‘Beaucoup de fruits’

Over de plaats en de rol van fruit in het adellijke maaltijdenpatroon (circa 1860–1914)

Sofie Onghena[1]

‘Il y a beaucoup de fruits’, noteerde markiezin Ferdinande de Maillen in augustus 1900 in haar huishoudschrift. De kasteelvrouwe volgde de opbrengsten uit de moestuin van het kasteel van Louvignies en de kwaliteit van het geoogste fruit nauwgezet op. Fruit vervulde in het adellijke maaltijdenpatroon immers een bijzondere rol: het werd gegeten als verfrissend vieruurtje of nagerecht en op kasteeldomeinen werd het meestal zelf geteeld en verwerkt. Fruit was duur in de negentiende eeuw en had een veeleer geringe plaats in het maaltijdenpatroon van de lagere klassen, dat zich hoofdzakelijk entte op de consumptie van aardappelen, brood en – indien de levensstandaard het toeliet – vlees. Dit gold ook op het platteland waar, in tegenstelling tot de consumenten in de stad, de ‘boerenboomgaard’ of de tuin nochtans vers fruit in ieders bereik brachten.[2]

Bovendien werden vruchten in de adellijke keuken verwerkt in verfijnde en luxueuze bereidingen: hier bakende het adellijke consumptiepatroon sociale grenzen af. Welke plaats, welk belang en protocol werd fruit in het maaltijdenpatroon van Belgische adellijke families, zowel de hoge als de lage adel, precies toegekend? Aangezien de adel er groot belang aan hechtte om zelf fruit te kweken, komen in deze bijdrage ook de fruitteelt op kasteeldomeinen en het bewaren van fruit uitgebreid aan bod. Bij het beantwoorden van de vermelde onderzoeksvraag staat één welbepaalde bron centraal, meer bepaald huishoud- en uitgavenboekjes.

Het artikel vat aan met een voorstelling van deze bron. Hierna worden de karakteristieken van kasteelmoestuinen en boomgaarden in de bestudeerde periode (circa 1860–1914) besproken en aansluitend wordt de gewichtige taak van de kasteelhovenier belicht. Vervolgens wordt ingegaan op de opslag van het door de adel zelf geteelde fruit en op de conservering ervan. Voorts worden de plaats en de bereiding van fruit in het aristocratische maaltijdenpatroon onder de loep genomen net als de vooraanstaande rol van fruit op bals en banketten. Ten slotte wordt uiteengezet hoe de fruitteelt en -consumptie bijdroegen tot sociaal onderscheid en het handhaven van de oude adellijke status in het negentiende-eeuwse maatschappelijke weefsel. Hierbij poogt deze tekst inzicht te verschaffen in de mogelijkheden van dit soort onderzoek voor de erfgoedpraktijk en lokaal-historische geschiedschrijving.

1 De auteur is dank verschuldigd aan de redactieleden van ‘Tijd-Schrift’ voor hun waardevolle commentaren en suggesties bij eerdere versies van deze tekst en aan de in bijschrift vermelde verenigingen en instanties voor het gebruik van de uitgekozen illustraties.

2 P. Scholliers, *Arm en rijk aan tafel. Tweehonderd jaar eetcultuur in België* (Berchem 1993) 118–120; E. Niesten en Y. Segers, *Smaken van het land. Groenten en fruit vroeger en nu* (Leuven 2007) 70-71; P. Scholliers, ‘Dessert voor iedereen. Gewone mensen en hun zoetigheden in de negentiende en twintigste eeuw’, in: D. De Vooght, S. Onghena, P. Scholliers (red.), *Van Pièce Montée tot Pêche Melba: een geschiedenis van het betere nagerecht* (Brussel 2008) 76.

Foto links: Gravin Jeanne de Merode en zuster Julie, haar gezelschapsdame, met enkele tuinmannen bij de fruitpluk (niet gedateerde foto). Het verplaatsen van de hoge fruitladders – soms wel tot tien meter hoog –, hier op de achtergrond te zien, vereiste niet zozeer kracht, maar vooral behendigheid. Foto: Archief Heemkring Ansfried Westerlo vzw.

Huishoudboeken: een bron voor adellijke eetcultuur

In huishoudboekjes werden de uitgaven voor het adellijke huishouden genoteerd. Er bestaan verschillende soorten huishoudboeken: algemene, waarin alle gespendeerde uitgaven werden genoteerd, maar ook specifieke, met bijvoorbeeld uitsluitend de uitgaven voor voeding. De uitgaven werden doorgaans per maand en per dag genoteerd, maar soms ook ingedeeld per rubriek (bijvoorbeeld *cuisine*, *chauffage*, *éclairage*, *gages et salaires*, *frais de la campagne*). Huishoud- en uitgavenboekjes werden meestal bijgehouden door de adellijke dame des huizes, van wie werd verwacht met hulp van personeel een huishouden te coördineren en draaiende te houden (een huishoudjournaal bevatte wel eens de opmerking 'herbegonnen na de bevalling van mevrouw'), maar evengoed door de kasteelheer. Ze baseerden zich op de rekeningen van hun bedienden. Ook bepaalde personeelsleden hielden immers uitgaven bij, zoals de kok of de kokkin in een keukenboek. Soms was de kokkin het Frans niet zo goed machtig en beschreef ze de aangekochte ingrediënten fonetisch.[3] In de verschillende kolommen werd eerst de datum ingevuld en daarna de aangekochte waar plus de hoeveelheid, ofschoon deze niet steeds even gedetailleerd in kilogram of liter staat beschreven. Aanduidingen als *1 paq* of *deux caisses* volstonden nu en dan en regelmatig werden de precieze hoeveelheden zelfs helemaal weggelaten. De prijs daarentegen, waar het in de huishoudboeken per slot van rekening om draaide, werd in de laatste kolom en steevast uiterst nauwkeurig, tot op de juiste centiemen na, opgetekend. Clémence de Terwangne (1823–1885), echtgenote van Félix de Ryckman de Betz (1813–1868), noteerde bijvoorbeeld dat op 1 april 1882 sinaasappelen en rozijnen waren aangekocht voor de prijs van 3,45 frank en dat op 9 mei 1884 een bedrag van 1,20 frank was betaald voor citroenen. Aantal noch hoeveelheid specifieerde ze.[4]

Wat de ontsluiting en de toegankelijkheid van de huishoudboekjes betreft, komt het voor dat deze nog steeds in familiebezit zijn, al dan niet bewaard in private kastelen, met moeilijke raadplegingsmodaliteiten tot gevolg. Bepaalde families en stichtingen laten weliswaar inzage in hun archief toe. In sommige inmiddels openbaar geworden en door de overheid beheerde kastelen wordt ook nog adellijk familiearchief bewaard, met inbegrip van negentiende-eeuwse huishoudjournalen.[5] Dergelijke documenten zijn vanzelfsprekend eveneens terug te vinden in publieke archiefbewaarplaatsen, zowel in rijksarchieven als in stedelijke en gemeentelijke archiefinstellingen. Af en toe gaat het om bruikleen in depot waarbij de familie eigenaar blijft, zodat voor inzage haar toestemming dient te worden aangevraagd.[6]

Bij het onderzoek naar en ontsluiting van adellijke familiearchieven spelen heemkundige kringen een aanzienlijke rol. Zij zetten zich vaak actief in om de historiek van het plaatselijke kasteel op te sporen en levend te houden. Heemkringen zijn trouwens uitstekend geplaatst om succesvol getuigenissen te verzamelen, bijvoorbeeld door het afnemen van interviews van vroegere dienstboden of kasteelbewoners. De leden zijn meestal afkomstig uit de streek en bijgevolg vertrouwd met de inwoners, waardoor op laagdrempelige wijze inlichtingen kunnen worden uitgewisseld. Heemkundige kringen verzamelen – door publieke oproepen of door schenkingen, zoals van familieleden van voormalig dienstpersoneel – eveneens oude foto's, die het dagelijkse kasteelleven van weleer op unieke wijze verbeelden. Deze bijzondere kennis leidt niet zelden tot door de betrokken heemkring samengestelde en uitgegeven (gelegenheids)publicaties. Bovendien bewaren heemkringen soms zélf archiefstukken afkomstig van het nabije kasteel of zetten zij zich, in samenspraak met de betrokken familie of met de bevoegde instanties, volop in voor de (digitale) ontsluiting ervan.[7]

3 D. De Keyzer, *"Madame est servie". Leven in dienst van adel en burgerij (1900–1995)* (Leuven 1995) 174.

4 Algemeen Rijksarchief Brussel (verder ARB), *Familiearchief de Ryckman de Betz*, inv. nr. 79/2 en 79/3. Voor de identificatie van de auteur van deze huishoudboeken: Baron de Ryckman de Betz, *Les Ryckman. Cinq cents ans d'histoire familiale, sociale et économique* (Brussel [1952]) 356–360.

5 Bijvoorbeeld in het kasteel van Cortewalle (Beveren-Waas), zie: C. Goossens, *Het familiearchief de Bergeyck. Inventaris van de bescheiden uit het deelarchief de Brouchoven de Bergeyck* (Beveren 2011) 2 delen.

6 Dit is onder andere het geval voor het familiearchief de Merode-Westerloo, dat wordt bewaard in het Algemeen Rijksarchief (Brussel).

7 Zo zorgt de Heemkundige Kring van Malle voor de digitale ontsluiting van het archiefmateriaal van het kasteel van Oostmalle: http://www.heemkundigekringmalle.be/archief_de_renesse.html. Voor het opsporen van huishoudboekjes, zie ook: S. Onghena, 'Gezocht: negentiende-eeuwse adellijke desserten. Bewaring en ontsluiting van culinaire documenten uit familiearchieven (1800–1914)', in: De Vooght e.a. (red.), *Van Pièce Montée*, 41–57.

De huishoudjournalen hadden voor de adel allereerst een praktisch nut. Ze dienden als naslagwerk voor de betrokken familie, waarin de kosten van de voorgaande jaren opnieuw konden worden opgezocht en vergeleken, de tarieven van de leveranciers nagegaan en gecontroleerd wanneer de lonen van de bedienden waren uitgekeerd. Daarnaast bezaten de huishoudboekjes ook een symbolische waarde. Door het bijhouden van een journaal bevestigden de kasteeleigenaars hun verantwoordelijkheid en gezag over het huis en beklemtoonden ze het goed beheer ervan. Voor de historicus gaat het dan weer om een interessante, veelzijdige bron die inzicht verschaft in de adellijke consumptie en leefgewoonten en de kosten daarvan documenteert. Adellijke huishoudboekjes laten zowel een kwantitatieve als een kwalitatieve benadering toe. De studie van huisboekboekjes kan bijdragen tot de socio-economische geschiedenis, familie-, mentaliteits- en cultuurgeschiedenis, geschiedenis van de adel én tot de voedingsgeschiedenis. Huishoudjournalen geven immers de kostprijs van producten weer, de evolutie daarvan, en de opkomst van nieuwe voedingswaren.[8]

8 Over huishoudjournalen, zie: K. De Vlieger-De Wilde, *Adellijke levensstijl. Dienstpersoneel, consumptie en materiële leefwereld van Jan van Brouchoven en Livina de Beer, graaf en gravin van Bergeyck ca. 1685–1740* (Brussel 2005) 25–34. (Verhandelingen van de Koninklijke Vlaamse Academie van België voor Wetenschappen en Kunsten. Nieuwe Reeks, nr. 16).

