

Het vetgebruik in Nederland, 1900-1925

Jozien Jobse-van Putten

Inleiding

Op verzoek van de Europese volkskunde-atlas, die een onderzoek instelt naar het huishoudelijk vetgebruik aan het begin van deze eeuw, heeft het Instituut voor Volkskunde te Amsterdam in december 1970 aan zijn vaste medewerkers in Nederland een vragenlijst toegestuurd over het olie- en vetgebruik vóór de eerste wereldoorlog in een twaalfstal gerechten. Voor de conferentie in Visegrád (Hongarije) in 1974, waarop onder meer over de verdere uitwerking van dit onderzoek gesproken werd, hebben de deelnemende landen kaarten met verklarend commentaar toegezonden over het olie- en vetgebruik in de groente, voor het bakken van aardappelen, in de sla, voor het smeren van het brood, in koek en gebak, en over het vetgebruik tijdens de periode van de vasten. De Nederlandse bijdrage vormt de basis van dit artikel, dat beschouwd moet worden als een eerste terreinverkenning van het onderwerp.

Eerst wordt in dit artikel een korte karakteristiek van het gebruikte materiaal gegeven, daarna volgt een overzicht van de in Nederland aan het begin van deze eeuw gebruikte oliën en vetten, vervolgens komen de factoren ter sprake die op het olie- en vetgebruik in het algemeen van invloed waren, en tenslotte worden enige opmerkingen gemaakt bij het vetgebruik in de bovengenoemde gerechten, aan de hand van de kaarten.

Het materiaal van de vragenlijst

Van de in 1970 verzonden vragenlijsten over het vetgebruik waren er op 31 december 1974 703 terugontvangen.

De medewerkers zijn vrij gelijkmatig over het land verdeeld, omdat ernaar gestreefd is uit zoveel mogelijk plaatsen gegevens binnen te krijgen. Dat betekent dat de plattelandsbevolking naar verhouding meer vertegenwoordigd is dan de stedelijke bevolking. De samenstelling van het medewerkersapparaat leidt er bovendien toe, dat de sociale en economische verschillen die bij het vetgebruik een rol speelden, niet tot hun recht komen. Om dit bezwaar enigszins te ondervangen, hebben we aanvullende vragen gesteld naar de bevolkingsgroep waarvoor de ver-

strekke gegevens golden, naar het beroep van de vader van de zegsman/-vrouw, en naar het beroep van de zegsman/-vrouw of dat van de man van de zegsvrouw. Desondanks blijft het moeilijk om uit deze gegevens sociale en economische conclusies over het vetgebruik te trekken, omdat het antwoord 'boer' bijvoorbeeld, nu eens de betekenis kan hebben van een grote hereboer, en dan weer van een eenvoudige keuterboer. Voor deze eerste schets is er dankbaar gebruik gemaakt van de spontane opmerkingen die de medewerkers op dit gebied buiten de vraagstelling om maakten. In de toekomst zullen de gegevens op dit terrein door bestudering van landbouw- en streekliteratuur aangevuld moeten worden.

In de vragenlijst werd gevraagd naar het vetgebruik in de periode van vóór de eerste wereldoorlog. Omdat de correspondenten de tijd in hun antwoorden wel eens wat ruimer namen, moet voor dit onderzoek de periode 1900-1925 als geldend tijdsbestek worden aangenomen.

De in Nederland voorkomende oliën en vetten

Aan een overvloedig vetgebruik werd vroeger grote waarde toegekend. Men was ervan overtuigd dat men beter en harder werken kon, als men veel vet gebruikte¹. Zeer vaak schrijven de medewerkers dat er tegenwoordig aanzienlijk minder vet gegeten wordt dan men vroeger deed. Hoe hoog vetten vroeger in het algemeen wel gewaardeerd werden, blijkt uit herhaaldelijk terugkerende opmerkingen in de trant van: 'Voor 1914 werden er enorme hoeveelheden spek in het middagmaal verwerkt en naar dit kwantum vet werd de maaltijd gewaardeerd'², of 'Vroeger werden in boerengezinnen erg veel vetten en oliën gebruikt. Het personeel had dan een heel goede kost. In de arbeidersgezinnen was veelal schraalhans keukenmeester.'³

Het verschil dat in de laatste opmerking tussen de verschillende bevolkingsgroepen gesignaleerd wordt, betrof niet alleen de hoeveelheid vet, maar vaak ook het soort vet dat men gebruikte, zoals we later nog zullen zien.

Aan het begin van deze eeuw werden als vaste vetten: slachtvetten, boter en margarine aangeboden; daarnaast kon men ook vloeibare vetten, de oliën, gebruiken. Op elk van deze produkten zal hier kort worden ingegaan.

¹ bij een zelfde gewichtseenheid levert vet inderdaad ruim tweemaal zoveel energie op als bijvoorbeeld koolhydraten of eiwit; bij verbranding ontwikkelt vet per gram namelijk 9 kcal., terwijl dit zowel bij koolhydraten als bij eiwit per gram 4 kcal. is. Vgl. C. den Hartog, *Nieuwe voedingsleer*; 5e herz. dr. Utrecht/Antwerpen 1972, p. 98.

² mededeling van J. Hofman uit Nieuwolda in Groningen, die inlichtingen voor zijn plaats heeft ingewonnen bij een aantal oude inwoners.

³ mededeling van H.S. de Jong die de voormalige landarbeider W.v.d. Galien, geboren 1897, interviewde voor Hantumhuizen in Friesland.

Slachtvetten

In de meeste gebieden hield men varkens voor de eigen consumptie. De vragenlijsten geven de indruk dat men ze niet zo zeer hield voor de vlees-, maar vooral voor de vet- en spekopbrengst. Bij de boeren was het houden van één of meer varkens voor het eigen huishouden algemene regel; ook arbeiders hadden vrij vaak een varken, al kwamen hierbij wel regionale verschillen voor; veel minder frequent werden varkens door de burgerij gehouden.

Varkensvet was in brede lagen van de bevolking het meest gebruikelijke vet in de maaltijden, waardoor het waarschijnlijk als norm gesteld werd wanneer andere vetten positief of negatief gewaardeerd werden. De waardering van varkensvet ten opzichte van de andere vetsoorten zou men dan neutraal kunnen noemen.

Naarmate men welgestelder was, of ook nog ander vee hield, had men meer keus. Bij de minder gegoeden was die keus beperkt; zij gebruikten òf uitsluitend varkensvetten, òf moesten zich tevreden stellen met de goedkoopste vetten die de handel aanbood, zoals de buitenlandse vetten.

Na varkensvet kwam rundvet het meest voor. Bij dit vet moeten we onderscheid maken tussen het buitenlandse rundvet dat slecht aangeschreven stond (zie hieronder), en het Nederlandse rundvet dat erg geliefd was, al werd het niet zo extreem hoog gewaardeerd als boter. Dit rundvet werd vooral gebruikt door boeren die zelf een rund slachtten, en door de meer welgestelden die het moesten kopen. De hogere waardering van rundvet zal zeker samenhangen met het schaarser voorkomen van dit vet ten opzichte van varkensvet, wat waarschijnlijk mede veroorzaakt werd door de snel toenemende margarineproductie, die aanvankelijk sterk afhankelijk was van rundvet⁴.

Behalve varkens- en rundvet werd uit het eigen land sporadisch gebruik gemaakt van het vet van schapen, geiten en paarden. Deze werden alle drie laag gewaardeerd. Ze werden het meest gebruikt door de armste bevolkingsgroepen. Daarnaast kunnen we ook constateren dat zij die een schaap of geit hielden, het slachtvet ervan voor de eigen consumptie gebruikten. De laatste groep van gebruikers valt maar ten dele samen met de eerste. Voor paardevet hebben we geen aanwijzingen dat het gebruik ervan samenging met het houden van paarden.

De buitenlandse vetten die aan het begin van deze eeuw in grote hoeveelheden in Nederland tegen zeer lage prijzen aangeboden werden, waren kwalitatief niet erg best, zoals bijvoorbeeld uit de volgende opmerkingen blijkt: 'vet uit Amerika. 't Stond slecht aangeschreven: vattiesvet. 't Was te lang onderweg'⁵, of 'het harde potvet (dit was vet

⁴ W.G. Hoffmann, *De ontwikkeling van de margarine-industrie*, p. 7-8. In: *Honderd jaar margarine 1869-1969*; onder red. van J.H. van Stuijvenberg. 's-Gravenhage 1969, p. 1-28.

