



Huize Molenaar, van besloten diners tot tafeltje-dek-je

Rond 1900 konden Utrechters voor een eenvoudig maal terecht in een 'kokerij'. Chic dineren deden ze bij een cuisinier, een besloten horecabedrijf. Cuisinier Huize Molenaar was vanaf de oprichting in 1892 een begrip in Utrecht. In deze aflevering van de serie over eetculturen in Utrecht: het 'Levensverhaal' van Margaretha Johanna Molenaar en de geschiedenis van een bijzonder familiebedrijf.

Jacob Molenaar werd in 1863 geboren in een bakkersfamilie in Tjerkwoerd in Friesland. Op jonge leeftijd trok hij met tien geleende gulden op zak de wijde wereld in om een vak te leren. Na werkzaam te zijn geweest in Bolsward, Zwolle, Brussel en Rotterdam kreeg hij in 1887 een baantje als kok bij de toentertijd bekende en zeer gerenommeerde cuisinier 'Maison Okhuysen' aan de Kromme Nieuwegracht 20 in Utrecht. Nadat hij daar als inwonend personeelslid voldoende ervaring had opgebouwd kreeg hij vijf jaar later in 1892 de kans om een eigen kokerij te beginnen aan de Hamburgerstraat 5.

*Het gezin Molenaar met personeel en onbekenden in de tuin van het pand Korte Nieuwstraat 6. Van links naar rechts: grootmoeder Wiepkje Zijlstra (tweede van links), Wilhelmina Gestel (vijfde van links), Jacob Molenaar, Margaretha (*1895) en Dirk Molenaar (*1893), ca. 1900.*

□ HUA, ARCHIEF MOLENAAR

Utrechtse beau monde

Samen met zijn vrouw Wilhelmina Bernardina Gestel, met wie hij in Gouda datzelfde jaar was getrouwd, slaagde hij erin om een goedlopende zaak op te bouwen. In juni 1900 zag hij kans om een groot pand aan de Korte Nieuwstraat te kopen. Daar trok hij in met zijn gezin, zijn moeder Wiepkje Zijlstra, dienstbode Gerritje Mastmeyer en kostganger Gustav Adolf Martin. In de jaren daarop bood het huis onderdak aan verschillende dienstboden, een bakkersknecht en zijn broer Johannes Molenaar die chef-kok was.

In haar 'Levensverhaal' memoreert Jacobs dochter Margaretha dat haar moeder de drijvende kracht was en dat haar ouders lange werkdagen maakten: 'ik weet nog hoe des morgens als ik naar school ging mijn vader nog precies aantrof als toen ik naar bed was gegaan. Zoo ook 's zondags was alles precies als de week even druk en bezet.' Margaretha en haar broer Dirk werden al snel ingeschakeld bij het bedrijf. Na zijn middelbare schooltijd werkte Dirk als 'volontair' in de keuken van het Amstelhotel om het vak te leren. Jacob wilde 'dat het bedrijfsleven op peil werd gehouden door ontwikkelde mensen, die daaraan leiding konden geven en het niet beneden hun waardigheid achten om mee te werken'. Hiervoor had hij Margaretha in gedachten ondanks haar wens om te gaan studeren.

Getuige de vele menukaarten werden er in Huize Molenaar, als 'deftige gesloten koks-zaak' huwelijks- en promotiediners en -recepties gehouden, voor een clientèle die 'hooge eischen' stelde. Door

Aan tafel met

4

Marjo Barthels

Studeerde geschiedenis en werkt als archiefinspecteur bij Het Utrechts Archief.

te koersen op 'het gezellige interieur [...] een juiste toepassing van de tafelvorsing, waarin met lint en bloemenkleur het karakter van een bepaald feest nader tot uitdrukking werd gebracht' en door de warme belangstelling van burgemeester Fockema Andrea en de commissaris der koningin floreerde de zaak. Maar niet alleen de Utrechtse bestuurders en de Utrechtse beau monde hadden een goede relatie met Jacob Molenaar, ook de vele studentengezelschappen wisten waar het goed toeven en dineren was.

Bij Huize Molenaar was veel mogelijk. Bleef er na een copieuze maaltijd veel over, dan kon de volgende dag de rest van het diner opgehaald worden. Als een diner of receptie aan huis gewenst was, dan kon de cuisinier ingehuurd worden. Daarnaast leverde Huize Molenaar ook meer bescheiden maaltijden dagelijks aan huis. Het eten werd vervoerd in op elkaar gestapelde blikjes. Het voedsel werd warm gehouden door gloeiende kooltjes in het onderste blikje. Tot ver in de jaren negentig heeft Huize Molenaar deze maaltijden bij wijze van tafeltje-dek-je voor met name ouderen verzorgd.

