



**Kasteel van Loppem**

STICHTING JEAN VAN CALOEN

# Webmagazine

## van het Kasteel van Loppem

Nr. 9 — 26 maart 2026

### Nieuwe presentatie van de keuken

## Het leven in en rond de keuken van het kasteel van Loppem

Sinds het ontstaan van het webmagazine in de zomer van 2022 werden zeven van de acht nummers gewijd aan een bepaald kunstwerk uit de permanente opstelling van de collecties. Een object werd nader toegelicht wanneer het recent door de Stichting Jean van Caloen werd verworven, of omwille van een restauratie. Het laatste nummer vorig jaar, 'Van adellijke zomerresidentie tot publiek monument', verscheen naar aanleiding van de opening van het kasteel voor het breed publiek 50 jaar geleden. Dit nummer vandaag is gewijd aan één ruimte van het kasteel die de bezoekers tegenkomen langs hun parcours, namelijk de keuken.

Sinds de opening van het kasteel van Loppem in de zomer van 1975 bleef de opstelling van de keuken onveranderd. Waar (terecht) veel aandacht geschonken werd aan de neogotische interieurs, de gebeurtenissen van oktober-november 1918, de middeleeuwse collecties en sinds enkele jaren aan de verzameling wereldkunst bleef de keuken steeds onderbelicht. De bezoekers zagen ook dat het de keuken van het kasteel was, maar daar bleef het bij. Er ontbrak informatie en er was een amalgaam van objecten, waarvan sommigen beschadigd of zelfs niet thuishoorden in de keuken. De presentatie oogde eerder als een opslagplaats van keukengerief in plaats van een

De nieuwe opstelling van de keuken met onder andere twee poppen die de kokkin en de hovenier voorstellen.



museale opstelling. Kortom: die ruimte verdiende beter. We willen de bezoeker namelijk meenemen op ontdekkings-tocht, laten kennismaken met de verschillende deelcollecties – ook met kwetsbare stukken zoals het papieren erfgoed – en de rijkheid en diversiteit van de collectie tonen. Het is juist dat papieren patrimonium dat ons over de brug haalde om daar iets mee te doen. Zeker

het jonge publiek dat er niet bij stilstaat dat een inductiekookplaat, een (microgolf)oven, een vaatwasmachine, een koelkast, of een espressomachine nog niet zo lang geleden hun intrede deden in onze keuken. Ook veel producten die vandaag dagelijks op tafel staan, waren anderhalve eeuw geleden nog niet of moeilijk beschikbaar.

Eten is van alle tijden en alle culturen. Sinds enkele decennia wordt er ook meer wetenschappelijk onderzoek rond gedaan. De eetcultuur van de 19<sup>de</sup> en 20<sup>ste</sup> eeuw binnen het adellijk milieu leert ons niet enkel over wat er op tafel kwam, maar vertelt ook veel over het concept dat men had over sociale relaties, conventies en bijhorende rituelen. Savina de Gourcy Serainchamps (1825-1912), de echtgenote van Charles van Caloen (1815-1896), stond naast haar artistieke vaardigheden en interesse ook bekend om haar praktische aanpak. Wanneer architect Edward Pugin (1834-1875) in 1858-59 de plannen tekent van het kasteel, staat ze erop om de keuken

niet in de kelders te voorzien, maar op het gelijkvloers. In die jaren was het immers nog heel gebruikelijk om in kastelen en herenhuizen de keuken weg te steken onder de grond omwille van lawaai, geurhinder, circulatie en brandrisico, maar ook om te vermijden dat meesters en personeel elkaar constant zouden kruisen. Er dienden dan allerhande hulpmiddeltjes te worden gezocht om het eten warm op te dienen: de vrouw des huizes behielp zich met een tafelbel om de dienstmeid te laten weten dat ze de volgende schotel mocht opdienen. Of er kon ook gebruik worden gemaakt van een *chauffe-plat* geïntegreerd in een gietijzeren radiator zodat de schotels warm op tafel kwamen zoals in Brugge in de Langestraat 21 werd gedaan. De kasteelvrouw van Loppem wilde de keuken dicht bij de eetkamer voorzien. Toch werd die enerzijds gescheiden door de dienstgang met de rest van de vertrekken en anderzijds met de diensttrap van *l'office* ten opzichte van de eetkamer. Eigenlijk zijn er twee keukens in het kasteel: de 'natte keuken' en de 'warme keuken'. In de 'natte keuken' bevindt zich de spoelbak waar groenten en fruit konden worden gewassen of de vaat kon worden ge-



