook: FLANDRIN, *Distinctie door smaak*, p. 242-243. Melk omzetten naar room en vervolgens naar boter was, handmatig en met eenvoudig gerei, bijzonder tijdrovend. Uit: SCHOLLERS P., *Food Culture in Belgium*, Westport-Londen, 2009, p. 35-36.

Zo komt het dat de geselecteerde recepturen pasten in de heersende evolutie naar een meer geraffineerde keuken. Ze laten zien dat de eerder ingezette tendens naar verfijning en vereenvoudiging zeker ook van toepassing was op de dagelijkse maaltijden in huiselijke kring. De opgetekende ingrediënten, zoals suiker of vlees-, vis- en groentesoorten, waren weliswaar niet of nauwelijks betaalbaar voor het gewone volk.<sup>72</sup> Vlees was, in navolging van de Franse keuken, dominant,<sup>73</sup> en daarbij komt nog dat de hier bestudeerde recepturen overwegend bereidingen bevatten met de duurere vleessoorten, zoals rundvlees (vooral kalfsvlees) en wild, zoals ree of everzwijn. Het vlees van hazen en wilde konijnen was weggelegd voor de rijken: het gold als smaakvol, veel meer dan dat van tamme konijnen die door armere mensen werden gegeten. Wild konijn vereiste daarenboven een complexe bereiding (met kruiden, wijn en veel boter).<sup>74</sup> Konijn komt in de recepten van Alexandrine Meldeman de Bouré maar liefst tweemaal terug (voor een rollade en een stoofpot met witte wijn). Haar echtgenoot Henri de Roisin, die in het familiekaasteel te Rongy op het platteland was grootgebracht, hield dan ook van het landleven, de natuur, de bossen én de jacht.<sup>75</sup>

Gevogelte bleek eveneens geëerd, waaronder kip (een luxeproduct en gewaardeerd voor haar verfijnde smaak),<sup>76</sup> duif (*pigeons au basile*),<sup>77</sup> eend, patrijs of *filets de volaille*. Ook inmiddels verdwenen vogelsoorten, zoals houtsnippen, stonden op het menu: gebraden snippen waren bekend als een zeldzame lekkernij. Alexandrine de Meldeman de Bouré tekende in haar schriftje een bereiding op voor *salmis*, een ragout van gebraden gevogelte, waarvoor ze patrijzen of snippen aanbeval, gestoofd in rode wijn:

#### *Salmy*

*Rotissez les perdreaux ou becasses. Faites brunir un morceau de beurre avec de la farine, prenez quelques chalottes découpées, du poivre, un peu de pain blanc rappé, et un verre de vin rouge. Quand le tout est bien cuit passez la sauce, et versez sur la viande découpée, pour les becasses on ajoute le corps et l'intérieur pilé.*<sup>78</sup>

Vlees werd bereid in stoofpotjes, gefileerd, versneden, geroosterd, gepaneerd of als gehakt aangewend: in deeg, gehaktbrood of als frikadel. In de hier bestudeerde periode werd het dus niet langer in zijn oorspronkelijke verschijningsvorm gegeten en bloederige toestanden op het bord werden bij uitstek vermeden. Dit blijkt bijvoorbeeld uit het recept van Alexandrine de Meldeman de Bouré voor 'balletjes van kalfsgehakt'.<sup>79</sup> Aangezien in de geselecteerde receptenschriftjes vleesbereidingen talrijker voorkomen dan visgerechtten, rijst de vraag of vlees in de betrokken huishoudens daadwerkelijk vaker op tafel kwam?

<sup>72</sup> SCHOLLIERS, *Arm en rijk aan tafel*, p. 20-39.

<sup>73</sup> SCHOLLIERS, *Food Culture in Belgium*, p. 19.

<sup>74</sup> *Ibidem*, p. 45-46.

<sup>75</sup> SCUFFLAIRE A., *Aux armes impériales: Henri de Roisin (1806-1813)*, in *Annales du Cercle archéologique du Canton de Soignies*, 1954, XIV, p. 100-101, 102, 114-115, 119 & 121.

<sup>76</sup> NIESTEN E., RAYMAEKERS J., SEGERS Y. & WOESTENBORGHES B., *België kookt! De eeuw van Cauderlier 1830-1930*, Leuven, 2004, p. 100-101.

<sup>77</sup> Namen, AEN, *Archives de la famille Meldeman de Bouré*, nr. 226.

<sup>78</sup> Bergen, AEM, *Archives de la famille de Roisin*, nr. 152.

<sup>79</sup> Bergen, AEM, *Archives de la famille de Roisin*, nr. 152 (*boulettes de veau*).

Vis zou goeddeels pas in de loop van de negentiende eeuw als volwaardige schotel opgang kennen, maar verse vis was ook een heuse delicatessen. De hier bestudeerde recepten laten zien dat van vis vooral soepen werden klaargemaakt: vissoep of soep met rivierkreeften, die in de achttiende eeuw erg in trek waren.<sup>80</sup>

Verder tonen de recepturen aan dat vlees en vis stevast werden bereid met gref-fineerde sauzen, waaraan sjalotten, ui, peterselie of look werden toegevoegd. In het midden van de achttiende eeuw gold mayonaise, op basis van olie, eigeel en mosterd, als een nieuwigheid. Over de oorsprong van deze saus bestaat evenwel geen overeenstemming en de benaming ervan (*sauce mahonnaise* of *moyennaise*) is al even veelvoudig. Sommige bronnen gewagen van een Baskische oorsprong, meer bepaald in het Franse Bayonne, wat de aanduiding van *sauce bayonnaise* in omloop bracht.<sup>81</sup> Receptenschriftjes weerspiegelen deze pluriforme benaming hoe dan ook. Terwijl de (eerder te dateren?) losbladige recepten uit het familiefonds de Meldeman de Bouré de bereiding bevatten voor “*jambons a la facon de mayance*”,<sup>82</sup> noteerde Alexandrine de Meldeman de Bouré alvast een bereidingsvariant van *bayonnaise* (ham met gekruide mayonaise):

*Bayonnaise*

*Prenez 4 œufs durs que vous hachez bien fins. Hâchez de l'estrain  
et du persil. Délayez cela avec 4 cuillères d'huile, 2 de vinaigre,  
2 de moutardes du poivre et du sel. Délayez le tout ensemble  
Mettez 5 ou 6 laitues coupées par quartier. Découpez votre  
viande et mettez des tranches de jambon. Quand le tout est  
dans le plat mettez au dessus de la gelée<sup>83</sup>*