Door het bijhouden van een journaal bevestigden de kasteeleigenaars hun verantwoordelijkheid en gezag over het huis en beklemtoonden ze het goed beheer ervan

Niettemin zijn aan deze bron ook enkele nadelen verbonden. De aantekeningen zijn niet steeds even stipt en zorgvuldig bijgehouden. Ze bevatten vaak lacunes, wat een systematische analyse bemoeilijkt. De leesbaarheid van de notities varieert sterk: de boekjes uit de bestudeerde periode zijn meestal handgeschreven, af en toe is er een getypte versie. Verder dient de vorser er rekening mee te houden dat de nota's doorgaans hoofdzakelijk cijfers bevatten; slechts uitzonderlijk worden ze voorzien van commentaren. Er wordt dus geen verhaal verteld, anekdoten en emoties ontbreken evenzeer. Het familiale leven zit verscholen achter de prijsopgaven voor Sint-Niklaasgeschenken voor de kinderen (mogelijk met hun koosnaampje benoemd, wat de zakelijke toon van de huishoudjournalen even doorbreekt), de precieuze aandacht voor het voorkomen blijkt uit kosten voor pommade of de naaister, de vrijetijdsbesteding zit onder meer vervat in de prijzen van tijdschriftabonnementen en sociale relaties in notities over fooien voor het personeel of giften voor de pastoor ten behoeve van armenzorg. Daarom dient deze bron beslist te worden aangevuld met ander bronnenmateriaal. Het onderzoek naar de eetgewoonten van de adel in de negentiende eeuw vereist meer bepaald de bijkomende raadpleging van receptenschriftjes, menukaarten, kookboeken, evenals dagboeken en memoires van kasteelbewoners of dienstpersoneel. Wat leren deze huishoudboekjes eigenlijk over de adellijke fruitconsumptie? En over de kasteelteelt?

Kasteelmoestuinen en boomgaarden

De meeste kastelen bezaten een moestuin en boomgaard. Meer nog, deze nutstuinen golden als wezenlijke onderdelen van het kasteeldomein. In de

De authentieke poort die de moestuin (vooraan) scheidde van de boomgaard (achteraan, met enkele recent aangeplante fruitbomen) in het kasteel van Beauvoorde. Het met de sloop bedreigde kasteel werd in 1875 aangekocht door ridder Arthur de Merghelynck en gerenoveerd. Foto: Kasteel Beauvoorde, Herita. Copyright Bernard Dejong.

moestuin groeiden niet alleen groenten, kruiden en bloemen, maar traditiegetrouw ook kleinfruit als rabarber, frambozen en allerhande soorten bessen waaronder jenever-, stekel-, aal- en kruisbessen. Moestuinen werden gekenmerkt door een vaste structuur van in langwerpige perken onderverdeelde kwadranten bestemd voor de wisselteelt van groenten. Kasteelmoestuinen waren veelal voorzien van een eenvoudig (smeed- of gietijzeren) hek of juist rijkelijk gedecoreerde toegangspoort. In tegenstelling tot de moestuinen van hoeves of de tuintjes van de gewone lieden, die met heggen waren omgrensd, was de kasteelmoestuin ommuurd.[9] Deze hoge bakstenen muren dienden ter beschutting tegen gure windvlagen en ongewenste dieren. Ze werden eveneens aangewend als fruitmuren: hiertegen werden de takken van laagstammige fruitbomen horizontaal, verticaal of diagonaal geleid of aangebonden langsheen (rijs)houten latten opdat de vruchten meer zonlicht, warmte en lucht kregen wat hun rijping, grootte, kwaliteit en uitzicht ten goede kwam. Zo werd leifruit geteeld, meestal peren (zoals in het kasteel van Gaasbeek, waar leiperelaars eveneens de muren van het trappenbordes en de toegangsbrug bekleedden),[10] al kwamen pruimen, perziken of abrikozen ook voor. Er waren vormbomen als palmet of cordon en er bestonden talrijke vormen waarin een vruchtboom werd geleid: in waaiervorm, enkele en dubbele U-vorm, piramidevorm, kandelaarvorm, vaasvorm of spilvorm. De fruitmuren waren bovenaan niet zelden voorzien van een pannen afdekking om het fruit tegen neerslag te beschermen.

9 C. De Maegd, 'Synthese van het onderzoek', in: Idem en H.J Van den Bossche (met medewerking van R. Deneef en M. Van den Broeck), *Historische tuinen en parken van Vlaanderen. Inventaris Limburg, deel 1: Gingelom, Halen, Herk-De-Stad, Nieuwerkerken en Sint-Truiden* (Brussel 2003) 22.

10 R. Deneef (red.), *Historische tuinen en parken van Vlaanderen. Inventaris Vlaams-Brabant. Pajottenland – Zuidwestelijk Brabant. Bever, Dilbeek, Galmaarden, Gooik, Herne, Lennik, Liedekerke, Pepingen, Roosdaal, Sint-Pieters-Leeuw, Ternat* (Brussel 2005) 148.

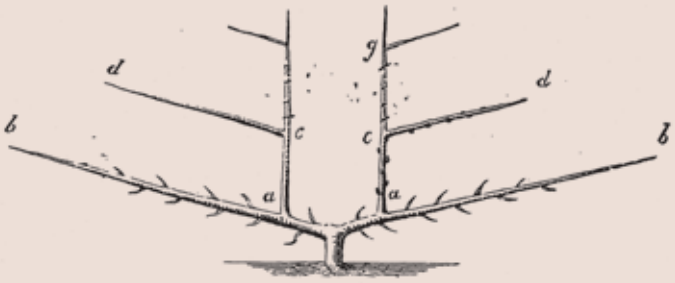


Fig. 80. — Dubbele palmet.

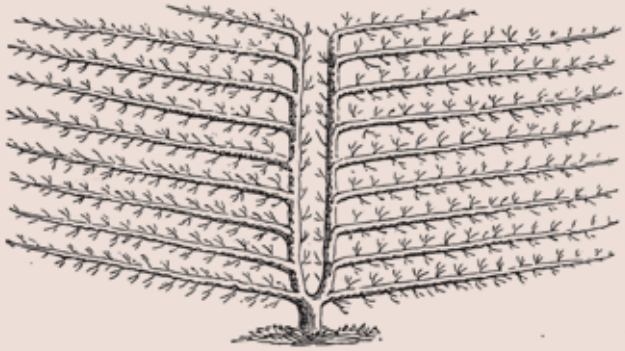


Fig. 211. — Dubbele palmet.

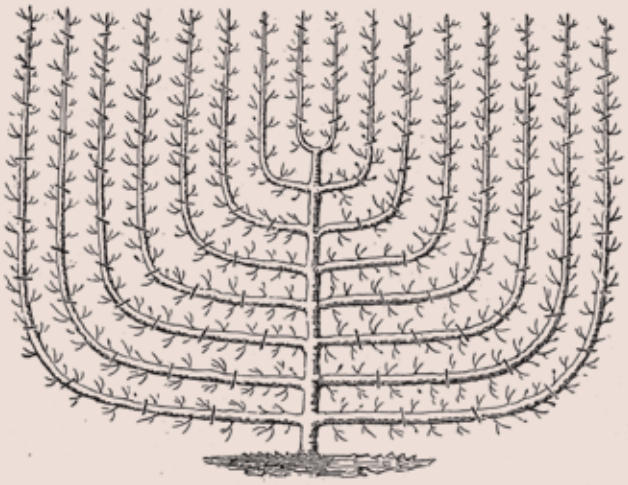


Fig. 209. — Groote candelaber-palmet.

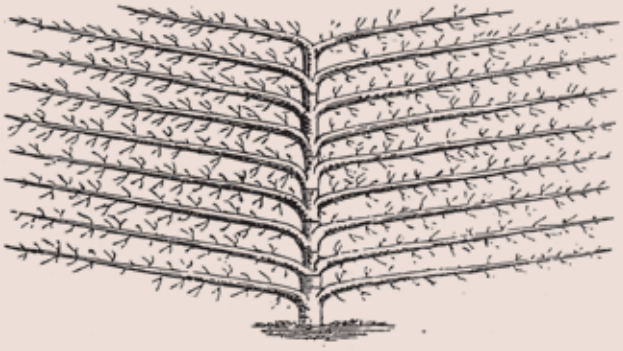


Fig. 210. — Gewone enkele palmet.

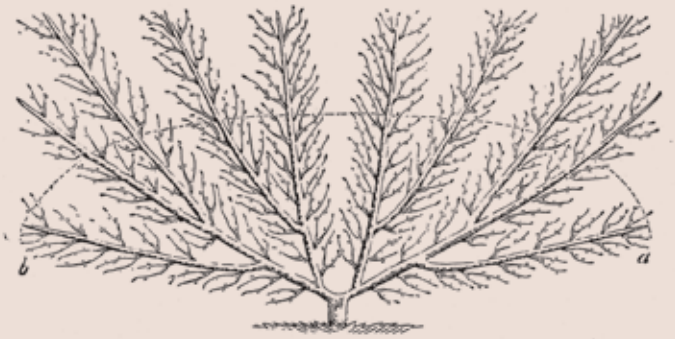


Fig. 74. — Waaiervorm.

