

lijk nuttigen van een maaltijd op de avond van Sint Nicolaas (6 december). Ook tijdens Onnozele Kinderen (28 december) en bij het presenteren van de jaarlijkse begroting (in mei) werd er een maaltijd genoten. Na afloop rookten de heren pijp en speelden zij kaart.

De broederschap beschikte door de eeuwen heen over voldoende financiële middelen om een groep armen te verzorgen. Het *vermogen* van de broederschap bestond voornamelijk uit grondbezit (bossen), legaten en schenkingen. Wanneer het financieel wat minder ging, werd er ook minder aan de armen uitgekeerd. Tegenwoordig zijn grondbezit (vier boerderijen, die nog ieder jaar door de broeders bezocht worden) en effectenbezit de belangrijkste geldbronnen.

Het archief van de broeders is redelijk goed bewaard gebleven. Alleen tijdens de Bataafs-Franse periode (1795) is een gedeelte verloren gegaan. Na wat pogingen van de broeders zelf, is door de studie van Paquay duidelijk geworden over welk een rijk archief de broederschap beschikte. Het is een grondige en overzichtelijke studie geworden met illustraties, tabellen, bijlagen (onder andere een lijst met de namen van alle broeders) en een lijst met geraadpleegde archieven. Het is jammer dat de auteur weinig aandacht besteedt aan veranderende maatschappelijke opvattingen over bedelen en arm zijn door de eeuwen heen. Niettemin maken de boeiende schrijfstijl van de auteur en de prachtige gebonden uitgave, deze studie tot een zeer lezenswaardig boek.

Manja Peelen-Post

F. de Nave, C. Depauw, e. a., ed., *Europa aan tafel. Een verkenning van onze eet- en tafelcultuur* (Antwerpen: Uitgeverij MIM, 1993, 239 blz., ISBN 90 341 0681 0).

Dit zeer fraai geïllustreerde boek begeleidt drie tentoonstellingen die ter gelegenheid van 'Antwerpen, culturele hoofdstad van Europa, 1993' werden georganiseerd. Het wil meer zijn dan een catalogus bij de tentoonstellingen 'Europa aan tafel', 'Restaurants' en 'Bier': het boek verzamelt een tiental opstellen over uiteenlopende thema's omtrent voeding (meestal in de stad Antwerpen). Drie ervan zijn algemeen van aard. De inleiding van F. de Nave onderstreept het (eet)culturele belang van Antwerpen als kruispunt van handelswegen en benadrukt de wisselwerking tussen de Vlaamse (Belgische?) en de onderscheiden Europese keukens. R. Jansen-Sieben beschrijft voortreffelijk de eet- en tafelcultuur in de Zuidelijke Nederlanden in de vijftiende, zestiende en zeventiende eeuw. L. Moulin levert een reeks impressionistische nota's af, ingedeeld per land dat enige invloed op de Belgische keuken zou hebben gehad. Zijn bijdrage, van cruciale waarde wegens vroeger onderzoek' en als dusdanig in de inleiding aangehaald, is ronduit ontgoochelend. De nota's zijn bovendien in gebrekkig Nederlands geschreven (slechte vertaler?). Volgend voorbeeldje typeert stijl en inhoud van deze bijdrage: 'Nochtans worden de Europese eigenheden bedreigd door de drang tot homogenisatie — veramerikanisering, zeggen sommigen die het kortzichtig bekijken — die heel sterk is, want ze is gebonden aan de natuur van elementen en aan de evolutie zelf van onze gemeenschap die zich naar Europa toe ontplooit' (23).