Naast culinaire voorkeuren en voedingspatronen zijn receptenschriftjes van laat-achttiende-eeuwse adellijke dames eveneens een neerslag van hun wezenlijke belangstelling voor de productie en verwerking van voedsel. Huisgemaakte, artisanale producten in de voorraadkast golden namelijk als een afspiegeling van een goed draaiend huishouden.<sup>84</sup> Het kon gaan om de bereiding van vlees (“*Pr faire de bon boudin*”)<sup>85</sup> of charcuterie (hoofdzakelijk *patés*).<sup>86</sup> Vooral groente en fruit werden doorgaans zelf geteeld en verwerkt, want de meeste adellijke residenties bezaten een moestuin en boomgaard. Met de opbrengsten ervan voorzag de adel niet in alleen in het eigen onderhoud, maar hij claimde er tevens zijn oude bevoor-

<sup>80</sup> Bergen, AEM, *Archives de la famille de Roisin*, nr. 152: *soupe au poisson, beurre d'ecrevisse*; Namen, AEN, *Archives de la famille Meldeman de Bouré*, nr. 226: *soupe d'ecrevisses*; Brussel, ARA, *Archives de la famille Martini*, nr. 365, fol. 34, *pour bouillir des écrivisses*. Voor de populariteit van rivierkreeften als delicatessen: DE VLIEGER-DE WILDE K., *Adellijke levensstijl. Dienstpersoneel, consumptie en materiële leefwereld van Jan van Brouhoven en Livina de Beer, graaf en gravin van Bergeyck (ca. 1685-1740) (Verhandelingen van de Koninklijke Vlaamse Academie van België voor Wetenschappen en Kunsten. Nieuwe Reeks, 16)*, Brussel, 2005, p. 52.

<sup>81</sup> VAN LOO B., *Als kok in Frankrijk. Literaire recepten, culinaire verhalen*, Antwerpen-Amsterdam, 2008, p. 99.

<sup>82</sup> Namen, AEN, *Archives de la famille Meldeman de Bouré*, nr. 226.

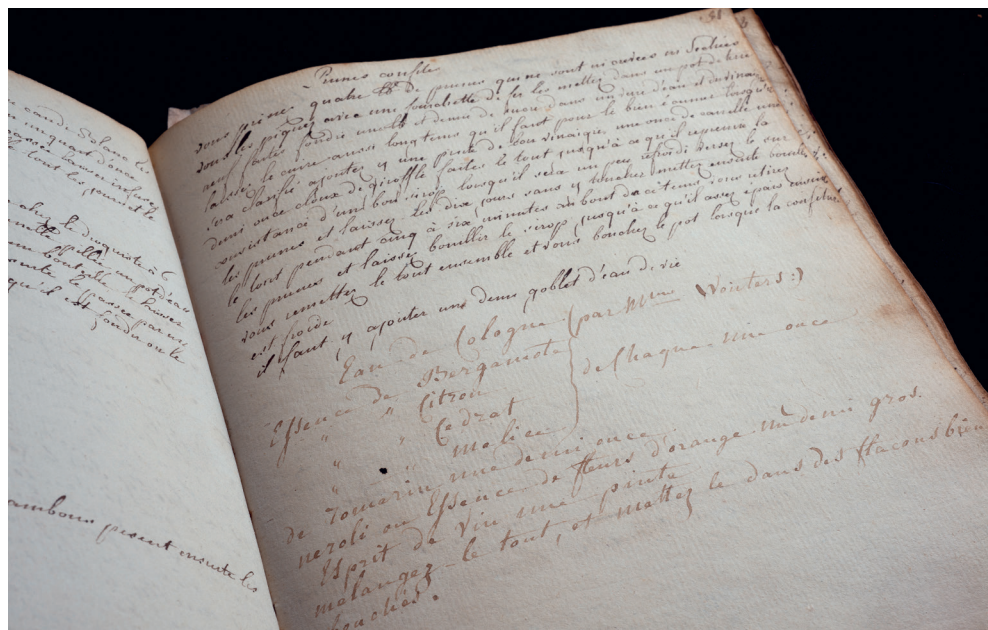
<sup>83</sup> Bergen, AEM, *Archives de la famille de Roisin*, nr. 152.

<sup>84</sup> VICKERY, *The Gentleman's Daughter*, p. 152-153.

<sup>85</sup> Namen, AEN, *Archives de la famille Meldeman de Bouré*, nr. 226.

<sup>86</sup> Bijvoorbeeld: *paté du lièvre* of *paté froid au canard*. Uit: Brussel, ARA, *Archives de la famille Martini*, nr. 365, fol. 9 & 20.

rechte status mee. Een dame des huizes die degelijke basisproducten van belang achtte, bracht geregeld zélf een bezoek aan de moestuin, hield toezicht op de jaarlijkse opbrengsten en coördineerde de jaarlijkse fruitpluk.<sup>87</sup> Vandaar dat receptenschriftjes, naast culinaire en medische recepten, ook tuinbouwkundige aanwijzingen bevatten. Zo staan er in het receptenschriftje van Thérèse Vandermaelen onder meer richtlijnen voor het telen van bloemkool, voor het oogsten en bewaren van pruimen of het verdubbelen van de aardappeloogst.<sup>88</sup> Soms kwam dergelijk advies uit gespecialiseerde periodieken, of het werd evengoed overgeschreven uit algemene dagbladen. Uitsluitel over de daadwerkelijke inzet van de dame in kwestie op haar domein leveren de receptenschriftjes niet, maar de opgenomen recepten getuigen alvast van haar geëngageerdheid en plichtsbef. Het dient alleszins gezegd dat de kweek van fijne groente- en fruitsoorten net zo exclusief was als de consumptie ervan.