Een palmet is een leiboom met een verticale hoofdtak en een of meer paar tegenover elkaar staande horizontale takken, gesteltakken genoemd, op regelmatige afstanden van elkaar en evenwijdig aan elkaar opgekweekt. Hier zijn achtereenvolgens afgebeeld: een gewone enkele palmet met meerdere etages, een dubbele palmet (met twee verticale hoofdtakken), een dubbele palmet met meerdere etages, een grote palmet in kandelaarvorm en ten slotte een waaiervorm. Een cordon is een leiboom die in snoervorm wordt geleid, horizontaal, verticaal of schuin. Bij de keuze van de vorm wordt rekening gehouden met de groei (snel of langzaam) en de soort van de vruchtboom evenals met de ondergrond en de standplaats. Geleide fruitbomen tegen een muur of schutting worden spalieren *genoemd, terwijl vrijstaande hagen van geleide leibomen worden aangeduid met* contrespalieren. *De in de tekst vermelde dwergbomen (voornamelijk appelbomen), ook wel 'naantjes' genoemd naar het Franse* arbres nains, *waren geen leibomen in de strikte zin van het woord, al werden er voor de beredeneerde snoei ervan dezelfde technieken aangewend. Bijgevoegde illustraties werden gehaald uit een publicatie van Frédéric Burvenich (1836-1917), die onderwees aan de gereputeerde Gentse Tuinbouwschool en een eigen kwekerij in Gentbrugge bezat. Burvenich ontpopte zich trouwens als een ware pleitbezorger van de teelt van* spalieren *als gevelaanplanting van de te lande talloze 'kale niets opbrengende muren' die konden worden omgezet in 'vruchtbare en voor het zicht aangename oppervlakten'. Omtrent de fruitteelt en het snoeien van fruitbomen schreef hij meerdere toegankelijke handboeken.*

Illustraties uit: F. Burvenich, Praktische aanwijzingen over den snoei van fruitboomen en fruitkweek onder glas (Gent 1901) 115, 121, 124, 280, 281. (Negende uitgave). Voor de citaten, zie p. 355.

Krieken, kersen, appelen en peren groeiden evenwel hoofdzakelijk op hoogstam in de fruittuin of de fruitweiden. Terwijl de fruitbomen in de hoeveboomgaarden in de eerste plaats dienst deden om schaduw te geven aan het vee, gold bij de adel de innovatieve teelt van een verscheiden aanbod van kwaliteitsvolle vruchtbomen als een uiting van status en welstand.[11] De kasteelboomgaard, die meestal met hagen was omheind en die ter bescherming van de oogst met een monumentaal poorthek werd afgesloten van aanpalende weiden waar koeien graasden, bestond uit vrijstaande, onbeschutte fruitbomen op hoog-, half-, en laagstam, en doorgaans uit appelaars en perenbomen, zoals in de boomgaard van het kasteel van Poeke (Aalter). Fruit kon evenzeer groeien op door snoei verkregen dwergbomen, want om de vruchten te verbeteren werden fruitbomen regelmatig in vorm gesnoeid. Ter onderscheiding van de 'gewone' moestuin waren in de kasteelmoestuin dus veel minder vaak vrijstaande fruitbomen aanwezig of slechts een gering aantal.[12]

11 Na de heraanleg van het kasteelpark van Louvignies in 1871 telden de ommuurde boomgaard en moestuin maar liefst 48 fruitboomvariëteiten.

12 C. De Maegd, *Hex, een prinselijk landgoed ontsluierd* (Brussel 2007) 111, 114, 120; C. De Maegd, 'De tuinen van Alden Biesen: Drie stijlen geïllustreerd', M&L. Monumenten, Landschappen en Archeologie, 27:3 (2008), 38-39; Niesten en Segers, *Smaken van het land*, 22; K. Caimo, *De Belgische fruitteelt, 2013,* [online], geraadpleegd op: http://www.hetvirtueleland.be/cag/exhibits/show/fruitteelt.

Kasteel van Poeke, Aalter. De ommuurde moestuin van het kasteel bracht op het einde van de negentiende eeuw onder andere appels, peren, druiven en morellen op. Foto: Gemeentebestuur Aalter.

Verder werden in de kasteelmoestuinen serres aangelegd voor de teelt van druiven en tevens glaskasten en broeikassen opgesteld onder meer voor het rijpen van meloenen, waarmee in de betrokken periode heel wat werd geëxperimenteerd.[13] Er was ook dikwijls een waterreservoir aanwezig. Opmerkelijk genoeg werd de kasteelmoestuin, waarvan de omvang en de bijbehorende uitrusting met serres, kweekkassen, warme en koude bakken en een potten- en werktuigstal het aanzien van de kasteelheer bevorderden, doorgaans doorsneden door het kruisvormig meesterspad. Hierlangs kon de kasteeleigenaar zijn gasten het verscheiden aanbod van geteelde vruchten etaleren.[14]

13 J. Raymaekers, *België feest. Een geschiedenis van Bourgondisch tafelen* (Leuven 2005) 95.

14 De Maegd, 'Synthese van het onderzoek', 22.

In de kasteeltuinen groeide een zo groot mogelijke variëteit aan fruit. Het dient gezegd dat de kweek van fijne groente- en fruitsoorten net zo exclusief was als de consumptie ervan. Op het voormalige kasteel van Waarbeek (Asse) werd vóór 1914 een verscheidenheid aan perensoorten geteeld waaronder *Doyenné du Comice, Bonne Louise d'Avranche, Beurées hardies*, en daarnaast nog verschillende appelvariëteiten, zoals *Court pendu* en *Belle fleur de France*. Voorts groeiden er ook nog aardbeien, perziken, frambozen, noorderkrieken, Schaarbeekse krieken en pruimensoorten als mirabellen en reines-claudes. Uit de serre die in de winter werd verwarmd met briketten kwamen blauwe druiven, *Frankental* en *Royal*, en de witte Muskaatdruiven.[15] Door vele aankopen bij gespecialiseerde fruitkwekers bezaten de boomgaarden van het kasteel van Loppem een kwalitatief zeer hoogstaande fruitcollectie, waaruit zowel stoof- en bewaarfruit als meer verfijnd dessertfruit voorkwam. Deze diversiteit aan fruitsoorten, die deskundig werden geplukt uit de selectie van eigentijdse kwekers, hield ook een bijzondere waardering in voor vruchten van Belgische oorsprong.[16]

Dit laatste is niet verwonderlijk, want tegen het midden van de negentiende eeuw kenden de Belgische tuinbouw en de pomologie (fruitboomkunde) een ongeziene bloei. Botanici, kwekers, tuiniers en liefhebbers streefden ernaar een zo groot mogelijke verzameling aan variëteiten aan te leggen, steeds verschillend van aard en uitzicht. Overigens genoten de Belgische pomologen, die zich vooral op peren toelegden, internationaal aanzien: tussen 1750 en 1900 creëerden zij naar schatting duizend nieuwe perenrassen. In navolging van deze toegenomen belangstelling voor de horticultuur werd op menig kasteeldomein overgegaan tot de kweek van nieuwe fruitvariëteiten. In het kasteel van Hex bijvoorbeeld werden nieuwe appel- en peersoorten geteeld, waarvan de variëteit nu zelfs niet meer bekend is.[17] Verder ontstonden tal van tuinbouwkundige genootschappen gespecialiseerd in de sier- en fruitteelt, die exposities en prijskampen organiseerden. Kasteelheren namen hier aan deel. Zo behaalde baron Ferdinand-Philip du Bois de Nevele, eigenaar van het kasteel Ter Linden (Edegem), in het najaar van 1850 en 1851 meerdere prijzen en medailles voor zijn ingezonden variëteiten 'pronkappelen', peren en druiven op de door de Antwerpse *Sociëteit Cucurbitophile* georganiseerde herfsttentoonstellingen.[18]

Kasteeleigenaars die zich verdiepten in de tuinkunst – ook op de tuinbouwkundige vakbladen abonneerden ze zich, zo blijkt uit overgeleverde kasteelbibliotheken – deden dit niet alleen uit betrokkenheid bij de opbrengsten van hun nutstuinen, maar ook omwille van prestige, uiterlijk vertoon en sociale distinctie. Het hoogtepunt van de Belgische horticultuur viel trouwens nagenoeg samen met de bloeiperiode van het kasteelleven vanaf het midden van de negentiende eeuw. Niet toevallig waren omstreeks deze periode heel wat kastelen onderhevig aan grootscheepse verbouwingswerken, meestal in historiserende architectuurstijl volgens de toenmalige mode, compleet met de (her)aanleg van door landschapsarchitecten ontworpen tuinen en parken in landschappelijke stijl.[19] Hierbij werd vaak ook de oude moestuinsite opnieuw aangelegd, die af en toe werd geheroriënteerd, in de regel werd vergroot (de uitgestrektheid van de moestuin en de boomgaard onderschreven immers de status van de kasteeleigenaar) en die steevast werd uitgerust met serres in ijzerconstructies die soms enkel via een elegant paviljoen konden worden betreden.

In de beleving van de kasteelmoestuin trad er in de tweede helft van de negentiende eeuw een accentverschuiving op. Ter onderscheiding van de eenvoudige boerentuinen en ter beklemtoning van de sociale hiërarchie dienden moestuinen op kasteeldomeinen nut én sier, want het kijken naar en

15 F. Meurisse, *Asse. Het kasteel van Waarbeek* (Asse 2002) 681, 739 (Ascania Bibliotheek nr. 70). Noordkrieken zijn grote bloedrode kersen, terwijl Schaarbeekse krieken, waarmee 'kriek' (biersoort) werd gemaakt, klein en donkerrood zijn. Zie: H. Vannoppen, 'Enkele aspecten van de geschiedenis van boomgaarden en fruit in Vlaanderen', Ons Heem. Tijdschrift over lokaal erfgoed in Vlaanderen, 60:3 (2007), 52.

16 K. Hebbelinck, 'Het kasteelpark', in: V. van Caloen, J.F. van Cleven, J. Braet (eds.), *Het Kasteel van Loppem* (Oostkamp 2001) 232. Inzake de aankoop door kasteelheren bij gerenommeerde kwekers, zie bijvoorbeeld ook: T. Gaens, A. Leemans en R. Nijssen, 'Eigen lo(o)f stinkt niet. De passie voor tuinen en parken bij West-Limburgse kasteelbewoners', in: T. Gaens en R. Nijssen (red.), *Schoon volk. Kasteelbewoners in West-Limburg in de 19de eeuw* (Leuven 2010) 77–89.

17 De Maegd, *Hex, een prinselijk landgoed*, 127.

18 L. De Keuster, *Kasteel Hof Ter Linden Edegem* (Edegem 2009) 121. In verband met de 'peromanie', zie: Niesten en Segers, *Smaken van het land*, 25–31.

