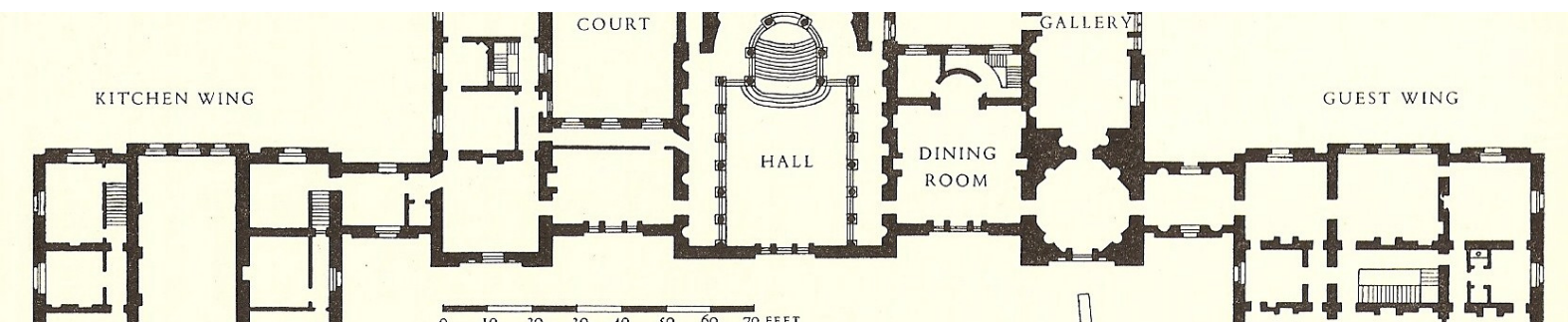




# Het hart van het huis

*Een onderzoek naar het gebruik, de situering en de logistiek van de keuken in  
een Engels country house tussen 1650 en 1800*



Loes Prince  
Juni/juli 2013  
Universiteit Utrecht

# Het hart van het huis

*Een onderzoek naar het gebruik, de situering en de logistiek van de keuken in een Engels country house tussen 1650 en 1800*

Onderzoekswerkgroep Architectuur II

prof. dr. Koen Ottenheim

Loes Prince

3716694

Juni/juli 2013



**Universiteit Utrecht**

# Inhoudsopgave

Inleiding	Blz. 3
<b>Het diner</b>	
1. Opbouw van een diner	Blz. 8
<b>De keuken in het gebouw</b>	
1. Situering van de keuken.	Blz. 10
<b>Logistiek van de keuken</b>	
2.1 Situering van de eetkamer.	Blz. 15
2.2 Voedselroute: van keuken naar eetkamer.	Blz. 17
2.3 Bevoorrading van de keuken.	Blz. 19
<b>Het keukencomplex</b>	
3.1 Keukenarchitectuur.	Blz. 20
3.2 Departementen van de keuken en de bevoorrading.	Blz. 23
Conclusie	Blz. 25
Literatuurlijst	Blz. 26
Lijst van afbeeldingen	Blz. 27

## Inleiding

“Een kijkje in de keuken” van een Engels country house uit de achttiende eeuw; een van de drijfveren van dit onderzoek. Hoe functioneerde de keuken en wat kwam er allemaal bij kijken om de bewoners en gasten van culinaire hoogstandjes te voorzien? Daarbij moest ook gedacht worden aan het onderhouden van het personeel. Naast dit functionele aspect was de keuken ook een ontmoetingsplek en vervulde daarmee een sociale functie binnen het huis. Lopend door de grote keukens met lange tafels en vele pannen kan men zich een beeld voor de geest halen hoe het destijds moet zijn geweest. In deze paper zal getracht worden een link te leggen tussen de het functioneren van de keuken en de architectuur.

Om onderzoek te doen naar een bepaald onderwerp is het noodzakelijk om eerst te inventariseren wat er al door auteurs over het onderwerp is geschreven. Wat zijn hun bevindingen en waar liggen nog open plekken die kunnen worden ingevuld? Deze paper zal gaan over de Engelse keukenarchitectuur in de periode 1650 tot 1800. Vanuit dit onderzoeksgebied zijn er twee domeinen waar literatuuronderzoek van pas kan komen voor het uiteindelijke onderzoek. Allereerst de literatuur over de architectuur van de keuken in country houses tussen 1650 en 1800. Hierbij lettende op de situering van de keuken en de ruimte op zich. De departementen die tot de keuken behoorden en de bevoorrading van de keuken zal ook een onderdeel zijn van het literatuuronderzoek. Daarnaast zal ook literatuur geraadpleegd worden die de culinaire ontwikkeling in kaart heeft gebracht. Dit zal als achtergrondinformatie dienen en wellicht dat er zaken gekoppeld kunnen worden tussen de architecturale en de culinaire ontwikkeling. Uitgangspunt blijft echter de architectuur en situering van de keuken in de periode 1650-1800.

In de literatuur is een sterke tweedeling, zonder enige overlap, aanwezig met enerzijds de culinaire ontwikkeling en anderzijds de architecturale ontwikkeling van de keuken. De sociale context van het country house speelt ook een grote rol in het onderzoek.

J.C. Drummond publiceerde in 1957 een boek over het eten van een Engelsman in de geschiedenis genaamd *The Englishman's Food, a history of five centuries of English diet*.<sup>1</sup> De zeventiende, achttiende en negentiende eeuw worden hier uitgebreid besproken in thema's als voedsel, maaltijden, agricultuur en productie. Enkele hoofdstukken uit dit boek kunnen van toepassing zijn om een beeld te schetsen van de eetcultuur van de Engelsen die als achtergrondinformatie kan worden gebruikt voor het verdere onderzoek.

---

<sup>1</sup> Jack Drummond, *The Englishman's food: a history of five centuries of English diet*, Londen 1957, p. 171-271.

Het boek van Colin Clair uit 1964 *Kitchen and Table, a bedside history of eating in the Western world* gaan niet specifiek over Engeland.<sup>2</sup> Een aantal hoofdstukken is aan Engeland gewijd. Hierin beschrijft ze de eetgewoonten en gebruiken van de Engelse keuken. Haar verhaal wordt gevormd door eigentijdse bronnen. Omdat dit boek ook over andere Europese landen gaat is het selectief te gebruiken in het onderzoek.

In tegenstelling tot het vorige boek van Clair, beschrijft Philippa Pullar slechts alleen de Engelse keuken in haar boek *Consuming Passions, a history of English food and appetite* uit 1970.<sup>3</sup> In haar boek zet ze de rol van de maaltijd in het dagelijks leven centraal. Dit beschrijft ze in een tijdsbestek van de middeleeuwen tot de twintigste eeuw. Ze beschrijft geen kooktechnieken en gebruiken die invloed hebben gehad op de architectuur. Het gaat hier vooral om het *social event* van de maaltijd. Molly Harrison beschrijft in haar boek *The Kitchen in history* uit 1972 een chronologisch verhaal van de prehistorie tot aan de twintigste eeuw.<sup>4</sup> Ze besteed veel aandacht aan de gebruiken en kooktechnieken uit een bepaalde eeuw. Deze vernieuwingen in de keuken visualiseert ze door het toevoegen van afbeeldingen, schilderijen en daarnaast maakt ze gebruik van bronnen die haar argumenten ondersteunen en versterken. Ook schenkt ze aandacht aan maatschappelijke veranderingen zoals de ontdekkingsreizen en de industriële revolutie die veranderingen met zich mee brachten in de keuken. De hoofdstukken van de zeventiende, achttiende en negentiende eeuw zijn een basis voor het eerste kennismaking met de geschiedenis van de Engelse keuken.

Het meest recente boek, uit 1999, *Die Küche* werd geschreven door onder andere Elfie Miklautz en Herbert Lachmayer en beschrijft wederom de verschillende keukens van Europa.<sup>5</sup> Het hoofdstuk over de Engelse keuken staat uitgebreid stil bij het ontstaan van de keuken en de technische vernieuwingen die in de loop van de eeuwen werden doorgevoerd. Er wordt ook aandacht besteed aan de eetkamer en de ontwikkeling hiervan. De achttiende en negentiende eeuw wordt uitgebreid toegelicht op het gebied van de technische vooruitgang van de keukenapparatuur.

Specifieke literatuur over de Engelse keukenarchitectuur in de country houses is lastig te vinden. De onderstaande literatuur gaat voornamelijk over country houses in het algemeen, waarin de keuken af en toe naar voren komt. Het overzichtswerk van Mark Girouard, *Life in the English Country house* is van de gevonden literatuur het meest relevant.<sup>6</sup> De hoofdstukken zijn chronologisch opgebouwd waardoor in elk hoofdstuk de keuken, de ene keer uitgebreider dan de

---

<sup>2</sup> Colin Clair, *Kitchen and table. A bedside history of eating in de the Western world*, Londen 1964, p. 144-224.

<sup>3</sup> Philippa Pullar, *Consuming passions. A history of English food and appetite*, Londen 1971, p. 118-175.

<sup>4</sup> Molly Harrison, *The kitchen in history*, Berkshire 1972, p. 60-101.

<sup>5</sup> Elfie Mikalautz, Herbert Lachmayer, Reinhard Eisendle, *Die Küche. Zur Geschichte eines architectonischen, sozialen und imaginativen Raums*, Wenen 1999, p. 115-161.