Laatachtthiende-eeuwse adellijke dames bezaten, afgaand op receptenschriftjes, ook praktische kennis van technieken om voedingswaren langer te kunnen bewaren, waaronder het inmaken van groenten en fruit. Dergelijke procedés symboliseerden de succesvolle bedrijvigheid van een huishouden. Fruit werd gedroogd, verwerkt tot confituren, gekonfijt of op alcohol gelegd, zoals hier beschreven: *Prunes confites*. Edelvrouwen hadden ook notie van het distilleren van fruitwijnen en likeuren (dit lag, in tegenstelling tot bier en wijn, dus niet in de mannelijke levenssfeer). En ook recepten voor zeep, oliën en reukwater werden bij uitstek in vrouwenhanden doorgegeven: *eau de cologne (par Mme Wouters)*. (ARA, *Archives de la famille Martini*, nr. 365. ©ARA, Foto: Bart Boon)

De rol van groente en fruit in het maaltijdenpatroon nam overigens almaar toe.<sup>89</sup> Dat groenten daadwerkelijk werden gesmaakt, blijkt bijvoorbeeld uit de verzuchting van

<sup>87</sup> ONGHENA S., 'Beaucoup de fruits'. Over de plaats en de rol van fruit in het adellijke maaltijdenpatroon (circa 1860-1914), in *Tijd-Schrift. Heemkunde en lokaal-erfgoedpraktijk in Vlaanderen*, 2016, 6 (3), p. 9.

<sup>88</sup> Brussel, ARA, *Archives de la famille Martini*, nr. 365, fol. 83-84.

<sup>89</sup> FLANDRIN J.L., *Choix alimentaires et art culinaire (XVIe-XVIIIe siècle)*, in MONTANARI M. & FLANDRIN J.L. (ed.), *Histoire de l'alimentation*, Parijs, 1996, p. 658-660.

baron Henri de Roisin, latere echtgenoot van Alexandrine de Meldeman de Bouré, tijdens zijn veldtocht in het Franse leger in 1807-1808 dat het zo lang geleden was dat hij nog groente had gegeten: “*je n'ai pas encore mangé une seul legume*”.<sup>90</sup> Groenten werden als garnituur of als afzonderlijk gerecht gepresenteerd. Ze werden veelal met sauzen bereid. Boontjes bijvoorbeeld moesten in water worden gekookt en naderhand afgewerkt met een roomsaus, zo schreef Alexandrine de Meldeman de Bouré neer.<sup>91</sup> Groenten werden sinds de zeventiende eeuw niet meer volledig tot gort gekookt, maar mochten beetbaar zijn. De geselecteerde recepten laten weliswaar een keur aan fijne groenten verschijnen, dus geen kool- en knolgewassen of uien die door de lagere klassen als goedkoop basisvoedsel werden gegeten<sup>92</sup> (tenzij met dure producten bereid, zoals rode kool afgewerkt met kruidnagel, nootmuskaat, zout, peper, azijn, suiker of gelei van rode bessen).<sup>93</sup> Fruit vervulde in het adellijke maaltijdenpatroon een bijzondere rol: het werd vers gegeten als verfrissend vieruurtje of als nagerecht. Bovendien werden vruchten in de adellijke keuken verwerkt in tal van luxueuze zoetigheden, taarten, gebak en koekjes.

De adellijke dame des huizes was niet alleen betrokken bij de productie van voeding, maar ook bij het bewaren ervan. Belangrijke aandacht ging in receptenschriftjes – net als in de eigentijdse kookboeken – bijgevolg uit naar het inmaken en conserveren: “*manière de conserver le tomate, manière de conserver les champignons, manière de conserver les pommes*”.<sup>94</sup> Dit diende om een voorraad klaar te hebben voor de wintermaanden en ook om enige afwisseling in het maaltijdenpatroon te garanderen. In weerwil van de intrede van nieuwe technieken, zoals het kweken in kassen, bleven groenten en fruit immers grotendeels seizoensgebonden bereidingen. Groenten werden vooral gepekeld en op zuur gezet (zoals augurken).<sup>95</sup> Fruit werd gedroogd of gekonfijt. Verder was het inmaken van fruit een bijzonder populaire bezigheid in de achttiende en de negentiende eeuw: vruchten werden ingemaakt in hun eigen sap, met suiker of met suikersiroop. Bovenal werd fruit verwerkt tot confituren en geleien. Ook dit stond onder het toezicht van de dame des huizes.<sup>96</sup> Naast conserven bevatten receptenschriftjes tevens recepten voor siropen (*sirop de groseille, sirop de vinaigre a la framboise*),<sup>97</sup> diverse soorten azijn (*vinai-gre de groseilles, vinaigre de vin*),<sup>98</sup> evenals fruitwijnen (*vin des coings, vin de framboise*),<sup>99</sup> likeuren en *ratafias*.<sup>100</sup> Hieruit blijkt dat distilleren hoorde tot een typisch vrouwelijke vorm van technische kennis (het ging om zoete alcoholische dranken die dienden als aperitief of digestief). Hoewel dames uit kringen van de elite deze vaardigheid in de praktijk wellicht niet steeds even volledig toepasten, reikte deze toch verder dan slechts een abstracte notie.<sup>101</sup> Ook recepten voor zeep, oliën en parfums komen in receptenschriftjes voor. Deze specifieke kennis werd bij

<sup>90</sup> SCUFFLAIRE, *Aux armes impériales*, p. 114: citaat uit een brief van Henri de Roisin aan zijn moeder, 8 augustus 1807.

<sup>91</sup> Bergen, AEM, *Archives de la famille de Roisin*, nr. 152 (*Haricots*).

<sup>92</sup> SCHOLLIERS, *Arm en rijk aan tafel*, p. 22-30.

<sup>93</sup> Brussel, ARA, *Archives de la famille Martini*, nr. 365, fol. 44 (*pour les choux rouges*).

<sup>94</sup> Bergen, AEM, *Archives de la famille de Roisin*, nr. 152; Brussel, ARA, *Archives de la famille Martini*, nr. 365, fol. 101.

<sup>95</sup> Brussel, ARA, *Archives de la famille Martini*, nr. 365, fol. 29.

<sup>96</sup> ONGHENA, *Bauw bloed en confituur*, p. 56-57.

<sup>97</sup> Namen, AEN, *Archives de la famille Meldeman de Bouré*, nr. 226.

<sup>98</sup> Brussel, ARA, *Archives de la famille Martini*, nr. 365, fol. 75.

<sup>99</sup> Brussel, ARA, *Archives de la famille Martini*, nr. 365, fol. 77-78.