'Gesloten voor de Moffen'

Op 30 september 1936 ging voor Jacob een 'lang gekoesterde wensch' in vervulling: hij kreeg het recht tot het voeren van het Koninklijk Wapen met de titel van Hofleverancier. Lang heeft hij echter niet van deze kroon op zijn werk kunnen genieten, want na een leven van hard werken overleed hij in 1937, vier jaar na de dood van zijn vrouw. Zijn kinderen Dirk en Margaretha, zetten de zaak voort als een vennootschap onder firma onder de naam 'Huize J. Molenaar, cuisinier'.

In mei 1940 werd Huize Molenaar het linnendepot voor het blok Korte Nieuwstraat, Hamburgerstraat, Nieuwe Gracht en Trans. Het huis aan huis verzamelde linnengoed werd in Huize Molenaar verwerkt tot rolletjes verband. Officieel gesloten vanaf oktober 1944, dat wil zeggen 'gesloten voor de Moffen en open voor al wat pal stond voor Vaderland en Vorstin', fungeerde het bedrijf in de Hongerwinter als gaarkeuken terwijl het ondertussen aan onderduikers onderdak verschafte en het verzet een vergaderplaats bood.

Na de oorlog was het bedrijf in toenemende mate in staat om weer diners en recepties te verzorgen. De maaltijden waren bonvrij maar gebak en zout moest de klant zelf leveren. Op 15 oktober 1945 liet Huize Molenaar aan een klant uit Groningen weten dat er tijdens de promotiereceptie 'een goed theesurrogaat' geschonken kon worden. Ook kon er na afloop van de receptie dankzij grotere elektriciteitstoewijzing een warme maaltijd à f 10,- per persoon geserveerd



Menukaart Maison Okhuysen, 1889.

□ HUA, ARCHIEF MOLENAAR

worden. De zandtaartkoekjes moest de Groninger echter zelf meebrengen, omdat de oven door gebrek aan brandstof maar beperkt gebruikt kon worden. In 1946 beklagde Huize Molenaar zich bij de burgemeester dat de nog altijd geldende distributieregels uit 1939 het onmogelijk maakten om concurrerend te werken. Om toch aan de vraag te kunnen voldoen, moest het bedrijf producten op de zwarte markt kopen.



Expeditieknecht Antonius Sanders met bakfiets, ca. 1955. Aanvankelijk werden de maaltijden te voet bezorgd, later met de handkar, de bakfiets en nog later de auto van de zaak.

□ HUA, ARCHIEF MOLENAAR

De 'directrices' Molenaar

Al in 1918 had Jacob het buurpand nummer 8 gekocht met de bedoeling om het op een geschikt moment te gaan exploiteren. In 1947 besloten Dirk Molenaar en zijn zuster om dit pand te verbouwen en het van een moderne keuken en waskeuken te voorzien.

In oktober 1948 overleed Dirk Molenaar. Na zijn dood zetten zijn vrouw Cornelia Hoogland en zijn zuster 'Mejuffrouw Molenaar' samen de zaak voort. Onder de bezielende leiding van de 'directrices' zoals de dames zichzelf noemden, werd Huize Molenaar in 1950 omgezet in een N.V. De oude klantenkring keerde na de oorlog weer terug en nieuwe klanten vonden de weg naar het restaurant. Daartoe behoorden niet alleen verenigingen en bedrijven zoals de Nederlandse vereniging tot steun aan militaire oorlogsgewonden, invaliden en nagelaten betrekkingen, de SteenkoolHandelsvereniging, de Utrechtsche Hypotheekbank en Christelijk Hulpbetoon maar ook families, zoals de Bruna's.

Ook het bereiden van wildpasteien en het inblikken van wild was weer mogelijk. De veelal adellijke klanten uit het hele land konden hun zelfgeschoten hert, konijn, haas of gevogelte afleveren bij Huize Molenaar. Van de blikken die dit opleverde, mocht Huize Molenaar bij wijze van betaling een gedeelte houden en weer gebruiken in het restaurant. Zo werden de vijf fazanten van Fentener van Vlissingen verwerkt tot 28 blikken en de twee hazen van Lynden van Sandenburg tot 30 blikken. Ook de families Roëll, De Beaufort, Van Voorst tot Voorst en Van Lanschot brachten hazen, fazanten of een enkele gans of eend om met of zonder truffel te laten inblikken.