⁵ mededeling voor Rolde in Drente van G. Schenkel, die de familie Hadders interviewde.

uit Amerika, waar niet veel voedsel in zat, 't was in vaten met een ster erop, arme mensen gebruikten dit goedkope vet veel)⁶. Dit buitenlandse vet was meestal gesmolten rundvet dat in tonnen of vaten aangevoerd werd. De winkelier sneed er met een mes stukken uit. Sommige medewerkers leggen er de nadruk op dat het bij de winkelier en niet bij de slager gekocht moest worden. De waardering voor dit losse vet dat onder allerlei benamingen in de vragenlijsten opduikt, was zeer gering. Alleen de armsten gebruikten het. Ook het Amerikaanse spek stond slecht aangeschreven, wat eveneens volgens een aantal correspondenten te wijten was aan het lange transport; anderen volstaan met de mededeling dat het minder lekker, maar wel veel goedkoper was dan het spek dat de slager verkocht.

In geringere mate moet er ook kwalitatief beter buitenlands vet in de handel zijn geweest. Deze was in kleinere verpakking, ook weer onder velerlei benamingen, verkrijgbaar. De verhouding van dit vet ten opzichte van de andere vetprodukten is voorlopig nog niet duidelijk.

Boter

Bij opgave van boter moet in de eerste plaats gedacht worden aan boter bereid uit koemelk. Deze boter, die overal hoog gewaardeerd werd, was in vergelijking met de andere vetprodukten duur. Spaarzaam kwam — voornamelijk in Noord-Nederland — ook schapeboter voor, en slechts een enkele maal geiteboter; deze botersoorten stonden meestal niet hoog in aanzien. Een geheel andersoortig type boter was de weiboter; dit was een nevenprodukt van de kaasbereiding; ze kwam alleen in het gebied van de kaasmakerijen in Noord- en Zuid-Holland voor.

De bereiding van boter had aan het begin van de 20e eeuw plaats:

a. op de boerderij; een enkele maal — en dan betreft het waarschijnlijk vooral schape- of geiteboter — schijnen ook wel arbeiders of burgers te hebben gekarnd; zij hielden dan zelf een geit of een schaap, of ze ontvingen melk als loon in natura. In het algemeen echter werd de boter op de boerderij bereid. Voordat de fabrieksmatig bereide boter opkwam, moest de boer dan ook zelf voor de afzet zorgen. In veeteeltgebieden of streken met veel gemengde bedrijven was boterverkoop door de boeren zeer gebruikelijk. In hoeverre zij boter aan boterhandelaars verkochten, moet nog uitgezocht worden. Op lokaal niveau echter had een boer verschillende mogelijkheden tot verkoop. Zo wordt door de medewerkers frequent gemeld dat de consumenten boter rechtstreeks bij de boer kochten; een aantal malen blijkt dat boerinnen in een dichtbij gelegen stad regelmatig bij vaste klanten of op de markt boter verkochten; ook betaalden boeren de winkelier wel eens in boter.

⁶ mededeling voor Huizum in Friesland van N.H. Bulthuis, geboren 1885, die geïnterviewd werd door P.J. van der Tol.

b. op de zuivelfabriek; deze kwam aan het eind van de vorige eeuw op in Friesland waar hij, evenals in de aangrenzende provincies, rond de eeuwwisseling enorm in aantal toenam. In de andere provincies lijkt de overgang van het zelf karnen naar de fabrieksmatige bereiding van boter zich iets later te hebben voltrokken. De boer-melkleverancier kreeg de boter tegen gereduceerde prijs van de fabriek, die meestal in coöperatief verband opgericht was. Ook burgers konden rechtstreeks bij de fabriek boter kopen.

De consumptie van boter was niet aan een bepaalde streek gebonden. In sommige gebieden die sterk op veeteelt waren gericht, lag het verbruik iets hoger dan in meer uitgesproken akkerbouwgebieden, wat inhoudt dat daar in minder gerechten boter gebruikt werd. Maar overal was boter een relatief duur produkt dat hoog gewaardeerd werd; het kon daarom alleen geconsumeerd worden door de meer welgestelde bevolking die het betalen kon, en door de boeren die het zelf produceerden. Als men boter dagelijks gebruikte, betekende dit in de eerste plaats dat men er het brood mee besmeerde; kon men zich een hogere boterconsumptie veroorloven, dan werd boter ook voor de bereiding van andere gerechten gebruikt. Minder welgestelde bevolkingsgroepen kenden het gebruik van boter alleen bij feestelijke gelegenheden. In gebieden met schape- of geiteboter gebruikten zij deze botersoorten soms wat frequenter. Ook weiboter, die als loon in natura niet onbekend was, werd in deze kringen wat vaker geconsumeerd dan gewone koeboter.

Oliën

De in Nederland meest voorkomende oliesoorten aan het begin van deze eeuw waren raapolie en koolzaadolie, geperst respectievelijk uit raapzaad en koolzaad. Het verschil tussen beide was niet groot, wat ook blijkt uit de vaak in zichzelf tegenstrijdige mededelingen van onze medewerkers, die bijvoorbeeld opgaven dat koolzaadolie gemaakt werd uit raapzaad, en omgekeerd. Zij kunnen zich daarbij trouwens op de literatuur beroepen, die als het olie toeleverend produkt van raapolie ook vaak koolzaad met raapzaad gelijkstelt⁷. In het onderzoek zijn deze oliën daarom onder de verzamelnaam raapolie bijeengebracht.

Aangezien in de vragenlijst niet gevraagd is hoe de consument aan raapolie kwam, zijn er nog maar weinig aanwijzingen om het voorkomen van dit produkt te verklaren. Wel is het duidelijk dat raapolie overal in Nederland te koop was, en ook dat ze overal, maar niet in gelijke mate, gebruikt werd. Er moet een relatie bestaan hebben tussen de verbouw van olieozaden in een bepaald gebied en het oliegebruik in

⁷ bijvoorbeeld *Veenman's agrarische Winkler Prins*, deel 2, p. 576, lemma: koolzaad; of: *Woordenboek der Nederlandsche taal*, deel XII, band III, kolom 99, lemma: raapolie.

het algemeen in dat zelfde gebied, maar in de periode van ons onderzoek lijkt die relatie niet zo erg hecht meer. Wel bleek men in enkele veeteeltgebieden nog steeds weinig olie te gebruiken in de maaltijden; daarnaast bleek ook wel eens uit de antwoorden dat men eigen verbouwde oliegewassen voor de eigen consumptie tot olie liet malen in dichtbij gelegen oliemolens, maar dit soort gegevens kwamen toch maar spaarzaam binnen. Toch moeten we er rekening mee houden dat het laten malen van het zelf verbouwde zaad in sommige gebieden nog een vrij behoorlijke omvang gehad kan hebben, getuige de beschrijving van de in 1879 geboren oliemulder van Zieuwent in de Achterhoek⁸, die in het najaar soms wel driehonderd kannen olie van verschillende boeren in zijn molen had staan.

Hoewel men raapolie in sommige streken negatief waardeerde, bleef men ze toch vrij algemeen gebruiken. In die tijd waren er kennelijk nog weinig andere, voor iedereen betaalbare olieproducten in de handel. Als reden voor de negatieve waardering van raapolie werd de vrij scherpe smaak ervan wel opgegeven, waardoor ze niet voor alle gerechten even geschikt was.

Uit sommige streken wordt gemeld dat raapolie meer gebruikt werd door de minder welgestelden, waarmee waarschijnlijk bedoeld wordt, dat zij in méér gerechten raapolie gebruikten dan hun iets meer bevoorrechte medemens, want van een absolute sociale tegenstelling in de gebruikte olieproducten lijkt vooralsnog nergens sprake te zijn geweest. In de antwoorden wordt incidenteel lijnolie genoemd. Het is onwaarschijnlijk dat deze drogende olie die zeer geschikt is voor de fabricage van verf en zeep⁹, voor de bereiding van de maaltijden gebruikt is. Een medewerker uit Oosterbierum in Friesland¹⁰ schrijft dat men lijnolie wel in huis had om oliegoederen te maken 'door deze 2 of 3 keer met lijnolie te verwerken. Vroeger was dit de eenige manier, om als je in regen en wind je brood moest verdienen, droog te blijven. Als voedingsproduct geloof ik niet dat lijnzaadolie door mijn ouders in de maaltijden werd gebruikt. Eén ding herinner ik mij nog wat lijnzaad betreft. Bij moeilijke ontlasting mijnerzijds kreeg ik van Moeder geweekt lijnzaad, meestal 1 of 2 eetlepels gemengd met wat suiker, nadat ze het even had verwarmd. En dat was altijd een radicaal middel'.