<sup>100</sup> Brussel, ARA, *Archives de la famille Martini*, nr. 365, fol. 11 (*liqueur de menthe*), 34 (*pour faire du ratafia*) & 78-79 (*ratafia de Grenoble, ratafia de fleur d'oranges*).

<sup>101</sup> PENNELL, *Perfecting Practice*, p. 253.

uitstek in vrouwenhanden doorgegeven, zo staven alvast volgende recepten uit het boekje van Thérèse Vandermaelen: “*eau de cologne (par Mme Wouters)*” (het betrof reukwater met bergamot, citroen, ceder en oranjebloesem) of “*pâte d’amandes pr laver les mains par Mme D.Th.*”<sup>102</sup>



Receptenschriftjes weerspiegelen de status en levensstijl van de elite. De recepten bevatten verfijnde bereidingswijzen en dure ingrediënten die slechts voor de rijken waren weggelegd, zoals koffie of sinaasappelen: *Pour faire une crêpe a la Glace aux Oranges*. Verder behoorden receptenschriftjes doorgaans toe aan meerdere penvoerders en eigenaars, over generaties heen. Daardoor bestaan ze uit verscheidene lagen, zowel chronologisch als inhoudelijk. Beoordelingen werden toegevoegd, commentaren of (urgente) bevindingen neergekrabbeld. Zo staat hier in de kantlijn het gebruik van een propere lepel ten stelligste aangeraden. Dit impliceert, naar historiografische consensus, dat receptenschriftjes eigenlijk nooit helemaal zijn voltooid. Ze hebben een open einde. (ARA, *Archives de la famille Martini*, nr. 365. ©ARA, Foto: Bart Boon)

Als spil van het huishouden zag een adellijke dame toe op de bevoorrading, de stockage van levensmiddelen en de huishoudelijke uitgaven. In dit verband dient aangestipt dat beide geselecteerde receptenschriftjes, opmerkelijk genoeg, concrete aanwijzingen bevatten dat restjes werden opgegeten. Volgens Alexandrine de Meldeman de Bouré waren de overschotten van kip of konijn of ander vlees (*ou autres*) geschikt om een broodsoep mee klaar te maken (bestaande uit wit broodkruim – een veelgebruikt ingrediënt –, vleesbouillon en eierdooiers).<sup>103</sup> Thérèse Vandermaelen noteerde op haar beurt dat restjes van bouilli konden worden weggewerkt door er geroosterd vleesbrood met (dure) ingrediënten als appel, suiker, kaneel en eieren van te maken. Het diende vervolgens in plakjes met sneetjes wit brood te worden geserveerd.<sup>104</sup> Dit geeft aan dat adellijke families weliswaar belang hechtten aan rijkelijk eten en verfijnde bereidingen, maar dat ze toch ook enige spaarzaamheid in acht namen. Weggegooid werd er niets. Kleding bijvoorbeeld werd eveneens versteld en gerecy-

<sup>102</sup> Brussel, ARA, *Archives de la famille Martini*, nr. 365, fol. 51 & 143.

<sup>103</sup> Bergen, AEM, *Archives de la famille de Roisin*, nr. 152.

<sup>104</sup> Brussel, ARA, *Archives de la famille Martini*, nr. 365, fol. 31.

cleerd; het consumptiegedrag van de elite was dus evenzeer doordrongen van soberheid.<sup>105</sup> Het uitvoeren hiervan, zo tonen de genoteerde recepten aan, hoorde tot de kwaliteiten van een zorgvuldige huisvrouw. Vrouwen leerden elkaar huishoudelijke vaardigheden aan, en daar hoorde ook het doorgeven van recepten bij: “*quartiers d’oranges confits de ma tante Soise*”.<sup>106</sup> Dames golden als voorbeeld in de keuken: “*pour faire de la crème fouetter [sic] de Mme Courouble*” of “*pour faire des gauffres à la manière de Mme Courouble*”.<sup>107</sup> Receptenschriftjes werden als naslag- en gebruiksvoorwerp geraadpleegd en daarbij kwam het voor dat een recept, al dan niet door een andere gebruiker, weleens werd bijgesteld of opnieuw geëvalueerd. Zo bevat het receptenschriftje van Thérèse Vandermaelen een recept voor ‘broederkes’ (een soort ketelkoek of jan-in-de-zak), maar naast de benaming staat er, in een ander handschrift, bij genoteerd: “*pas bons*”.<sup>108</sup> In receptenschriftjes weerklinken vrouwenlevens.

## Het belang van gender

Receptenschriftjes waren persoonlijke documenten die doorgaans behoorden tot de intieme vrouwelijke levenssfeer. Het waren overwegend vrouwen uit de elite die receptenboekjes bijhielden. Het verzamelen en optekenen van huiselijke informatie was een deel van de zelf-identificatie van een vroegmoderne dame, waardoor een receptenschrift als een uiting van die identiteit gold.<sup>109</sup> Receptenboeken zijn een ‘gegenderde’ vorm van kennis en ressembleren onder huiselijke geschriften van vrouwen, ofschoon er in de internationale historiografie tevens op wordt aangedrongen om ze als een collectieve familiale onderneming te zien, met evenzeer inbreng van mannelijke gezinsleden.<sup>110</sup> Ze kunnen worden opgevat als een manier waarop vrouwen kennis verzamelden en doorgaven. Naast het belang van schriftcultuur en geletterdheid geven receptenschriftjes – hoe beperkt hun eigenlijke informatie ook – aan op welke wijze vrouwen informatie deden circuleren en hoe ze kennis bewaarden. Het gaat om bronnen, wellicht afkomstig uit de bredere familiale sfeer. Het receptenschrift fungeert als sluitstuk, en tegelijk als kaleidoscoop, met, in een meervoudig tijdspectrum, een bonte mengeling van huishoudelijke adviezen en een diverse samenstelling van auteurs, samenstellers, bronnen (familiale overlevering, maar evengoed gedrukte bronnen als kranten en tijdschriften), lezers en correctors.<sup>111</sup> Het bijhouden van een receptenboek hoorde niettemin onmiskenbaar tot de taak van vrouwen: zij stonden in voor de dagelijkse praktijk van het huishouden en de opvoeding van de kinderen.