19 Zie hieromtrent: J. De Maeyer (e.a.), *Droomburchten en luchtkastelen. Van Gaasbeek tot Neuschwanstein, een Europees fenomeen* (Davidsfonds 2009).

het tonen van de productie werd eveneens belangrijk geacht, getuige hiervan de reeds aangehaalde *master's walk* in de kasteelmoestuinen. Fruit en groenten werden daarom gecombineerd met sierlijke buxusboompjes, kleurrijke bloemen, een fontein of zelfs een kiosk zoals in het kasteel Laarhof in Reet waar het eiland met de moestuin werd verfraaid met een neogotisch tuinpaviljoen in gietijzer, afkomstig van de Antwerpse Wereldtentoonstelling van 1885.[20] Het paviljoen bood de bezoekers, beschut tegen zon en regen, een ideaal uitzicht. Ook het leifruit in ingenieuze snoeivormen op gevelpalmetten of in bevallige fruithagen droeg bij tot de schoonheid en de esthetische ervaring van de moestuin. De moestuin stond dus evenzeer ten dienste van de heersende bezoek- en ontvangstcultuur op kastelen; het kwam ook voor dat in de oranjerie op het kasteeldomein eigen geteelde fruitvariëteiten werden geëxposeerd. Kortom, het kweken van variëteiten, het experimenteren met de teelt van nieuwe soorten, de aanleg van bijzondere collecties planten, de deelname aan en het inrichten van wedstrijden en exposities hoorden bij het socio-culturele leven van kasteelbewoners.[21]

Klaarblijkelijk lieten kasteeldames zich evenmin onbetuigd: op de vruchtententoonstelling van de 'Boomteelkundige Kring van het kanton Puurs', die plaatsvond op 23 oktober 1870 in herberg 't Gemak in Bornem, haalde gravin de Marnix uit Bornem maar liefst de derde plaats voor de 'Verzameling van Vruchten'.[22] Een dame des huizes die degelijke basisproducten van belang achtte, bracht geregeld zelf een bezoek aan de moestuin. Bovendien gebeurde het regelmatig dat de kasteelvrouwe de pluk coördineerde: dit was bijvoorbeeld het geval in Waarbeek rond de eeuwwisseling. Gravin Jeanne de Merode-Westerloo (1853-1944), die het in 1911 opgetrokken 'Nieuwe Kasteel' te Westerlo bewoonde, was eveneens bij de jaarlijkse fruitpluk aanwezig.[23] In het kasteel van Louvignies volgde markiezin Ferdinande de Maillen de jaarlijkse fruitopbrengst op de voet. In september 1904 evalueerde de markiezin de oogst perziken als overvloedig, maar de kwaliteit liet geheel te wensen over. De vruchten moesten als een aardappel worden geschild, zo noteerde ze streng in haar huishoudschrift.[24]

20 L. Vermeulen en J. Bleys, *Laarhof, Kasteel van Reet* (Reet 2011) 186. In verband met de veranderende beleving van de moestuin, zie: De Maegd, *Hex, een prinselijk landgoed ontsluierd*, 127.

21 De Maegd en Van den Bossche, *Historische tuinen*, 27, 47; De Maegd, *Hex, een prinselijk landgoed*, 127.

22 F. Hooghe, W. Verstraeten en L. Rochtus, *Het kasteel van Bornem. Duizend jaar Europese geschiedenis. Deel 2: Van Pedro I Coloma tot de Graven de Marnix de Sainte Aldegonde* (Bornem 2007–2009) 433.

23 Meurisse, *Asse. Het kasteel van Waarbeek*, 739; Heemkring Ansfried Westerlo, *100 jaar Kasteel Gravin Jeanne de Merode, nu Gemeentehuis van Westerlo* (Westerlo 2011) 90.

24 Markiezin Ferdinande de Maillen, *Ménage et Listes de Porcelaines, Argenterie etc 1892–1919*, '1900', 'Septembre 1904'.

Een dame des huizes die degelijke basisproducten van belang achtte, bracht geregeld zelf een bezoek aan de moestuin

De hovenier, onmisbaar in de equipe van het dienstpersoneel

Het belang van de nutstuinen valt goed na te gaan in laatnegentiende-eeuwse huishoudboekjes. Zo leren de reeds vermelde huishoudjournalen van Clémence de Terwangne, waarin ze ook de lonen van de dienstboden noteerde, dat na de kokkin de tuinman jaarlijks het meest verdiende. Het jaarsalaris van de *cuisinière* in 1878 bedroeg 490 frank (naast kost en inwoon), terwijl het loon van de hovenier rond de 450 frank schommelde. Ter vergelijking: een *femme de chambre* verdiende jaarlijks 310 frank. Op andere kastelen schommelde de jaarwedde van een hovenier in de bestudeerde periode eveneens rond de 500 frank. Hoveniers, die samen met de koetsiers, boswachters of stalknechten behoorden tot het buitenpersoneel, waren dan ook gerespecteerde werkkrachten. Zo schonk de

familie de Ryckman de Betz jaarlijks peperkoek ter waarde van 1,50 frank aan de tuinman en diens echtgenote; in oktober 1881 (na de oogst?) ontving de hovenier een *pourboire* van 5 frank.[25]

25 ARB, *Familiearchief de Ryckman de Betz*, inv. nr. 79/1, 79/2.

Familie van Caloen-de Gourcy, met het gezin en het dienstpersoneel. De tuinman, Jan Meersmans, staat achteraan, derde van rechts. Foto: Archief Kasteel van Loppem. Stichting Jean van Caloen (SON). Fotograaf Oswald Pauwels.

De uitgavenboekjes vermelden eveneens dat ook de kasteeltuin voor (onverwachte) uitgaven zorgde. In maart 1883 liepen de kosten voor tuingereedschap op tot 8,78 frank, zo leert het huishoudboek van Clémence de Terwangne.[26] Dit was het equivalent van een half weekloon van een arbeider (een arbeider verdiende in 1880 gemiddeld ongeveer drie frank per dag).[27] Het onderhoud van het kasteeldomein verplichtte namelijk tot de aanschaf van onder andere messen, spaden, harken, manden, korven, haken, krammen, potten en gieters. De teelt van kleinfruit, zoals bessen, aardbeien en frambozen, vroeg om glazen stolpen, eenruiters of broeibakken van plat glas, specifiek gerei en verpakkingsmateriaal. Bovendien ging de hovenier aan de slag met dure zaden, vruchten en planten: de familie Félix de Ryckman de Betz gaf in juni 1884 nog 2,20 frank uit aan planten voor de moestuin.[28] Dit leidde ertoe dat de aanwerving van een hovenier een delicate aangelegenheid was, ook al omdat de jaarlijkse opbrengst van de nutstuinen in de behoeften van de kasteelbewoners (en hun personeel) moest voorzien en omdat de tuinman de verantwoordelijkheid droeg voor het uitzicht van het kasteeldomein. Dit verbreidde de allure van de adellijke eigenaars en hoorde dus piekfijn te zijn.

26 ARB, *Familiearchief de Ryckman de Betz*, inv. nr. 79/2.

27 M. Neirynck, *De loonen in België sedert 1846* (Leuven 1943) 82–83.

28 ARB, *Familiearchief de Ryckman de Betz*, inv. nr. 79/3.

De hovenier stond in voor het onderhoud van het park, de siertuinen, de moestuin, de serres en de boomgaard. Hij moest zaaien, planten, verpoten, kweken, beschutten, bemesten, rooien, wieden, maaien, hakken, harken, schoffelen, begieten, snoeien, oogsten, busselen, schimmels en schadelijke insecten bestrijden, de afsluitingen controleren en wegels en perken netjes houden. Alles gebeurde met de hand. Tuinierswerk was heus specialistenwerk: voor het enten, leiden en snoeien van vruchtbomen was degelijke vakkennis vereist net als voor de kweek in serres, soms zelfs van exotische vruchten als

sinaasappelen en ananas.[29] Sommige fruitsoorten vergden voortdurend bijkomende zorg. In het kasteel van Hex bijvoorbeeld was er een afzonderlijke vijgengaard, al was de teelt van dit zuiders fruit veeleer moeilijk. In het kasteel van Hingene werden de vijgen gekweekt in de verwarmde oranjerie waar de oranjeboompjes, *palmiers*, geraniums en andere mediterrane planten doorwinterden: de vijgen groeiden er op een grote houten stelling en bij het aanbreken van de winter werden de steunpilaren één voor één weggenomen en vervolgens werden de lianen op de grond neergelegd, bedekt met een dik tapijt van bladeren en stro.[30] Soms rijpte fruit verder in de kelder: in een van de moestuinkelders van het kasteel van Hex bijvoorbeeld stond een gietijzeren stoof die werd aangewend om de oogst geforceerd te vervroegen of voor de kweek van vorstgevoelige plantjes.[31]

Inzake het inoogsten van fruit was het daarenboven geen sinecure om het juiste oogsttijdstip van de verschillende fruitsoorten en -variëteiten te bepalen met het oog op een goede omvang, juiste kleur, rijpingsgraad en smaak (de op het kasteeldomein van Waarbeek gecultiveerde perensoort *Bon Chrétien Williams* bijvoorbeeld smaakt overrijp naar muskus).[32] Ook de wijze van plukken bleek evenmin eenvoudig: sommige vruchten zonder, andere mét (een deel) steel. Druiventrossen hoorden met een speciale schaar te worden afgeknipt en bepaalde fruitsoorten bleken daarenboven uiterst gevoelig voor druk. Bij perziken veroorzaakt het knijpen van vingers algauw beurse vlekken, zodat ze zachtjes met de volle hand van hun steel werden losgedraaid en voorzichtig in een met wol of katoen gevoerde mand dienden te worden verpakt en vervoerd.[33]

De vakbekwaamheid van kasteeltuiniers werd op het einde van de negentiende eeuw gewoonlijk in de praktijk doorgegeven: van vader op zoon of ervaren chef-hoveniers leidden beginnelingen op. Terwijl op het kasteeldomein van Laarne onder het beheer van graaf Prosper Christyn de Ribaucourt (1823–1882) dezelfde familie wel drie generaties lang de hovenier aanleverde, wierf gravin Jeanne de Merode onmiddellijk na de Eerste Wereldoorlog een nieuwe tuinman aan, Frans Verrezen (1872–1953), die zijn competentie eerder al had bewezen in de Kruidtuin van Mechelen.[34] Doorgaans was er op kasteeldomeinen minstens één hovenier permanent in dienst, eventueel bijgestaan door een hulphovenier, een zoon, meerdere tuiniers of seizoensarbeiders. Voor grote of buitengewone werkzaamheden werd beroep gedaan op mankracht uit het dorp. De tuiniers werkten onder leiding van de hovenier. Terwijl zij 's middags naar huis gingen om te eten en 's avonds om te slapen, woonde de hovenier in de tuinierswoning op het kasteeldomein. Op het kasteeldomein van Loppem bijvoorbeeld bevindt zich nog steeds een hovenierswoning met aangrenzende moestuin, die tot aan de Tweede Wereldoorlog in gebruik was.

