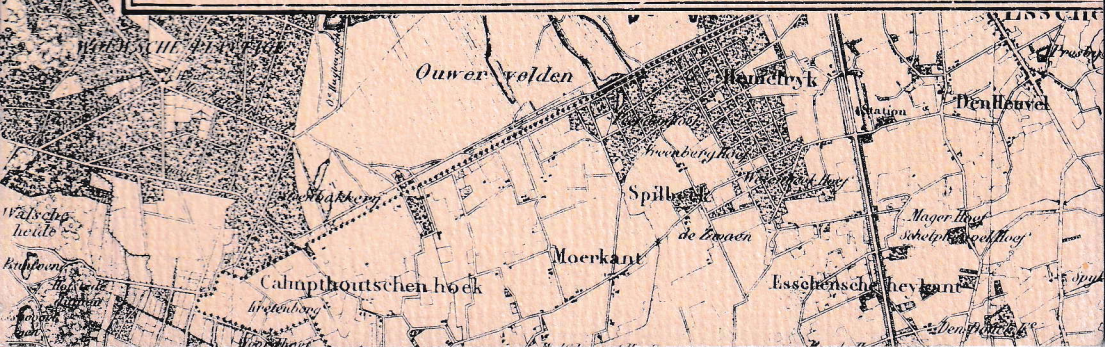




heemkunde kring
DE VIERSCHAER
WOUW

3 ~ " 86.



Een menukaart uit 1891

Onlangs werd ik opgebeld door mevr. van Baal-Bastiaanse uit Oudenbosch. Zij had bij een antiquair in Blaricum een menukaart uit Wouw ontdekt, met daarop - afgezien van het menu - alleen de datum: 16 juni 1891 en de aanduiding Wouw. Zij wist er verder ook niets mee te doen en vroeg daarom, of de Vierschaer in die kaart was geïnteresseerd. We zouden hem mogen houden, maar wel zou ze graag willen weten, welke aanleiding er voor het diner in 1891 geweest kon zijn.

Tja, inderdaad, waarom heeft men destijds in Wouw zo'n groot diner gegeven? Eerst maar eens in de kranten gekeken. Misschien was er die dag wel een jubileum, een belangrijk bezoek of nog wat anders. Maar noch in de Grondwet, noch in de Zoom was ook maar de kleinste aanwijzing te vinden. Er was op of rond die dagen totaal niets bijzonders gebeurd, dat zo'n feestelijke maaltijd kon rechtvaardigen.

Maar raadpleging van de burgerlijke stand-register bracht een heel aannemelijke reden aan het licht: juist op die dag traden er twee mensen in het huwelijk, die vermoedelijk wel zo'n feestdis hebben kunnen betalen:

akte nr. 15 meldt het huwelijk tussen Stanislaus Kostha Maria Joseph Ludovicus van Hasselt, een zoon van de burgemeester van Bergen op Zoom en Hendrica Johanna Maria Luijckx, een dochter van de rijke grondeigenaar en wethouder van Wouw, Antonius Luijckx. De bruid was dus een tante van de bekende Jef Luijckx, de bruidegom een oom van Frans van Hasselt, voormalig raadslid van Wouw.

Toen het huwelijk werd voltrokken, was de bruidegom kas-sier van beroep en hij woonde te Roosendaal. Zij had volgens de akte geen beroep en woonde nog thuis bij haar ouders. Na het huwelijk is het kersverse bruidspaar vertrokken naar Roosendaal.

En dan nu de menukaart, waarvan we dus mogen aannemen, dat hierop het bruiloftsmaal van het echtpaar van Hasselt en Luijckx staat.

De kaart is op perkament gedrukt met versierselen in

WOUW, 18 Juin 1891.

MENU.

Potage | Julienne.
 | Mock-Turtle.
Crevettes à la Parisienne.
Saumon à la Hollandaise.
Gigot de mouton braisé aux Champignons.
Haricots verts.
Ris-de-veau truffés.
Asperges.
Poulets de Grain.
Petits pois.
Celerie à la moëlle de bœuf.
Aspic aux foies gras.
Cailles rôties.
Compote.
Ortolans en caisse.
Chevreuil à la Chasseur.
Homards à la Mayonnaise.
Salade.
Macedoine aux fruits.
Crème aux citrons.

