



DE EETFABRIEK
-
OPEN OF GESLOTEN RUIJTE ?





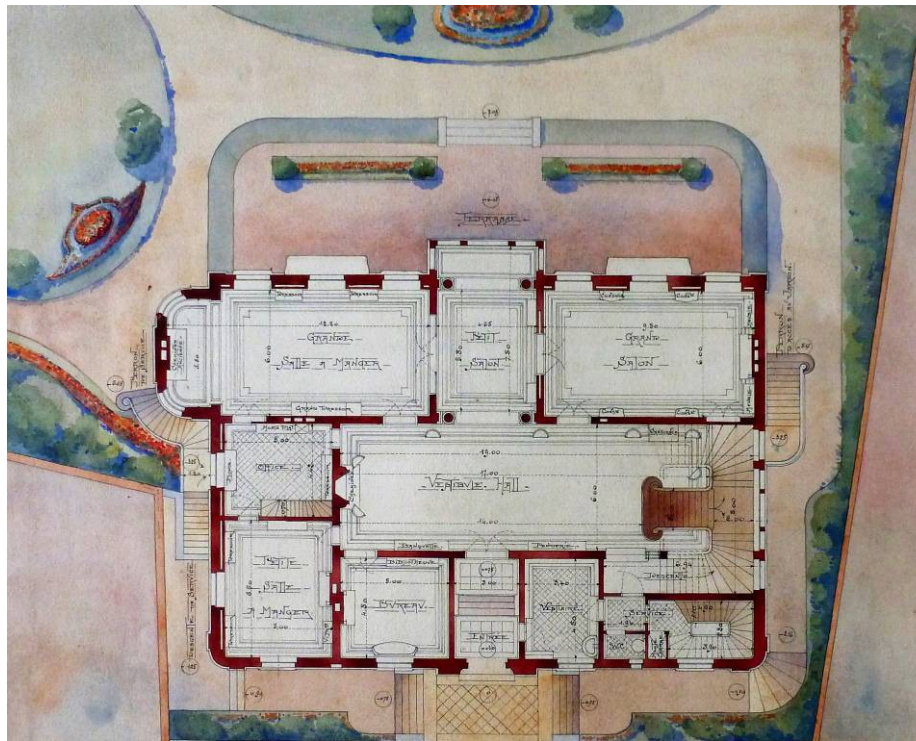
Er zijn twee hoofdtypes van keukens: de “gesloten keuken” en de “open keuken”, die deel uitmaakt van de woonkamer. In de 19e eeuw bepalen de sociale status, de conventies en hygiënische overwegingen of de keuken open of gesloten is.

Gesloten ruimte

In burgerwoningen is de keuken voorbehouden voor het huispersoneel en de vrouw des huizes vertoont er zich maar zelden. Deze gesloten ruimte is afgezonderd van de eigenlijke woning en bevindt zich vaak in de kelder. Ze moet zo ver mogelijk verwijderd zijn van de eetkamer om de gasten niet te storen met de geuren en geluiden die met het bereiden van maaltijden gepaard gaan. Het personeel gaat via een gang of dienstrap van de ene naar de andere ruimte. Soms is er ook een overgangsruijnte, de bijkeuken: een klein lokaal waar het servies wordt klaargezet en het vaatwerk wordt opgeborgen.

Bij de burgerij zijn er dus twee ruimtes met elk een eigen functie: de keuken en de eetkamer. Deze laatste wordt de bevoorrechte plek voor het gezinsleven. De bescheiden klassen die zich een eetkamer kunnen veroorloven, kiezen vanaf het einde van de 19e eeuw voor deze configuratie.





Plan van het herenhuis van mevrouw Saint Tixecourt in Tourcoing, 1912, aquarel van C. Bourgeois, coll. C.H.L.

In dit herenhuis bevindt de keuken zich niet op dezelfde verdieping als de twee eetkamers – één voor dagelijks gebruik en één voor grote recepties. De bijkeuken met keukenlift vormt de overgang tussen de ruimte waar de dienstboden het eten klaarmaken, en de eetkamer.

Keuken van een poppenhuis, omstreeks 1900, composietmateriaal, coll. C.H.L.



Dit poppenhuis zit vol realistische details en geeft een idee van de levenswijze van de burgerij in het begin van de 20e eeuw in Tourcoing. De keuken wordt gezien als de plaats waar het huispersoneel zich ophoudt. Al het meubilair dat nodig is om de maaltijden te bereiden en te serveren, is nagemaakt: het fornuis met een hele uitrusting aan keukengereedschap, de vaatwerkkast vol schalen en vaatwerk.





Open ruimte

De keuken in de arbeiderswoning daarentegen is het belangrijkste vertrek en wordt voor alles gebruikt: maaltijden bereiden, eten, toiletmaken en rusten. Door plaatsgebrek is de keuken soms tot een strikt minimum beperkt en bestaat ze uit een kleine kachel of een komfoor, die worden gebruikt om te koken en om te verwarmen. Kookmiddelen en opbergruimte zijn er maar heel weinig en het meubilair bestaat uit het hoogstnoodzakelijke. De woonomstandigheden van het volk zijn vaak oncomfortabel en maaltijden bereiden is niet evident.