Met uitzondering van een sporadische vermelding van blauwmaanzaadolie komen er in de vragenlijsten, behalve de al eerder vernoemde raap- en lijnolie, verder geen Nederlandse oliesoorten voor.

De betekenis van het relatief veel voorkomende 'olie' of 'slaolie' is niet duidelijk. Er kan zowel fabrieksolie van buitenlands oliezaad mee be-

⁸ In: A.J. Bernet Kempers, *Oliemolens*. Arnhem 1962, p. 3.

⁹ Vgl. bijvoorbeeld *Veenman's agrarische Winkler Prins*, deel 2, p. 717, lemma: lijnolie.

¹⁰ de voormalige landbouwer B. Plat, geboren 1899.

doeld zijn, als olie die in de streek zelf geslagen werd. Van de fabrieksoliën uit de periode van ons onderzoek zal nog nader studie gemaakt moeten worden. Omdat ze relatief duur waren, schijnen ze het eerst door grote boeren en de meer welgestelde burgers gebruikt te zijn. Als buitenlandse olie is op de kaarten voorlopig alleen de olijfolie — die overigens zeer zelden voorkwam — apart behandeld, omdat dit binnen het kader van de Europese volkskunde-atlas zinvol leek.

Margarine

De margarine die het eerst op de markt kwam, was losse margarine die de winkelier per kluit verkocht. Verscheidene medewerkers merkten op dat ze aanvankelijk van slechte kwaliteit was, wat opname in het voedselpakket niet bevorderd kan hebben. Omdat margarine een handelsprodukt was, werd ze vooral door de consumenten uit een geldduiskoude en uit een gemengd huiskoude¹¹ gebruikt.

Voor al op het platteland, waarop ons onderzoek zich voornamelijk richt, had margarine bij de opname in de consumptie veel weerstand te overwinnen. Men stond daar wantrouwend tegenover een produkt dat niet door de natuur voortgebracht was, maar in de fabriek vervaardigd werd; een kunstprodukt of kunstboter noemde men het dan ook, en soms had men er nogal vreemde opvattingen over. Een medewerkster uit Blijham in Groningen¹² schreef bijvoorbeeld: 'men was er eerst vies van. Men dacht vroeger dat de margarine uit botten werd gemaakt'. Men beschouwde het vaak als een schande om margarine te gebruiken en niet de eigen (natuur)produkten; in een enkele plaats werden zelfs acties door de bevolking — veelal de boeren — ondernomen tegen een winkelier die margarine ging verkopen.

Door de aanvankelijk vrij negatieve waardering gebruikte men bij voorkeur de andere vetsoorten, maar voor de arbeiders en de minder draagkrachtigen, het overgrote deel van de bevolking, maakte de relatief lage prijs het tot een acceptabel produkt. De burgerij was ten opzichte van het margarinegebruik verdeeld: een grote groep beschouwde margarine als een minderwaardig produkt en wenste het niet te gebruiken;

¹¹ In dit onderzoek onderscheid ik drie typen huiskoude, namelijk een bedrijfs-, een geld-, en een gemengd huiskoude.

• In een bedrijfshuiskoude leverde het bedrijf van de consument zoveel mogelijk de voor de eigen voeding benodigde oliën en vetten; er werd dus geen gebruik gemaakt van een betalingsmiddel. In zijn meest zuivere vorm zal dit type huiskoude niet vaak voorgekomen zijn, omdat men meestal nog één of meer vetprodukten bijkocht.

• In een gemengd huiskoude werd nog maar voor een deel in de behoefte aan vet door eigen produktie, en/of door inkomsten in natura, voorzien. De ontbrekende vetprodukten werden gekocht.

• In een geldduiskoude werd het huiskoude van de consument uitsluitend in stand gehouden door het geld dat men verdiende.

¹² mededeling van N. Sluiter-Tjabbes, geboren 1886, dochter van een landarbeider; ze werd geïnterviewd door F.J. Armbrust.

een deel van de burgerij gebruikte naast slachtvetten ook margarine, en een ander deel gebruikte margarine zelfs naast boter en slachtvetten. Boeren schijnen aan het begin van deze eeuw voor het merendeel geen margarine te hebben gebruikt, al ontvingen we ook enige malen opmerkingen van onze medewerkers in de trant van: 'De boeren aten hun eigen boter, maar veel boerinnen, die de boter in een mand naar Assermarkt brachten namen terug margarine mee'¹³. Op grond van de overmaat aan andersoortige gegevens nemen we echter aan dat dit eerder uitzondering dan regel geweest zal zijn.

Ondanks de negatieve waardering heeft margarine zich toch ook op het platteland over het algemeen vrij snel een plaats in het vetgebruik veroverd. Deze plaats veroverde ze in haar beginperiode niet zo zeer als concurrent van de boter maar meer als concurrent van rund- en varkensvet¹⁴. Een complex van factoren moet de snelle opname van margarine in de consumptie bevorderd hebben. Enige van die factoren kunnen geweest zijn:

- de lage prijs die heeft kunnen concurreren met de lage prijs van de buitenlandse vetten die iets vroeger ingang hadden gevonden
- een succesvol gevoerde reclamecampagne, waarin mogelijk de plantaardige herkomst van margarine¹⁵ benadrukt werd en waarbij tevens veel cadeaus bij aankoop van margarine in het vooruitzicht werden gesteld
- kwaliteitsverbetering van de margarine
- de overgang van het boterkarnen op de boerderij naar de fabrieksmatige boterbereiding, waardoor de consumenten – in elk geval de boeren zelf, maar waarschijnlijk ook wel hun vaste klanten – in een gewijzigde positie kwamen te staan tegenover de boter
- bemoeilijking, en zelfs vermindering van de huisslacht, die het gevolg was van de vleeskeuringswet¹⁶; deze wet verplichtte tot keuring van het vee voor en na de slacht; bovendien kregen de gemeenten bij deze wet het recht om de slacht in het abattoir verplicht te stellen

Margarine kan in principe alle vaste vetten, inclusief de boter, vervangen; ze kan zelfs – afgezien van enige specifieke gerechten zoals oliebollen – de taak van de olie overnemen. In de periode van dit onderzoek is deze fase van een overheersend gebruik van margarine in

¹³ mededeling uit Rolde in Drente van G. Schenkel, die bij de familie Hadders inlichtingen inwon.

¹⁴ W.G. Hoffmann, *De ontwikkeling van de margarine-industrie*, p. 7. In: *Honderd jaar margarine 1869-1969*; onder red. van J.H. van Stuijvenberg. 's-Gravenhage 1969, p. 1-28.

¹⁵ Sinds men het hardingsproces van oliën chemisch beheerste (1902) werden langzamerhand meer oliën voor de margarineproductie gebruikt. Vgl. W.G. Hoffmann, *De ontwikkeling van de margarine-industrie*, p. 8. In: *Honderd jaar margarine 1869-1969*; onder red. van J.H. van Stuijvenberg. 's-Gravenhage 1969, p. 1-28.

¹⁶ *Vleeskeuringswet 25 Juli 1919*, Staatsblad 524.

tal van gerechten nog niet bereikt. Bij opname van margarine in de maaltijden eiste ze eerst haar plaats als broodsmeesel op, getuige de hoge frequentie van dit produkt als antwoord op de vraag naar het smeren van het brood; pas daarna vond margarine ingang bij de bereiding van de andere gerechten.