Receptenschriftjes werden meestal aangevat na het huwelijk, één van de belangrijkste *rites de passage* in het leven van een (edel)vrouw. Op dat moment verliet zij de positie van meisje en dochter binnen haar vaders gezin om voortaan de plaats van vrouw en echtgenote in te nemen binnen het huishouden van haar man, dat zij naar behoren moest zien te besturen.<sup>112</sup> Dit had te maken met de onderscheiden taken van mannen en vrouwen binnen een adellijk gezin. Terwijl de man instond voor het beheer van de landgoederen en

<sup>105</sup> VERBERCKMOES, *Noble Women Managing Family Lives*, p. 450; DE VLIEGGER-DE WILDE, *Adellijke levensstijl*, p. 122-125.

<sup>106</sup> Brussel, ARA, *Archives de la famille Martini*, nr. 365, fol. 45.

<sup>107</sup> Brussel, ARA, *Archives de la famille Martini*, nr. 365, fol. 28 & 29.

<sup>108</sup> Brussel, ARA, *Archives de la famille Martini*, nr. 365, fol. 43.

<sup>109</sup> PENNEL, *Making livings, lives and archives*, p. 232-233.

<sup>110</sup> LEONG, *Collective Knowledge for the Family*, p. 84, 90 & 95.

<sup>111</sup> EZELL, *Domestic Papers*, p. 44-45.

<sup>112</sup> EERKENS, *Nobele familiebanden*, p. 62-64.

het familiekapitaal en ook in de mogelijkheid verkeerde om prestigieuze publieke functies op te nemen, werd de vrouw verantwoordelijk geacht voor de zorg voor de kinderen en het huishouden, waarbij ze dienstpersoneel delegeerde en aanwierf alsook toezicht hield op het huishoudgeld. Dit laatste was nieuw. Terwijl in de zeventiende eeuw in aristocratische middens gewoontegetrouw hoofdzakelijk mannen zich ontfermden over de huishoudelijke uitgaven en huishoudjournalen bijhielden, verschoof dit in de achttiende eeuw naar de vrouwelijke sfeer, waardoor adellijke vrouwen hun huishouden werkelijk 'manageden'.<sup>113</sup> Al bleef deze taakverdeling in de praktijk toch ook afhankelijk van de familiale situatie (die kon worden verstoord door ziekten en overlijdens) én van karakters: mannen bleven wel eens de huishoudelijke uitgavenboeken bijhouden, bijvoorbeeld bij het wegvallen van een echtgenote of wanneer zij herstellende was van het kraambed of bij het aantreden van een tweede zeer jonge echtgenote, al was zo'n paternalistische interventie in dat geval somtijds mede ingegeven door een dominant en sterk controlerend karakter.<sup>114</sup>

Anderzijds konden adellijke dames zich evengoed ontpoppen als leidinggevende figuren in hun families en namen ze hierbij evenzeer het autonome beheer van de familiegoederen en -domeinen op zich, bijvoorbeeld als weduwe of na het vroegtijdige overlijden van beide ouders. Of nog: wanneer er een spilzieke echtgenoot in het geding was, zoals voor de schoonmoeder van Alexandrine de Meldeman de Bouré.<sup>115</sup> De praktijk van het schrijven als zodanig vormde voor hen geen probleem. In de adelstand hoorden jongens én meisjes te leren lezen en schrijven.

Naar analogie van de conventies van het genre zelf, doortrokken van strikte vormvereisten, klinkt de stem van de vrouwelijke auteur niet werkelijk door in receptenschriftjes. Persoonlijke onthullingen zijn alleszins schaars; de bestudeerde receptenschriftjes bevatten geen genealogische nota's, zoals aantekeningen over geboorte, huwelijken of overlijdens van kinderen en familieleden,... Hoewel de opgetekende recepturen slechts uitzonderlijk werden voorzien van commentaren en de besloten ritmiek van hun chronologisch overgeleverde of willekeurige opsomming geen verhaal of anekdoten vertelt, zit in een receptnaam soms toch ook impliciet enige emotie vervat: liefde, fierheid, affectieve banden. Zo bevat het schriftje van Thérèse Vandermaelen een recept voor een zoete amandelsiroop *selon papa Meeûs*.<sup>116</sup> In receptenschriften stond het narratief van de auteur niet voorop, in tegenstelling tot brieven, dagboeken of memoires, waarin gedachten werden verwoord of gevoelens geventileerd. Daarom worden receptenboeken in de huidige historiografie niet tot autobiografische geschriften gerekend.<sup>117</sup>

<sup>113</sup> VERBERCKMOES, *Noble Women Managing Family Lives*, p. 450. Vergelijk met: DE VLIAGER-DE WILDE, *Adellijke levensstijl*, p. 27. Zie ook: VICKERY, *The Gentleman's Daughter*, p. 127-160. Deze gescheiden levenssferen tussen mannen en vrouwen zouden goedgevoel intact blijven tot aan de Eerste Wereldoorlog.

<sup>114</sup> Graaf Jean-Philippe-Eugène de Merode (1674-1732) liet zich, in zijn 'allesoverheersende controle over zijn jonge echtgenote', bijvoorbeeld meermaals in met de taken van zijn tweede echtgenote, prinses Charlotte Nassau-Hadamar, zoals huishoudelijke aankopen en aanwerving van personeel. Zie: CREMERS, *Het intieme leven*, p. 46-47.

<sup>115</sup> In verband met de verkwistende echtgenoot: "C'est elle [sa mère], en effet, qui dirige le foyer: depuis son mariage en janvier 1787, elle assume la gestion des biens retirée à un mari trop prodigue". Uit: SCUFFLAIRE, *Aux armes impériales: Henri de Roisin*, p. 99. Inzake de autonome rol van achttiende-eeuwse adellijke vrouwen als bewindvoerders van zaken, zie bijvoorbeeld: VERBERCKMOES, *Noble Women Managing Family Lives*, p. 435-454.

<sup>116</sup> Brussel, ARA, *Archives de la famille Martini*, nr. 365, fol. 38 (*Manière de faire de l'orgeat selon papa Meeûs*).

<sup>117</sup> EZELL, *Domestic papers*, p. 35 & 41.

