

De Haarlemsche Coöperatieve Diner-Vereeniging, 1909-1977

Eten van de kok



Het Klokhuisplein in 1904 op een ansichtkaart. De eerste vestiging van de Diner-Vereeniging bevond zich op nr. 13 rood, rechts achter de bomen. (Noord-Hollands Archief)

M'Maaltijdbezorger aangereden', als we zo'n kop boven een nieuwsbericht zien staan denken we mogelijk 'Ach nee, alweer?' En ook: 'hopelijk liep het goed af voor de bezorger'. We zijn er aan gewend dat zich dagelijks vele tientallen maaltijdbezorgers door de stad verplaatsen, op gewone of elektrische fietsen, bakfietsen en brommers. En van diverse soorten bedrijven, zoals Flink, Getir, Gorillas, Picnic etcetera, de lijst is lang en de risico's voor de bezorgers in ons drukke verkeer zijn navenant, al gebeuren er gelukkig zelden ernstige ongelukken.

Maar maaltijdbezorging is zeker geen fenomeen dat uitsluitend aan onze tijd is voorbehouden. In het *Bloemendaals Weekblad* van 13 februari 1926 lezen we: 'Ongeluk met doodelijken afloop', een bericht dat naderhand door diverse andere regionale kranten en weekbladen werd overgenomen.¹⁾ Dit ongeluk in Bloemendaal betrof een maaltijdbezorger van de Haarlemsche Coöperatieve Diner-Vereeniging, die op het voetpad liep langs de Brederodeweg met zijn maaltijden 'in een bus' om die in Bloemendaal af te leveren. Hij werd geschept door een automobiel die bestuurd werd door Baron van Heemstra (het *Bloemendaals Weekblad* houdt het op 'Baron van H.', maar andere regionale bladen zijn wat minder beschroomd en vermelden de volledige naam van de bestuurder). 'De ongelukkige werd door het voorspatbord gegrepen, op den grond geslingerd en was onmiddellijk een lijk', zo weet het *Weekblad* plastisch te melden.

Een tragische gebeurtenis natuurlijk, maar die vermelding van de Haarlemsche Coöperatieve Diner-Vereeniging maakt nieuwsgierig. Wat was dat voor een instelling, wanneer bestond die precies en hoe ging destijds een en ander in zijn werk? Literatuur over dit onderwerp blijkt er voor zover bekend niet te bestaan, maar gelukkig is er veel te vinden over de Diner-Vereeniging dankzij de onvolprezen gedigitaliseerde uitgaven van kranten en weekbladen via Delpher en de krantenviewer van het Noord-Hollands Archief. We zullen hieronder het ontstaan en de groei en bloei van die Haarlemsche Diner-Vereeniging nader bekijken.

Oprichting in 1909

Het zal begin 1909 zijn geweest dat een aantal Haarlemmers uit de middenklasse bijeen kwam en het erover eens was dat Haarlem behoefte had aan een Diner-Vereeniging. In Amsterdam en Den Haag bestonden al dergelijke verenigingen, 'coöperatieve keukens' geheten, en men achtte de tijd rijp om er ook in Haarlem eentje op te richten. We moeten een Diner-Vereeniging beslist niet verwarren met een gaarkeuken. Dat soort instellingen was bedoeld als ondersteuning aan behoeftigen uit de lagere klassen en hadden een sterke sociale inslag. Een diner-vereniging kwam voort uit en was bedoeld voor de nette burgerklasse. Mensen die de hele dag druk bezig waren met hun werk en geen tijd of gelegenheid hadden om ook nog te gaan koken. Het gaat dan bijvoorbeeld om werkende alleenstaande heren of om huishoudens waar men uit standsbewustzijn het koken bij voorkeur aan personeel overliet. Uit de krantenberichten die ten tijde van de oprichting van de Haarlemse Diner-Vereeniging verschenen bleek ook nog iets anders te spelen, namelijk de zogeheten 'dienstbodenquaestie'. Huisvrouwen uit de middenklasse beklaagden zich erover dat het zo moeilijk was geworden om goede en nette dienstboden te vinden om voor het gezin de maaltijden te koken en dat, als men eenmaal een dienstbode had, deze net zo makkelijk weer vertrok om elders iets meer te verdienen. Er was dus een serieus personeelsprobleem ontstaan en men vond dat de oprichting van een instelling die dagelijks goede maaltijden zou bereiden in een grote behoefte zou kunnen voorzien.

