

Inhoud

Inleiding	7
Menukaarten als historische bron	7
Menukaarten als spiegel voor culinaire en sociale ontwikkelingen	8
Een aanzet tot verder onderzoek	11
1. Van oxtail tot ananas	13
De introductie van de burgerkeuken	13
De service en de volgorde der gerechten	15
Kwantiteit en prijs anno 1890	19
Veranderingen in de gerechten	23
Aantal gerechten	23
Van Frans naar Nederlands	24
Het uitzicht van de menukaart	30
2. Tafelgewoonten van handelaars, industriëlen en verenigingen	37
Michiel Boon: feestmalen thuis en in de verenigingen	37
Verenigingsbanketten	42
<i>Het Kersouwken en de Nederduitsche Burgerskring</i>	43
<i>De Mannen van het Jaar</i>	46
De Katholieke Universiteit Leuven en de studentenverenigingen	48
<i>Jubileumvieringen van de universiteit</i>	48
<i>Met Tijd en Vlijt en Ons Leven</i>	53
De Remyfabrieken in Wijkmaal	58

3. Feestelijk tafelen in het stadhuis	65
De gemeenteraadsleden zitten samen aan	66
<i>Locatie, tijdstip en tafelschikking</i>	67
<i>Traiteur of kokkin</i>	68
<i>Kostprijs</i>	70
<i>Het feestcomité</i>	73
<i>De wijnen</i>	73
De stadsbanketten	75
<i>12 september 1852: Le roi vient souper</i>	76
<i>Hoe doen de anderen dat ?</i>	77
<i>Traiteurs en disputen</i>	78
<i>De kostprijs van de stadsbanketten</i>	80
<i>De genodigden</i>	80
<i>Locatie en tafelschikking</i>	83
<i>Zaal- en tafeldecoratie</i>	84
<i>De wijnen</i>	85
<i>Verloop van een banket</i>	86
Bij wijze van digestief	91
Franse gerechten en keukentermen	93
Bibliografie	94