Factoren die het olie- en vetgebruik verklaren

Nu er een overzicht gegeven is van de vetprodukten die tussen 1900-1925 in Nederland aanwezig waren, moeten we nagaan welke factoren van invloed zijn geweest op het huishoudelijk vetgebruik. Het is namelijk onjuist om eenvoudig te veronderstellen dat elke Nederlander zijn vrije keus deed uit het hele vetaanbod dat hierboven beschreven is. Dit gebeurde ten eerste niet, omdat alle produkten niet óveral in Nederland in gelijke mate aanwezig waren, en ten tweede niet, omdat de consument over het algemeen geen vrije keus deed uit de in zijn plaats aanwezige vetprodukten. Om verschillende redenen, zoals we nog zullen zien, kon hij zich beperken tot slechts enkele vetten.

Voor de verklaring van het huishoudelijk olie- en vetgebruik zullen we dus onderscheid moeten maken tussen:

1. factoren die het aanbod van de verschillende vetprodukten in elk gebied bepaalden; deze factoren moeten een verklaring bieden voor het meer of minder frequent voorkomen — eventueel zelfs het wel of niet voorkomen — van de afzonderlijke vetprodukten in een gebied
2. factoren die de keus van de consument ten aanzien van de vetprodukten bepaalden

Tussen beide groepen factoren bestaat een voortdurende wisselwerking, omdat enerzijds pas een keus uit produkten gedaan kan worden als er produkten aangeboden worden, en anderzijds het aanbod van de produkten mede bepaald wordt door de voorkeur van de consument, die zowel in zijn vraag aan de detailhandel, als in het zelf produceren van een bepaalde vetsoort tot uitdrukking kon komen.

Wat de eerste groep factoren betreft, moet in het vetaanbod onderscheid gemaakt worden tussen produkten die uit de landbouw afkomstig waren, en produkten die door de handel geleverd werden. Uit de vragenlijsten blijkt dat een groot deel van de plattelandsbevolking, direkt of indirekt, nog sterk aangewezen was op de oliën en vetten die het eigen gebied voortbracht; zo gebruikte men vaak, zoals we al gezien hebben, slachtvet van het eigen vee, of kocht men bijvoorbeeld boter bij de boer. Voor het vetaanbod speelde de landbouw toen dus nog een belangrijke rol; ruimtelijk gezien is de landbouw mogelijk zelfs één van de belangrijkste verklarende factoren voor de verschillen die in het huishoudelijk vetgebruik optraden. Als onze medewerkers bijvoorbeeld opgeven dat olie in de noordoostelijke provincies van Nederland voor

het bakken van vrij veel gerechten het gebruikelijke vetprodukt was, terwijl men in Holland en Zeeland meedeelt, dat er niet zo vaak in olie gebakken werd, dan is dit waarschijnlijk een regelrecht gevolg van het feit dat oliegewassen in vroeger tijd in Holland en Zeeland niet of zelden verbouwd zijn. En hoewel olie daar inmiddels ruimschoots door de handel aangeboden werd, stapte men in de praktijk kennelijk toch niet zo snel af van de produkten die de landbouw voort bleef brengen, of van de produkten die men gewoon was te gebruiken. Om nu de ruimtelijke verspreiding van de oliën en vetten beter aan de landbouwsituatie te kunnen relateren, wordt het materiaal van de vragenlijsten steeds bekeken volgens een indeling van Nederland in landbouwgebieden, die midden in de periode van ons onderzoek gemaakt en beschreven is¹⁷.

Omdat de verschillende landbouwgebieden heel vaak gelijksoortige produkten voortbrachten, kwamen sommige vetten overal voor, alleen verschilde dan de mate waarin ze in elk gebied in de hele voeding opgenomen waren. Slechts zelden ontmoeten we een vetprodukt dat uitsluitend aan één bepaald gebied gebonden was. Zo'n uitzondering was bijvoorbeeld weiboter; deze boter kwam uitsluitend voor in het westen van Nederland; we hebben reeds gezien dat dit samenhang met de daar voorkomende kaasmakerijen.

In de tweede plaats bood elk gebied de bevolking die oliën en vetten aan, die door de detailhandel geleverd werden. Het aanbod hiervan bestond enerzijds uit vetprodukten die uit de direkte omgeving afkomstig waren; zo verkocht een slager veelal het vet van het slachtvee uit het eigen gebied, en verkocht de winkelier wel boter waarmee de boeren hem betaald hadden voor de levering van levensmiddelen. Anderzijds bestond het aanbod van de detailhandel uit de invoer van vetprodukten van buitenaf. Om hiervan een duidelijk beeld te krijgen zal nader studie gemaakt moeten worden van de verkeersverbindingen van het gebied, de algemene welstand van de bevolking van het gebied, de mate van de geldcirculatie in het gebied, en het vetaanbod van buitenaf in het algemeen.

Nu we gezien hebben dat het aanbod van de agrarische en handelsprodukten de oorzaak kon zijn van ruimtelijke verschillen in het huishoudelijk vetgebruik, komt de tweede groep factoren aan de orde waarbij de consument centraal staat. De vraag die we ons hier moeten stellen, is: door welke omstandigheden werd de consument beïnvloed in zijn vrije keus uit de in zijn plaats aangeboden vetprodukten.

Uit de vragenlijsten blijkt dat de afstand van de consument tot de produktie hier van groot belang was. Zo was het voor boeren die zelf boter karnden, geen bijzonderheid om boter te gebruiken. Hoe kleiner

¹⁷ In: Verslagen en Mededeelingen van de directie van den landbouw 1912, no. 3. *Het grondgebruik in Nederland, gevolgd door eene beschrijving der landbouwgebieden.*

de afstand tussen de producent en de consument bij een bepaald vetprodukt was, hoe gemakkelijker dat produkt in de maaltijden opgenomen werd. In een bedrijfshuishouden en ten dele in een gemengd huishouden¹⁸ werd de afstand tussen producent en consument opgeheven; daar gebruikte men de zelf geproduceerde vetten dus het gemakkelijkst. Het gemakkelijk beschikken over één of meer vetprodukten impliceerde meestal, dat men die produkten relatief gezien frequenter gebruikte, en tevens dat de vrije keus uit alle vetten beperkt werd. Een arbeidersgezin bijvoorbeeld dat een varken hield voor de slacht, zal bij de bereiding voor de maaltijden frequent varkensvet gebruikt hebben, ook al gaf het misschien de voorkeur aan rundvet in een bepaald gerecht.

Voor een geldhuishouden was de afstand tussen producent en consument groter; de consument uit een geldhuishouden had in principe de vrije keus om elk produkt dat de handel leverde of dat hij bij de boer kon kopen, te gebruiken. Voor hem zal bij de keus uit de vetten de inkomensfactor beslissend zijn geweest. Ook personen uit een gemengd huishouden moesten de vetten die ze niet zelf produceerden, maar die ze wel wensten te gebruiken, kopen. Daarbij werd ook hun keus door hun koopkracht bepaald. Zo werd buitenlands vet, dat goedkoop en zeer laagwaardig was, alleen door de minder draagkrachtigen gekocht; arbeiders gebruikten het ook, nadat ze het vet van het eigen varken verbruikt hadden.

Als we dus deze twee factoren, die van het inkomen en die van de afstand tussen de consument en de produktie, samenvatten, dan blijkt dat het type huishouden waartoe iemand behoorde, vaak beslissend was voor de samenstelling van ieders pakket oliën en vetten, en tevens dat het gebruik van éénzelfde vetprodukt in het ene type huishouden een andere verklaring vereist dan in het andere type huishouden; boter werd immers enerzijds gebruikt door boeren die ze uit het eigen bedrijf betrokken, en anderzijds door de meer gegoede burgers die dit relatief dure vet konden betalen.

De keus van de consument werd mede bepaald door de factor traditie. De traditie kon vanuit twee richtingen werken. Het kon zijn dat aan het vetprodukt zelf een bepaalde functie was toegekend, die min of meer traditioneel genoemd kan worden; bij de behandeling van de uit de landbouw afkomstige vetten zagen we bijvoorbeeld dat olie in het noordoosten van Nederland het meest gebruikelijke vet was bij het bakken van verschillende gerechten; deze specifieke bakfunctie had olie in Holland en Zeeland niet. In de tweede plaats kon het vet traditioneel gebonden zijn aan één speciaal gerecht; het gebruik van een bepaald vet kon dan in een gebied min of meer voor dat gerecht vastliggen. In verschillende gebieden van Nederland smeerde men bijvoorbeeld wel

¹⁸ vergelijk voor de termen noot 11.

stroop met vet, of een mengsel daarvan op het brood. In de provincie Zeeland was dit samengesteld uit spekvet en stroop, terwijl het elders uit reuzel en stroop bestond¹⁹. Zowel reuzel als spekvet zijn varkensvetten, waardoor noch de inkomensfactor, noch de factor van de afstand tussen consument en produktie van invloed geweest kunnen zijn op deze samenstelling. We moeten hier wel denken aan een verklaring uit de gewoonte.