Nieuwe eigenaars

In 1963 trok schoonzusje Cornelia zich terug uit het bedrijf en bestierde mejuffrouw Molenaar in haar eentje tot op hoge leeftijd de zaak. Voor haar personeel had ze een hart van goud, maar bij het bespreken van diners was haar vasthoudendheid berucht. Veel gasten kregen te maken met haar (financiële) voorkeur voor kalfsborst en hadden de grootste moeite om hun eigen keuze door te zetten. De vaste klandizie kon niet voorkomen dat de omzet in de daaropvolgende jaren zodanig terugliep dat mejuffrouw Molenaar zich genoodzaakt zag om de zaak te sluiten. Nadat het bedrijf een jaar te koop had gestaan, werd in december 1972 de NV Molenaar omgezet in een besloten vennootschap met beperkte aansprakelijkheid. Ondanks de grote schuldenlast kochten de bewoners van het bovenhuis, het echtpaar Schinkel-Scheltema, de beide panden. In

de loop der jaren besteedden zij veel aandacht aan de restauratie van de panden en herinrichting van de binnenruimte en de tuin. In deze prachtige tuin werden naar gelang de voorkeur van de gasten, Zuid-Afrikaanse braai-fleis-party's, Amerikaanse sparerib-festijnen, Hawaïaanse of Libanese buffetten gehouden. In toenemende mate bepaalde in de jaren 70, 80 en 90 de smaak van de gasten de samenstelling van de diners: Chinese rijsttafels en Turkse imam bayildi wonnen het ruimschoots van de kalfsborst. In 2003 nam Michael Schinkel als oudste zoon de zaak over. Onder zijn leiding is het concept van een besloten gastvrijheid blijven bestaan, maar is het accent verschoven van huwelijken en promoties naar meer zakelijke gasten. Het verzorgen van diners voor grotere groepen gasten vindt nu plaats op bijzondere locaties buiten Huize Molenaar, zoals de Michaëlskapel in de Domtoren, de Fundatie van Renswoude en recentelijk ook Paushuize.

Bronnen

Het Utrechts Archief, archief van Huize Molenaar (toegang 763), in het bijzonder inv.nrs. 122, 261, 319. Tussen de vele brieven, menukaarten en financiële documenten in het archief van Huize Molenaar bevindt zich ook het 'Levensverhaal' van Margaretha Johanna Molenaar (inv.nr.319). Hierin beschrijft zij de wederwaardigheden van het bedrijf tot 1950; citaten zijn, tenzij anders aangegeven, hieruit afkomstig.

Barthels, M.J.G.A., 'Huize Molenaar in Utrecht: cuisinier sinds 1892', *Archievenblad* 110 (2006) 4, 25.

Kranenburg, B. 'Huize Molenaar in Utrecht/besloten restaurant', *Missets Horeca* 42 (1994) 38, 26-29.

Schaik, J.W.C. van, *Huize Molenaar 1892-1992* (Utrecht 1992).

Agenda en berichten

Vereniging

Verhuizing Historisch Café

Na jaren gebruik te hebben gemaakt van het Zaadhuis van het Universiteitsmuseum verhuist het Historisch Café met ingang van september naar de Smeezaal van het Bartholomeus Gasthuis. Deze zaal - bereikbaar met de lift en met een foyer voor drankjes - is aan te passen aan het aantal bezoekers en beschikt over geluidsapparatuur en presentatiemedia. De activiteitencommissie probeert het informele cafékarakter van de bijeenkomsten op deze nieuwe locatie te behouden. Vier commissies van Oud-Utrecht maken al sinds begin dit jaar gebruik van de vergaderfaciliteiten van het Bartholomeus Gasthuis (zie: www.bartholomeusgasthuis.nl).

Op vrijdag 14 september houdt Lotty Broer een inleiding over het Utrechts stadsrecht. Ze plaatst de verlening van dat recht in 1122 in het perspectief van een nieuw politiek evenwicht dat gevonden moest worden tussen keizer, bisschop en burgerij. Na afloop van het café is het boekje verkrijgbaar dat Lotty Broer en Martin de Bruijn onlangs over dit onderwerp publiceerden (zie: www.broerendebriijn.nl/stadsrecht.html).

Op vrijdag 12 oktober spreekt Wim Zwanikken over 'Geschiedenis aan een zijden draadje': wat kunnen we opmaken uit de vondst in 2001 van 18e-eeuwse snippers uit de administratie van de firma Welsing en Zwartendijk, fabrikanten in zijden en half zijden stoffen te Utrecht?

Het Historisch Café vindt plaats om 17.00 uur in de Smeezaal op de eerste verdieping van het Bartholomeus Gasthuis, Lange Smeestraat 40, Utrecht. Toegang gratis.

Excursie Nicolaaskerk Jutfaas

Samen met Stichting Utrecht Orgelland organiseert Oud-Utrecht op zaterdag 22 september een excursie naar de Sint Nicolaaskerk in Jutfaas (Nieuwegein). De neogotische kerk uit 1875 is ontworpen door A. Tepe, terwijl Wilhelm Mengelberg tekende voor het interieur. Het orgel, in 1879 gebouwd door de firma Maarschalkwereld & Zn, heeft een 16e-eeuwse orgelkast afkomstig uit de Nieuwezijds Kapel in Amsterdam. Deelnemers aan deze excursie wacht een toelichting op- en uiteraard bespeeling van het orgel met een rondleiding door de kerk.