<sup>6</sup> Mark Girouard, *Life in the English country house. A Social and Architectural History*, New Haven, 1978, p. 119-266.

andere, aan bod komt. In *The English country house, an art and a way of living* uit 1974 van Olive Cook gaat meer in op de leefwijze van de bewoners van een country house.<sup>7</sup>

Voor algemene informatie over de Engelse architectuur zou gebruik kunnen worden gemaakt van *A history of English architecture* van Peter Kidson uit 1962<sup>8</sup> of het boek van Doreen Yarwood uit 1963, *The architecture of England* waarin een hoofdstuk wordt besteed aan country houses.<sup>9</sup> Specifieke literatuur over Engelse landhuizen kan worden gevonden in het boek van Nigel Nicholson uit 1978.<sup>10</sup> De grootste Engelse landhuizen zijn hier beschreven in een aantal pagina's.

Om de ontwikkeling van de Engelse keuken te illustreren is gekozen voor een aantal case-studies. Voor literatuur over country houses die belangrijk zijn geweest voor de ontwikkeling van de keukenarchitectuur, zijn er speciale uitgaven van National Trust over een aantal van deze huizen zoals het boek van Rowell over Petworth<sup>11</sup> uit 2004 en het in 2006 gepubliceerde boekje van Garnett over Kedleston Hall.<sup>12</sup>

Over het algemeen komt de keukenarchitectuur niet sterk naar voren in de literatuur. Om duidelijkheid te verschaffen op dit gebied zal in dit onderzoek gekeken worden naar de veranderingen op het gebied van de keuken tussen 1650 en 1800. De specifieke vraag die daaruit voortkomt luidt als volgt: hoe ontwikkelde de keuken zich in de Engelse country houses in de periode van 1650 tot 1800? Binnen deze vraag zal er een onderverdeling plaatsvinden waarbij deelvragen zich richten op de situering van de keuken, de situering van de eetkamer, de voedselroute, de bevoorrading en de departementen behorende tot de keuken. Deze onderverdeling komt ook in deze volgorde terug in de opbouw van het onderzoek. Aan de hand van deze deelvragen zal er antwoord worden gegeven op de overkoepelende vraag.

De methode die toegepast wordt in dit onderzoek zal bestaan uit literatuuronderzoek. Daarnaast zal gebruik worden gemaakt van case-studies die de ontwikkeling van de keuken tussen 1650 en 1800 illustreren. Hierbij is gekozen voor Petworth House (1688) (afb. 1), Blenheim Palace (1705-1725) (afb. 2), Holkham Hall (1734-1759) (afb. 3) en Kedleston Hall (1759-1770) (afb. 4). Uiteraard zijn deze gebouwd in de onderzoeksperiode en geven ze een goede afspiegeling van de

---

<sup>7</sup> Olive Cook, *The English country house, an art and a way of living*, Londen 1974, p. 107-206.

<sup>8</sup> Peter Kidson, *A history of English architecture. Part II*, Londen 1962, p. 135-218.

<sup>9</sup> Doreen Yarwood, *The architecture of England*, Londen 1963, pp. 251-257, 298, 324-327.

<sup>10</sup> Nicholson, Nigel, *The National Trust book of great houses of Britain*, Londen 1978, p. 159-170, 214-223, 241-244, 259-263.

<sup>11</sup> Christopher Rowell, *Petworth House: The People and the place (National Trust Guidebooks)*, 2004, p. 4-8, 49-55.

<sup>12</sup> Oliver Garnett, *Kedleston Hall (National Trust Guidebooks)*, 2006, p. 4-7, 25

ontwikkeling. Dit komt mede doordat deze country houses zijn ontworpen door vooraanstaande architecten uit die tijd.



Afb. 1. Charles Seymour, Petworth House, West Sussex, 1688.



Afb. 2. John Vanbrugh, Blenheim Palace, Woodstock, 1704-1725.



Afb. 3. William Kent, *Holkham Hall*, Norfolk, 1734-1759.



Afb. 4. Robert Adam, Kedleston Hall, Derbyshire, 1759-1770.



## Het diner

### 1. Opbouw van een diner

Het nuttigen van de maaltijd heeft altijd een belangrijke plaats ingenomen in de dagelijkse routine van een country house. Over het algemeen waren er in de achttiende eeuw drie gezamenlijke momenten op de dag dat men als familie of met gasten samen de maaltijd deelde. Allereerst het ontbijt, dat tussen acht en negen uur werd genuttigd. Vervolgens werd om vier uur het diner geserveerd. Deze maaltijd was de belangrijkste maaltijd van de dag en vond dan ook vaak plaats in een andere kamer dan waar men normaal de maaltijd tot zich nam. Het diner was een groot sociaal festijn dat werd begeleid door de gastheer- of vrouw. Hij of zij opende het diner door het opdienen van de soep voor de gasten, waarna de wijn werd ingeschonken om te proosten op ieders gezondheid. Vervolgens kon men het voedsel gaan nuttigen dat op de tafel was geserveerd. Het diner bestond uit meerdere gangen, doorgaans twee gangen en een dessert. De eerste en tweede gang bestonden uit meerdere gerechten, dat kon variëren tussen de vijf en vijftientig gerechten per gang.<sup>13</sup> Alle gerechten, zowel warme soepen en pasteien als vis en vlees, werden tegelijkertijd op tafel geserveerd. Zodoende waren de andere gerechten al deels afgekoeld wanneer men de soep genuttigd had.<sup>14</sup> Over het algemeen werden gerechten alleen warm geserveerd wanneer men gasten ontving.<sup>15</sup> Blijkbaar vond men het belangrijk om de gasten een warme maaltijd op te dienen, in tegenstelling tot het koude eten wat men gewoonlijk nuttigden.<sup>16</sup> Wellicht hechtte men niet veel waarde aan een warme maaltijd en de manier van serveren droeg daar ook niet aan bij aangezien er zoveel verschillende gerechten op tafel stonden. De gerechten werden op de tafel gerangschikt voor een zekere balans tussen de gerechten. Zo werd het belangrijkste, het vlees, doorgaans in het midden van de tafel geplaatst. Vis, groenten en custard werden daarentegen nooit centraal opgediend.<sup>17</sup> Wanneer men een gerecht prefereerde dat aan de andere kant van de tafel stond werd een bediende gevraagd om het aan te reiken.

De tweede gang was ongeveer hetzelfde opgebouwd als de eerste gang. Het aantal gerechten was hetzelfde, maar deze gerechten waren lichter door de toevoeging van fruit en crèmes. Tijdens de eerste en tweede gang was het gebruikelijk om wijn, bier of water. Het dessert bestond onder andere uit (gedroogd) fruit, noten, cake en kaas, waarbij zoete wijn of port bij werd gedronken.<sup>18</sup> Na het diner trok het dames gezelschap zich terug in de *withdrawing chamber*

---

<sup>13</sup> Maggie Lane, *Jane Austen and Food*, Londen 1995, p. 42.

<sup>14</sup> Lane 1995 (zie noot 20), p. 42.

<sup>15</sup> Arnold Palmer, *Moveable Feasts*, Londen 1953, p. 16.

<sup>16</sup> Palmer 1953 (zie noot 22), p. 16.

<sup>17</sup> Lane 1995 (zie noot 20), p. 42.

<sup>18</sup> Maggie Black and Deidre Le Faye, *The Jane Austen Cookbook*, Chicago 1995, p. 12.

voor het nuttigen van thee. De heren bleven in de diner kamer of verplaatsen zich naar de rookkamer. Het diner duurde minstens twee uur.<sup>19</sup>

Het avondeten werd rond tien uur in de avond genuttigd, waarna men naar bed ging. Later, in de negentiende eeuw, ontwikkelde zich een eetpatroon dat als standaard zou dienen in de toekomst. Tussen het ontbijt rond 9 uur en het diner rond 7 uur 's avonds lag een groot aantal uren waarin geen maaltijd werd genuttigd. Als oplossing introduceerde men in de negentiende eeuw een lichte maaltijd rond het middaguur; de lunch.<sup>20</sup>

---

<sup>19</sup> Black, Le Faye 1995 (zie noot 23), p. 9.

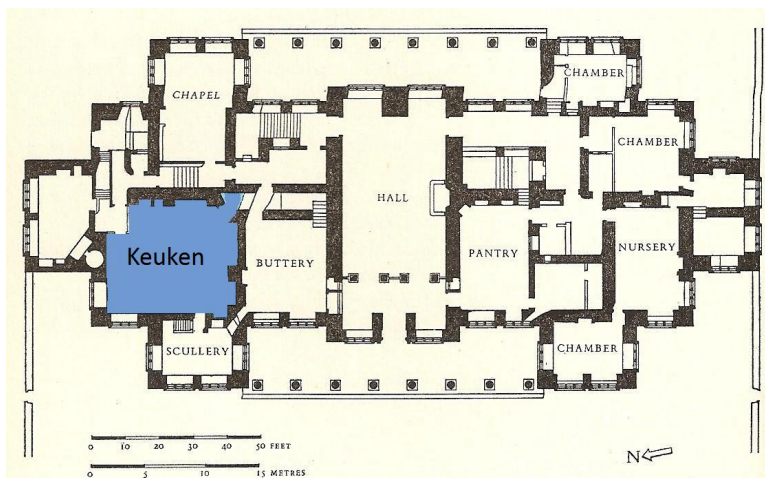
<sup>20</sup> Girouard 1978 (zie noot 16), p. 232.