Ook psychologische overwegingen die het wel of niet gebruiken van een vetprodukt bepaalden, zouden onder de factor traditie thuisgebracht kunnen worden, omdat ze meestal een traditionele houding tegenover het produkt weerspiegelen. Als men het zo beziet, is verzet tegen een nieuw produkt tegelijk een — al of niet in woorden uitgedrukte — verdediging van het oude bekende produkt. Wie op het nieuwe produkt wilde overschakelen, kon op grote weerstand van zijn omgeving stuiten, wat bijvoorbeeld blijkt uit de volgende opmerkingen in verband met het nieuwe produkt margarine: 'Voor de burgerij was het moeilijk. Het gold als een schande om geen natuurboter te gebruiken. Daarom werd wel stiekum in een naburig dorp of in de stad (als men daar kwam) margarine gekocht²⁰, of 'ikzelf gebruikte voor 't eerst margarine in 1920 met 'n vuurrood hoofd van valse schaamte'²¹.

Uit het bovenstaande moeten we concluderen dat de verklaring van het huishoudelijk vetgebruik niet eenvoudig ligt, omdat het vetgebruik in het algemeen en het vetgebruik in de afzonderlijke gerechten beïnvloed werd door verschillende ongelijksoortige factoren. Het kaartbeeld van de gerechten blijkt dan ook weinig overzichtelijk te zijn.

Opmerkingen bij de kaarten van het vetgebruik in enkele gerechten

Op grond van spontane opmerkingen van de medewerkers en een eerste indruk van het verwerkte materiaal zal geprobeerd worden bij elke kaart²² enkele opmerkingen te maken over het gerecht in het algemeen, en over het vetgebruik in dat gerecht. Op de regionale verschillen en de mogelijke verklaringen voor het vetgebruik in die gerechten kan nog nauwelijks worden ingegaan.

De kaart van het vetgebruik bij het stoven van groente (kaart 1).

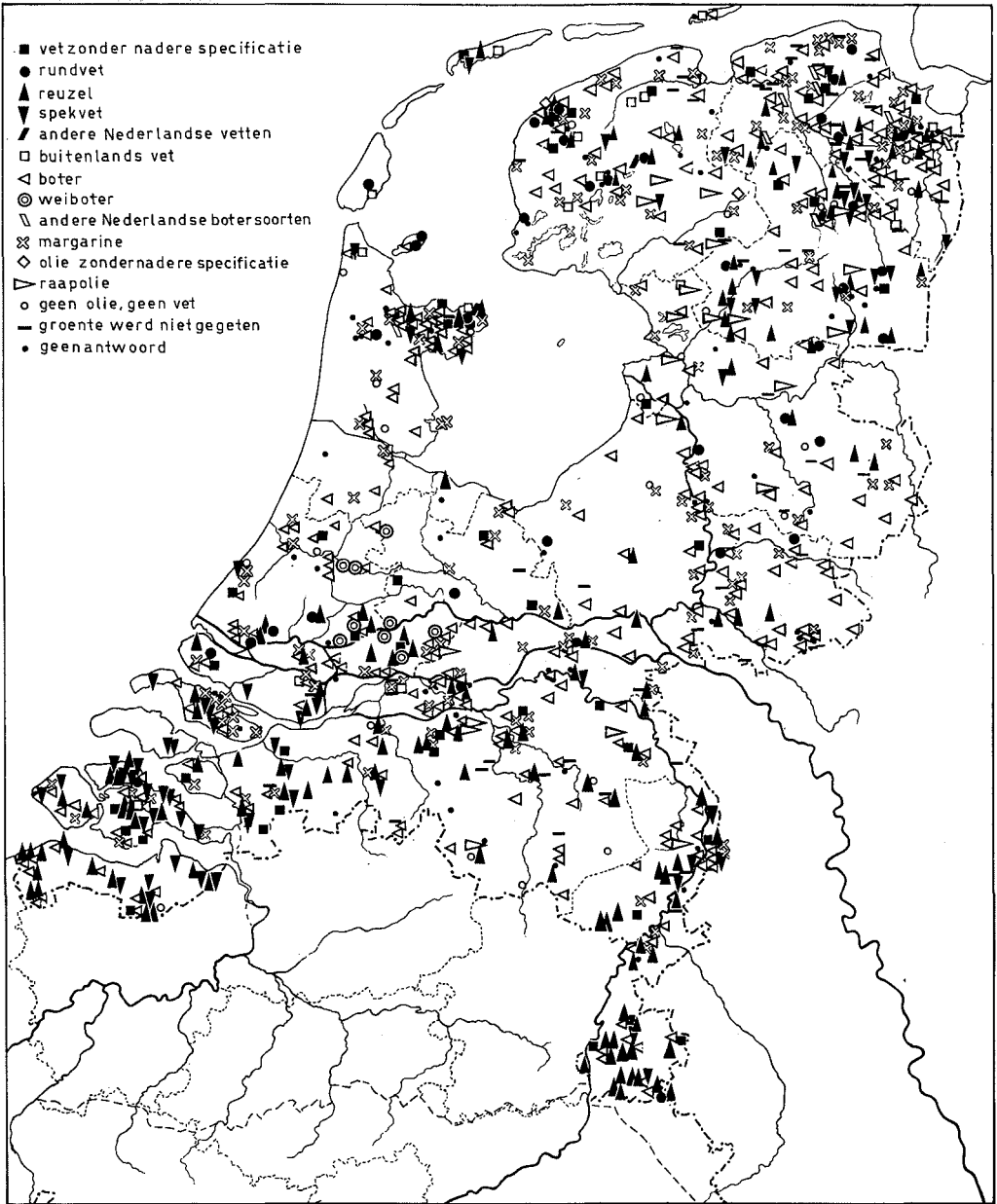
Uit de beantwoording van de vraag naar de gebruikte vetten in de

¹⁹ Spekvet is uitgesmolten vet van de onderhuidse, vaste vetlagen (het spek) van het varken; reuzel is uitgesmolten vet van de vetmassa's die zich om de organen bevinden.

²⁰ mededeling voor Oldehove in Groningen van A. Sluiter, zoon van een schoenmaker, geboren 1880; hij werd geïnterviewd door J.J. Boddé.