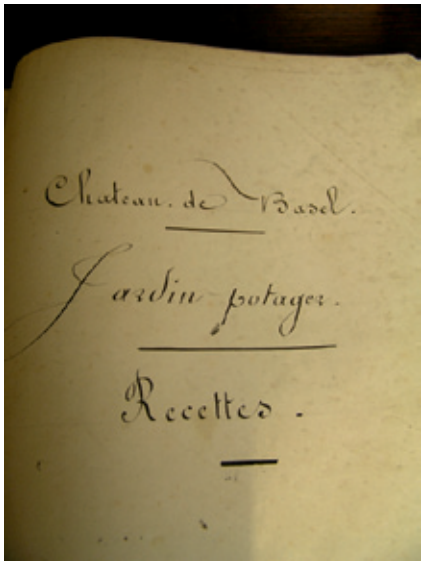
Fruitopslag en keuken

Het tuinpersoneel kwam nooit in het kasteel, behalve in de keuken. Er bestond een nauwe band tussen tuin en keuken, want de kasteelmenu's werden samengesteld op basis van de opbrengsten uit de tuin. Nadat de dame des huizes en de kokkin 's ochtends de menu's van de dag hadden besproken, kwam de hovenier in de keuken meestal vragen welke groenten en fruit gewenst waren.[35]

Bewaarfruit – voornamelijk hardfruit, appelen en peren – werd op kastelen veelal gestockeerd in speciaal voorziene provisieruimten, in kelders of op zolders van stallen. Deze ruimten dienden proper, koel, droog en vorstvrij te zijn en op gezette tijdstippen te worden verlucht. De verscheidene appelsoorten die in het kasteel van Waarbeek werden geteeld, werden op de zolder van het kasteel bewaard op stro (geen hooi, want dat beschimmelt vlug en

29 Enten is een voortplantingstechniek en bestaat erin een knop, twijg of eender welk leefbaar deel van een plant (fruitvariëteit) over te planten op een geschikte draagplant (onderstam). Dit overplanten dient zo te gebeuren dat ze samen vergroeien en een gemeenschappelijk leven verderzetten. Overgenomen uit: L. Royen (met medewerking van H. Bats, M. De Borgher, H. Van den Bossche en P. Van den Bremt), 'Fruitteelt en hoogstamboomgaarden in Zuid-Limburg', M&L. Monumenten en Landschappen, 20:1 (2001) 51.

30 De Maegd, *Hex, een prinselijk landgoed ontsluierd*, 106, 117; J. Bungeneers en K. De Vlieger-De Wilde, *Zomers in Hingene. Het kasteel d'Ursel en zijn bewoners* (Leuven 2012) 188.



Bij de restauratie van het kasteel van Wissekerke (Bazel) werd een prachtig, negentiende-eeuws album teruggevonden over de moestuin met de maandelijkse opbrengsten en de uitgaven voor de aankoop van zaden en planten en de lonen van de tuiniers. Kasteel van Wissekerke (Bazel), Album potager. Château Basel. Recettes et dépenses. Foto: eigen collectie van de auteur.

31 De Maegd, *Hex, een prinselijk landgoed ontsluierd*, 106, 111.

32 F. Dufour, *Volledig handboek over fruitteelt* (Vilvoorde [1935]) 482. (Vierde uitgave). Sommige fruitsoorten, zoals zomerperen, dienden voor een optimale smaak nog groen, meer bepaald acht tot tien dagen voor hun gehele rijpheid, te worden geplukt en rijpten in een luchtige opslagruimte verder. Zie hieromtrent: F. Burvenich, *Praktische aanwijzingen over den snoei van fruitboomen en fruitkweek onder glas* (Gent 1901) 371.

33 Burvenich, *Praktische aanwijzingen*, 152–153; Dufour, *Volledig handboek*, 485.

draagt onaangename geuren en smaken over aan de vruchten), waarbij de verschillende soorten door strobanden van elkaar werden gescheiden. In het kasteel van Hex werden fruit en fruitbokalen vóór de komst van elektrische ijskasten en vriezers dan weer bewaard op houten planken in de fruitkelder of *fruiterie*.[36] Soms werd het hout nog bedekt met papier of droog mos om de vruchten van kneuzingen te vrijwaren, waarbij kwaliteitsvariëteiten zelf ook nog eens met papier of linnen werden afgedekt. Fruitvoorraden moesten meermaals per week worden geïnspecteerd, want één beschadigde of gevlekte vrucht kon de hele plank of kist bederven.[37]

Met de fruitoogst moest een jaar lang worden rondgekomen. Een steekproef in adellijke huishoudjournalen leert dat fruit in aristocratische huishoudens minder frequent en in minder grote hoeveelheden werd aangekocht, in tegenstelling tot vlees, charcuterie, vis en zuivelproducten die gewoonlijk bij vaste leveranciers werden besteld. Albert Xavier van Innis, die opgroeide op het kasteel van Waarbeek, tekende in zijn memoires op: 'Vóór de oorlog (WOI, S.O.) was de alledaagse kost eenvoudig maar overvloedig. Behalve het vlees dat in het dorp werd gekocht, was het menu uitsluitend samengesteld met producten van onze eigen kweek of van de jacht. Men kon zich niet inbeelden fruit of groenten te kopen [...].'[38]

Een steekproef in adellijke huishoudjournalen leert dat fruit in aristocratische huishoudens minder frequent en in minder grote hoeveelheden werd aangekocht

Conservering en bereiding van fruit

De teelt van fruit op kasteeldomeinen diende dus in de eerste plaats voor eigen gebruik. Het aanwenden van de opbrengsten van boomgaarden en moestuinen hield uiteraard seizoensgebonden bereidingen in. Om een voorraad klaar te hebben voor de wintermaanden en op die manier ook enige afwisseling in het maaltijdenpatroon te kunnen blijven bieden, werd geplukt fruit 's zomers verwerkt. Er bestonden verschillende conserveringsmethoden. Het drogen van appelen, peren en pruimen gebeurde meestal in de stoofkasten onderaan het grote gietijzeren fornuis in de kasteelkelder, de zogenaamde *cuisinière*. Het ingeoogste fruit werd echter voornamelijk gesteriliseerd in luchtdichte bokalen, zoals in het kasteel van Huise waar ingemaakte stekelbessen nagenoeg traditie waren.[39] De glazen (weck)potten werden met de vruchten gevuld, afgesloten en vervolgens *au bain-marie* gekookt, waarbij de aanwezige bacteriën werden gedood en de resterende lucht er uit werd geperst. Vruchten werden ingemaakt in hun eigen sap, met suiker of met suikersiroop. In het kasteel van Louvignies bijvoorbeeld werden de verschillende soorten ingemaakte pruimen traditiegetrouw overgoten met suikersiroop.[40] Voorts werd fruit op alcohol geplaatst, zoals krieken en kersen in het kasteel van Waarbeek. Afgaande op thans nog in kasteelbibliotheken aanwezige negentiende-eeuwse kookboeken, zoals *La*

34 E. Schepens, 'Graaf, rentmeester en dienstpersoneel. Zakelijke en vriendschappelijke relaties tussen Prosper Christyn graaf de Ribaucourt en zijn rentmeester August Walrave', Ons Heem, 52:2 (1998) 120–123; Heemkring Ansfried Westerlo, *100 jaar Kasteel Gravin Jeanne de Merode*, 68.

35 De Keyzer, *"Madame est servie"*, 285; S. Onghena, *Blauw bloed en confituur. Verborgen recepten van 'moderne' adellijke eetcultuur* (Alphen aan de Maas 2006) 14.

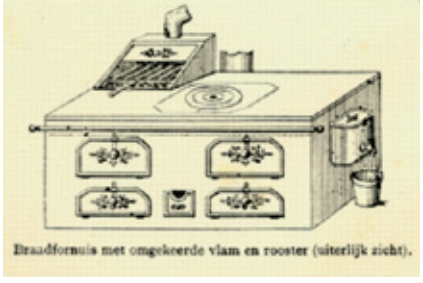
36 Meurisse, *Asse. Het kasteel van Waarbeek*, 681; De Maegd, *Hex, een prinselijk landgoed ontsluierd*, 123.

37 Burvenich, *Praktische aanwijzingen*, 372–373; L. Roty, *Les fruits et les confitures. Tout ce que l'on peut faire avec les fruits: Conserves, confitures, compotes, marmelades, gelées, sirops, liqueurs, boissons rafraîchissantes. L'utilisation des plantes aromatiques* (Brussel 1910) 9–11. (Derde editie).

38 Zoals geciteerd in: Meurisse, *Asse. Het kasteel van Waarbeek*, 752: 'Herinneringen aan Waarbeek (1920–1950) (Albert-Xavier van Innis)'.

39 Onghena, *Blauw bloed*, 55.

40 Markiezin Ferdinande de Maillen, *Ménage et Listes de Porcelaines, Argenterie etc 1892–1919*, '1900' en 'Septembre 1904'.


Braadfornuis met omgekeerde vlam en rooster (uiterlijk zicht).

Koken op een *cuisinière* vergde heel wat vakmanschap. Vooral het bakken van patisserie in de oven, zonder het te doen verbranden, was een hele onderneming. Regelmatig moest de bakvorm worden gedraaid. Foto uit: J. de Gouy, De Burgerskeuken. La cuisine et la pâtisserie bourgeoises à la portée de tous (Parijs, Brussel 1896) 24. Tweede uitgave.

pâtisserie et les confitures van de Gentse chef-kok Philippe Cauderlier – dat onder meer nog in het kasteel van Hex wordt bewaard –, was het eveneens gangbaar om fruit op te leggen in brandewijn (bijvoorbeeld abrikozen en perziken in *eau-de-vie*) of in azijn (zoals pruimen in witte wijnazijn).[41] Met konfijten werd het vochtgehalte van fruit dan weer sterk teruggebracht door het fruit vijf tot zes dagen in een kokende siroop te leggen met een hoge suikerconcentratie, waarna men het liet drogen. Vooral gekonfijte abrikozen en kersen bleken bij de elite geliefd snoepgoed.

41 P. Cauderlier, *La pâtisserie et les confitures* (Gent 1885) 185–188. (Derde editie).

Vooral gekonfijte abrikozen en kersen bleken bij de elite geliefd snoepgoed

Bepaalde fruitvariëteiten, die als dessertfruit ongeschikt waren, werden bestemd voor de siroopketel: van harde, wrange, droge peersoorten kon smaakvolle siroop worden bereid.[42] Bovenal werd fruit verwerkt tot confituren en geleien. Op kastelen was het een jaarlijkse, haast feestelijke traditie om confituur te maken. Soms werden voor dit karwei extra tijdelijke krachten aangeworven. Fruit werd schoongemaakt, vervolgens in een ketel met water gekookt, waarna er een welbepaalde hoeveelheid suiker werd toegevoegd, terwijl ondertussen werd geroerd. Dat er op kastelen doorgaans heel veel confituur werd gemaakt, illustreert de opbrengst van het kasteel van Louvignies in de zomer van 1896: dertien potten aardbeienconfituur, tien potten confituur met witte aalbessen, tien met rode aalbessen, negen potten frambozenconfituur, vijf met kersenconfituur en enkele potten abrikozenmarmelade.[43] Meestal bezat uitsluitend de kasteelvrouwe de sleutel van de provisieruimte waar de confituurpotten werden bewaard. Het is veelzeggend dat bij de opmaak van kasteelinventarissen na het overlijden van de kasteeleigenaar ook het precieze aantal confituurpotten werd opgenomen. Confituur was een gegeerde lekkernij: volgens een kasteelrecept

42 Zo leverde de onder andere in het kasteel van Waarbeek geteelde *Doyenne du Comice* een goed smeerbare stroop op die op smaak werd gebracht met de vermenging van appelen. Zie in dit verband: L Royen (e.a.), "Fruitteelt", 43.