Op 7 juli 1909 werd in een groot artikel in de *Nieuwe Haarlemsche Courant* op de voorpagina melding gemaakt van de aanstaande oprichting van een Coöperatieve Diner-Vereeniging. Ook de redenen waarom dat nodig was worden uitgebreid uit de doeken gedaan. De schrijver van het artikel zegt bijvoorbeeld dat vroeger in huishoudens nog zelf geslacht werd en dat we dat nu niet meer doen. Inmaken doet men niet meer zelf (dat doet de conservenfabriek) en de was wordt door een wasserij gedaan. Dat men in gezinnen dus niet meer zelf gaat koken en dat aan 'professionals' overlaat is daarom een begrijpelijke stap naar modernisering van de maatschappij.

De Haarlemmers hadden goed gekeken naar hoe het in Amsterdam en Den Haag was gegaan. Daar bestonden de coöperatieve keukens al een paar jaar en die opereerden met succes met uitsluitend bezorging aan huis van de maaltijden. 'Eten van de kok' werd dat genoemd. Maar, zo zeiden de Haarlemse oprichters, wij willen een stap verder gaan en niet



Een van de oudste bewaarde menu's van de Diner-Vereeniging van augustus 1910 uit de *Nieuwe Haarlemsche Courant* van 13 augustus 1910.

alleen middagmaaltijden laten bezorgen, maar ook een eetzaal openen waar men dagelijks terecht kan voor een diner tussen 5 en 7 uur 's avonds.

De statuten van de Haarlemsche Coöperatieve Diner-Vereeniging werden gepubliceerd in de *Staatscourant* van 16 oktober 1909.²⁾ De Vereniging was ten kantore van notaris De Bordes in Haarlem op 21 september opgericht door Gerard Nolst Trenité, leraar Engels aan de Hogere Burgerschool te Haarlem; Johannes Gerrit Tuytel, eveneens leraar, en mejuffrouw Aafke Muller, aangeduid als 'particuliere'.³⁾ Zij zouden gedurende vele jaren de kern vormen van het bestuur dat gaandeweg nog werd uitgebreid. Het doel van de vereniging werd omschreven als a) het laten bezorgen aan huis van middagmalen bij de leden en b) gelegenheid verschaffen aan de leden om de maaltijd in de eetzaal van de vereniging te

gebruiken. De coöperatiegedachte stond voorop: bij aanvang van het lidmaatschap van de vereniging moesten nieuwe leden eerst een aandeel van 10 gulden kopen. De jaarlijkse contributie bedroeg daarnaast 1 gulden, plus de kosten van de maaltijden. Die bedroegen 80 cent tot 1 gulden, variërend al naar gelang het aantal gewenste gangen (met of zonder vlees, met of zonder soep of dessert). De vereniging had als coöperatie geen winstootmerk en als na afloop van het boekjaar bleek dat er winst was gemaakt, werd dit overschot naar rato over de leden verdeeld, alsmede een deel toegekend aan de algemene financiële reserve. Deze opzet met zakelijke bedrijfsvoering laat zien dat de Haarlemsche Diner-Vereeniging van het begin af een professionele inslag had. Het was geen goedwillende vrijwilligersorganisatie, maar een echt bedrijf dat ook personeel in dienst had, zoals koks, kellers, bedienden en maaltijdbezorgers.

De eerste jaren

De vereniging ging voortvarend van start met wat we nu een pr-offensief zouden noemen. Er werd wekelijks het weekmenu geadverteerd in met name de *Nieuwe Haarlemsche Courant*, maar een enkele keer ook wel in het *Haarlem's Dagblad*. Via een ingezonden brief in die krant werd door het oprichtingscomité de redactie van de krant er al op 17 juli 1909, dus nog vóór de officiële oprichting, op gewezen dat dit een belangrijk initiatief was en dat men erop rekende dat de krant ook in haar redactionele kolommen aandacht aan de vereniging zou besteden. Gelukkig voor ons deden zowel de *NHC* als het *HD* dat geregeld, zodat we goed op de hoogte zijn van de eerste jaren van het bestaan van de Diner-Vereeniging. Later verflauwde die aandacht vanzelfsprekend, maar toen had de *H.C.D.V.* zoals de vereniging doorgaans werd genoemd zich al een vaste plek in het Haarlemse leven veroverd.