Het fornuis in de neogotische schouw (met de rechtstanden versierd met 'middeleeuwse' hoofden), het kloppend hart van de keuken. Links de wandklok en de deur naar de diensttrap.

daan. Uiteraard kwam uit de manueel te bedienen pomp enkel koud water. Die ruimte bevindt zich het dichtst bij de dienstingang gelegen aan de zijkant van het kasteel, zodat het gemakkelijk te bereiken was voor personeel en leveranciers. Langs deze ingang, en via de *parloir*, kwam eveneens de hovenier binnen met de groenten en het fruit. Van het 'buitenpersoneel' was hij de enige die het kasteel mocht betreden. De 'natte keuken' staat in verbinding met de 'warme keuken', de enige ruimte van het kasteel die steeds warm was door het fornuis. Een goed werkend gietijzeren kookfornuis of *cuisinière* was van primordiaal belang. De neogotische schouw heeft karakteristieke rechtstanden versierd met schraagbeelden van 'middeleeuwse' hoofden, zoals er in Brugge nog verschillende laatgotische exemplaren worden bewaard. In die schouw mocht de Brugse firma H. Vuylsteke-Knockaert het gietijzeren fornuis plaatsen. Het fornuis heeft een blad met een opening dat met een deksel al dan niet kan worden gedicht. Onder het blad bevinden zich de ovens. Binnenin is er een circulatie van warmte. Onder het fornuis zijn er stoofkasten die de gerechten warm houden. Langs de rechterzijde is er een ketel met een kraantje die warm water kan geven. Tenslotte kon er via het schuifdeksel steenkool worden aangevuld.

Vandaag is het kookfornuis nog steeds de blikvanger in de keuken. Niet enkel de gerechten werden er in/op voorbereid, maar het kon ook gebruikt worden om zaken warm te

houden (zowel gerechten als borden) of er konden strijkbouten (strijkijzers) op verwarmd worden.



Wandklok in neogotisch stijl, omstreeks 1860, maar met een mechanisme uit de jaren 1750 (Ferdinand Cheval(l)ier uit Parijs).

In de linkerhoek van de keuken prijkt de wandklok aan de muur. Deze was van groot belang voor de bak- en kooktijd en het uur van opdienen. De vorm van de klokkast is neogotisch van stijl. Groot was echter de verwondering toen enkele jaren geleden bij een onderzoek naar de klok bleek dat het mechanisme zelf veel ouder is. We hebben hier te maken met een wandklok met spillegang, het oudste type echappement of regelorgaan bij mechanische uurwerken. En effectief: de wijzerplaat geeft aan dat deze klok uitgevoerd is door Ferdinand Cheval(l)ier in Parijs omstreeks 1750. Oorspronkelijk moet de klokkast zeker in Lodewijk XV-stijl zijn geweest, de stijl die gangbaar was in Parijs halfweg de 18<sup>de</sup> eeuw.

Charles en Savina van Caloen verwerpen echter deze periode. De enige echte kunststijl in hun ogen was die van de neogotiek of *l'art chrétien*, die waarlijk christelijk en nationaal was, passend met de christelijke zeden en tradities van het land.

Vandaar dat omstreeks 1860 het uiterlijk van deze wandklok neogotisch werd, inclusief de briefpanelen en het opschrift 'Gedenk uw laatste uur', zelfs in de keuken... Boven de schouw waarschuwt Gods alziend oog dat vloeken hier niet thuishoort.

Twee andere belangrijke onderdelen, waren de tafel en het aanrechtmeubel. Aan de eiken tafel kon het personeel niet enkel eten, er konden ook allerhande bereidingen worden uitgevoerd; van het schillen van aardappelen tot het snijden van vlees. Het aanrechtmeubel in dennenhout kon gebruikt worden om keukengerief in op te bergen of materiaal klaar te leggen.