43 Markiezin Ferdinande de Maillen, *Ménage et Listes de Porcelaines, Argenterie etc 1892–1919*, 'Confitures faites en 1896'.

Meestal bezat uitsluitend de kasteelvrouwe de sleutel van de provisieruimte waar de confituurpotten werden bewaard

van Hex was de zelfgemaakte perenconfituur 'excellent sur le pain et pour la pâtisserie actuelle'.[44] Geregeld werden op kastelen immers confituurtaarten bereid en confituur werd ook 's ochtends bij het ontbijt gegeten.

44 Kasteel van Hex, *Cuisine, C. de Bousies*, s.d.

Fruit in aristocratische maaltijden

Het maaltijdenpatroon op kastelen verliep als volgt: 's ochtends was er het *petit déjeuner*, 's middags volgde het *déjeuner*, 's namiddags werd een vieruurtje, *le goûter*, geserveerd en 's avonds het *dîner*. 's Middags en 's avonds stond telkens een ander nagerecht op het menu. Aan het dessert werd in het adellijke

maaltijdenpatroon namelijk veel belang gehecht; het diende als apotheose en 'pour créer l'ambiance'. De belangrijke rol van desserten werd bevorderd door de overgang vanaf het midden van de negentiende eeuw van de *service à la française* naar de *service à la russe.* Niet alleen kregen tafelgenoten van nu af aan individuele porties van alle gerechten en verminderde het aantal gerechten per maaltijd wat de aanzet gaf tot de 'moderne' keuken, maar voor het eerst werden ook hartige en zoete gerechten van elkaar gescheiden en voortaan sloot zoet, 'fruit en dessert', als laatste hoogtepunt de maaltijd af.[45]

Nagerechten waren in de hogere kringen erg in trek, want omwille van het gebruik van dure ingrediënten als fijne witte bloem, boter, chocolade, room, suiker, melk, eieren, likeuren én fruit, en voorts omwille van de verfijnde, moeilijke bereidingswijzen en de lange bereidingstijd genoten ze een prestigieus imago. Terwijl desserten in de bestudeerde periode nauwelijks deel uitmaakten van het menu van de gewone mensen omdat suiker een luxeproduct was,[46] hadden geraffineerd bereide fruitige zoetigheden (zoals 'compotte de reines claudes avec petites galettes tournées en rouleaux') een vaste plaats in het aristocratische eetpatroon, zowel in de dagelijkse maaltijden als tijdens banketten met gasten. Hierbij gingen familierecepten generaties mee, zoals *Pommes Fufu* (gesuikerde appelschijfjes in de oven, belegd met macarons en slagroom) op het kasteel van Kemmel.[47]

De dagelijkse nagerechten waren hoofdzakelijk geënt op seizoensgebonden fruit: boomgaardvruchten werden in de kasteelkeuken ideaal bevonden om taarten te vullen. Voor feestelijke diners met gasten daarentegen werd voornamelijk duur, uitheems fruit in huis gehaald, zoals mandarijnen, sinaasappelen en citroenen. Soms kwamen sinaasappelen of ananas uit blik, want de conserven die rond de eeuwwisseling opgang maakten, waren voorbehouden aan de elite. Dergelijke exotische fruitsoorten werden doorgaans aangekocht bij de kruidenier. Op het einde van de negentiende eeuw konden enkel de hogere klassen zich kruidenierswaren, zoals suiker, azijn, vanille, kaneel en rozijnen, veroorloven. Daar hoorden eveneens abrikozen bij, zoals blijkt uit de veelvuldige leveringen ervan door kruidenier A. Abts aan graaf Charles-Antoine-Ghislain de Merode (1824–1892) (vader van Jeanne de Merode) gedurende de jaren 1869–1877. Wellicht werd deze fruitsoort veelal aangekocht, omdat de abrikozenteelt, die in eigentijdse handboeken werd aangeduid als zeldzaam en louter 'eene liefhebberij', op kasteeldomeinen moeilijk slaagde.[48] Abrikozen waren bijgevolg duur: in december 1875 betaalde graaf Charles de Merode twee frank voor één (niet nader omschreven) pot en op 18 april 1876 voor een 'grote' pot maar liefst vier frank (dat was meer dan een dagloon van een arbeider).[49]

Aan vers fruit werd, ter onderscheid van de gewone keuken, in de regel alcohol toegevoegd. Een populair nagerecht bijvoorbeeld was de *macédoine de fruits*, een mengeling van fruit, in partjes gesneden en geweekt in stroop, die koel werd opgediend en overgoten met alcohol (zoals rum, terwijl het op chique diners doorgaans champagne betrof). Verder was fruit een klassieker in taarten (appeltaart was een veelvoorkomend nagerecht op kastelen), in allerhande soorten gebak en patisserie, zoals cake, *le flan de pomme et poire*, bavarois (aardbeienbavarois stond geregeld op het menu), en in tal van zoetigheden als koekjes of appel- of abrikozenbeignets. Fruit werd eveneens verwerkt in sorbets, marmelades en *compotes*.

Dat nam niet weg dat er in huiselijke kring enige matigheid gold en dat de dagelijkse desserten nu en dan wat soberder waren. In dat geval werd bijvoorbeeld griesmeelpudding met aangelengde aardbeiensiroop geserveerd.[50] Er

45 W. Adriaenssens (red.), *Feestelijk tafelen* (Brussel 2012) 32–33.

46 Tussen 1855 en 1880 kostte een kilo suiker ongeveer 1,40 frank en evenveel als een kilo kalfsvlees. Overgenomen uit: Scholliers, *Dessert voor iedereen*, 72.

47 Kasteel van Kemmel, *Recettes de cuisine,* twintigste eeuw.

48 Burvenich, *Praktische aanwijzingen*, 166; Roty, *Les fruits*, 22. Dat de teelt van abrikozen moeilijk was, bleek bijvoorbeeld op het kasteel van Laarne, waar de jaarlijkse oogst van de abrikozen in de jaren 1867–1875 tot grote teleurstelling van de kasteelheer wisselvallig bleek. Zie: Schepens, 'Graaf, rentmeester en dienstpersoneel', 120.

49 ARB, *Familiearchief de Merode-Westerloo*, inv. nr. 7122.

50 Markiezin Ferdinande de Maillen, *Ménage et Listes de Porcelaines, Argenterie etc 1892–1919*, '1898 Juillet dîner'.

werd niets weggegooid. Restjes werden opgegeten, zoals blijkt uit het huishoudschrift van het kasteel van Louvignies. Opmerkelijk genoeg werd ook spaarzaamheid in acht genomen bij de fruitpluk, waarbij op sommige kastelen uitdrukkelijk werd gestipuleerd dat gevallen fruit diende te worden opgeraapt om tot moes of confituur te worden verwerkt. Eigenlijk druiste dit in tegen wat koks in hun – nochtans door de adel aangekochte – kookboeken ordonneerden, want zij hamerden op het gebruik van gave, kwaliteitsvolle vruchten.[51] Bovendien, zo staat in de receptenboekjes van het kasteel van Hex genoteerd, vroeg te rijp fruit bij de bereiding om minder suiker. Het klopt dat de adel gevarieerd at, in tegenstelling tot de lagere sociale klassen in de bestudeerde periode. Toch werd er op kastelen niets weggegooid, ook niet van de ingemaakte voorraden, zelfs als dat betekende dat er enkele dagen na elkaar dezelfde fruitsoorten, weliswaar in verschillende bereidingswijzen, dienden te worden geserveerd. Er bestond bijgevolg een verschil in het dagelijkse fruitverbruik en de consumptie van fruit op bals en banketten.

51 Dit gold bijvoorbeeld op het kasteel van Waarbeek: Meurisse, *Asse. Het kasteel van Waarbeek*, 739. Inzake de voorschriften in kookboeken, bijvoorbeeld: 'Pour confire [...] les fruits doivent être de tout premier choix [...]'. Uit: J. de Gouy, *La cuisine et la pâtisserie bourgeoises à la portée de tous* (Parijs, Brussel 1896) 475. (Tweede editie).

Het klopt dat de adel gevarieerd at, in tegenstelling tot de lagere sociale klassen in de bestudeerde periode

Adellijke bals en banketten

Bals en banketten waren voor de aristocratie een gelegenheid om haar eigen status en rijkdom te demonstreren en om haar verfijnde drank- en eetcultuur te etaleren. Adellijke families woonden niet het ganse jaar door op hun kastelen op het platteland. Ze verbleven er meestal 's zomers, vanaf juli tot en met november of december. De opening van het jachtseizoen werd er meestal nog gevierd. 's Winters vertrokken ze weer naar hun herenhuizen in de stad, om er deel te nemen aan het politieke en sociaal-culturele leven. Vooraanstaande families, zoals de hoogadellijke familie d'Arenberg, gaven jaarlijks tijdens het winterseizoen enkele bals voor honderden genodigden. Daarnaast werden er tal van recepties, diners en soupers gehouden, waarbij dames uit de *beau-monde* beurtelings ontvingen. Dan werd steevast uitgepakt met dure ingrediënten.

Fruit speelde hierin een belangrijke rol. Meestal volgde fruit na het ijs en het gebak en besloten *corbeilles de fruits*, *fruits assorties* of *fruits rafrâichis* een somptueus diner. Een assortiment van gemengd fruit gold namelijk als een pronkstuk. Op het huwelijksdiner van burggraaf Bernard du Bus de Gisignies met Henriette Mosselman du Chenoy op 24 juli 1873 werden de genodigden als dessert ananas, meloen, frambozen, kersen, perziken, abrikozen en reine-claudes aangeboden.[52] Meloenen, vaak geglaceerd,[53] werden op menukaarten steevast afzonderlijk vermeld, evenals de ananas die een fortuin kostte en soms gewoonweg werd 'gehuurd'.[54] Fruit kwam op feestmenu's van banketten, bruiloften en communies meestal voor in gesofisticeerde dessertbereidingen, zoals abrikozensoufflé, fraai ogende *pièces montées* als *croquembouche* met sinaasappelen[55] of *savarin* met perziken of ananas, een soort gebak dat uitstekend geschikt werd geacht voor grote diners. Het was een luchtige cake in ringvorm bereid van fijn gistdeeg en na het bakken gedrenkt in rum-, marasquin- of anisettesiroop, die een nacht moest intrekken.[56] Bovendien was de serveerwijze

52 ARB, *Archief de Renesse-Breidbach*, inv. nr. 11.

53 Glaceren is gerechten van een glanslaagje voorzien.

54 Ananas kostte in de jaren 1860 ongeveer 18 frank per stuk; hiervoor moest een geschoolde arbeider minstens één week werken. Uit: Scholliers, *Arm en rijk aan tafel*, 82.