## De keuken in het gebouw

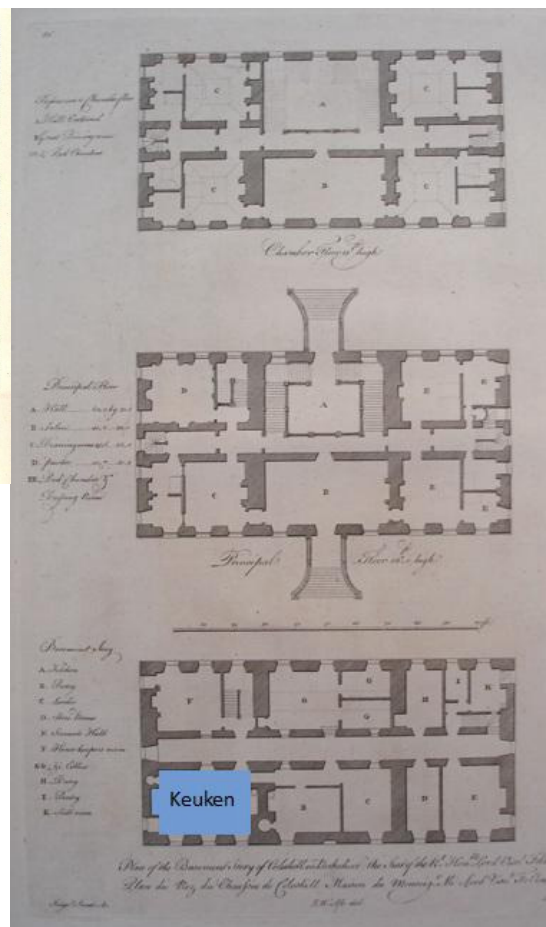
### 1. Situering van de keuken.

De keuken is een onmisbaar onderdeel van een country house. Wat men kookte, en hoe men dit kookte bleef lange tijd hetzelfde tot en met de zeventiende eeuw.<sup>21</sup> Door technische ontwikkelingen op het gebied van de keukenapparatuur en de invloed van de Franse keuken veranderde er op culinair gebied veel in de keuken van de achttiende eeuw.<sup>22</sup> Niet alleen op het culinaire vlak veranderde de wijze van werken, ook de situering van de keuken veranderde. Deze ontwikkeling vond voornamelijk plaats in de late zeventiende en de achttiende eeuw.

Tot het midden van de zeventiende eeuw was de keuken vaak gesitueerd op de begane grond in de nabijheid van de grote hal (zie afb. 5). De keuken was vrij centraal gelegen in het huis waardoor de bedienden veel op de voorgrond traden. Dit veranderde echter in de zeventiende eeuw met het verbannen van de bedienden uit de hall en ook mede door de inventie van de *backstairs*. De bedienden kregen hun vertrekken toegewezen in de kelder van het huis. Door deze sociaal-historische ontwikkeling veranderde echter ook de situering van de keuken. Op deze manier werden de personele vertrekken functioneel bij elkaar gesitueerd in de kelder.



Afb. 5. Robert Smythson, *plattegrond*, Hardwick Hall, Derbyshire, 1590-1597.



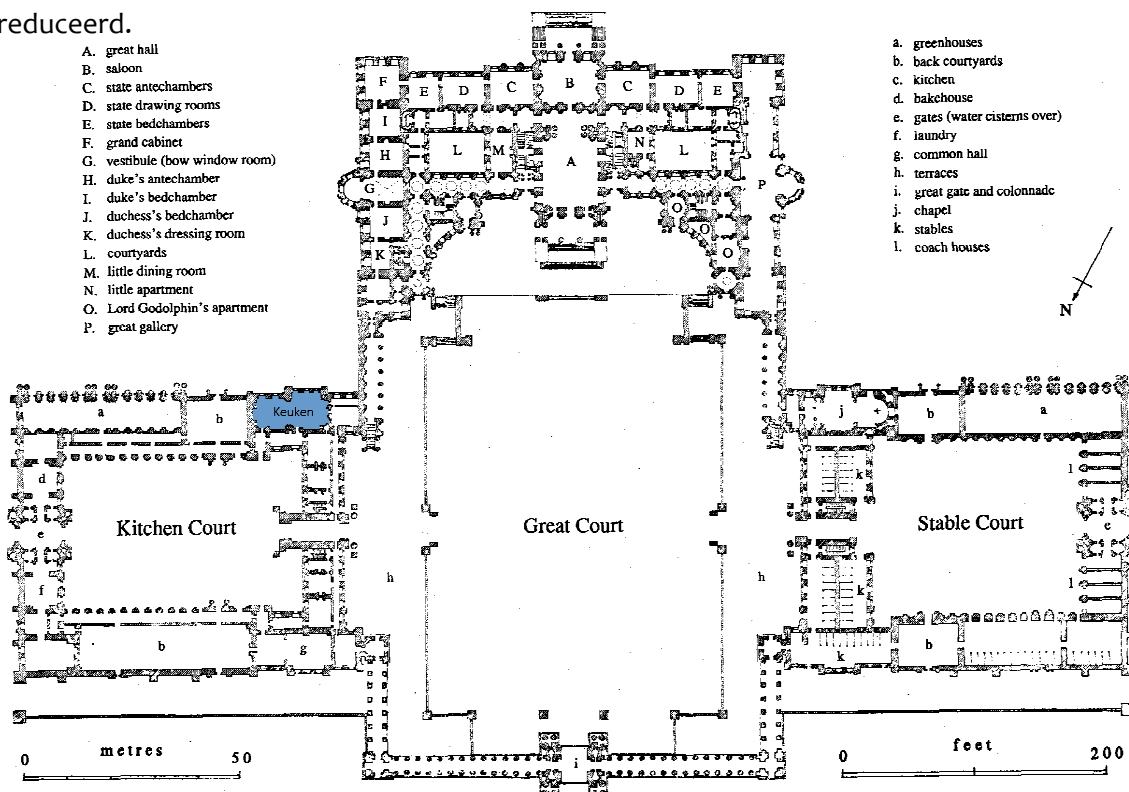
Afb. 6. Sir Roger Pratt, *plattegrond*, Coleshill House, Oxfordshire, 1650.

<sup>21</sup> David N. Durant, *Living in the Past. An insider's social history of historic houses*, Londen 1988, p. 44.

<sup>22</sup> Durant 1988 (zie noot 14), p. 44.

Roger Pratt stond met Coleshill House uit 1650 aan het begin van deze ontwikkeling, met het situeren van de personele vertrekken en de keuken in de kelder (zie afb. 6). De keuken was tot het midden van de achttiende eeuw gesitueerd in de kelder van het country house. De kelder was voornamelijk gereserveerd voor personele vertrekken. Hier kan men de keuken, keukendepartementen, voorraadkamers en slaapvertrekken van personeel onder verstaan. Maar naast de personele vertrekken waren er ook informele huiskamers gereserveerd voor de familie zoals biljartkamers en ontbijtkamers.<sup>23</sup>

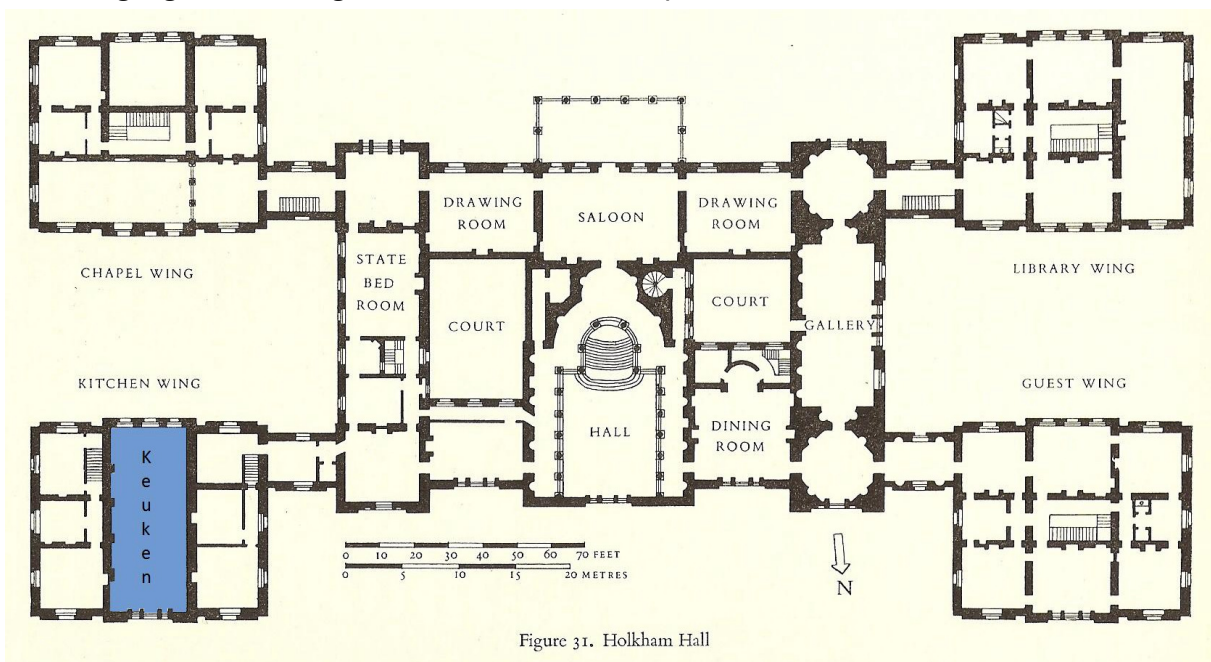
In de eerste helft van de achttiende eeuw werd de keuken vanuit de kelder naar een apart gebouw verplaatst, al dan niet aan het hoofdcomplex verbonden. Oorzaak van deze veranderende situering van de keuken waren de ongewenste kookgeuren die de vertrekken binnendrongen. Daarnaast was ook de brandveiligheid een overweging om de keuken te verplaatsen.<sup>24</sup> Deze verandering had geen invloed op de plaats van de personeelsvertrekken in het landhuis waardoor deze in de kelder gesitueerd bleven. De bedienden moesten immers wel goed bereikbaar blijven voor de bewoners. De verplaatsing van de keuken naar een uithoek van het huis zien we ook in de plattegrond van Blenheim Palace (zie afb. 7). Hier werd de keuken in het kitchen court geplaatst waardoor de kans op brand en kookgeuren in het hoofdgebouw werd gereduceerd.