Aanvang 13.30 uur, de Kerk aan de Utrechtsestraatweg 8 is open vanaf 13.00 uur. Kosten bedragen €5,-, te betalen voor aanvang. Voor meer informatie over de kerk zie www.tabor-nieuwegein.nl/tabor-nieuwegein.nl/Nicolaaskerk.html.

Andere organisaties

Monumentendag: groen van toen

De Open Monumentendag 2012 op zaterdag 8 september heeft als thema 'Groen van toen' en vraagt aandacht voor de natuur die monumenten omringt: niet alleen de tuinen en parken van buitenplaatsen en kastelen, maar ook stadstuinen, plantsoenen en wandelparken.

Voor bezoekers worden er enkele wandel- en fietsroutes uitgezet. Bijzonder is de eerste deelname van Kasteel de Haar, waar een speciaal programma voor jong en oud in de tuinen wordt georganiseerd en een wandel- en fietsroute leidt langs monumenten en



boerderijen van het dorpje Haarzuilens. Een speciale route in de Utrechtse binnenstad leidt van het Domplein, via onder meer de Nieuwegracht en het singelplantsoen naar het verborgen tuindergebied langs de Minstroom. Dat natuur ook in huis gehaald kon worden, als er weinig buitenruimte was, bewijst de 'tuingalerij' in het pand Achter Sint Pieter 4 met schilderingen van bomen, bloemen en vogels. Het 19e-eeuwse singelplantsoen van Zocher en de begraafplaats Soestbergen maken onderdeel uit van andere wandelingen. Verder staan onder andere op het programma: een kinderwandeling langs de Oude Hortus en de Sterrenwacht, een rondvaart langs muurvegetaties en een inhoudelijk debat, dit keer over monumentaal groen in de bebouwde omgeving. *De meest actuele programma-informatie over de Open Monumentendag Utrecht is te vinden op www.openmonumentendag-utrecht.nl. Eind augustus wordt de speciale Monumentenkrant huis-aan-huis verspreid.*

Colofon

Tweemaandelijks tijdschrift - 85e jaargang nr. 4 / augustus 2012 / ISSN 1380-7137

Deadline agenda nummer 5: 1 september 2012

Een uitgave van de Vereniging Oud-Utrecht, vereniging tot beoefening en verspreiding van de kennis der geschiedenis alsmede het waken over het behoud van het cultureel erfgoed van stad en provincie Utrecht.

Losse nummers prijs: € 2,50. Verkrijgbaar bij Het Utrechts Archief, Hamburgerstraat 28, Broese Stadhuisbrug 5, Bruna Nachtegaalstraat 83, Bruna Zevenwouden 220 en RonDom, Domplein 9.

Redactie Maurice van Lieshout (eindredactie), Leen Dorsman, Elisabeth de Lig, Marion van Oudheusden, Joyce Pennings, Pierre Rhoen, Bettina van Santen, Kaj van Vliet.

Redactieadres Postbus 131, 3500 AC Utrecht / redactie.tijdschrift@oud-utrecht.nl

Bijdragen Sturen aan de redactie. Aanlevering via e-mail. Maximale omvang is 2.500 woorden incl. noten en literatuuropgave. Auteurs wordt gevraagd zich te houden aan de redactionele richtlijnen, verkrijgbaar via de redactie of in te zien op de website. Illustratiesuggesties zijn zeer welkom.

Ontwerp Jeroen Tirion [BNO], Utrecht **Druk** Roto Smeets Grafiservices

Vereniging Oud-Utrecht - Voorzitter H.A.H.A. (Heins) Willemsen **Secretariaat** Postbus 91, 3500 AB Utrecht / tel: 0647 980 928 / secretariaat@oud-utrecht.nl **Penningmeester** Postbus 91, 3500 AB Utrecht

Ledenadministratie ING-bank 575 520, Zoetermeer. U kunt zich opgeven door te schrijven naar Oud-Utrecht, Leiwater 67, 2715 BB Zoetermeer. Opzegging van het lidmaatschap dient schriftelijk te geschieden bij de ledenadministratie vóór 1 december. **Contributie** € 30,- per jaar (huisgenootlidmaatschap € 12,50 / jongeren tot 26 en U-pashouders € 17,50 / bedrijven € 50,-).

Leden van wie het e-mailadres nog niet bekend is, wordt verzocht dit door te geven aan ledenadministratie@oud-utrecht.nl.