55 Een *croquembouche* is een hoge kegel van soesjes. '«Croquembouche aux quartiers d'oranges» [...] Cette pâtisserie est très-distinguée et offre un coup d'œil agréable', uit: Cauderlier, *La pâtisserie et les confitures,* 94.

56 Cauderlier, *La pâtisserie et les confitures*, 79–81.

onderhevig aan de Franse mode: in het midden van de negentiende eeuw werd fruit bij voorkeur in gelatine verpakt en opgediend. Rond de eeuwwisseling werd een dessert ook genoemd naar een aristocratische familie of een bekendheid, zoals *pêches à la Melba*, dat de Franse chef-kok Auguste Escoffier ontwierp voor operadiva Nellie Melba. Dit nagerecht met vanilleroomijs, perziken, frambozensaus en geschaafde amandelen kwam eveneens in de kasteelkeuken terecht.

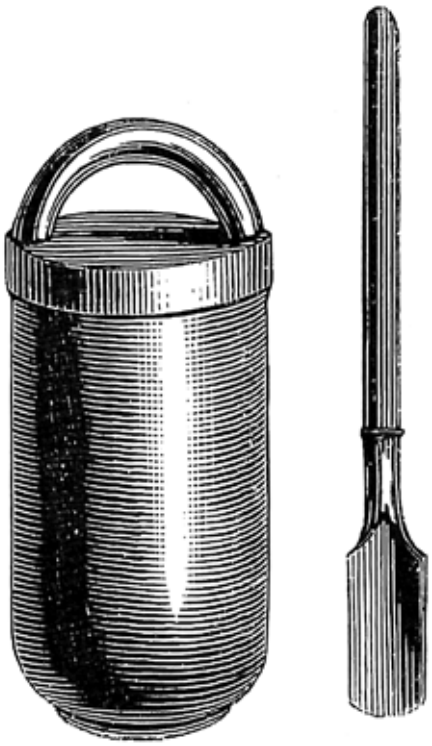
Het dessert bood de uitgelezen gelegenheid om uit te pakken met kwantiteit (hoe rijker, hoe meer zoets), maar vooral ook met variatie, vernieuwing en verrassing. Daarom werd op feesten dikwijls roomijs gepresenteerd, veelal met fruit: *glace aux fruits*, *glace tutti frutti*[57] evenals ananas-, aardbeien- of frambozenijs. De bereiding van roomijs was in de negentiende eeuw een omslachtig en behoorlijk arbeidsintensief procedé: een *sorbetière* werd gevuld met de romige, te bevriezen mengeling en vervolgens in een houten emmer gezet met op de bodem een blok natuurlijk ijs. Rondom het sorbetvat in de emmer werd een koudmakend mengsel van ijs, zout en salpeter geschikt. De *sorbetière* diende te worden gesloten en gedurende tien minuten van links naar rechts te worden geschud, waarna opnieuw in het romige mengsel diende te worden geroerd. Dit procedé werd herhaald totdat de gehele bereiding uiteindelijk was bevroren. Vanaf de eeuwwisseling kwamen ijsventers op en kochten adellijke families vaker roomijs aan.[58]

De bereiding van roomijs was in de negentiende eeuw een omslachtig en behoorlijk arbeidsintensief procedé

Een ander statussymbool waren de citrusvruchten, die de familie d'Arenberg telkens presenteerde op haar luisterrijke bals in haar paleis in Brussel (het huidige Egmontpaleis). In het midden van de negentiende eeuw werden voor de organisatie van drie bals in het winterseizoen algauw 350 appelsienen en 100 citroenen ingeslagen, waarvoor omstreeks die jaren een klein fortuin werd neergeteld. Op de schitterende soupers en buffetten konden de genodigden immers steeds kiezen uit luxueuze confiserie, aardbeien, druiven, rozijnen en appels evenals sinaasappelsalade en sierlijk uitgestalde rijen van kwartjes appelsien. Verder kwamen lakeien rond met koude sinaasappel- en citroenlimonade (op het bal van eind februari 1888 waren er maar liefst tweehonderd lakeien aan het werk, uitgedost met gepoederde pruiken en karmozijnrode uniformen met zilverdraad).[59] Kortom, op bals en banketten kwam het aan op vertoon: met de inzet van een uitgebreidere equipe van dienstpersoneel dan in het dagelijkse leven en het aanbod van elegante, elitaire bereidingen bevestigde de adel zijn invloedrijke maatschappelijke positie net als zijn welstand en exquise smaak. Zo werden sociale grenzen afgebakend.

Sociale distinctie

In weerwil van een veranderende samenleving die industrialiseerde en waarin een kapitaalkrachtige burgerij opkwam bestaande uit industriëlen en leden uit de financiële en commerciële wereld, zette de oude Belgische adel op het einde van de negentiende eeuw zijn traditionele levensstijl uit het ancien



SORBETIÈRE
ET HOULETTE.

Sorbetière voor de bereiding van sorbets en roomijs. Het roeren gebeurde met een lange houten lepel of een metalen *houlette*. Indien op hetzelfde ogenblik verschillende soorten ijs waren gewenst, had men nood aan meerdere *sorbetières*. Foto uit: A. Verboom, La table. Guide complet de la maîtresse de maison en tout ce qui concerne la cuisine, l'office et les conserves alimentaires. Ouvrage illustrée de 434 gravures sur bois intercalées dans le texte (Parijs, Brussel 1878) 628.

57 *Tutti frutti*, een mengeling van gedroogde vruchten met abrikozen, appel en pruimen, was een veelvoorkomend dessert.

58 A. Verboom, *La table. Guide complet de la maîtresse de la maison en tout ce qui concerne la cuisine, l'office et les conserves alimentaires* (Parijs, Brussel s.d.) 619–620; Raymaekers, *België feest*, 182; Onghena, *Blauw bloed*, 50–51.

59 Archief en Cultureel Centrum van Arenberg (Edingen), Huizen, 60/8, nr. 33; E. Laloire, *Histoire des deux hôtels d'Egmont et du Palais d'Arenberg (1383–1910)* (Brussel 1952) 238.

régime toch nog gedeeltelijk voort. Hij wist zijn positie als landjonkers met lokale machtsbasis aan te houden en belegde zijn vermogen hoofdzakelijk in onroerend goed.[60] Doorgaans combineerde de aristocratie een stedelijke residentie met een imposant kasteel op het platteland, waaraan de familie in kwestie bijzonder was gehecht en er ook niet zelden was gedomicilieerd. Zo prijkte op de gedrukte menukaarten dikwijls een foto van het *château* of van het interieur. Bovendien bleef in de samenstelling van vermogens van de negentiende-eeuwse Belgische adel grootgrondbezit gehandhaafd, zodat de aloude, geprivilegieerde band tussen land en aristocratie in stand bleef, ook al waren de heerlijke rechten sinds de Franse Revolutie afgeschaft. Meer nog, kasteelheren breidden in de bestudeerde periode hun grondbezit vaak uit en gingen eveneens over tot inlijvingsoperaties, waarbij openbaar domein, verbindingswegen en zelfs dorpen werden ingesloten. In sommige streken bezat de kasteelheer wel tot tachtig procent van het akkerland.[61]

In het verlengde hiervan werd de kasteeleconomie bewust in ere gehouden en bleef de adel prat gaan op de eigen domaniale opbrengsten. De productie van de kasteelmoestuinen en -boomgaarden had echter niet alleen nut, maar in de bestudeerde periode ook een uitgesproken symbolische waarde. In de sterk transformerende negentiende-eeuwse samenleving diende eigen teelt als aandenken aan de kasteelautarkie van weleer ter profilering van de adellijke identiteit. Daarom kwam het ook voor dat fruit na de oogst werd rondgebracht bij de pastoor, het gemeentepersoneel of naburige kloosters om de band van de kasteelheer met het dorp te verstevigen. Wanneer 's winters vele adellijke families naar hun herenhuis in de stad trokken om er hun opwachting te maken in het societyleven, gebeurde het daarenboven meer dan eens dat ze op gezette tijden voorraden groenten en fruit, per spoor, automobiel of zelfs per boot, vanuit hun kasteeldomein lieten overkomen. Deze praktijk bleef gangbaar tot in de eerste helft van de twintigste eeuw.[62] Het overgebrachte fruit diende voor eigen gebruik, maar werd eveneens aangewend als relatiegeschenk – soms zelfs als huwelijkscadeau – en aan huis bezorgd bij adellijke kennissen.

Een menukaart met zicht op het kasteelinterieur (datering rond de eeuwwisseling) uit het privé-archief van het Kasteel van Ooidonk. *Pêches à la melba* werd als dessert geserveerd. Afbeelding: eigen collectie van de auteur.

In de sterk transformerende negentiende-eeuwse samenleving diende eigen teelt als aandenken aan de kasteelautarkie van weleer ter profilering van de adellijke identiteit

De traditionele kasteelteelt en het (middeleeuwse) ideaal van zelfvoorziening werden aldus ingeschakeld in de moderne sociabiliteit om vanuit een sterk stands- én historisch bewustzijn de adellijke afkomst te bekrachtigen.[63]

De sociale demarcatie weerspiegelde zich trouwens niet alleen in de eigen teelt van fruit, de experimenten in kasteeltuinen met nieuwe of uitheemse variëteiten en de prestigieuze fruitbereidingen die als hoogtepunt diners en banketten afsloten, maar ook in de manier waarop fruit aan tafel werd geconsumeerd en

60 H. De Smedt, 'Huisje, tuintje, boompje… een vergelijkende studie van de aankoopprijzen van fraaie 'meesterwoningen' in de stad Antwerpen en van hoven van plaisantie, buitengoederen en kastelen in de Provincie Antwerpen tijdens het laatste kwart van de 19de eeuw', in: P. Janssens (red.), *Aristocratische Residenties. Stadswoningen en buitenplaatsen in de provincie en het oude kwartier van Antwerpen (15de–21ste eeuw)* (Antwerpen 2014) 120. (Jaarboek voor Geschiedenis en Volkskunde. Monografie 3); R. Baetens (ed.), *Hoven van plaisantie: het 'soete' buitenleven in de provincie Antwerpen, 16de–20ste eeuw* (Antwerpen 2013), 228.