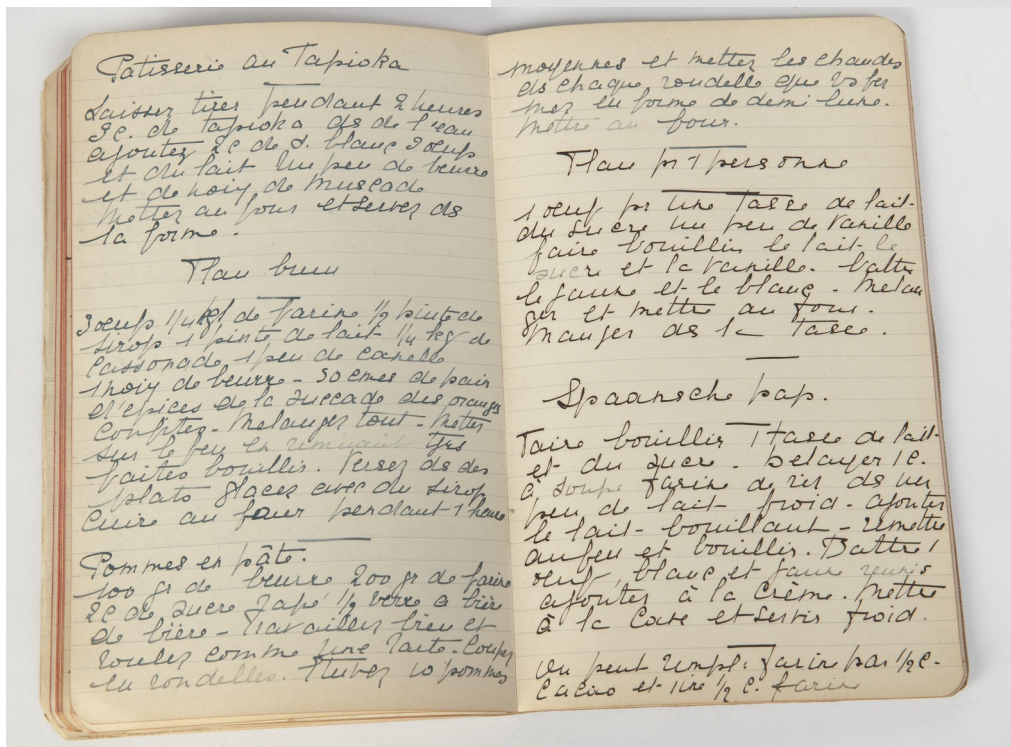
Omwille van hygiëne en brandveiligheid is de keuken de enige gelijkvloerse ruimte van het kasteel met een natuurstenen vloer en bepleisterde muren en gewelven. Op vraag van Savina voorzag Jean-Baptiste Bethune (1821-1894), een goederenlift naast de diensttrap en de toegang tot de kelders. Vanuit dat sas had het personeel toegang tot *l'office*, waar schotels via de doorgeeftrommel uit de keuken kwamen. De *Maître d'hôtel* of de dienstmeid kon eventueel daar de schotels nog afwerken eer ze in de aanpalende eetkamer werden gebracht. Hiermee hebben we al een idee van het personeel actief in en rond de keuken.

## De kokkin als spilfiguur

De kokkin regeerde over de keuken en was er ook verantwoordelijk voor. Als er iets misliep, werd ze ter verantwoording geroepen bij Savina de Gourcy. Zij was streng, want meerdere kokkinnen zijn de revue gepasseerd.

Iedere morgen, na het ontbijt, besprak de kokkin met de kasteelvrouw het menu voor de dag, van zowel het middag- als het avondeten. Uiteraard lette ze erop dat er geen tweemaal dezelfde zaken werden geserveerd in dezelfde week. De kokkin werd bijgestaan door een (keuken)meid en hield de recepten nauwkeurig bij in schriftjes. Deze werden opgeborgen in een daartoe speciaal voorzien hangkastje in de keuken. Thans wordt dit culinair erfgoed bewaard in het kasteelarchief. De bewaarde recepten geven een goed beeld van wat werd klaargemaakt en tonen bijvoorbeeld hoe de gerechten werden aangepast tijdens de oorlogsjaren. Afhankelijk van de periode zijn ze in het Frans of in het Nederlands opgesteld. De kokkin had ook de verantwoordelijkheid over de voorraadkelders. Zij was het enige personeelslid dat de sleutels van de kelder bezat.