Ook via ingezonden brieven aan de krant liet de vereniging van zich horen. Direct na de oprichting riep men potentiële leden op om een aandeel ad 10 gulden aan te schaffen.⁴⁾ Zodra de vereniging voldoende kapitaal zou hebben verzameld kon men van start gaan. Van leningen was geen sprake, er moest eerst daadwerkelijk geld worden ingelegd. Wel huurde de Diner-Vereeniging alvast een pand waar de keuken en eetzaal moesten komen. Dit was een deel van de sociëteit 'Vereeniging' en deze bevond zich aan het Klokhuisplein 13A. Men wees er tevens op dat de aanwezigheid van een diner-vereniging direct zou bijdragen aan de aantrekkelijkheid van Haarlem als woonplaats, met name voor gepensioneerde ambtenaren en renteniers. Dat geeft wel aan welke doelgroep men in ge-

dachten had. Men verwachtte tevens invloed op de dienstbodenkwestie: als dienstboden eenmaal wisten dat hun mevrouw ze zó kon inruilen voor de diner-vereniging zouden ze zich wel twee keer bedenken om naar een andere werkgever om te zien. En ook zag men de komst van de vereniging als stimulans voor restaurants om niet op kwaliteit te beknibben of de prijzen hoog te houden in de wetenschap dat er een kwalitatief hoogstaande concurrent in de buurt was.

Toch zien we naast enthousiasme ook wel wat kritische geluiden. In een lang hoofdartikel in het *Haarlemsch Dagblad* van 6 januari 1910 van de hand van 'J.C.P.' worden citaten uit wat we 'straatinterviews' kunnen noemen aangehaald. De schrijver bespeurt zelfs een zekere vijandigheid jegens de vereniging waar hij zich over verbaast. "U denkt toch niet dat ik elke dag ga eten wat een ander voor me uitkiest?", zo beweert een dame. Een ander denkt dat de vereniging nooit tegen de restaurants op kan en vermoedt zelfs valse concurrentie, wat de schrijver pareert met de opmerking dat de klanten van de vereniging mensen zijn voor wie het helemaal niet normaal is om in een restaurant te eten en dat voor hen de eetzaal van de vereniging juist een uitkomst is. Een andere dame zegt

Vrouw aan de Bakenessergracht met hondenkar; op de kar staan enkele melkbus-
sen. Zo werden ook de 'bussen' van de Diner-Vereeniging vervoerd, maar dan op een
handkar, zonder hond. Fotograaf onbekend, plm. 1925. (Noord-Hollands Archief)





Portret Gerard Nolst
Trenité uit 1937. Foto N.V.
Vereenigde Fotobu-
reaux. (Noord-Hollands
Archief)

ronduit dat ze een hekel heeft aan al die coöperaties, “Die bederven de samenleving totaal, ziet u”, zonder daar verder argumenten voor aan te dragen. De schrijver besluit met de woorden dat hij wel tien redenen kan opnoemen waarom mensen de komst van de diner-vereniging zullen toejuichen.

De Diner-Vereeniging had zijn keuken en eetzaal de eerste jaren aan het Klokhuisplein. Daar werden de maaltijden bereid en ter plaatse uitgeserveerd aan wie daar zijn middag- of avondmaal wenste te gebruiken. De maaltijdbezorging ging met zogeheten ‘bussen’, een soort metalen kokers waar passende porseleinen schotels in werden opgestapeld en warm gehouden. De bezorger gaf die af of zette hem soms voor de deur als de bewoner er nog niet was. Dit lokte af en toe baldadigheid uit waarbij kwajongens de bus omtraptten en de schotels over straat stuk sloegen. Een dergelijke gebeurtenis kwam in 1910 nog in de krant! De bussen werden in de stad per handkar bezorgd, een bericht uit 1914 meldt dat een

handkar volgeladen met maaltijdbussen van zijn rem was geschoten en in de Bakenessergracht was beland, wat tot grote consternatie leidde.⁵⁾

De vereniging groeide flink en volgens het jaarverslag had men in 1917 liefst 489 leden, het aantal verkochte diners bedroeg 70.000, wat een netto resultaat van ruim 5000 gulden opleverde. Er wordt opgemerkt dat er in de jaren 1914 tot 1916 tekorten waren ontstaan, ongetwijfeld als gevolg van de oorlog. De coöperatie had weliswaar geen winstoogmerk, maar er werd in die jaren goed gedraaid en stevig winst gemaakt wat grotendeels ten goede kwam aan de reserve.