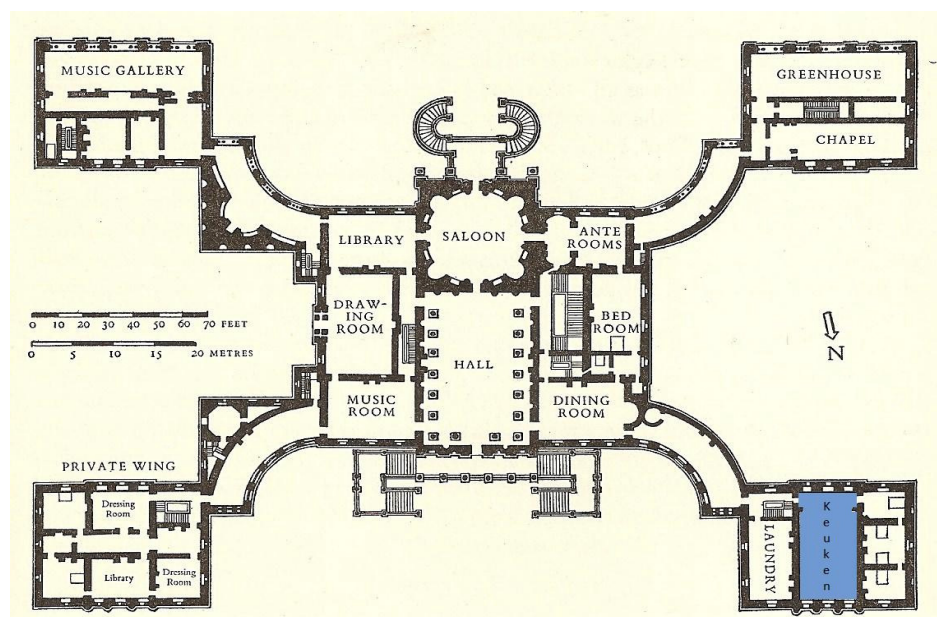
Afb. 7. John Vanbrugh, *plattegrond*, Blenheim Palace, Woodstock, 1716.

<sup>23</sup> Mark Girouard, *Life in the English country house. A Social and Architectural History*, New Haven, 1978, p. 160.  
<sup>24</sup> Molly Harrison, *The Kitchen in History*, Berkshire 1972. blz. 75.

Rond het midden van de achttiende eeuw was architectonisch gezien een symmetrische plattegrond belangrijk, waardoor de keuken vaak in een zijvleugel van het hoofdgebouw werd geplaatst. In de andere zijvleugel werd vaak een bibliotheek of woonkamer gesitueerd. Deze ontwikkeling kan het beste worden weergegeven door de plattegrond van Holkham Hall en Kedleston Hall te bestuderen (zie afb. 8 en 9). Er is hier duidelijk sprake van een symmetrische plattegrond waarbij in de hoekpaviljoens de keukens werden geplaatst. De verschillende departementen behorende tot de keuken konden ook op gemakkelijke wijze bij de keuken worden ondergebracht. Op deze manier werd er een keukencomplex gecreëerd die door middel van een gang in verbinding stond met het hoofdcomplex.



Afb. 8. William Kent, plattegrond, Holkham Hall, Norfolk, 1734-1759.



Afb. 9. Robert Adam, plattegrond, Kedleston Hall, Derbyshire, 1759-1770.

In de plattegrond van Blenheim Palace is de symmetrie gevormd door het hoofdcomplex aan de voorzijde van twee hoven te voorzien. Door deze twee hoven werd er een groot plein voor de portico geformeerd, dat de grootsheid van het complex benadrukte. De keuken stond middels een overdekte passage in contact met het hoofdgebouw (zie afb. 7).

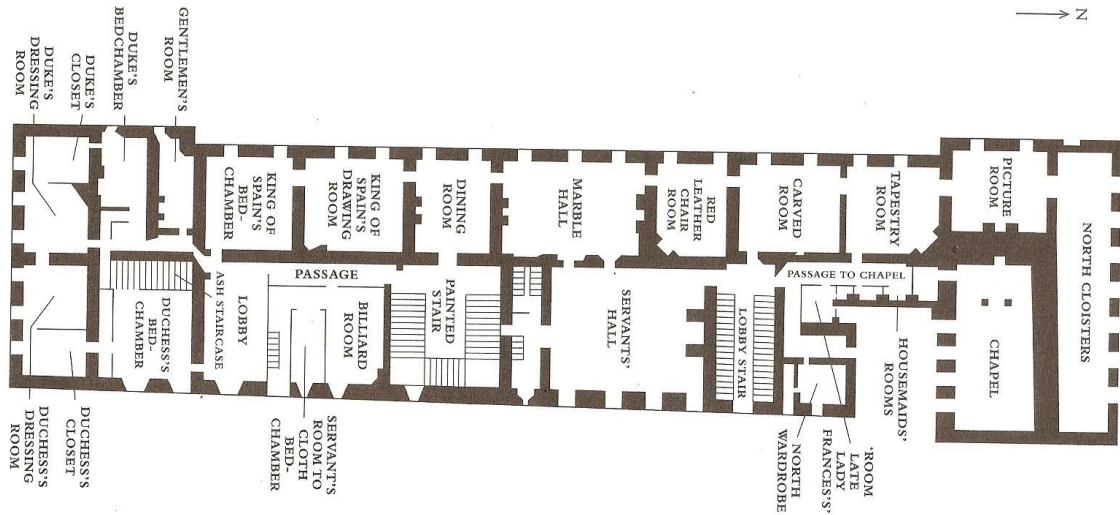
Tegen het einde van de achttiende eeuw wilde men meer in contact met de natuur komen.<sup>25</sup> De voornaamste ruimtes werden daardoor steeds meer op de begane grond geplaatst. Dit had gevolgen voor de ruimtes in de kelder. De bedienden werden letterlijk onder druk gezet in de kelder dat een onhoudbare situatie met zich meebracht doordat de lichtinval en ventilatie te wensen overliet. Als oplossing werden ook de bedienden in een apart gebouw geplaatst. Gebruikelijker was het echter om de keuken, de bijbehorende departementen en de personeelsruimten in één gebouw te centreren. De symmetrie van het landhuis was niet meer zo belangrijk dan een halve eeuw eerder, waardoor de servant's wing willekeurig aan het huis werd geplaatst. Of er werd, zoals in het geval van Petworth House, een servant's wing gesitueerd los van het hoofdgebouw. Het landhuis werd in 1688 door de echtgenoot van Elisabeth Alington (1635-1692), Hertog Charles Seymour (1662-1748) herbouwd.<sup>26</sup> De vleugel die er in de achttiende eeuw bij werd gebouwd, bevatte alle personeelsvertrekken en keukendepartementen. Dit was het gevolg van de smalle plattegrond (zie afb. 10) van het hoofdgebouw waardoor er geen ruimte was voor de gebruikelijke keuken-en servicedepartementen.<sup>27</sup> De keukenafdeling was gesitueerd op de begane vloer en de dienstvertrekken van het personeel waren gesitueerd op de eerste verdieping (zie afb. 11 en 12). De verschillende departementen van de keuken zijn dicht bij elkaar gesitueerd ter bevordering van de logistiek. Naast de aparte kamers voor bijvoorbeeld de kok en bedienden, was er een *servants' hall* aanwezig in de dienstvleugel. De *servants' hall* was dus zowel in de dienstvleugel als in het hoofdgebouw aanwezig, waardoor de bedienden altijd te bereiken waren. De *servants' wing* was verbonden met een gang aan het hoofdgebouw.

---

<sup>25</sup> Philippa Pullar, *Consuming passions. A history of English food and appetite*, Londen 1971, p. 157.

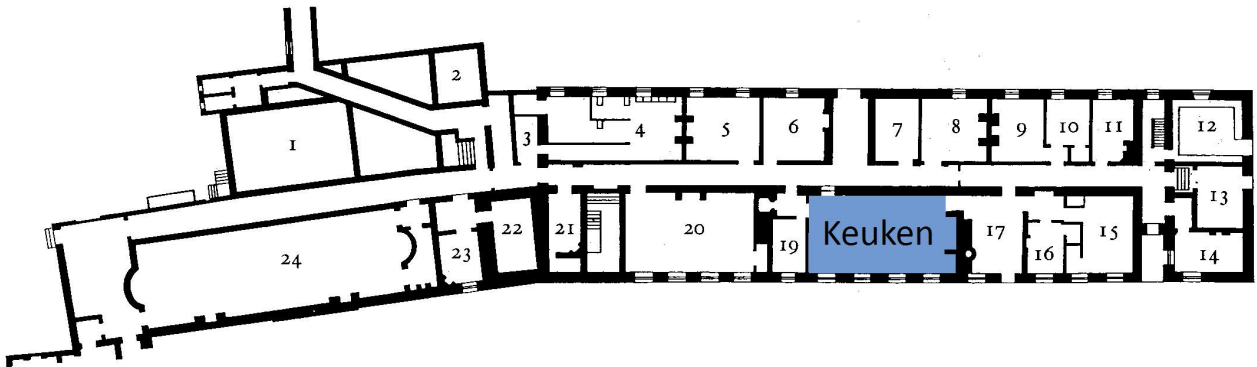
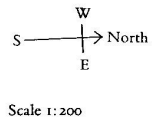
<sup>26</sup> Christopher Rowell, *Petworth House: The People and the place (National Trust Guidebooks)*, 2004, p. 4.