Zij droeg deze aan haar *chatelaine*, een riemhaak met kettingen aan de ceintuur, rond haar middel. Zo had ze die steeds bij de hand en konden ze niet verloren geraken of ongewenst gebruikt worden door iemand anders. De kokkin en de meid bleven doorgaans in de keuken(s). De hovenier bracht hen het gevraagde fruit en de gevraagde groenten afkomstig uit de serre, de boomgaard of de moestuin.



De kokkin zelf ging nooit opdienen, dat was weggelegd voor het opdienend personeel, de *Maître d'hôtel* in livrei al dan niet bijgestaan door een meid in een zwart kleed met witte schort en muts. Die laatste kon eventueel de keukenmeid zijn, maar die diende zich dan wel om te kleden. Zoals geweten was het kasteel van Loppem een buitenverblijf. De familie van Caloen verbleef er tussen begin mei en halfweg november. Wanneer zij Loppem verliet om de winter door te brengen in haar stadsresidentie in Brugge (Dijver 11), dan verhuisde het inwonend personeel mee, inclusief de kokkin en de (keuken)meid. De hovenier bleef permanent in Loppem, waar hij in de hovenierswoning op het kasteeldomein woonde. Het werk in de moestuin of in de boomgaard stond dan op een laag pitje, waardoor hij voorbereidingswerken kon verrichten voor het volgend seizoen of het gereedschap kon onderhouden. Wanneer het vroom diende hij blokken ijs uit de vijver te zagen en onder te brengen in de nabijgelegen ijskelder. Koelkasten bestonden nog niet en welstellen-

Eén van de bewaarde receptenschriftjes, geopend op een bladzijde met zowel patisserie, pudding als 'Spaansche pap'. Omstreeks 1910.



Zoals op vele kasteeldomeinen werd ook hier een ijskelder opgetrokken, vlak naast de vijver. Uit de dichtgevroren vijver werden blokken ijs gekapt en opgestapeld in de ijskelder. Om het ijs in de beste omstandigheden te kunnen bewaren, lagen de ijskelders meestal aan de noordzijde van een heuveltje, voorzien van dikke muren, afgedekt met een dikke laag aarde en afgeschermd met schaduwrijke bomen. Vandaag doet de ijskelder dienst als vleermuisreservaat, vandaar dat het niet toegankelijk is en van op afstand kan gezien worden.

de families maakten gebruik van ijskelders. In de zomer werd dat nog aanwezige ijs gebruikt om drank of etenswaren koel te houden.

### Wat kwam op tafel?

In huiselijke kring waren de dagelijkse maaltijden gekenmerkt door een zekere eenvoud, maar dit was toch gevarieerd. Ze bestonden steeds uit voorgerecht, hoofdschotel en dessert, en dit zowel 's middags als 's avonds. Bovendien werd niets weggegooid. Restjes verwerken was trouwens algemeen aanvaard, ook in de adellijke keuken. Maaltijden met gasten daarentegen waren luxueuzer, zoals we verder zullen zien. Uit de omliggende boerderijen van het kasteel kwam kalfs-, varkens- en lamsvlees, als ook aardappelen, melk en boter. Vlees kon op het kasteel ook geleverd worden door de lokale slager. De weiden en bossen van de kas-

teelheer zorgden voor fazanten, hazen en ander waterwild. Ter hoogte van de koetsierswoning was er een kippen- en konijnenren. Vrijdag was binnen katholieke gezinnen visdag (alsook op de woensdagen van de vasten) met paling, tong, tarbot of kabeljauw gebracht door de visboer. Brood werd gebakken op het kasteel. De moestuin leverde een variëteit aan groenten zoals soepgroenten, asperges, bonen, kolen, spinazie, witloof en zurkel, maar ook pastinaken en kardoenen (familie van artisjokken). Ook fruit kwam hier gedeeltelijk vandaan, denk aan aardbeien, frambozen en jeneveren stekelbessen. In een kleine serre rijpten diverse druivensoorten (*Black Alicante*, *Buckland Sweet Water*, *Foster's White Seedling*, *Frankenthaler* en *Muscat Hambourg*). Tegen de binnenmuren van de moestuin zorgden de leibomen voor abrikozen, peren (44 soorten!), kweeperen, perziken en reine-claudes. Kersen, krieken en vooral appels (11 soorten) kwamen uit de boomgaard. Deze grote verscheidenheid was het resultaat van talrijke aankopen bij gespecialiseerde fruitkwekers, zoals de bewaarde rekeningen tonen. Hierdoor waren stoof- en bewaarfruit en verfijnd dessertfruit steeds voorradig. Door deze werkwijze kon het fruit zo worden opgediend, in de voorraadkelder rusten of worden verwerkt tot confituur of dessert. Niet enkel de familie genoot van hetgeen de oogst leverde. Af en toe kwam dit lekkers ook op de tafel van de pastoor en de onderpastoor terecht, alsook bij de gemeentesecretaris, de jachtopziener en de buurman-kasteelheer