De jaren twintig – een nieuw pand en nieuwe doelstellingen

De vereniging groeide en het pand aan het Klokhuisplein werd te klein. Maaltijden werden ’s middags én ’s avonds bezorgd en ook overdag konden men nu terecht in de eetzaal. Omstreeks 1920 verhuisde men daarom naar een nieuw onderkomen, Bakenessergracht 27, en verschenen er personeelsadvertenties om de uitbreidingen te kunnen bolwerken. Er was behoefte aan nette werkmeisjes, die behalve een loon van tussen de 9,50 en 10 gulden ook volledige kost ontvingen, dus drie maaltijden per dag. Dat zal voor velen een aantrekkelijke optie zijn geweest.

Groot feest was het natuurlijk in 1922, bij het 12½-jarig bestaan. Na afloop van de dagelijkse werkzaamheden verzamelde het voltallige bestuur zich samen met de personeelsleden in de eetzaal aan de Bakenessergracht, die voor de gelegenheid met talloze bloemstukken was versierd. De scheidend voorzitter, tot dan nog altijd Gerard Nolst Trenité, sprak een feestrede uit waarin hij grote waardering uitsprak voor zijn medebestuurders en voor het hoofd van de keuken, de heer Roelofsen. In de 12½ jaar van zijn bestaan had de vereniging meer dan 1 miljoen maaltijden geleverd met een totale omzet van liefst 800.000 gulden. Omdat Nolst Trenité ook een bekend publicist was onder het pseudoniem Charivarius werd hem door de vicevoorzitter A.F.P. Onderwater een zilveren ‘charivari’, een miniatuur-etensbus, cadeau gedaan, als blijk van waardering voor zijn inspanningen. Mede-oprichter Tuytel, nog altijd actief als penningmeester, kreeg een zelfde aandenken overhandigd.⁶⁾ Afgezien van het eerder genoemde dodelijke ongeluk met de maaltijdbezorger in 1926 verlieten de jaren twintig verder aangenaam rustig voor de vereniging. Zij bloeide en bezat nu een vaste plaats in de Haarlemse maatschappij. In 1925 werden er 60.000 diners uitgeleverd. In 1929 kon het gebouw aan de Bakenessergracht 27 ingrijpend worden verbouwd en uitgebreid onder leiding van architect A. Zandstra. Volgens een nieuwsbericht bedroeg de omzet in dat jaar 95.000 gulden.⁷⁾

Maar wat at men dan zoal?

Wat er dagelijks op het menu stond bij de Haarlemsche Diner-Vereeniging is uitstekend te volgen dankzij de geadverteerde weekmenu's. De eerste jaren vinden we die vooral in de *Nieuwe Haarlemsche Courant*, later ook in wat verkorte vorm in het *Bloemendaals Weekblad*; blijkbaar woonde nogal wat clientèle van de Vereniging in Bloemendaal. We kunnen het type maaltijd samenvatten als goed-Hollands of goed-burgerlijk: aardappels, groenten, vlees, en op vrijdag vis voor de katholieken. Door de menu's door de jaren heen te bestuderen krijgen we ook een aardig beeld van een stuk culinaire geschiedenis. Het oudst bewaarde menu komt uit de NHC van augustus 1910. We zien gewone Hollandse maaltijden, zoals runderlappen met stoofsla en blinke vinken met snijbonen, al valt een nagerecht als *rödgröd* (een Deens toetje met rood fruit en room) wel op. Expliciete vegetarische maaltijden vinden we niet in het menu, anders dan het weglaten van het vleesdeel, wat ook goedkoper was. Wel wordt melding gemaakt van speciaal aangepaste gerechten voor diabetici. In een menu uit maart 1921 vinden we gerechten als Londonderijsoep (= Londonderrysoep, van kalfsbouillon met champignons, kerrie en madeira), stampot van snijbonen, schildpadsoep, Windsorsoep (stevige soep van vlees en groenten) en tapiocapudding. We kunnen dus bepaald niet zeggen dat het menu van de vereniging geen variatie kende.⁸⁾



Menu van maart 1921, gepubliceerd in de *Nieuwe Haarlemsche Courant*.



Bakenessergracht 27 (pand met de vlag), de locatie van de Diner-Vereeniging vanaf 1920 tot het begin van de jaren vijftig. (Foto auteur, 2022)

Laatste jaren

Hoewel de statuten al enkele malen waren aangepast en uitgebreid vond op 28 september 1938 een belangrijke statutenwijziging plaats. De vereniging was oorspronkelijk in 1909 opgericht voor bepaalde tijd, namelijk 29 jaar. Men vond nu het moment daar om die termijn te verlengen tot 'voor onbepaalde tijd', wat wel laat zien dat het met de vereniging goed ging. Als bestuursleden worden genoemd jonkvrouw Caroline van der Wijck, Arie Frans Onderwater (nu de voorzitter) en Andries Erbrink.⁹⁾ Het aantal advertenties in de lokale kranten nam in deze jaren wel sterk af, dus dat was óf niet meer nodig, of men vond het te duur geworden. In 1939 duikt de Diner-Vereeniging op in lokale nieuwsberichten omdat ze werd ingeschakeld voor de voedselvoorziening van gemobiliseerde soldaten.