Al dient opgemerkt: uit receptenschriftjes spreekt geen passiviteit. Want een adellijke dame kon wél haar accenten leggen, met welbepaalde voorkeuren voor smaken en ingrediënten en eigen interesses (voor kruiden, richtlijnen voor tuinonderhoud, ‘onfeilbare’ familiale middeltjes tegen verkoudheid, kinkhoest of lintworm...).<sup>118</sup> En wat met het eigenlijke proces van het schrijven? Zeker, het bijhouden en noteren van recepten viel onder de dagelijkse praktijk van het huishouden, maar het leunt tegelijk ook aan bij de praktijk van lezen, schrijven en reflectie.<sup>119</sup> Werd er dagelijks genoteerd? Werd er snel of juist langzaam en doordacht aan gewerkt? In welke mate diende het bijhouden van receptenboekjes voor het aanscherpen van de schrijfvaardigheid? Een sporadisch schetstekeningetje duidt al net zo goed op verveling, landerigheid of dagdromen. Het openbaart iets over de tijdsbeleving van de adellijke dame in kwestie. Hoe dienen allerhande berekeningen en sommen op de achterkant te worden geïnterpreteerd? En de enkele uitgescheurde pagina’s in het receptenboekje uit het familiearchief Martini?

De vraag rijst waar receptenschriftjes als bijzonder persoonlijke documenten precies werden opgeborgen: in het boudoir van mevrouw? Namen dames hun receptenschriftjes (net als hun dagboeken) mee in hun persoonlijke bagage van hun winterresidentie naar het zomerverblijf en weer terug? Leenden ze hun receptenschriftjes soms uit of genoten receptenschriftjes juist hetzelfde statuut als een dagboek? Het behoorde alleszins duidelijk tot de intieme levenssfeer. Zo spreekt de titel van het schriftje uit het familiearchief Martini boekdelen: “*Silence et discrétion*”. Wellicht bestond er een zekere discrepantie tussen het huiselijk neertekenen van de receptenschriftjes (die niet waren bedoeld om de huiselijke context te verlaten) en de publieke performantie van de eettafel.

Banketten met gasten, die dienden als vorm van cultureel kapitaal en waarin werd ingezet op kwaliteit en verfijning, stonden onder controle van de dame des huizes; ze droeg hier een cruciale verantwoordelijkheid. Het succes en welslagen van een maaltijd of diner met gasten kwam haar toe, een aanwijzing van vrouwelijke autoriteit op dit vlak.<sup>120</sup> Een receptenschrift als naslagwerk was bijgevolg onontbeerlijk. Het situeert zich op de grens tussen de publieke ruimte en het openbare leven – de recepten als basis van gerechten die mee zorgden voor de encenering van de positie van de familie en haar status mee in stand hield en het geslacht consolideerde – en de private sfeer, de intimiteit van receptenschriftjes. De afbakening tussen private en publieke sferen, alsook de onderscheiden rol van mannen en vrouwen (publiek versus huiselijk) zou in de loop van de negentiende eeuw almaar verder worden omlijnd.

## Recepten: methodologie en lacunes

Echter, om een totaalbeeld van de adellijke eetcultuur in deze periode te krijgen, is raadpleging van bijkomend bronnenmateriaal noodzakelijk.<sup>121</sup> Onderzoek naar de laatachttiende-eeuwse adellijke eetcultuur dient te worden aangevuld met menukaarten en menuboeken die bijhielden wat er op tafel kwam. Zij geven bijvoorbeeld aan welke bereidingen bij uitstek feestgerechten waren of welk gerecht werd ingezet als *entremets* of als dessert, want dit werd zelden aan de

<sup>118</sup> Brussel, ARA, *Archives de la famille Martini*, nr. 365, fol. 107-109 (*boisson pour le rhume, remède pour la coqueluche, remède infailible contre le ver solitaire (dit en flamand lintworm)*).

<sup>119</sup> EZELL, *Domestic papers*, p. 36.

<sup>120</sup> Vergelijk in dit verband met: MACKNIGHT E.C., *Dining in aristocratic households of nineteenth-century France. A study of female authority*, in *Virtus. Journal of Nobility Studies*, 2016, 23, p. 105-123, 108-110, 113 & 121.

<sup>121</sup> Vergelijk met: LEHMANN, *Reading recipe books*, p. 95.

receptnaam toegevoegd: *compote d'abricots (dessert), lentilles (entremets)*<sup>122</sup> of taart voor bij de thee.<sup>123</sup> Recepturen geven immers niet aan wanneer de gerechten werden gegeten: het tijdstip, plaats in het maaltijdenpatroon, dagelijks of als feestgerecht. Beïnvloedden religieuze feestdagen de menu's: werd er op vrijdag vis gegeten? En deed Henri de Roisin als vrijmetselaar dat ook? Hoe frequent kwamen er gasten eten? Daarom dringt raadpleging van nog andere bronnen zich op, meer bepaald van huishoudboekjes waarin de uitgaven voor de keuken en andere huishoudelijke zaken werden genoteerd, van keukenjournalen met de kostprijs van de producten en de tarieven van leveranciers, én van boedelinventarissen die een inzicht bieden in het meubilair van de eetkamer en de keuken en van het eet- en kookgerei.

In tegenstelling tot de eigentijdse kookboeken die vanaf het einde van de achttiende eeuw populair werden en die een uitgesproken didactisch karakter beoogden, beschrijven receptenschriftjes de technieken en bereidingswijzen helemaal niet steeds even nauwgezet. Bij een bouillon die een bepaald gerecht op smaak hoorde te brengen, wordt in de hier bestudeerde recepten weleens nagelaten van welk soort vlees of vis hij precies moest worden getrokken. De precieze hoeveelheden worden evenmin steeds vermeld. Voor een goed begrip van de recepten dient in aanmerking te worden genomen dat contemporaine inhoudsmaten worden gehanteerd (*un quart, un livre...*), al staan de hoeveelheden niet steeds even gedetailleerd weergegeven (een recept beperkt zich soms tot: 'drie kopjes of zes kopjes'). Ook de bereidingstijd wordt niet steeds even accuraat meegedeeld. Kortom, recepturen laten ruimte voor de inbreng, interpretatie en vakkundigheid van de dienstdoende kok(kin), en de improvisatie die koken met zich meebrengt: 'drie of vier eieren, naargelang hun grootte'. Ze houden rekening met het wisselende en immer onvoorspelbare karakter van het kookproces ('indien je jus overhebt').<sup>124</sup> De bereiding van een gerecht, hoe dikwijls klaargemaakt ook, verloopt immers nooit precies eender.<sup>125</sup>