van Ter Mote (misschien ruilden ze wel bepaalde soorten zoals dit onder kasteelheren meer gebeurde). Zonder de benedictinessen van de priorij van Bethanië te vergeten, tot zelfs de religieuzen van het Engels klooster in Brugge.

Veel aandacht werd geschonken aan het dessert. Dit bewijst het groot aantal recepten in de receptenschriftjes: van vers fruit, cake, pudding, flan tot patisserie, ijs en *pièces montées*. Gewoon gebak werd op het kasteel bereid, maar voor diners klopte Savina de Gourcy steevast aan bij het huis Dubois in Brugge.

Na de maaltijd werd de koffie opgediend in één van de salons van het kasteel of soms in de veranda. Bij feestelijke maaltijden werden daar steevast koekjes, chocolades of pastilles als versnaperingen aan toegevoegd.

## Enkele voorwerpen en kunstwerken in de kijker

De nieuwe keukenopstelling zet bepaalde objecten in de kijker. Zo zijn er verschillende wafelijzers terug te vinden in de keuken, zowel voor de klassieke wafels, al dan niet in hartvorm, als voor het bakken van lukken. Die laatste zijn knapperige platte wafeltjes die vooral met Kerst en Nieuwjaar werden gebakken en een typisch West-Vlaams product zijn. Twee van die ijzers gaan mogelijks terug tot de 15<sup>de</sup> eeuw en zijn ongetwijfeld aankopen van Jean van Caloen (1884-1972). Omstreeks 1930 kocht hij bij de Brugse banket- en suikerbakker Ernest Van Mullem (1865-1947) meerdere speculaasplanken. We zullen in een volgend webmagazine aan deze twee specifieke collecties meer aandacht schenken. Zeker interessant zijn verder de twee vergieten in meerkleurige faience, gemaakt in Makkum (Friesland) in de tweede helft van de 18<sup>de</sup> eeuw, met een versiering van platvissen en van haringen. Tenslotte, en opnieuw een aankoop door Jean van Caloen, een terrine in de vorm van een everzwijnkop uit 1750-1763 gemaakt in de faiencerie van Bruggeling Hendrik Pulinx de Oude (1698-1781). Deze faiencerie was gelegen aan

Pieter Claesz (Berchem, Antwerpen, 1597/8  
– Haarlem, 1661)

*Stilleven met haring, ajuinen en wijn*  
1646





Anoniem  
*Vergiet met haringen*  
Makkum (Friesland)  
1750-1800

het Minnewater. Twee schilderijen met als onderwerp een stilleven prijken aan de muren. Het ene werk, *Stilleven met bloemen en groenten in een landschap*, is van de hand van Michel Bouillon (ca. 1616— in/na 1674) en te situeren in de 17<sup>de</sup> eeuw. Het andere, *Stilleven met haring, ajuinen en wijn*, is van Pieter Claesz (1597/8-1661) en gedateerd 1646. Beide werken zijn heel toepasselijke onderwerpen voor de eetcultuur. Het grote schilderij *De Ark van Noach* (omstreeks 1620-1640) is toegeschreven aan Hans III Jordaens (1590-1643). Die drie werken hingen nooit in de keuken toen die als dusdanig in gebruik was. Ze zijn er pas gekomen rond 1975 toen het kasteel opengesteld werd voor een breed publiek.

### Archief ten dienste van de keuken

Het onderzoek in het kasteelarchief was een schot in de roos. Naast de reeds aangehaalde receptenschriftjes worden er ook tientallen menukaarten bewaard. Zij getuigen dat bij maaltijden met gasten er niet alleen luxueuzere gerechten op tafel kwamen, maar dat er ook veel meer schotels opgediend werden dan op doordeweekse dagen. Het was uiteraard een bevestiging van status en welstand.