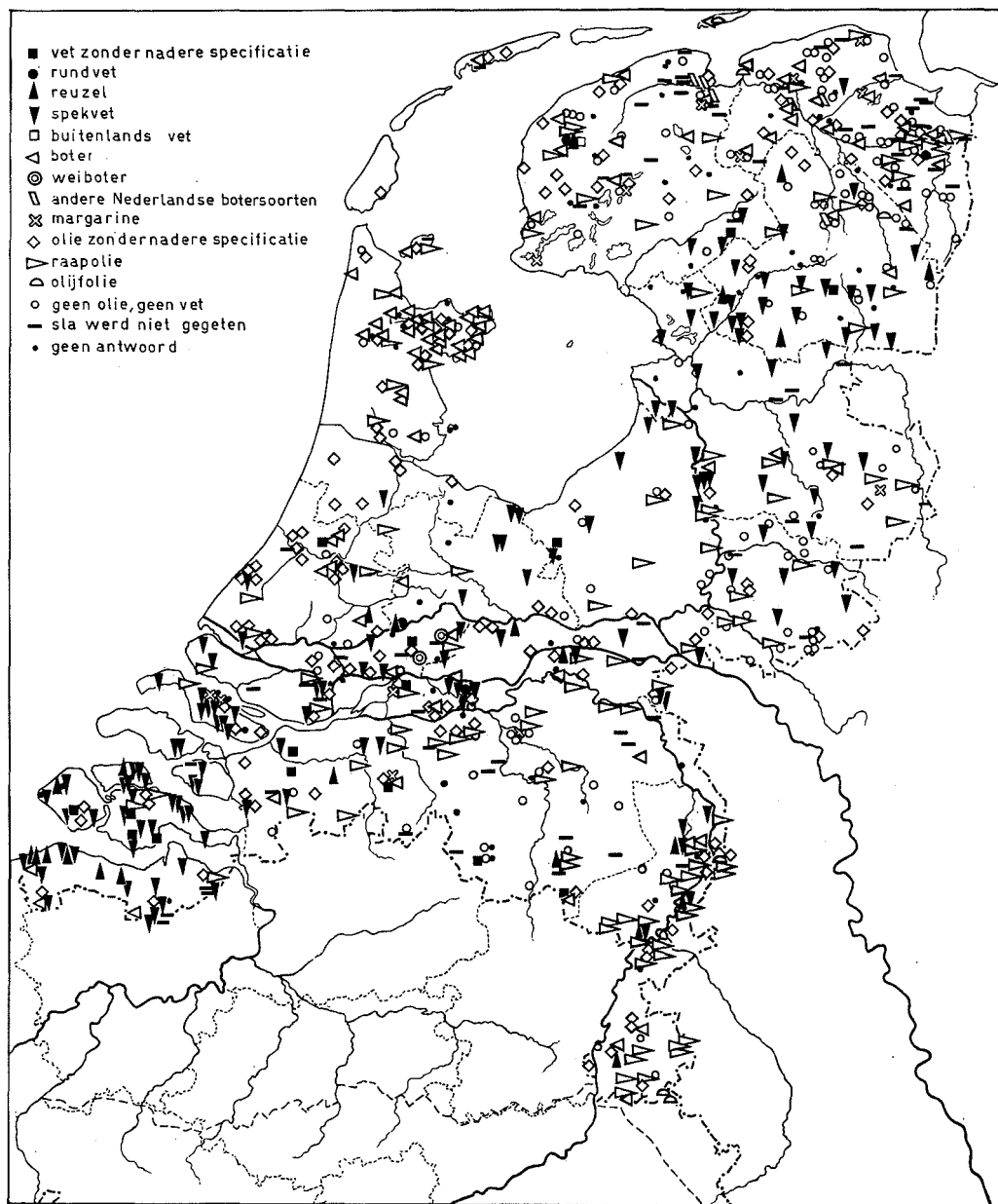
²¹ mededeling voor Noordwolde van N. Ribberink-Oosterhof, dochter van een landbouwer, geboren 1893.

²² de kaarten werden getekend door J.P. Wiegmans.



Kaart 1. Vetten in de groente (omstreeks 1900-1925)

Materiaal ontleend aan vragenlijst 38(1970), 1b: Wat voor soorten vet, boter, margarine of olie gebruikte men voor de eerste wereldoorlog: om er de groente in te stoven.



Kaart 2. Vetten in de sla (omstreeks 1900-1925)

Materiaal ontleend aan vragenlijst 38(1970), 1f: Wat voor soorten vet, boter, margarine of olie gebruikte men voor de eerste wereldoorlog: om de sla mee aan te maken.

groente blijkt dat de positie van het gerecht groente vroeger nog vrij zwak was. Vrij vaak werd de vraag niet beantwoord; soms werd ook opgemerkt dat er vroeger geen groente gegeten werd, en indien wel, dan alleen zondags. Ruimtelijk gezien kwamen hier verschillen voor; uit Zeeland bijvoorbeeld hebben we maar één lijst – van de ongeveer zestig die we uit deze provincie terugkregen – waarop deze vraag onbeantwoord bleef. Ook de sociale groep waartoe men behoorde, of anderzootige omstandigheden konden er de oorzaak van zijn dat men wel of geen groente at; zo schreef men wel eens dat slechts degenen die over een tuin beschikten, of alleen de betere standen zich groente konden permitteren. Uit dit alles valt te concluderen dat, over het algemeen genomen, het eten van groente als apart gerecht aan het begin van deze eeuw voor de grote massa van de bevolking een opkomend verschijnsel was, dat sindsdien steeds algemener geworden is.

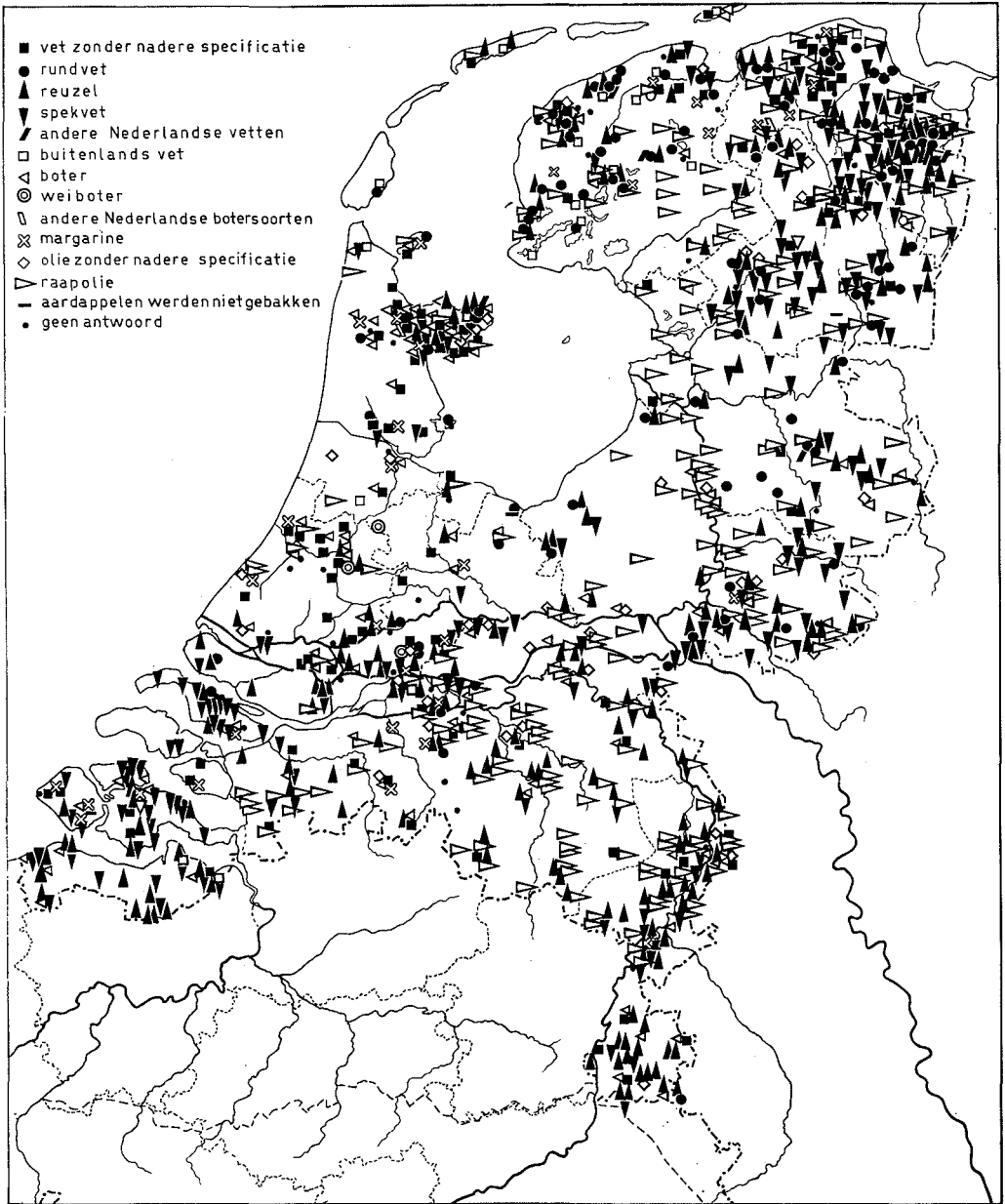
Ook het vetgebruik bij het stoven van groente onderstreept de bijzonderheid van het gerecht in verschillende gebieden. Vrij vaak werd hiervoor boter opgegeven, een duur vetprodukt zoals we zagen. Voor de stampot en voor erwten en bonen gebruikte men daarentegen vrijwel uitsluitend slachtvetten. De hoge frequentie van het botergebruik bij het stoven van groente wijst dus, na vergelijking met overeenkomstige gerechten, op de geringe frequentie van het gerecht zelf, bijvoorbeeld alleen bij bezoek en op zondag.