De lengte van de recepturen varieert: soms zijn de opgetekende recepten niet meer dan een bondige opsomming van de ingrediënten, inderhaast neergekrabbeld of louter als geheugensteun... In ieder geval wist men er raad mee, want ze zijn onmiskenbaar bedoeld voor ingewijden. Voor het welslagen bijvoorbeeld van het eerder vermelde recept van *bayonnaise* (mayonaise) is het gebruik van ingrediënten op kamertemperatuur noodzakelijk, ofschoon dergelijke aanwijzingen en voorschriften in de handgeschreven recepturen achterwege worden gelaten. Voorts wordt er wel vaker verwezen naar andere, vergelijkbare bereidingswijzen: "*la même pâte que pour faire de pès de nonne*", "*ca se cuit comme des quenelles*" of "*arrangez cela en couronne comme des côtelettes*".<sup>126</sup> Receptenschriftjes zijn duidelijk een gebruiksvoorwerp dat voorkennis vereiste, wars van de belerende intenties van de chef-koks, die in hun kookboeken uiterst gedetailleerd de hoeveelheid van de ingrediënten rapporteren, evenals de strikte kooktijd. Terwijl receptenschriftjes afwisselend zowel gedetailleerde recepturen (mét imperatief, bereidingstijd en het vereiste keukengerei) als bondige recepten bevatten is het typerend voor kookboeken dat koks hun kennis etaleer-

<sup>122</sup> Brussel, ARA, *Archives de la famille Martini*, nr. 365, fol. 52.

<sup>123</sup> Bergen, AEM, *Archives de la famille de Roisin*, nr. 152: *recettes d'un gâteau pour le thé*.

<sup>124</sup> Bergen, AEM, *Archives de la famille de Roisin*, nr. 152 ("*et du jus si vous en avez*").

<sup>125</sup> Over de stellige nood aan improvisatie en inherente vakkundigheid in de keuken om een recept te doorgronden, laat staan te doen slagen, heeft de Britse auteur Julian Barnes ("1946) een prachtig (en bij momenten hilarisch) boek geschreven, waarin hij ook verwijst naar historische kookboeken en recepten: BARNES J., *Wijnsneus in de keuken*, Amsterdam-Antwerpen, 2013.

<sup>126</sup> Bergen, AEM, *Archives de la famille de Roisin*, nr. 152. Citaten uit respectievelijke recepten: *des petits pains à la Duchesse, des boudins de lapins à la Richelieu, des filets de volaille*.

den in meer uitvoerige recepten. Hun culinaire eruditie spreidden chef-koks verder tentoon in de historie van ingrediënten en gerechten, hun technieken en visie in voedingsleer, aanbevelingen voor dagverse en voordelige producten, hun aansporingen aan het leespubliek te letten op voedselkwaliteit en hygiëne in de keuken.<sup>127</sup> Dergelijke raadgevingen staan daarentegen slechts zijdelings vermeld in de hier behandelde receptenschriftjes.

Voorts geven receptenschriftjes niet aan hoe de vermelde gerechten werden gegeven, welke smaakcombinaties er waren, de porties, de wijze van opdienen en serveren. Ze verstrekken evenmin inlichtingen over het tafelplan, de rol van de maître d'hôtel of de regels van wellevendheid aan tafel, zoals de manieren om bestek en servet te gebruiken, de houding aan tafel, hoe brood moest worden gebroken. Ze vertellen ook niets over de vereiste kledij. Het is immers bekend dat er bij de adel, ook bij de huiselijke maaltijden, meermaals van garderobe werd gewisseld: voor het avondeten kleeedde men zich om. Bij een diner gebeurde het weleens dat de gastvrouw haar invités aanraadde om zwart te dragen omdat een van haar gasten nog in de rouw was.<sup>128</sup>

Ten slotte hoort dit soort onderzoek te worden vervolledigd met uitnodigingen, gastenlijsten en tafelschikkingen die inzicht bieden in de netwerken, maar net zo goed met dagboeken en memoires van edellieden. Receptenschriftjes dienen alvast zeker te worden aangevuld met correspondentie: het familieleven nam in de betrokken periode een belangrijke plaats in en daar hoorde bezorgdheid voor gezondheid, hygiëne en voeding bij. Receptenschriftjes horen bijgevolg zowel in hun historisch verband te worden geplaatst, als in hun familiale context.

## Besluit

Adellijke receptenschriftjes worden veelal in privébezit bewaard. Ze dragen een welbepaalde emotionele connotatie en dienen als familieherinnering. Dat neemt weliswaar niet weg dat receptenboekjes af en toe ook terug te vinden zijn in openbare archiefplaatsen, zoals het Algemeen Rijksarchief. Ze maken deel uit van familiearchieven en behoren tot de persoonlijke bescheiden (en dus niet tot de functiepapieren). Lange tijd werden zowel familiearchieven als persoonlijke documenten gecontesteerd, zowel in de geschiedschrijving als in de archiefwetenschap.

Terwijl receptenschriftjes in familieverband als sentimenteel artefact en praktisch naslagwerk worden gekoesterd, houdt een overdracht aan een publieke archiefinstelling soms in dat ze geheel uit hun context worden gehaald, zoals dat het geval is bij het receptenschriftje van Thérèse Vandermaelen. Zo komen ze, bij de klassering en ontsluiting van het betrokken familiearchief, terecht in de rubriek 'varia' of 'diversen', doorgaans met een stuksgewijze beschrijving. Al worden receptenschriftjes niet per definitie ontworteld: dit toont de detailstudie van het receptenschriftje van Alexandrine de Meldeman de Bouré aan. Een constante is evenwel – zowel bij receptenschriftjes als bij losbladige recepturen – dat het niet steeds even duidelijk is wie de recepten precies noteerde. Ook blijft de vraag naar auteurschap of compilatie: in welke mate zijn de genoteerde recepten schatplichtig aan de (mondelijke) overlevering, van familieleden, maar evengoed van ondergeschikt dienst-

<sup>127</sup> HYMAN & HYMAN, *Les livres de cuisine*, p. 68-72. Zie ook: SEGERS Y., *Meesterkok en culinaire bijbel. Een blik op de Belgische en Vlaamse eetcultuur en kookboeken sinds 1850*, in SEGERS Y., BILLEN J., CHRISTENS R. & SLEGERS J. (ed.), *Binnen bij boeren, bakkers en brouwers. Zes lezingen gebundeld*, Sint-Truiden, 2015, p. 9-21.