Dit gelegenheidsdrukwerk is heel divers. De familie van Caloen deed vaak beroep op lithograaf Charles Vande Vyvere-Petyt (1852-1922) uit Brugge, zeker voor formelere aangelegenheden. De menukaart die bijvoorbeeld gedrukt werd voor het diner met oudejaar 1881 lijkt op een volbladminiatuur uit een middeleeuws getijdenboek. Dezelfde drukker leverde de menukaart voor de maaltijd van het huwelijk van Jean Fremin du Sartel en Marie-Thérèse van Caloen op 27 december 1911. De voorzijde van de menukaart was volgens de voorschriften versierd met het alliantiewapen van de gehuwden. Sommige menukaartjes zijn voorgedrukt en vervolgens handgeschreven ingevuld. Ze lagen naast elk bord en vervulden een dubbele functie. Op de voorzijde stond de naam en titel van de gast zodat hij /zij volgens de etiquette op de juiste plaats zat. Op de rugzijde kon hij/zij lezen wat zou worden opgediend. Een leuk exemplaar is uitgesneden in de vorm van een porseleinen bord en schotel in *trompe-l'oeil* (L. Herreboudt-Claeys, Brugge). Een andere leverancier die menukaarten verzorgde was F. Claeys uit de Brugse Steenstraat. Bij dergelijke *déjeuners* ('s middags) of *dîners* ('s avonds) kwamen meerdere gerechten op tafel. Diverse voorgerechten zo-

als soep, oesters, vis en vlees volgden elkaar op. Naargelang het seizoen volgde de hoofdschotel met wild, vis, vlees en groenten, soms nog aangevuld met ganzenlever. Het nagerecht bestond meestal uit gebak, ijs en fruit. Voor ieder wat wils.

## Porseleinkaarten met de beste adressen

Het kasteelarchief bevat een aantal indrukwekkende albums met porseleinkaarten. Ongeveer 4.500 porseleinkaarten worden er bewaard, wat deze unieke verzameling tot één van de grootste uit Brugge en omstreken maakt.

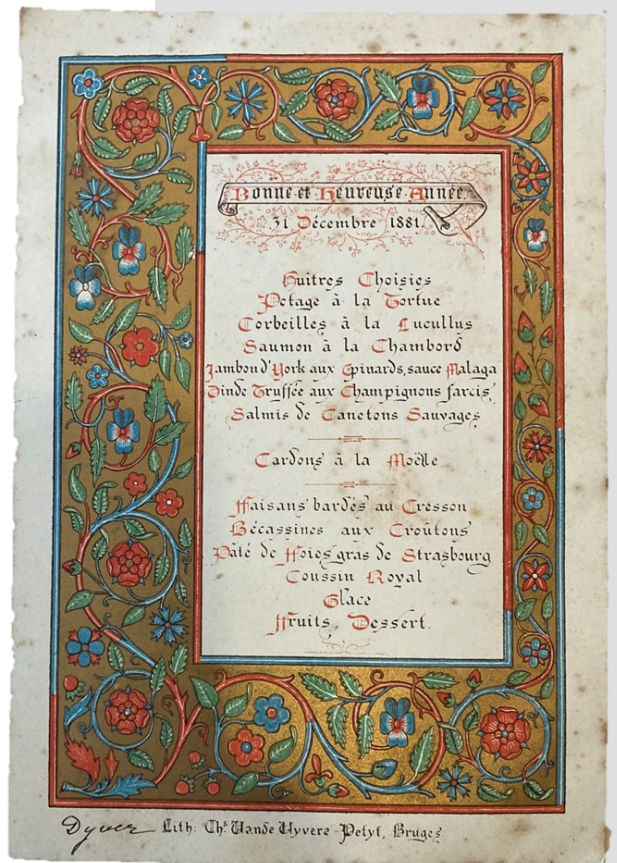
Porseleinkaarten zijn gelegenheidsdrukwerk in kleur en gouddruk op glanzend karton en vervaardigd als publiciteit voor een handelszaak, fabriek of instelling. Door hun uitzicht en gevoel lijken ze op porselein; dit resultaat werd bereikt door het gebruik van loodwit. Porseleinkaarten waren in omloop vanaf eind jaren 1830. Het gebruik van loodwit werd echter verboden in 1864 omdat het giftig was en daardoor een gevaar betekende voor drukkers en lithografen.