Gedurende de oorlogsjaren horen we weinig tot niets van de vereniging, tot aan 1946 als men in de krant laat weten weer actief te zijn op da-

gelijkse basis voor zowel middag- als avondmaaltijden. In de jaren daarvoor had het blijkbaar enige tijd stil gelegen. Maar het is wel duidelijk dat de energie er uit was. Nieuwe advertenties met de weekmenu's ontbreken ten enenmale. Wanneer we de Adresboeken van de gemeente Haarlem er op naslaan, staat de Diner-Vereniging nog wel genoteerd op het adres Bakenessergracht 27, maar vanaf 1949 nog maar met één regeltje en vanaf 1953 helemaal niet meer.¹⁰⁾ Vermoedelijk leidde de Vereniging vanaf toen een kwijnend bestaan. Er waren immers steeds meer mogelijkheden gekomen voor wie buitenshuis wilde eten. We denken dan vooral aan bedrijfsrestaurants, kantines en andere aan bedrijven verbonden eetgelegenheden. Ook de opkomst van snackbars en 'de Chinees' in de jaren zestig maakte het eenvoudiger voor iedereen om snel even wat te eten te halen, zonder dat daar een lidmaatschap van een vereniging voor vereist was. En families waar gekookt werd door personeel werden in de jaren vijftig ook steeds zeldzamer. Koken deed een moderne huisvrouw nu zelf, al dan niet aan de hand van een verantwoord kookboek.

Wat ooit aan het begin van de 20ste eeuw modern was geweest, 'eten van de kok' via een coöperatieve vereniging, was vijftig jaar later een wat ouderwetse manier van doen geworden. De Diner-Vereeniging was werkelijk door de tijd ingehaald, al duurde het nog tot 26 mei 1977 eer de vereniging daadwerkelijk werd opgeheven tijdens een buitengewone vergadering van vermoedelijk de laatste paar leden. Oprichter Gerard Nolst Trenité maakte die uiteindelijke neergang niet meer mee, hij was reeds in 1946 overleden.¹¹⁾ Bij opheffing resteerde een batig saldo van f 22.000. Dit bedrag werd in porties verdeeld over een vijftal goede doelen binnen en buiten Haarlem.¹²⁾



Advertentie van de Diner-Vereniging in de *Nieuwe Haarlemse Courant*, 28 oktober 1926.

Noten

- 1 *Bloemendaals Weekblad* via Krantenviewer Noord-Hollands Archief.
- 2 Akten betreffende Coöperatieve verenigingen, Bijvoegsel Staatscourant 16 oktober 1909, via Delpher).
- 3 Gerard Nolst Trenité (1870-1946) was letterkundige en schreef in *De Groene Amsterdammer* beschouwingen over taal en literatuur onder het pseudoniem Charivarius. Hij schreef ook schoolboeken. Hij was een bekende verschijning in het Haarlemse culturele leven en in 1918 samen met de jeugdboekenschrijver J.B. Schuil de oprichter van de Haarlemse Tooneel Club, die nog altijd bestaat (<https://nl.wikipedia.org/wiki/Charivarius>).
- 4 Ingezonden brief *Haarlem's Dagblad*, 18 oktober 1909, p. 2.
- 5 *Nieuwe Haarlemsche Courant*, 27 juli 1914, via Delpher.
- 6 *Nieuwe Haarlemsche Courant*, 4 juli 1922, p. 1, via Delpher.
- 7 *Nieuwe Haarlemsche Courant*, 19 februari 1929, p. 2, via Delpher.
- 8 Met dank aan culinair-historicus Lizet Kruyff voor haar waardevolle tips en uitleg bij sommige gerechten.
- 9 Bijvoegsel *Nederlandsche Staatscourant*, 12 oktober 1938, via Delpher.
- 10 Adresboeken Haarlem, via Krantenviewer Noord-Hollands Archief.
- 11 In Memoriam Nolst Trenité door P.H. Schröder, *Jaarboek Haerlem* over 1946, p. 35-39. Portret op p. 34.
- 12 Afschrift Akte van Opheffing, Bibliotheek Noord-Hollands Archief, inv.nr. 50318.