Opvallend bij dit gerecht is ook de grote mate van het margarinegebruik. Als het stoven van groente inderdaad meer gebruikelijk werd aan het begin van deze eeuw bij alle bevolkingsgroepen, dan kan het vetgebruik erin nog weinig traditionele banden gehad hebben. Het lijkt waarschijnlijk dat in een geldhuishouden het nieuwe vetprodukt margarine sneller opgenomen werd in gerechten die nieuwe waren, dan in meer gebruikelijke gerechten. Het gebruik van slachtvetten in de groente – waarvan de frequentie dus aanzienlijk lager lag dan in overeenkomstige gerechten – zou dan eenvoudig berusten òf op de aanwezigheid van die vetten in het bedrijfshuishouden, òf op de automatische toepassing van die vetten die men in andere gerechten gewoon was te gebruiken.

Zeldzaam was het gebruik van olie in dit gerecht. Ook werd groente wel gekookt en rechtstreeks uit het water opgediend, zonder toevoeging van olie of vet.

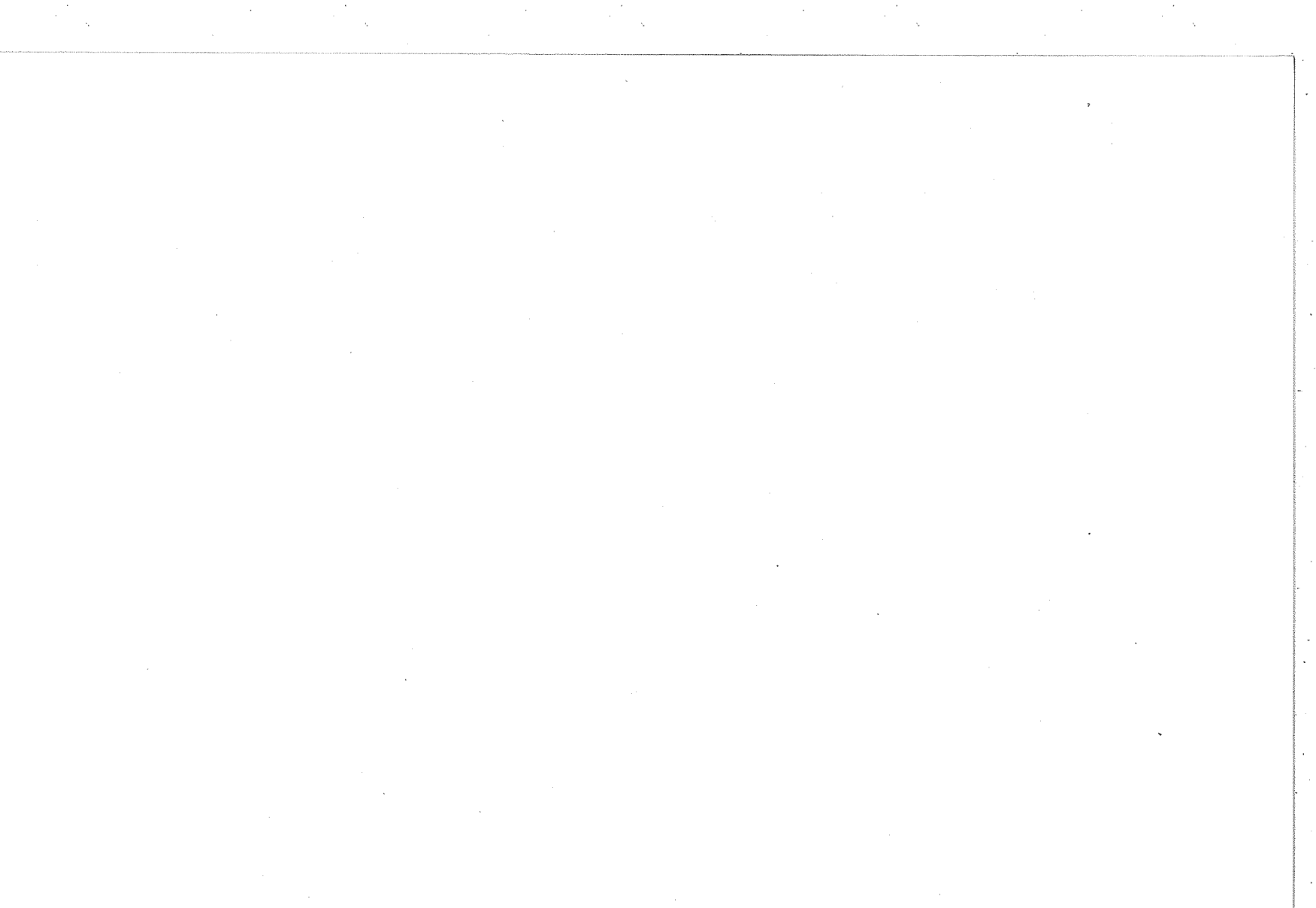
De kaart van het vetgebruik bij het aanmaken van sla (kaart 2).

Uit de antwoorden op de vraag naar het aanmaken van sla blijkt dat het gerecht sla vroeger in sommige opzichten een gelijke positie had als de groente. Vaak wordt namelijk vermeld dat aangemaakte sla evenals gekookte groente niet gegeten werd. Ook de vele onbeantwoorde vragen zouden hierop kunnen wijzen. Het gerecht sla hoeft dus niet in elk gebied of voor elke bevolkingsgroep even gebruikelijk te zijn geweest.



Kaart 3. Vetten bij het bakken van aardappelen (omstreeks 1900-1925)

Materiaal ontleend aan vragenlijst 38(1970), 1e: Wat voor soorten vet, boter, margarine of olie gebruikte men voor de eerste wereldoorlog: om er de aardappelen in te bakken.



In een beperkt aantal gevallen — echter met uitzondering van boter zoals we nog zullen zien — krijgen we uit de vragenlijsten de indruk, dat men voor het smeren van het brood het vet dat men op dat moment toevallig in huis had, gebruikte. Maar we kregen ook enige spontane opmerkingen binnen, die erop wijzen dat het gebruik van een vetprodukt voor dit gerecht gebonden was aan bepaalde omstandigheden. Zo deelde een medewerker uit Drechterland²³, een gebied in Noord-Holland waar veel tuinbouw was, mee dat de vetsoort afhankelijk was van een goed of slecht tuindersjaar; hij herinnerde zich dat er in goede jaren boter gebruikt werd, anders paardevet en margarine, of niets. Een dergelijke afwisseling in het vetgebruik lijkt ook elders zeer goed mogelijk. Het gebruik van een vetprodukt was ook wel eens afhankelijk van de tijd van het jaar; boeren bijvoorbeeld die normaliter boter als broodsmeersel gebruikten, stelden zich na de slacht tevreden met slachtvet. Ook kon het gebruikte vetprodukt bepaald worden door de broodsoort die men besmeerde; zo smeerde men op roggebrood wel reuzel, maar op wittebrood boter.