Vier artikelen belichten de handel in voedingswaren tussen onze contreien en de rest van de wereld. E. Stols bekijkt de wisselwerking tussen de eetcultuur in de Zuidelijke Nederlanden en de Iberische wereld in de zestiende eeuw, R. van Uytven heeft het over wijnhandel en -verbruik in Antwerpen in de zestiende eeuw, J. Materné bespreekt groei en terugval van de Antwerpse specerijenhandel van de vijftiende tot de zeventiende eeuw en K. Veraghtert & G. de Vylder behandelen de negentiende-eeuwse koloniale warenhandel in Antwerpen. Deze artikelen kunnen worden gelezen als een geheel, waaruit de cruciale rol van de voeding (en bijgevolg van

de voedingsgeschiedenis) duidelijk blijkt. Vier andere artikelen behandelen sterk uiteenlopende thema's. L. Swaalen heeft het over chocolade in de zeventiende en achttiende eeuw, C. Terryn bekijkt achttiende-eeuwse Gentse tafelmanieren, D. van de Vijver bespreekt restaurants in Groot-Antwerpen omstreeks 1900 en S. Daems behandelt de geschiedenis van het bier in het zestiende-eeuwse Antwerpen. Het boek bevat twee uitgebreide, zeer nuttige catalogi over de tentoongestelde voorwerpen, prenten, boeken en affiches (volledige referentie, korte beschrijving en uitleg, ingedeeld per thema), naast een inventaris van Zuidnederlandse handschriften, gedrukte werken en prenten met betrekking tot eetcultuur in de vijftiende, zestiende en zeventiende eeuw. Een beknopte voorstelling van het Brouwershuis in Antwerpen rondt het boek af.

Begeleidende boeken bij tentoonstellingen zijn in regel bedoeld voor een ruim publiek, dat doorgaans een bundeling krijgt van mooie prenten met een inleidend tekstje. Zoals bleek, brengt *Europa aan tafel* veel meer. Nochtans lijkt een kans vergooid om beter te doen en bijvoorbeeld een synthese te maken van de voedingsgeschiedenis in de Zuidelijke Nederlanden. Het boek mist daarvoor eenheid en consequentie en is te veel een bundeling van losse artikelen, waarin sommige auteurs herhalen wat zij elders al schreven. F. de Nave's inleiding poogt daaraan te verhelpen door grote lijnen aan te duiden, accenten te leggen en een centrale probleemstelling te introduceren, maar slaagt daar niet helemaal in omdat het basismateriaal ontoereikend is. Op basis van welke criteria werden de thema's gekozen? Waarom weinig of niets over de achttiende, negentiende en twintigste eeuw? Naast zulke algemene vragen kunnen er een aantal meer specifieke worden gesteld. Waarom zoveel nadruk op handel en niets over landbouwgeschiedenis? Waarom niets over de sociale gevolgen van onze koffie-, thee- of cacaoconsumptie voor de producerende landen? Waarom de nadruk op de keuken van de burgerij? Waar zijn de hongersnoden, de miserie uit beide wereldoorlogen, de stapels aardappels en de hopen hard roggebrood gebleven? Ook dat maakt deel uit van de eetcultuur (en de internationale acculturatie van de voeding). Het boek had zonder twijfel een basiswerk kunnen worden, zo thema's en perioden evenwichtiger waren verdeeld. Nu is het een fraai geïllustreerd boek met enkele goede artikelen.

Peter Scholliers

1 L. Moulin, *Europa aan tafel. Een cultuurgeschiedenis van eten en drinken* (Antwerpen: Mercatorfonds, 1988).

S. Groenveld, M. Wintle, ed., *Britain and the Netherlands, X, State and trade. Government and the economy in Britain and the Netherlands since the Middle Ages* (Papers delivered to the tenth Anglo-Dutch historical conference, Nijmegen, 1988; Zutphen: Walburg pers, 1992, 176 blz., f49,50, ISBN 90 6011 794 8).

In het tiende deel van de serie 'Britain and the Netherlands' zijn de voordrachten gebundeld die gehouden zijn tijdens de Anglo-Dutch historical conference in Nijmegen in 1988 door, het zal wel toeval zijn, tien historici uit beide landen. Centraal thema is de rol van de overheid in de economische ontwikkeling van Nederland en Groot-Brittannië, met name de handel, vanaf de middeleeuwen. Alleen J. Israel betreft in zijn bijdrage 'England's mercantilist response to Dutch world trade primacy 1647-1674' beide landen, alle andere auteurs behandelen de problematiek in hun eigen land zonder al te veel parallellen met het andere land te trekken. Voor een conferentie is dat niet zo erg omdat daar in de discussies ruimte voor is maar in de congresbundel mist men dat toch wel.