<sup>27</sup> Nigel Nicolson, *The National Trust book of great houses of Britain*, Londen 1978, p. 165.

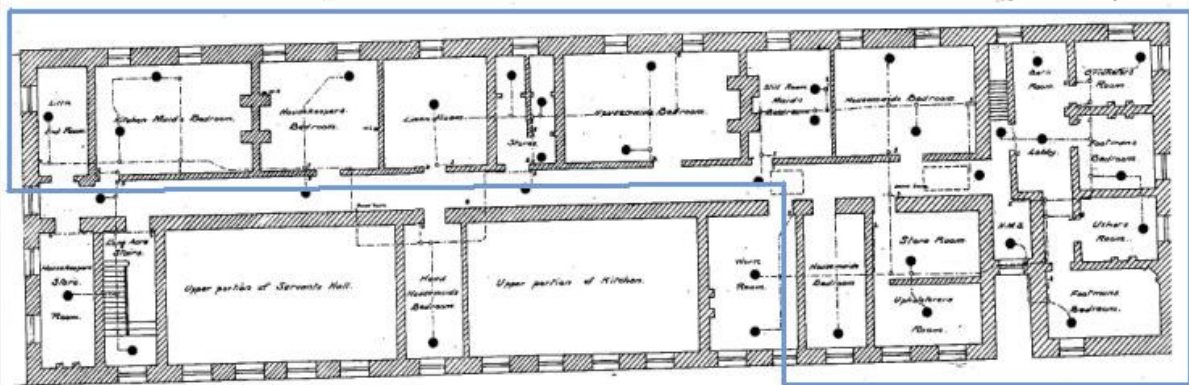


Afb. 10. Charles Seymour, *plattegrond*, Petworth House, West Sussex, 18de eeuw.

- |                            |                        |  |
|----------------------------|------------------------|--|
| 1 Estate office            | 9 Chef's bedroom       | 17 Scullery                            |
| 2 Archivist's rooms        | 10 China room          | 18 Kitchen                             |
| 3 Steward's room pantry    | 11 Steward's room      | 19 Pastry                              |
| 4 Steward's room           | 12 Winter dairy        | 20 Servants' hall                      |
| 5 Housekeeper's room       | 13 Meat room           | 21 Housemaids' kitchen                 |
| 6 Still room               | 14 Steward's office    | 22 Strong room                         |
| 7 Old hall                 | 15 Larder              | 23 Commissionaire's (archivist's) room |
| 8 Housemaids' sitting room | 16 Chef's sitting room | 24 Audit room                          |



Afb. 11. *Plattegrond dienstvleugel* (begane grond), Petworth House, West Sussex, 18<sup>de</sup> eeuw.



Afb. 12. *Plattegrond dienstvleugel* (eerste verdieping, dienstvertrekken personeel), Petworth House, West Sussex, 18<sup>de</sup> eeuw.

## Logistiek van de keuken

### 2.1. Situering van de eetkamer.

De verschillende maaltijden werden in verschillende kamers in het country house genuttigd. In de zestiende en zeventiende eeuw werd er door de bewoners voornamelijk gegeten in de *great chamber*, welke soms de *great dining chamber* werd genoemd.<sup>28</sup> De *great chamber* kon ook voor andere doeleinden worden gebruikt. De kamers van een country house hadden tot het midden van de achttiende eeuw geen eenduidige functie.<sup>29</sup> Zij werden tot de achttiende eeuw in gereed gebracht voor het nuttigen van de maaltijd en werden vervolgens weer veranderd voor het dienen van een andere gelegenheid. De integratie van de kamer waar gedineerd werd, vond plaats tegen het midden van de achttiende eeuw. Deze kamer had als belangrijkste functie om ruimte te bieden voor het nuttigen van het diner in de late middag of vroege avond.<sup>30</sup> Het ontbijt en het avondeten werden geserveerd in de gemeenschappelijke ruimte zoals de zitkamer of eetkamer. De situering van deze verschillende eetkamers in de plattegrond van de country houses veranderde in de loop van de zeventiende en achttiende eeuw geleidelijk. De *great chamber* of *antechamber* was vaak een onderdeel van het appartementcomplex binnen een country house. De *antechamber* diende als multifunctionele leefruimte welke vaak tot eetkamer werd verbouwd wanneer er gegeten diende te worden.<sup>31</sup> In de achttiende eeuw kwam de term *dining room* op.<sup>32</sup> Veel *dining rooms* zijn ontstaan door het benoemen van een kamer, vaak de *antechamber* of *great chamber*, tot *dining room*. Deze kamer had vaak al de informele functie van eetkamer zoals bij de *antechamber* het geval is. Deze ontwikkeling van de *antechamber* naar een vaste *dining room* is te zien in de plattegrond van Blenheim Palace. Blenheim Palace werd tussen 1705-1725 door John Vanbrugh (1664-1726) ontworpen.<sup>33</sup> Tijdens het ontwerpproces van Blenheim Palace werd er door Vanbrugh in 1716 een kleine *dining room* ingetekend in de plattegrond (zie afb. 7). In een latere plattegrond uit 1860 werd de *antechamber*, die deel uitmaakt van het staatsieappartement, tevens aangeduid als *dining room* (zie afb. 13). De *antechamber* heeft hier een dubbele functie in het staatsievertrek: *antechamber* én *dining room*. In afb. 14 is een andere *dining room* aangeduid. Deze *dining room* is onderdeel van de privé vertrekken, gesitueerd in de linker vleugel, te midden van de appartementen van de hertog en hertogin. In deze plattegrond is echter geen tweede *dining room* aanwezig in het staatsieappartement. Zo blijkt wel dat de ruimte

---

<sup>28</sup> Girouard 1978, (zie noot 16), p. 138.

<sup>29</sup> Durant 1988 (zie noot 14), p. 35.

<sup>30</sup> Durant 1988 (zie noot 14), p. 34.

<sup>31</sup> Elfie Mikalautz, Herbert Lachmayer, Reinhard Eisendle, *Die Küche. Zur Geschichte eines architektonischen, sozialen und imaginativen Raums*, Wenen 1999, p. 148.

<sup>32</sup> Durant 1988 (zie noot 14), p. 35.

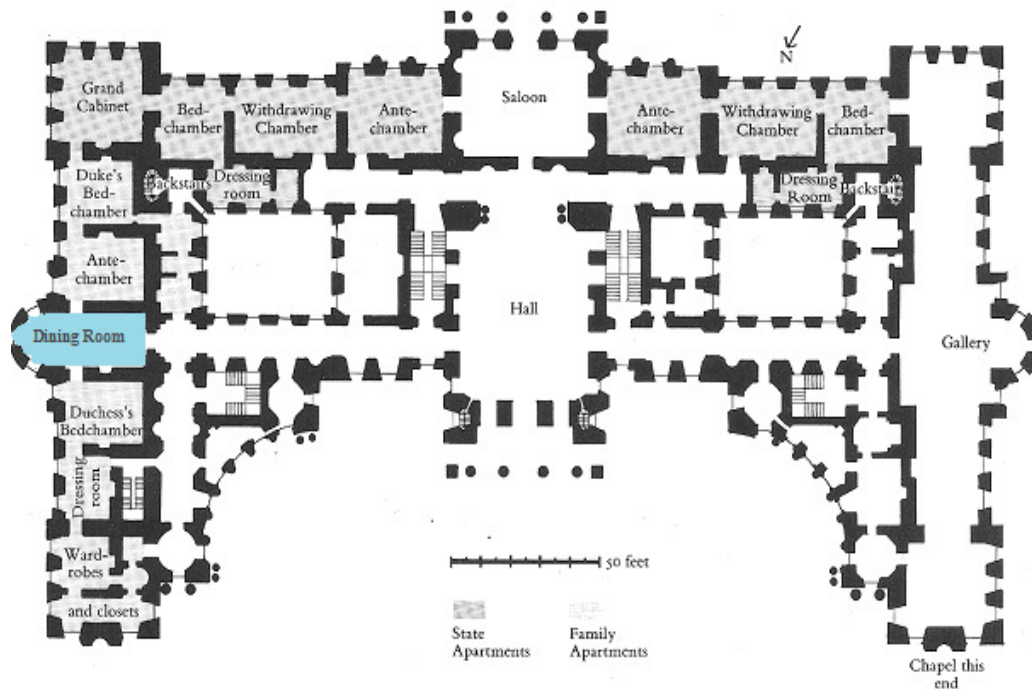
<sup>33</sup> Olive Cook, *The English Country House. An art and a way of life*, 1974, p. 149.



in het staatsievertrek naast de functie van antechamber van het staatsieappartement, ook dienst deed als dining room. Zodoende zijn er twee verschillende dining rooms aan te wijzen in de plattegrond van Blenheim Palace, één in het staatsieappartement en één in het privéappartement (zie afb. 14).



Afb. 13. John Vanbrugh, *plattegrond*, Blenheim Palace, Woodstock, 1860.



Afb. 14. John Vanbrugh, *plattegrond*, Blenheim Palace, Woodstock, 1725.