GLACE
FRUIT
DESSERT.

M. J. VAN DER WOUW, 11, HENNING WEG, BRUG.
FOURNISSEUR DE LA COUR.

De menukaart uit 1891, die waarschijnlijk betrekking heeft op de bruiloft van Hasselt-Luijkx.

goud. Links onderaan, in hele kleine lettertjes staat: Maison H. Grauw Lambert, H. Hekking Succ. Breda, Fournisseur de la cour. Dat zal de drukker, een hofleverancier, geweest zijn.

Het diner zelf is, naar onze begrippen, zeer weelderig. En al wordt voor een diner meestal veel meer tijd uitgetrokken dan voor een doordeweekse maaltijd, dit maal nam zelfs grote eters vele uren in beslag.

Men begon met Juliennesoep (een fijn soort groentensoep) of Mock-turtlesoep (schildpad-roomsoep).

Na het warme voorgerecht een koud:

"Crevettes à-la Parisienne" (een garnalen-gerechtje) en Saumon à la Hollandaise (zalm met een sausje).

Na deze binnenkomertjes kwam men pas goed los met een "Gigot de mouton braisé aux champignons" (gestoofde lamsbout met champignons) met daarbij "Haricots verts" (spertzieboontjes), "Ris-de-veau truffees" (ge vulde kalfs-zwezerik) met asperges, "poulets de grain" (maiskippetjes) met "petit pois" (doperwtjes), "celerie à la moëlle de boeuf" (bleekselderij met mergpijpjes) met "aspic aux fois gras" (vleesgelei), "cailles rôties" (gegrilde kwartels) met "compote" (appelmoes), "ortolans en caisse" (ortolaan, een soort vogel, in bladerdeeg), "chevreuil^s chasseur" (reebok in wildsaus), "Homard sauce mayonnaise" (kreeft in mayonaise-saus) en "macedoine aux fruits" (vruchtensalade) met "crème aux citrons" (citroen-crème).

Men kan zich haast niet voorstellen, dat men dit alles ook werkelijk heeft opgegeten. We praten hier over drie vleesgerechten, drie soorten gevogelte, een visschotel en een aantal groentes en fruit als begeleiding!

En denk nu niet, dat het nu afgelopen was! Na deze copieuze gangen volgde nog "glaces" (ijs), fruit en dessert. Dit is ietwat onduidelijk, zowel ijs, fruit als "dessert" behoren tot de nagerechten.

Het komt er in ieder geval op neer, dat men na afloop een maaltijd van tenminste 6 gangen heeft genoten: een warm en een koud voorgerecht, een vleesgerecht, een

4
gevogelte, een visschotel en een nagerecht.

Gerekend naar onze maatstaven is dit een zware maaltijd. Zoals U op de originele menukaart kunt zien, waren alle gerechten in het Frans geschreven en het is niet zo duidelijk, hoe de verschillende gangen van elkaar gescheiden waren.

Wat mij nu intrigeert is dit: waar zouden de gasten en het bruidspaar dit alles voorgeschoteld hebben gekregen? Uit de menukaart worden we op dit punt niets wijzer. Zou het misschien in het ouderlijk huis van de bruid geweest zijn? Of was er destijds in Wouw, Roosendaal of Bergen op Zoom een restaurant waar men deze klus heeft geklaard? Wellicht dat U mij het antwoord kunt geven. Ook zou het leuk zijn om te weten hoeveel gasten aan dit diner aangezeten hebben. Alleen de naaste familie? Of een heel groot gezelschap?

Vast staat in ieder geval, dat men het er goed van heeft kunnen nemen, want los van het aantal gangen, gaat het om een aantal heerlijke schotels, die voor menigeen in die tijd onbekend geweest zullen zijn. Een arbeidersgezin etc. etc.....

Graag bedank ik mevr. J. van Baal-Bastiaanse voor het schenken van dit alleraardigst souvenir uit vervlogen tijden. Voor aanvullingen op bovenstaande of de vraag hoe de kaart in Blaricum terecht is gekomen, hou ik me graag aanbevolen.

Wouw, 23 augustus 1986.

FRANK SCHIJVEN.