Cour Liagre in Tourcoing, 1860-1884, foto, coll. stadsarchieven van Tourcoing.

De “courées”, gezamenlijke binnenplaatsen, dateren van de 19e eeuw en zijn bestemd voor de almaar groeiende arbeidersbevolking in industriesteden als Tourcoing. De enige kamer op de benedenverdieping van de woning is tegelijkertijd keuken, eetkamer, badkamer en kinderkamer. In deze ingesloten binnenplaatsen, waar mensen dicht op elkaar wonen en er geen afvoersysteem is voor afvalwater, zijn de levensomstandigheden niet bepaald gezond.



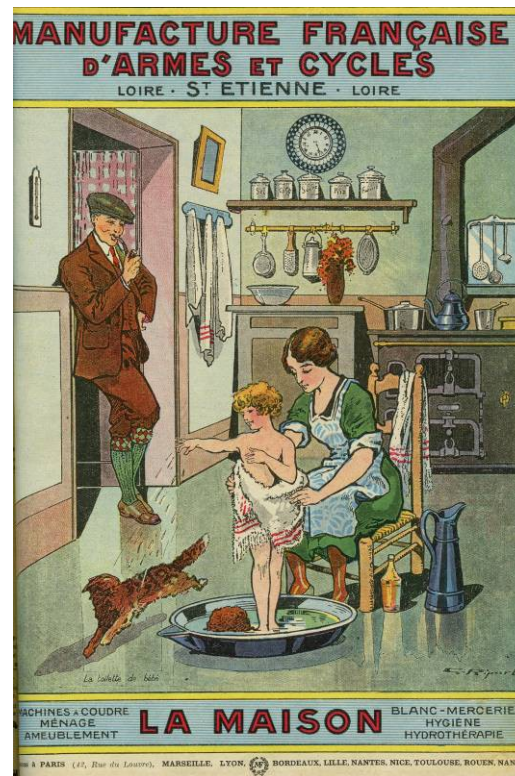
Cour Liagre à Tourcoing, 2013, foto, Coll. C.H.L.





De keuken, 20e eeuw, prent door J. J. J. Rigal, coll. Musée des Beaux-Arts van Tourcoing.

Deze gravure van de hand van J. J. J. Rigal (1926-1997) stelt een keukentje voor met in het midden een Godin-kachel. In 1840 heeft de uitvinder hiervan een ingeving: bij de vervaardiging van de kachel vervangt hij het plaatstaal door gietijzer, dat de warmte veel beter verspreidt. Dankzij de industriële seriereproductie wordt dit model voor een groot aantal huishoudens betaalbaar: de kachel vormt het hart van de arbeiderswoning, de plek waar het gezin samenkomt om zich te verwarmen.



La maison (het huis), omstreeks 1930, illustratie uit de Catalogue de Manufacture, coll. C.H.L.

In deze keuken in een bescheiden woning uit de jaren dertig kan het eten in goede materiële en gezonde omstandigheden worden klaargemaakt. De ruimte doet ook dienst als badkamer. Pas vanaf de jaren vijftig worden alle woningen geleidelijk aan voorzien van stromend water en een badkamer.



Keukens onder hygiënisch toezicht

Zowel bij de burgerij als bij de arbeiders is de keuken in de 19e eeuw weinig populair. Ze wordt gezien als de vuilste plek in huis en architecten en hygiënisten zien zich dan ook verplicht om deze ruimte gezonder te maken. "In onze huizen is er nu nog slechts één ongezonde plaats: de keuken". Dokter J. A. Martin, 1899.

Eten klaarmaken is in die tijd immers een vervuilende bezigheid, die damp, rook, afval en plakkerige resten nalaat. Daar komt nog bij dat in de 19e eeuw de meeste kooktoestellen op steenkool werken, en roet brengt dan ook dagelijks overlast met zich mee.

Op het einde van de 19e eeuw wordt de keuken van de arbeiderswoning het terrein waar met nieuwe gezondheidsprincipes wordt geëxperimenteerd. Beetje bij beetje worden nieuwe woningen gebouwd, speciaal voor arbeiders en lage bedienden. Ze zijn voorzien van vernieuwende keukenuitrusting: vuilniskokers op de overloop, stromend water, ... En dit alles nog voor het bij de welgestelde klassen wordt veralgemeend. In deze middens is de noodzaak om de keuken te moderniseren immers minder groot, omdat de huisbedienden de maaltijden bereiden en serveren. Pas veel later, als er een huispersoneelcrisis is, wordt ook bij de goeude gezinnen de keuken geraffineerder.

Het statuut van de keuken is nu veranderd, zoals ook onze levenswijze en de technische vooruitgang. De keuken is steeds meer een leefruimte, geopend naar de woonkamer toe.





CLARISSE Catherine, *Cuisine, recettes d'architecture*, Les éditions de l'imprimeur, Collection Tranches de villes, 2004.

ELEB Monique, DEBARRE Anne, *L'invention de l'habitation moderne, Paris 1880-1914, Architectures de la vie privée* (suite), Paris, Editions Hazan et Archives d'architecture moderne, 1995.

BONNEAU Michel, « Chapitre VIII, Les conditions d'élaboration des repas », *La table des pauvres: cuisiner dans les villes et cités industrielles*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 2013, p. 209-230.