61 P. Janssens, *De evolutie van de adel sinds de Middeleeuwen* (Brussel 1998) 309; De Maegd, 'Synthese van het onderzoek', 25–26; J. De Maeyer en P. Heyrman, 'Leven naar zijn stand. Wooncomfort en status van elites in de negentiende eeuw', in: De Maeyer (e.a.), *Droomburchten*, 59–60.

62 De Keyzer, *"Madame est servie"*, 286.

63 De Vlieger-De Wilde, *Adellijke levensstijl,* 130–134; Idem, 'Adellijke consumptie en levensstijl. Een terreinverkenning aan de hand van de huishoudjournalen van Livina de Beer, gravin van Bergeyck (ca. 1685–1740)', *Tijdschrift voor sociale en economische geschiedenis*, 1:3 (2004) 50–51.

gepresenteerd. Er golden aan tafel bijvoorbeeld welomlijnde voorschriften voor het oplepelen van vers fruit. Bovendien hoorden er porseleinen dessertservies en verguld zilveren bestek bij, omdat bij fruit de kans op oxidatie bestond. Voorts ontwikkelde er zich in de negentiende eeuw een opmerkelijke verscheidenheid aan speciale bestekonderdelen voor (exotisch) fruit, zoals een appelsiensnijder, citroenmes of limonadelepel, die vanzelfsprekend correct en elegant dienden te worden gehanteerd.[64] Daarnaast werd fruit aan de adellijke feesttafel aangewend als decorum: bij de ontvangst van gasten werd de tafel niet alleen versierd met zilveren vaatwerk, tafelmiddenstukken, kandelaars of bloemen, maar vaak ook met eigen geteeld fruit (zoals druiven) of exotische vruchten in prachtige, ajour bewerkte fruitschalen of in kristallen kommen.[65] Net als het gebruik van serviezen en het bestek met het familiewapen hield dit (opnieuw) een bevestiging in van de adellijke identiteit en een afbakening van de sociale hiërarchie.

64 Adriaenssens (red.), *Feestelijk tafelen*, 52.

65 Ajour is de benaming voor beeldhouw-, houtsnij- of aardewerk dat voorzien is van decoratieve openingen, die licht doorlaten.

Rond de eeuwwisseling zette zich weliswaar een daling van de fruitprijs in omdat de boerenboomgaarden vanaf de jaren 1880–1890 steeds talrijker werden en de overstap werd gemaakt van de extensieve naar de intensievere fruitteelt voor handel en verkoop. Fruit werd eveneens op grote schaal ingevoerd, onder meer vanuit de Verenigde Staten dankzij de modernisering van het transport en nieuwe koelingstechnieken. Lagere transportkosten deden ook de kostprijs van citrusvruchten dalen, waardoor het jaarlijks verbruik van citroenen en sinaasappelen in de jaren 1890-1910 steeg van gemiddeld één naar drie kilogram per capita.[66] Dat betekende echter niet dat deze vruchten onmiddellijk voor iedereen waren weggelegd: tot aan het begin van de twintigste eeuw bleven ze luxueus en een ontegensprekelijk symbool van welstand.[67] Fruit in het algemeen fungeerde tot aan de Eerste Wereldoorlog als een prestigieus ingrediënt en bleef verankerd in de verfijnde eetgewoonten van de adel. Hoewel suiker tegen de eeuwwisseling goedkoper werd en in het interbellum algemeen verspreid raakte, konden vele gezinnen zich pas tijdens de hoog-conjunctuur van de late jaren 1920 desserten zoals 'fruitvlaaien' of fruit in blik veroorloven.[68]

66 Niesten en Segers, *Smaken van het land*, 45, 71, 86.

67 Y. Péhaut, 'L'Invasion des produits d'outre-mer', in: J.L. Flandrin en M. Montanari (dir.), *Histoire de l'alimentation* (Parijs 1997) 757–758.

68 Scholliers, *Arm en rijk*, 129–132; Scholliers, 'Dessert voor iedereen', 75–86.

Besluit

In de bestudeerde periode veranderde er eigenlijk weinig aan de levensstijl van de Belgische adel, die leek vast te houden aan zijn positie van vóór de Franse Revolutie, niettegenstaande de industrialisatie, de voortschrijdende modernisering en maatschappelijke ontwikkelingen waaronder het groeiende zelfbewustzijn van de burgerij. De aristocratie hield vast aan oude gebruiken en tradities. Tekenend in dit verband is dat het vooral adellijke families waren die de technologische nieuwigheden als elektriciteit zo lang mogelijk buiten de kasteelmuren hielden (verwarmen en verlichten op de traditionele manier, met steenkool, hout en kaarsen, kwam ook goedkoper uit; vaak werd centrale verwarming pas na de Eerste Wereldoorlog aangelegd).[69] Dat gold eveneens voor het gebruik van de opbrengsten van de moestuin en boomgaard: met de kasteelproductie voorzag de adel niet in alleen in het eigen onderhoud, maar claimde er tevens zijn oude bevoorrechte status mee. Bovendien staven huishoudjournalen dat voeding verband hield met perceptie, identiteit en status. Net zoals het onderhoud van de moestuin en boomgaard een prestigezaak was, waren de maaltijden op kastelen dat ook. Fruit was uitsluitend voorbehouden aan de elite en werd verwerkt in luxueuze, verfijnde bereidingen. In deze bijdrage werden de huishoudjournalen gehanteerd om fruit in een adellijke context te schetsen, maar gezien hun multidisciplinaire inslag bieden ze nog tal van andere mogelijkheden voor verder onderzoek.

69 Zie in dit verband: Y. Schoonjans, 'De perfecte mise-en-scène', in: De Maeyer (e.a.), *Droomburchten*, 117–119.

Hoewel heel wat kasteelmoestuinen verdwenen na de Tweede Wereldoorlog door sterk veranderde leefgewoonten, houdt de adel ook vandaag nog de traditie van eigen kweek in stand. In het particuliere kasteel van Hex bijvoorbeeld worden geen groenten of fruit aangekocht; alles wordt er nog steeds zelf geteeld. En soms is de oude kasteelmoestuin in ere hersteld, zoals in het door de Vlaamse Overheid beheerde kasteel van Gaasbeek waar de moestuin, die bij de grondige renovatiewerken in 1887 was ingericht met een indrukwekkende verzameling van leifruit, in de jaren 1996–1997 opnieuw werd aangelegd. Vandaag is deze 'Museumtuin' internationaal befaamd onder meer om zijn traditionele snoeivormen en fruitvariëteiten, als herinnering en eerbetoon aan de hovenierskunst die in de negentiende eeuw in ons land wereldvermaard was. Ook in het kasteel van Beauvoorde werd in 2005 de boomgaard van kasteelheer Arthur de Merghelynck van omstreeks de jaren 1870 terug aangeplant. Deze doet tevens dienst als erfgoedbank voor oude boomsoorten. Zo blijft de negentiende-eeuwse aristocratische levenswijze met inbegrip van haar fruitconsumptie, levend.

De prachtige in ere hersteld kasteelmoestuin van Gaasbeek: een combinatie van nut en sier. Er staan groenten, kruiden, bloemen, heesters en bomen, die rond 1900 in alle grote tuinen aanwezig waren. Foto: Agentschap voor Natuur en Bos.

Leifruit in de Museumtuin van het Kasteel van Gaasbeek in het beheer van de Vlaamse Overheid. Hier worden nog steeds de arbeidsintensieve en tijdrovende hoveniersmethodes in ere gehouden die gangbaar waren aan het begin van de twintigste eeuw (vóór de mechanisatie en een doorgedreven gebruik van chemicaliën). Foto: Agentschap voor Natuur en Bos.

Selectieve bibliografie

W. Adriaenssens (red.), *Feestelijk tafelen* (Brussel 2012).
D. De Keyzer, *"Madame est servie". Leven in dienst van adel en burgerij (1900–1995)* (Leuven 1995).
C. De Maegd, *Hex, een prinselijk landgoed ontsluierd* (Brussel 2007).
C. De Maegd en H.J Van den Bossche (met medewerking van R. Deneef en M. Van den Broeck), *Historische tuinen en parken van Vlaanderen. Inventaris Limburg, deel 1: Gingelom, Halen, Herk-De-Stad, Nieuwerkerken en Sint-Truiden* (Brussel 2003). [De meerdelige reeks *Historische tuinen en parken van Vlaanderen*, opgedeeld per provincie, biedt een mooi en handig overzicht van de aanwezige kasteeltuinen in Vlaanderen].
J. De Maeyer (e.a.), *Droomburchten & luchtkastelen. Van Gaasbeek tot Neuschwanstein, een Europees fenomeen* (Davidsfonds 2009).
K. De Vlieger, *Adellijke levensstijl. Dienstpersoneel, consumptie en materiële leefwereld van Jan van Brouchoven en Livina de Beer, graaf en gravin van Bergeyck ca. 1685–1740* (Brussel 2005). (Verhandelingen van de Koninklijke Vlaamse Academie van België voor Wetenschappen en Kunsten. Nieuwe Reeks, nr. 16).
D. De Vooght, *The king invites. Performing power at a courtly dining table* (Brussel [etc] 2011). (European Food Issues n° 2).
D. De Vooght, S. Onghena, P. Scholliers (red.), *Van Pièce Montée tot Pêche Melba: een geschiedenis van het betere nagerecht* (Brussel 2008).
J.L. Flandrin en M. Montanari (dir.), *Histoire de l'alimentation* (Parijs 1997).
P. Janssens (red.), *Aristocratische Residenties. Stadswoningen en buitenplaatsen in de provincie en het oude kwartier van Antwerpen (15de–21ste eeuw)* (Antwerpen 2014) (Jaarboek voor Geschiedenis en Volkskunde. Monografie 3). [Met een uitgebreide bibliografische lijst over de kastelen in de provincie Antwerpen en bijkomende zoektips].
W. Kuitert en J. Freriks, *Hovenierskunst in Palmet en Pauwstaart. Geschiedenis en techniek van het snoeien van leifruit* (Meise, Rotterdam 1994).
E. Niesten en Y. Segers, *Smaken van het land. Groenten en fruit vroeger en nu* (Leuven 2007).
S. Onghena, *Blauw bloed en confituur. Verborgen recepten van 'moderne' adellijke eetcultuur* (Alphen aan de Maas 2006).
P. Scholliers, *Arm en rijk aan tafel. Tweehonderd jaar eetcultuur in België* (Berchem 1993).

Biografie

Sofie Onghena (1980) studeerde geschiedenis aan de Universiteit Antwerpen en de KULeuven. Ze publiceerde over adellijke eetcultuur, schrijvershuizen en de geschiedenis van wetenschapspopularisering. Momenteel werkt ze als wetenschappelijk medewerker bij het Algemeen Rijksarchief (Brussel) aan het project van de 'Bibliografie van de Geschiedenis van België'.