<sup>128</sup> MACKNIGHT, *Dining in aristocratic households*, p. 113.

personeel? De datering van de recepten is eveneens vaak moeilijk te achterhalen. Inhoudelijk gezien geven receptenschriftjes smaakvoorkeuren en culinaire tendensen aan. Om een volledig beeld van de laatachttiende-eeuwse adellijke eetcultuur te verkrijgen, dienen ze weliswaar te worden aangevuld met gegevens uit ander bronnenmateriaal, zoals correspondentie, menukaarten, huishoudboeken, boedelinventarissen of eigentijdse kookboeken.

Juist omwille van hun emotionele waarde worden receptenschriftjes bij het deponeren van familiearchieven vaak achtergehouden. In dit verband kan de vraag worden gesteld of receptenverzamelingen die in openbare archiefbewaarplaatsen werden neergelegd, dergelijke sentimentele connotatie niet langer bezaten? Komt dit omdat door overerving niet langer duidelijk was aan welke archiefvormer het receptenschrift heeft toebehoord en/of hoe het in de familie en het familiearchief is terechtgekomen? De herkomst van de losbladige en anonieme receptenverzameling die wordt bewaard in het Rijksarchief van Namen is alvast diffuus. En schonk gravin Suzanne de Maleingreau d'Hembise in 1951 uiteindelijk niet haar *mans* archieven weg? Bestond er voor het receptenschriftje van Alexandrine de Meldeman de Bouré, ofschoon geïdentificeerd, misschien niet langer affectieve waardering en zingeving? Is de kans reëel dat de gravin haar eigen overgeërfde receptenschriftjes, doorgegeven in vrouwelijke lijn, wél nog heeft bewaard, als een waardevolle familieherinnering?

Kenschetsend voor de opmaak en overlevering van adellijke receptenschriftjes is zonder meer het belang van collectiviteit: één enkel receptenboek kende dikwijls meerdere eigenaars en diverse auteurs, over generaties en familietakken heen. De familie speelde onmiskenbaar een cruciale rol in de creatie, de compilatie en de overdracht van praktische huishoudelijke (en medische) kennis. Hierdoor zinspelen receptenverzamelingen op het belang van familiale tradities. Adellijke receptenverzamelingen werden daarenboven ook ingeschakeld in een collectief standsbewustzijn en gelinkt aan sociale gedragscodes.

Receptenschriftjes fungeerden als een registratie van het huiselijke leven en maakten deel uit van de intieme, huiselijke sfeer. Het gaat om een gendergerelateerde bron: ze behoorden toe aan vrouwen. Adellijke dames in de hier bestudeerde periode – wier opleiding in het teken stond van hun toekomstige huishouden – konden lezen en schrijven; op zich betrof dit al een uiting van sociale distinctie. In ieder geval werd van vrouwen uit kringen van de aristocratie vanuit hun conventionele rol als spil van huishoudingen en sociale netwerken verwacht borg te staan voor de *minutiae* van het dagelijkse leven en het gedisciplineerd bijhouden van de details ervan in allerhande huishoudjournalen en bijhorende geschriften, zoals receptenschriftjes. Bovendien geven receptenboekjes aan welke vormen van kennis vrouwen verzamelden. Naast medische kennis en enige notie van de horticultuur, tonen receptenschriftjes aan dat vooral procedés en technieken voor het bewaren en inmaken van voedsel, het distilleren en het vervaardigen van zeep, parfums en oliën bij uitstek vrouwelijke specialismen waren. Het droeg bij tot de autoriteit van een adellijke dame in het huishouden, waarop haar identiteit en reputatie tenslotte waren gestoeld. Ofschoon genoteerd in stilte en discretie, dienden de culinaire recepten tegelijk als basis van gerechten waarmee ook op publieke banketten en diners kon worden uitgedragen en waarmee de status van de familie in kwestie kon worden uitgedragen.

Hoe dispaaraat de inlichtingen ook mogen zijn die receptenschriftjes bieden en hoe moeizaam het ook is om hun herkomst en hun schrijfproces te achterhalen: onderzoek leert dat een receptenschrift of een verzameling van losbladige recepturen, als geïsoleerd archiefdocument, nog steeds een herinnering inhouden aan vroegere huishoudens. Het is aan alle liefhebbers van archiefbescheiden annex de (historiek van) culinaire cultuur om dergelijke memorabilia aan lang vervlogen familiale levens te onthullen en hun veelzijdige betekenissen, als materieel object en als verzameling van kennis, levendig te houden.

Deze bundel verkent de rijkdom en complexiteit van documenttypes die ontstonden in stedelijke en familiale context in de vroegmoderne tijd. Vanuit een brontypologische benadering onderzoeken de bijdragen hoe uiteenlopende documenten – zoals stadsrekeningen, schepenregisters, resolutieboeken, brievenkopijboeken en receptenschriftjes – vorm kregen, gebruikt en bewaard werden, en hoe hun betekenis evolueerde doorheen de tijd. Documenten worden daarbij niet los van hun context bestudeerd, maar als onderdelen van bredere administratieve praktijken en maatschappelijke processen. Aandacht gaat uit naar de sociale en politieke omstandigheden waarin documenten werden opgesteld, hergebruikt of geherstructureerd, en naar de keuzes die archiefvormers, -beheerders en latere generaties maakten in functie van selectie, bewaring, ordening en ontsluiting.

De bijdragen in deze bundel kwamen tot stand naar aanleiding van twee studiedagen die in 2019 door het Rijksarchief werden georganiseerd in het kader van het BRAIN-be project TEMAS (Thesaurus of Early Modern Archival Sources). Ze illustreren hoe brontypologisch onderzoek bijdraagt aan een dieper inzicht in de historische en sociale context van archiefdocumenten, én hoe de combinatie van verschillende documenttypes nieuwe perspectieven kan openen, ook binnen multidisciplinair onderzoek.

Illustratie op de omslag: Trompe l'oeil-schilderij van Cornelis Brisé, 'Documenten betreffende de Thesaurie der Stad Amsterdam', 1656 (Amsterdam Museum, SA 3024).