Deze grafische meesterwerkjes geven niet enkel informatie over de toen aanwezige winkels en bedrijven in de stad, ze zijn tevens een lust voor het oog en daardoor gegeerde verzamelobjecten. De meest bekende vervaardiger ervan is drukker Edouard-Alexis Daveluy (1812-1894),

die zich in Brugge had gevestigd en klanten in binnen- en buitenland aantrok. In 1842 mocht hij zich hofleverancier noemen. In de albums in Loppem bevinden zich porseleinkaarten van Gent, enkele uit Oudenaarde, Oostende en Brussel, maar vooral van Brugse winkels, fabrieken, pensionaten, hotels, kerken en andere monumenten en bezienswaardigheden, zoals de praalgraven van Karel de Stoute en Maria van Bourgondië. Uiteraard ging voor dit onderzoek onze aandacht naar adressen waarvan we weten dat Savina de Gourcy daar klant was. Zo was het huis 'Confiseurs & Pâtisseries F. Dubois et Fils' in de

Boven: De menukaart voor oudejaarsavond, precies een blad uit een middeleeuws getijdenboek, past perfect in de leefwereld van Charles en Savina van Caloen. De maaltijd vond plaats in hun stadsresidentie (Dijver 11 te Brugge) op 31 december 1881. De kaart is uitgegeven bij de bekende Brugse lithograaf Ch. Vande Vyvere-Petyt.

Onder: Menu (verso) en plaats (recto) aan tafel in de vorm van een porseleinen schotel, omstreeks 1868-1890.



Steenstraat bij haar met stip hoog aangeschreven omwille van de kwaliteit en de exclusiviteit. Naast peperkoek en chocolade vond men er pastilles in allerhande smaken (Engelse munt, citroen, framboos, guimauve enz.), een waaier aan siropen, alsook gelei en confituren. Sirop was ook te vinden, samen met likeuren, bij Thérèse Faveers in de Philipstockstraat. Het huis Désiré De La Rue uit de Moerstraat leverde champagne, terwijl bij juffrouw De Schryver in de Vlaamingstraat men terecht kon voor wijnen, likeur, punch en olijfolie. Voor mosterd kon beroep gedaan worden op Monteyne in de Sint-Jansstraat.

Omwille van redenen van conservatie zijn de tentoongestelde menu- en porseleinkarten en het receptenschriftje vervangen door reproducties op ware grootte. Papier verdraagt immers geen langdurige blootstelling aan licht.

## Koken voor gekroonde hoofden en een president

De keuken was een wereldje van vrouwen, weliswaar met het dagelijks bezoek van de hovenier, maar Savina de Gourcy en de kokkin (geholpen door de meid) hadden het voor het zeggen. Tussen oktober 1914 en oktober 1918 was het kasteel omgevormd tot generale staf voor opeenvolgende verblijven van Duitse hoge officieren. Het keukenpersoneel bestond dan uitsluitend uit Duitse legerkoks. Na de terugtrekking van de bezetter konden de kokkin van de familie van Caloen en de meid terug in de potten roeren. Van 24 oktober tot 21 november 1918 stonden ze zelfs in voor de maaltijden van koning Albert I, koningin Elisabeth en hun entourage. Op 9 november mochten ze de *déjeuner* verzorgen voor de Franse president Raymond Poincaré en zijn gevolg die uitgenodigd waren door het Belgische vorstenpaar. Ook Albert van Caloen mocht die middag



Boven: Huis Dubois: De porseleinkart toont niet enkel de gevel van het Huis Dubois maar vernoemd ook al het lekkers dat er werd aangeboden. Eén van de klanten was Savina de Gourcy (porseleinkart, 1839-1864)

Onder: Het Huis Désiré De La Rue brengt via een porseleinkart ter kennis dat ze champagne verkoopt (porseleinkart, 1839-1864).

aanschuiven. Er was gekookt voor 17 *couverts*. Het menu is te zien in de vaste opstelling van het kasteel. Bij hun afscheid op 21 november, bezorgde de koning aan Albert van Caloen, via zijn secretaris, een enveloppe met 1.000 frank, te verdelen onder het personeel voor de goede zorgen gedurende dit bijna één maand durend Loppems verblijf. Een deel ervan zal dus ook voor de kokkin en de meid zijn geweest.