Op het moment dat de trend van een vaste dining room rond het midden van de achttiende eeuw werd inzet, ziet men in de ontwerpprocessen een dining room in de plattegrond verschijnen. Dit ziet men duidelijk in de plattegrond van Holkham Hall, gebouwd tussen 1734 en 1759 voor Thomas Coke (1697-1759) door William Kent (1685-1748) (zie afb. 8). Aan de rechter kant van de vestibule is er een vaste dining room gesitueerd. Later heeft men de withdrawing room aan de tuinzijde aangepast tot dining room. Door deze aanpassing werd er zowel een noordelijke als een zuidelijke dining room gecreëerd waardoor het in elk seizoen aangenaam vertoeven was tijdens het diner. Het hoogtepunt van de ontwikkeling van de dining room is te bewonderen in Kedleston Hall. Kedleston Hall werd tussen 1759 en 1770 ontworpen en gedeeltelijk uitgevoerd door James Paine (1717-1789). Later nam Robert Adam (1728-1792) de bouw van het landhuis op zich.<sup>34</sup> In tegenstelling tot de voorgaande huizen, is de dining room hier gesitueerd in de nabijheid van de keuken (zie afb. 9). Dit suggereert dat men in dit ontwerp uitging van een vaste dining room waarbij men nagedacht heeft over de route van de keuken naar de eetkamer. Via een verbindingsgang en trappen was er een directe verbinding tussen het keukenblok, dat los van het huis was geplaatst, en de dining room.

## **2.2. Voedselroute: van keuken naar eetkamer**

De voedselroute tussen keuken en eetkamer veranderde naar mate de situering van de eetkamer en keuken in de plattegrond verschoof. De route verliep tot de zeventiende eeuw door een groot deel van het huis. Vanuit de keuken op de begane grond moest men ten minste één verdieping stijgen naar de great chamber of parlour. Deze processie van voedsel verliep via de grote trappartijen waarbij in het ontwerpproces rekening was gehouden met grote serveerschalen en dergelijke. Door de veranderende situering in Coleshill House door Roger Pratt, die de keuken verplaatste naar de kelder, werd de voedselroute nog langer dan deze al was. De great chamber, en later de dining room was immers nog altijd op de eerste verdieping gesitueerd. De trap vanuit de kelder functioneerde als backstairs waardoor de route pas publiekelijk begon vanuit de hal, via de grote trappartij naar de dining room. In de plattegrond van Coleshill House (zie afb. 6) is deze route goed in te beelden.

Met het verplaatsen van het keukendepartement naar een apart keukengebouw naast het hoofdgebouw kon er een grotere afstand tussen de keuken en de eetkamer ontstaan. Soms verliep deze route namelijk gedeeltelijk via buiten zoals dit het geval is bij Blenheim Palace. Het oostelijk gelegen *Kitchen Court* is enkel via een open passage te bereiken vanuit het

---

<sup>34</sup> Doreen Yarwood, *The Architecture of England*, Londen 1963, p. 325.

hoofdgebouw. Echt optimaal moet dit niet zijn geweest. Men had in veel gevallen liever een afgekoelde maaltijd dan dat men de keuken dichterbij situeerde.<sup>35</sup>

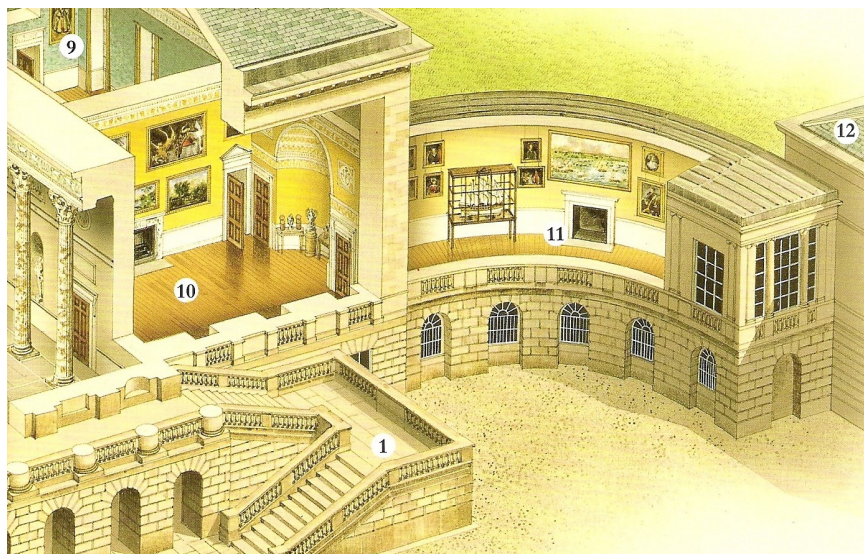
Met het opkomende belang van een symmetrische plattegrond verplaatste de keuken zich in een zijvleugel van het country house. De voedselroute werd door deze verandering ingekort. De formele dining room werd ook dichterbij de keuken gesitueerd. Dit kan het gevolg zijn van de behoefte aan een kwalitatief betere maaltijd, waardoor de maaltijd ook warm geserveerd diende te worden. Een kortere voedsel route droeg hieraan bij.

Bovendien was de passage tussen keuken en hoofdcomplex ook meer geïntegreerd in de af te leggen route dan voorheen. In Kedleston Hall was een gang gelegen tussen keuken en dining room. (zie afb. 15) Wanneer de familie echter in de tegenovergestelde vleugel de maaltijd nuttigde, betekende dit een looproute van 100 meter voor de bedienden.<sup>36</sup> De verbindingsgang was gedecoreerd met familieportretten, modelschepen en er was een



Afb. 16. Robert Adam, Keuken, Kedleston Hall, Derbyshire. 1759-1770.

open haard aanwezig. Het was in dit opzicht dus niet zomaar een gang die alleen door het personeel werd gebruikt. Het was een onderdeel van de rondleiding door het huis wanneer de gastheer zijn huis aan zijn gasten toonde.<sup>37</sup> De gasten werden daarbij ook door de keuken geleid, waarbij ze vanaf de balustrade een overzicht op de keuken hadden (afb. 16). Ook in Holkham Hall was de keuken middels een kleine gang aan het hoofdgebouw verbonden.<sup>38</sup> De voedselroute was



niet altijd eenduidig in de country houses aangezien het ontbijt en het avondeten in een andere ruimte werd genuttigd dan de dining room.

Afb. 15. Robert Adam, Kitchen corridor, Kedleston Hall, Derbyshire. 1759-1770.

<sup>35</sup> Paul Duffie, *Blenheim Palace. World Heritage Site*, Norwich 2002, p. 10.

<sup>36</sup> Oliver Garnett, *Kedleston Hall*, The National Trust 1999, p. 25.

<sup>37</sup> Garnett 1999 (zie noot 26), p. 25.

<sup>38</sup> Nick McCann, *Holkham Hall*, Derby 1996, p. 5.

### 2.3. Bevoorrading van de keuken

De bevoorrading van de keuken verliep uiteraard niet via de gebruikelijke route. De keuken was vaak gelegen aan de buitenzijde van het huis en gesitueerd op de begane grond. Door deze ligging was de keuken goed bereikbaar voor het bevoorraden. De keuken in Blenheim Palace was gelegen aan het *East Court* van het gebouw. Het werd ook wel de *Base court of Kitchen court* genoemd (zie afb. 7). Hierin waren alle departementen welke behoorden tot de keuken, bij elkaar gebracht. De poort (zie afb. 17) die toegang gaf tot het kitchen court was berekend op het bevoorraden van grote waterreservoirs voor de keuken en de prive-appartementen.<sup>39</sup> In het geval van Petworth House, Holkham Hall en Kedleston Hall werden voedselvoorraden en dergelijke direct het keukencomplex binnen gedragen. In de architectuur van de toegangsroute zal, net als bij Blenheim Palace, rekening zijn gehouden met de levering van grote hoeveelheden voorraad. Dit is ook te zien bij de toegang tot de keuken in de *servant's wing* van Petworth House (zie afb. 18). In hoeverre de keuken in een country house zelfvoorzienend was, en welke departementen zich in het keukencomplex bevonden, zal later worden besproken.



Afb. 17. John Vanbrugh,  
Oostpoort naar Kitchen Court,  
Blenheim Palace, Woodstock,  
1705-1724.



Afb. 18. *Servant's Wing*, Petworth House, West Sussex, 18de eeuw.

<sup>39</sup>

Duffie 2002 (zie noot 25), p. 10.

## Het Keukencomplex

### 3.1. Keukenarchitectuur

De architectuur van een keuken werd voornamelijk bepaald door de functionaliteit. Het centrum van de keuken was het haardvuur waar werd gekookt. De combinatie van een haardvuur met een grote, wijde schoorsteen was gelegd in de vroege middeleeuwen. Deze samenstelling bleef tot diep in de achttiende eeuw een vast onderdeel van de keuken.<sup>40</sup> De ontwikkeling van spitten en fornuizen volgde elkaar snel op. De apparaten konden daarentegen makkelijk worden vervangen zonder dat de architectuur daarvoor veranderd moest worden. De technische vooruitgang van de keukenapparatuur had geen directe invloed op de veranderingen op architecturaal gebied.

In de late zeventiende eeuw waren de keukens nog gesitueerd in de kelder van het landhuis. De kelderruimte was doorgaans slecht geventileerd en ook de lichtinval was niet voldoende. Deze bedompte werkomgeving veranderde door het verplaatsen van de keuken in het de achttiende eeuw naar de begane grond. Er waren voldoende grote ramen die zorgden voor lichtinval en ventilatie waardoor de omstandigheden in de keuken verbeterden. Daarnaast veranderde rond het midden van de achttiende eeuw ook de architectuur. Het opkomende belang van een symmetrisch landhuis had ook invloed op de indeling en de architectuur van de keuken. Het keukencomplex werd in deze periode op dezelfde manier ingedeeld als het



Afb. 19. Robert Adam, *Keuken*, Kedleston Hall, Derbyshire, 1759-1770.

hoofdgebouw. De keuken was een langgerekte, hoge ruimte met aan de linker- en rechterzijde de verschillende departementen. Dit was in feite een kleine versie van de plattegrond in het hoofdgebouw, waarin de hall het middelpunt vormde. Deze indeling is te zien in de plattegronden van Kedleston Hall en Holkham Hall. De keuken is toegankelijk via een verbindingsgang die uitkomt op de eerste verdieping. Door middel een trappenhuis kan men zich naar de begane grond begeven waar de keuken is gesitueerd. De hoogte van de keuken telt twee verdiepingen en de grote ramen zorgden voor voldoende licht (zie afb. 19 en 20).

<sup>40</sup> Girouard (zie noot 15), p. 246.

Aan beide kanten van de keukens bevinden zich de departementen. In Kedleston Hall is in de keuken een balustrade aanwezig waardoor je van de ene kant van het keukencomplex naar de andere kant kon lopen en daarbij een goed overzicht had van de keuken (zie afb. 16). De verbindingsgang tussen de dining room en het keukencomplex kwam direct uit op deze balustrade. Vanuit deze verbindingsgang kon je naar de begane grond door middel van het trappenhuis dat aan de linkerkant van de keukenvleugel was gesitueerd (afb. 21). In Holkham Hall is er geen directe verbinding tussen beide zijden van de keuken in de vorm van een balustrade. Het personeel maakte gebruik van twee trappen die gesitueerd waren aan beide zijden van de keuken. Deze indeling moet de logistiek in de keuken van Holkham Hall niet hebben bevorderd aangezien al het verkeer via de keukenvloer verliep.



Afb. 20. William Kent, *Keuken*, Holkham Hall, Norfolk, 1734-1759.



Afb. 21. Robert Adam, *Trappenhuis*, Kitchen wing, Kedleston Hall, Derbyshire, 1759-1770.

Een natuurkundige en uitvinder die nadacht over de inrichting van de keuken was Count Rumford (1753-1814). In *Mrs. Beeton's Book of Household Management* worden de principes, opgesteld door Count Rumford, aangehaald in de bespreking van een goede keuken. Er konden volgens Rumford geen vaste regels worden opgesteld aangezien de lokale omstandigheden niet eenduidig zijn.<sup>41</sup> De principes die Count Rumford aandroeg zijn dan ook simpel en makkelijk te begrijpen en hebben een vanzelfsprekende uitwerking op de proportie van de keuken en zorgden een gemakkelijke werkomgeving voor de kok.

<sup>41</sup> Mrs. Beeton (ed. Nicola Humble), *Mrs. Beeton's Book of Household Management*, Oxford 2000, p. 39.

Een keuken zou volgens Rumford aan de volgende punten moeten voldoen<sup>42</sup>:

1. Gemakkelijke wijze van de distributie in de keuken en overige departementen.
2. Aanwezigheid van voldoende licht, hoge plafonds en goede ventilatie.
3. Gemakkelijke toegang tot de keuken zonder het gehele huis te doorlopen.
4. Keuken behoort op gepaste afstand van de hoofdappartementen van het huis zodat leden, bezoekers of gasten van de familie geen geluid of geuren vanuit de keuken opvangen.
5. Water en brandstof toevoer behoort op een centrale plek in de keuken te zijn aangelegd zodat het weinig moeite kost om deze te bereiken.

Deze principes geven een indicatie hoe de perfecte keuken er volgens Rumford eruit moet hebben gezien. De principes zijn opgesteld ná de bouw van Kedleston Hall en Holkham Hall. Desondanks voldoen deze landhuizen wel in grote mate aan de punten van Rumford. Hieruit blijkt dat men zich in de achttiende eeuw bezig hield met functionele en esthetische principes voor een goed ingerichte keuken. Met name over de plaatsing van de keuken in het landhuis en de aanwezigheid van licht, hoge plafonds en ventilatie werd nagedacht.

---

<sup>42</sup> Beetons (zie noot 35), p. 39.

### 3.2 Departementen van de keuken

Country houses waren altijd in grote mate zelfstandig in hun voedselvoorzieningen. De oorzaak die hieraan ten grondslag ligt is puur praktisch; het wegnemen ontbrak of was niet toereikend om goederen te vervoeren.<sup>43</sup> Het landhuis was daardoor aangewezen op het zelf verbouwen van gewassen en de verwerking hiervan tot producten voor het dagelijks gebruik. Dit was ook de enige manier waarop men verzekerd was van zuiver en hygiënisch voedsel.<sup>44</sup>

De grote country houses hadden vaak grote landerijen waarop de gewassen konden worden verbouwd. Zo was er een boerderij op het land aanwezig die het huis voorzag van zuivel, vlees en eieren. Tevens zorgde een gemakkelijk middagje jagen er ook voor dat er vlees was om te bereiden. De achttiende eeuw was het toppunt van de Engelse keuken, wat voornamelijk te wijten was aan de verbeteringen in de agricultuur.<sup>45</sup> Vis werd gekweekt in de visvijver waardoor de vis vers op tafel kwam. Het fruit werd gekweekt in een boomgaard en zorgde voor een variëteit aan fruitsoorten. Daarnaast was er nog de keukentuin. Dit was vaak een ommuurd gedeelte in de tuin waar men groente en kruiden verbouwde die men in de keuken bereidde tot heerlijke maaltijden. Tevens gebruikte men de kruiden ook voor medicinale doeleinden.

Voor het grootste deel waren de landgoederen zelfvoorzienend. Luxe producten zoals wijn werden over het algemeen ingekocht.<sup>46</sup> Vooral toen men in de zeventiende eeuw in contact kwam met de Franse keuken, werden wijnen ingekocht vanuit Frankrijk.<sup>47</sup> Naast luxe producten waren er producten die geen enkel country house zelf kon produceren. Deze producten, zoals zout, thee, koffie, papier, bestek en gereedschap kochten ze in op lokale markten of men ging naar Londen. In Londen was alles verkrijgbaar wat men maar kon bedenken.<sup>48</sup> In latere tijden, rond de achttiende eeuw, groeiden steden en veranderde het wegnemen drastisch waardoor er een goede verbinding kwam tussen aanbieder en afnemer.<sup>49</sup> De wegen waren beter aangelegd en veel goederen werden over de nieuw aangelegde kanalen vervoerd. Er vestigden zich steeds meer winkels in de lokale steden en het aandeel van de stedelijke markten daalden. De verse producten werden echter nog steeds op het landgoed zelf verbouwd. Zo had men gegarandeerd een hoge kwaliteit en dagelijks verse producten.

De verwerking en bereiding van producten gebeurde op en in het country house in verschillende ruimten. Hierdoor had je veel verschillende departementen met een eigen specialisatie en worden vaak samengevat in de term "kitchen offices". In een gemiddeld country

---

<sup>43</sup> Durant 1988 (zie noot 14), p. 20.

<sup>44</sup> Colin Clair, *Kitchen and table. A bedside history of eating in de the Western world*, Londen 1964, p.142.

<sup>45</sup> Pullar 1971 (zie noot 18), p. 164.

<sup>46</sup> Jack Drummond, *The Englishman's food: a history of five centuries of English diet*, Londen 1957, p. 210.

<sup>47</sup> Drummond 1957 (zie noot 38), p. 113.

<sup>48</sup> Durant 1988 (zie noot 14), p. 24.

<sup>49</sup> Durant 1988 (zie noot 14), p. 25.



house waren er gebruikelijk een keuken, bijkeuken, wasserij en voorraadkamer aanwezig.<sup>50</sup> De verwerking van producten gebeurde hierbij grotendeels in de keuken of bijkeuken. In de grotere country houses waren er aparte departementen voor de verschillende voedselgroepen. Op deze manier was er een bakkerij, zuivelkamer, *buttery*, brouwerij en waskamer. Eveneens was er een *stillroom* aanwezig waar het hoofd van het huishouden zich in stilte kon terug trekken om kruiden te distilleerde tot medicijnen, parfum te maken en de voorraden bij te houden.

Buitenshuis was er, zoals eerder genoemd, een boerderij, visvijver, kruidentuin en boomgaard. Daarnaast was er op grote landgoederen ook een ijshuis op het landgoed aanwezig. In de winter werd de gehele keukenstaf verantwoordelijk gehouden voor het verzamelen van ijs.<sup>51</sup> Het ijs zorgde ervoor dat het voedsel goed kon worden bewaard in de zomer. Op het landgoed van Holkham Hall en van Petworth was een dergelijk ijshuis aanwezig (zie afb. 22).

De departementen waren veelal gesitueerd in de buurt van de keuken. Zodoende waren deze departementen eerst gelegen in de kelder. De kelder was klimatologisch een ideale plek voor de keuken en de departementen in verband met de constant heersende koelte. Op het moment dat de keukenafdeling buiten het huis werd geplaatst hadden ze een ander natuurlijke koelte gevonden. Het complex was het best geplaatst aan de noordzijde van het gebouw. Dit zorgde voor de meeste koelte waardoor het gehele complex als een soort grote koelkast diende.<sup>52</sup>



Afb. 22. *Ijshuis*, Holkham Hall, Norfolk.

---

<sup>50</sup> Harrison 1972 (zie noot 17 ), p. 75.

<sup>51</sup> Harrison 1972 (zie noot 17 ), p. 83.

<sup>52</sup> Durant 1988 (zie noot 17), p. 29.

## Conclusie

De architectuur van de keuken is gedurende de tweede helft van de zeventiende eeuw en de gehele achttiende eeuw nauwelijks veranderd. Hoewel er grote stappen werden gemaakt in de technische ontwikkeling had dit geen invloed op de uiteindelijke lay-out van een keuken. Forno's werden vervangen en spitten werden aangepast. Dit gebeurde in de keuken op kleine schaal waardoor er geen grote architecturale aanpassingen plaats hoefden te vinden. Wel werd er aan het eind van de achttiende eeuw nagedacht over de omstandigheden in de keuken. Het ging hierbij vooral om functionele omstandigheden zoals ventilatie, lichtinval en de aanvoer van water. Door de verplaatsing van de keuken vanuit de kelder naar een apart keukenblok kon er aan deze verbeterpunten worden voldaan. Dit is terug te zien in de hoge keukens in Holkham Hall en Kedleston Hall.