De Britse koning George V was samen met zijn zonen, de prins of Wales (de latere koning Edward VIII) en prins Albert (de latere koning George VI) van 30 november tot 10 december 1918 de slagvelden in Noord-Frankrijk en België komen bezoeken. Op 4 december kreeg Albert van Caloen bericht dat het Brits gezelschap, op vraag van Albert I, de nacht van 9 op 10 december op het kasteel zou verblijven. De ruïnes van Ieper werden bezocht op 8 december, en de volgende dag, ditmaal in gezelschap van koning Albert I (die 's avonds naar Laken terugkeerde), brachten ze een bezoek aan de vernielde haven van Zeebrugge.

Albert van Caloen verhaalt in zijn oorlogsdagboek hoe in de ochtend van maandag 9 december een vrachtwagen aan het kasteel toekwam met benodigdheden van de Britse monarch en zijn gevolg (tafellinnen, lakens, handdoeken enz.). Bedienden brachten alles in orde. Albert noteert dat na de middag 'le cuisinier (un français qu'on dit millionnaire)' zich in de keuken van het kasteel installeerde, dit ter voorbereiding van het avondeten.<sup>1</sup> De koning en zijn zonen, en diens schoonbroer de hertog van Athlone, kwamen toe tegen 16 uur. De familie van Caloen werd voorgesteld aan de vorst. Die laatste nodigde Albert van Caloen voor het diner om 20 uur. We weten wie waar aan tafel plaats nam. Het gezelschap bestond uitsluitend uit mannen, met 14 waren ze. Zo zat de koning aan het hoofdeinde van de tafel, rechtover de schouw, met zijn rug naar het Blauwe salon. Aan zijn rechterhand zat Albert van Caloen aan wie de monarch zegt dat het zeldzaam moet zijn om aan je eigen tafel uitgenodigd te worden. Waarop Albert antwoordt dat het de tweede maal is dat hij bij zichzelf uitgenodigd wordt door een koning (de eerste maal was het Albert I bij het bezoek van president Poincaré). De kasteelheer heeft aan zijn rechterhand de prins of Wales. Spijtig genoeg is niet geweten wat de kok heeft voorbereid, buiten het feit dat Albert van Caloen noteerde dat 'le dîner est simple mais excellent'. Het is geweten dat de Britse vorst, in tegenstelling met zijn vader Edward VII, veel gematigder was in zijn eetlust en voorkeur gaf aan een eenvoudige keuken (al kon hij ook genieten van de Indiase keuken). Er werd wel champagne en porto geschonken. Na het avondmaal volgde nog koffie en sigaar aan tafel. De volgende dag, 10 december, na een 'English breakfast' om halfnegen, verlieten de koning en zijn gevolg het kasteel van Loppem.

1. Mogelijks maakte Albert van Caloen een fout in zijn oorlogsdagboek en bedoelde hij de Zwitserse chef-kok Gabriel Tschumi (1882-1957). In 1899 begon hij als leerling in de keukens van Buckingham Palace onder koningin Victoria. Hij klom op en werd de chef-kok van Edward VII en later van diens zoon en troonopvolger George V, tot in 1932.

## Besluit

De nieuwe opstelling van de keuken heeft tot doel om een attractievere plaats te worden in het bezoekersparcours waar jong en oud kunnen bijleren over hoe een 19<sup>de</sup>-eeuwse keuken functioneerde. In 150 jaar is er immers veel veranderd, ook in de keuken. Het glazen sas is gebleven zodat bezoekers kunnen binnenkijken en de veiligheid van de objecten tegelijkertijd gegarandeerd blijft. Een drietalige tekst brengt de nodige duiding. De belangrijkste voorwerpen kregen een plaats dicht bij het publiek. Tot slot is de ruimte levendiger geworden door drie paspoppen aan te brengen van de kokkin, de keukenmeid en de hovenier. De kledij die zij dragen werd gereconstrueerd aan de hand van bewaarde foto's, want ook de kledij is een verhaal op zich.

## Bibliografie

Katrien Hebbelinck, *Het groene kader. Het kasteelpark*, in Véronique van Caloen, Jean F. van Cleven, Johan Braet, *Het Kasteel van Loppem*, Stichting Kunstboek, 2001, p. 223-234.

Sofie Onghena, *Blauw bloed en confituur. Verborgene recepten van 'moderne' adellijke eetcultuur*, uitg. Veerhuis, 2006.

Benoit Kervyn de Volkaersbeke