De verplaatsing van de keuken voorzag echter wel een grote verandering in de plattegrond. Door de verschuiving van de keuken van achtereenvolgens de begane grond naar de kelder en vervolgens naar een apart keukencomplex, zorgde voor veranderingen in het huishouden. Allereerst verliep de voedselroute op een andere manier. Dit kwam ook mede door een veranderende situering van de dining room. De keuken en dining room kwamen dicht bij elkaar te liggen waardoor de route werd geoptimaliseerd. Een hoogtepunt in deze ontwikkeling ziet men in Kedleston Hall.

Wellicht is de logistiek tussen de dining room en de keuken de reden waarom deze twee vertrekken dicht bij elkaar kwamen te liggen. Warm voedsel werd wel belangrijker in de achttiende eeuw, voornamelijk voor een diner met gasten. Een kortere route tussen de dining room en de keuken moet echter een minimaal effect hebben gehad op de warme maaltijd. De veranderende afstand tussen keuken en dining room is in dit opzicht wellicht niet toe te schrijven aan de veranderende eetgewoonten, maar eerder aan de logistiek.

Naast de gewijzigde voedselroute, veranderde ook de situering van de departementen die tot de keuken behoorden. Aan het einde van de achttiende eeuw waren de huishoudelijke en personeelvertrekken gecentraliseerd in het keukencomplex. De servants' wing van Petworth House is hierbij als voorbeeld aan te wijzen.

Al met al kan worden geconcludeerd dat de architectuur van de keuken vrij constant bleef gedurende de periode 1650-1800. De bijbehorende departementen, de situering van de keuken en eetkamer waren wel aan verandering onderhevig en zorgde daarmee voor de grootste veranderingen op het gebied van de keuken.

## Literatuurlijst

- Beeton, (ed. Nicola Humble), *Mrs. Beeton's Book of Household Management*, Oxford 2000.
- Black, Maggie and Deidre Le Faye, *The Jane Austen Cookbook*, Chicago 1995, p. 12.
- Clair, Colin, *Kitchen and table. A bedside history of eating in de the Western world*, Londen 1964.
- Cook, Olive, *The English country house, an art and a way of living*, Londen 74.
- Drummond, Jack, *The Englishman's food: a history of five centuries of English diet*, Londen 1957.
- Duffie, Paul, *Blenheim Palace. World Heritage Site*, Norwich 2002.
- Durant, David N, *Living in the Past. An insider's social history of historic houses*, Londen 1988.
- Garnet, Oliver, *Kedleston Hall (National Trust Guidebooks)*, 2006.
- Girouard, Mark, *Life in the English country house. A Social and Architectural History*, New Haven, 1978.
- Harrison, Holly, *The kitchen in history*, Berkshire 1972.
- Lane, Maggie *Jane Austen and Food*, Londen 1995, p. 42.
- McCann, Nick, *Holkham Hall*, Derby 1996.
- Mikalautz, Elfie, Herbert Lachmayer, Reinhard Eisendle, *Die Küche. Zur Geschichte eines architectonischen, sozialen und imaginativen Raums*, Wenen 1999.
- Nicolson, Nigel, *The National Trust book of great houses of Britain*, Londen 1978.
- Palmer, Arnold *Moveable Feasts*, Londen 1953. p. 16.
- Pullar, Philippa, *Consuming passions. A history of English food and appetite*, Londen 1971.
- Rowell, Christopher, *Petworth House: The People and the place (National Trust Guidebooks)*, 2004.
- Yarwood, Doreen, *The architecture of England*, 1963.

## Lijst van Afbeeldingen

Afb. 1. Charles, Seymour, *Petworth House*, West-Sussex, 188.

<[http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Petworth\\_House,\\_western\\_facade\\_-\\_geograph.org.uk\\_-\\_237472.jpg](http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Petworth_House,_western_facade_-_geograph.org.uk_-_237472.jpg)>

Afb. 2. John Vanbrugh, *Blenheim Palace*, Woodstock, 1705-1725. Foto: [www.oxfordshire-hotels.co.uk](http://www.oxfordshire-hotels.co.uk) <<http://www.oxfordshire-hotels.co.uk/images/blenheim.jpg>>

Afb. 3. William Kent, *Holkham Hall*, Norfolk, 1734-1759. Foto: [www.rodedwards.co.uk](http://www.rodedwards.co.uk) <[http://www.rodedwards.co.uk/imgs/gallery/20634/20634\\_6484495534fc71a83cc49c.jpg](http://www.rodedwards.co.uk/imgs/gallery/20634/20634_6484495534fc71a83cc49c.jpg)>

Afb. 4. Robert Adam, *Kedleston Hall*, Derbyshire, 1759-1770. Foto: [www.communitysportstrust.co.uk](http://www.communitysportstrust.co.uk) <[http://www.communitysportstrust.co.uk/thumbs/pictures/News/The\\_north\\_front\\_of\\_Kedleston\\_Hall\\_Derbyshire\\_.jpg](http://www.communitysportstrust.co.uk/thumbs/pictures/News/The_north_front_of_Kedleston_Hall_Derbyshire_.jpg)>

Afb. 5. Robert Smythson, *plattegrond*, Hardwick Hall, Derbyshire, 1590-1597. Foto: John Summerson, *Architecture in Britain 1530 to 1830*, Londen 1953, p. 36.

Afb. 6. Sir Roger Pratt, *plattegrond*, Coleshill House, Oxfordshire, 1650. Foto: [www.fineantiqueprintsandart.com](http://www.fineantiqueprintsandart.com) <<http://www.fineantiqueprintsandart.com/product.php?printable=Y&productid=30881&cat=0&page=1>>

Afb. 7. John Vanbrugh, *plattegrond*, Blenheim Palace, Woodstock, 1716. Foto: [www.british-history.ac.uk](http://www.british-history.ac.uk) <<http://www.british-history.ac.uk/report.aspx?compid=7897>>

Afb. 8. William Kent, *plattegrond*, Holkham Hall, Norfolk, 1734-1759. Foto: John Summerson, *Architecture in Britain 1530 to 1830*, Londen 1953, p. 205.

Afb. 9. Robert Adam, *plattegrond*, Kedleston Hall, Derbyshire, 1759-1770. Foto: John Summerson, *Architecture in Britain 1530 to 1830*, Londen 1953, p. 225.

Afb. 10. Charles Seymour, *plattegrond*, Petworth House, West Sussex, 18de eeuw. Foto: Christopher Rowell, *Petworth House: The People and the place*, 2004, p 1.

Afb. 11. Plattegrond dienstvleugel (begane grond), Petworth House, West Sussex, 18<sup>e</sup> eeuw. Foto: National Trust, verkregen via email contact.

Afb. 12. Plattegrond dienstvleugel (eerste verdieping, dienstvertrekken personeel), Petworth House, West Sussex, 18<sup>e</sup> eeuw. Foto: National Trust, verkregen via email contact.

Afb. 13 John Vanbrugh, *plattegrond*, Blenheim Palace, Woodstock, 1860. Foto: [www.british-history.ac.uk](http://www.british-history.ac.uk) <<http://www.british-history.ac.uk/report.aspx?compid=7897>>

Afb. 14. John Vanbrugh, *plattegrond*, Blenheim Palace, Woodstock, 1705-1725. Foto: Mark Girouard, *Life in the English country house. A Social and Architectural History*, New Haven, 1978, p. 160.

Afb. 15. Robert Adam, *Kitchen corridor*, Kedleston Hall, Derbyshire, 1759-1770. Foto: Garnet, Oliver, *Kedleston Hall (National Trust Guidebooks)*, 2006, p. 7.

Afb. 16. Robert Adam, *Keuken*, Kedleston Hall, Derbyshire. 1759-1770. Foto:  
www.nationaltrustimages.co.uk  
<<http://www.nationaltrustimages.org.uk/image.aspx?id=294363&loggedIn=False>>

Afb. 17. Vanbrugh, Blenheim Palace, *Oostpoort naar kitchencourt*, Woodstock, 1705-1725. Foto:  
Duffie, Paul, *Blenheim Palace. World Heritage Site*, Norwich 2002, p. 10.

Afb. 18. *Servant's Wing*, Petworth House, West Sussex, 18de eeuw. Foto:  
www.nationaltrustimages.org.uk<[http://www.nationaltrustimages.org.uk/image.aspx?id=250481  
&loggedIn=False](http://www.nationaltrustimages.org.uk/image.aspx?id=250481&loggedIn=False)>

Afb. 19. William Kent, *Keuken*, Holkham Hall, Norfolk, 1734-1759. Foto: www.flickr.com  
<<http://www.flickr.com/photos/ell-r-brown/5999634752/sizes/l/in/photostream/>>

Afb. 20. Robert Adam, *Keuken*, Kedleston Hall, Derbyshire, 1759-1770. Foto:  
www.nationaltrustimages.org.uk  
<<http://www.nationaltrustimages.org.uk/image.aspx?id=214611&loggedIn=False>>

Afb. 21. Robert Adam, *Trappenhuis*, *Kitchen wing*, Kedleston Hall, Derbyshire, 1759-1770. Foto:  
www.nationaltrustimages.org.uk  
<<http://www.nationaltrustimages.org.uk/image.aspx?id=214407&loggedIn=False>>

Afb. 22. *Ijshuis*, Holkham Hall, Norfolk. Foto: www.flickr.com  
<<http://www.flickr.com/photos/dogmartenz8/5429652258/sizes/z/in/pool-1355714@N25/>>