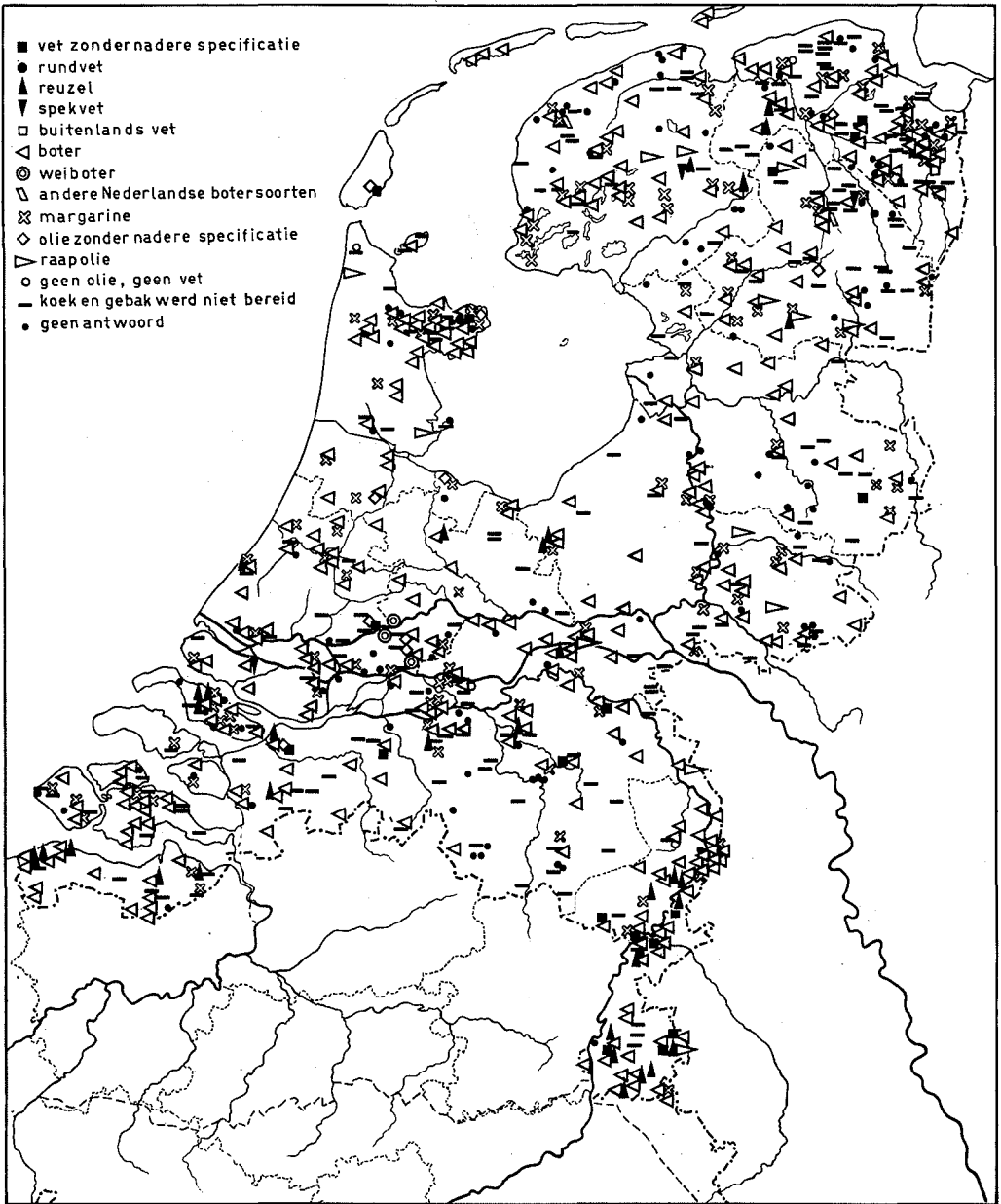
Omdat het brood bij feestelijke gelegenheden vaak met boter besmeerd werd en men zich dergelijke hoogtijdagen altijd gemakkelijk herinnert, moeten we aannemen dat boter op deze kaart oververtegenwoordigd is. Behalve voor het broodsmeren op feestdagen werd ook vaak geschreven dat boter bij bezoek en op zondagen gebruikt werd. Uit de nog al eens terugkerende opmerking dat aan boter veel zout werd toegevoegd, opdat het maar niet te dik gesmeerd zou worden, blijkt eveneens duidelijk hoe hoog boter voor het smeren van het brood gewaardeerd werd.

De slachtvetten waren oorspronkelijk het meest gebruikelijke broodsmeersel. Langzamerhand heeft de margarine hun plaats ingenomen. Het spaarzaam voorkomende gebruik van olie op het brood werd als teken van armoe beschouwd; olie werd daarvoor dan met meel vermengd; daarnaast werd bij dit gerecht olie ook wel aan slachtvetten toegevoegd om deze beter smeerbaar te maken.

De kaart van het vetgebruik bij de bereiding van koek en gebak (kaart 5).

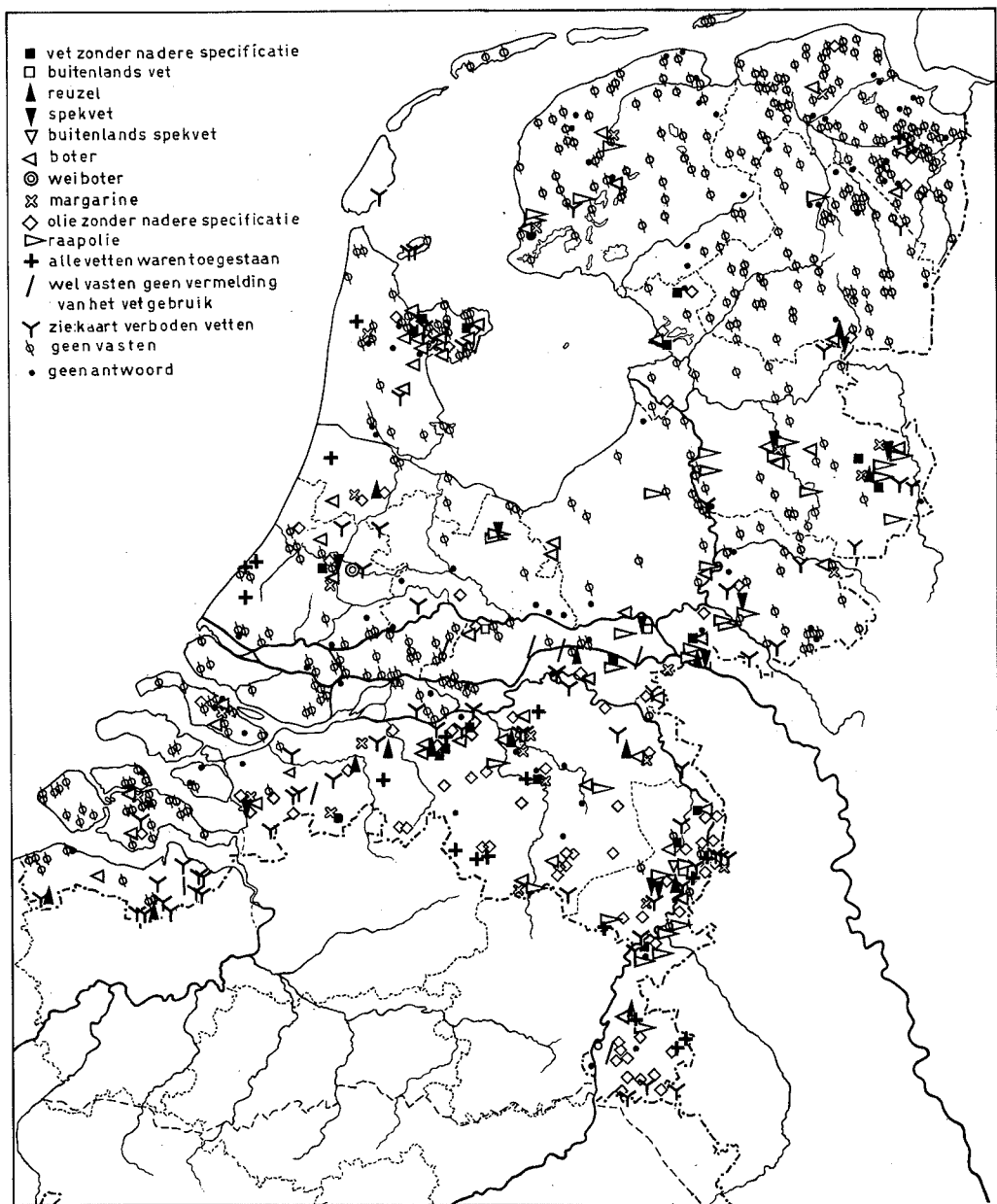
In de vraag naar het vetgebruik voor de bereiding van koek en gebak is niet speciaal gevraagd naar het voorkomen ervan bij feestelijke gelegenheden, wat tot gevolg had dat een aantal medewerkers die van het alledaagse voedingspatroon uitgingen, volstonden met de opmerking dat men zelf geen of weinig gebak maakte; op het vetgebruik voor die zeldzame keren dat men wel bakte, ging men dan niet meer in. Een aantal malen werd meegedeeld dat alleen de welgestelden en niet de dorpsbevolking koek en gebak bereidden; het was — misschien ook wegens de voor dit gerecht kennelijk sterk begeerde boter — een te

²³ N.W. Ooteman, tuinderszoon, geboren 1908, medewerker voor Grotebroek.



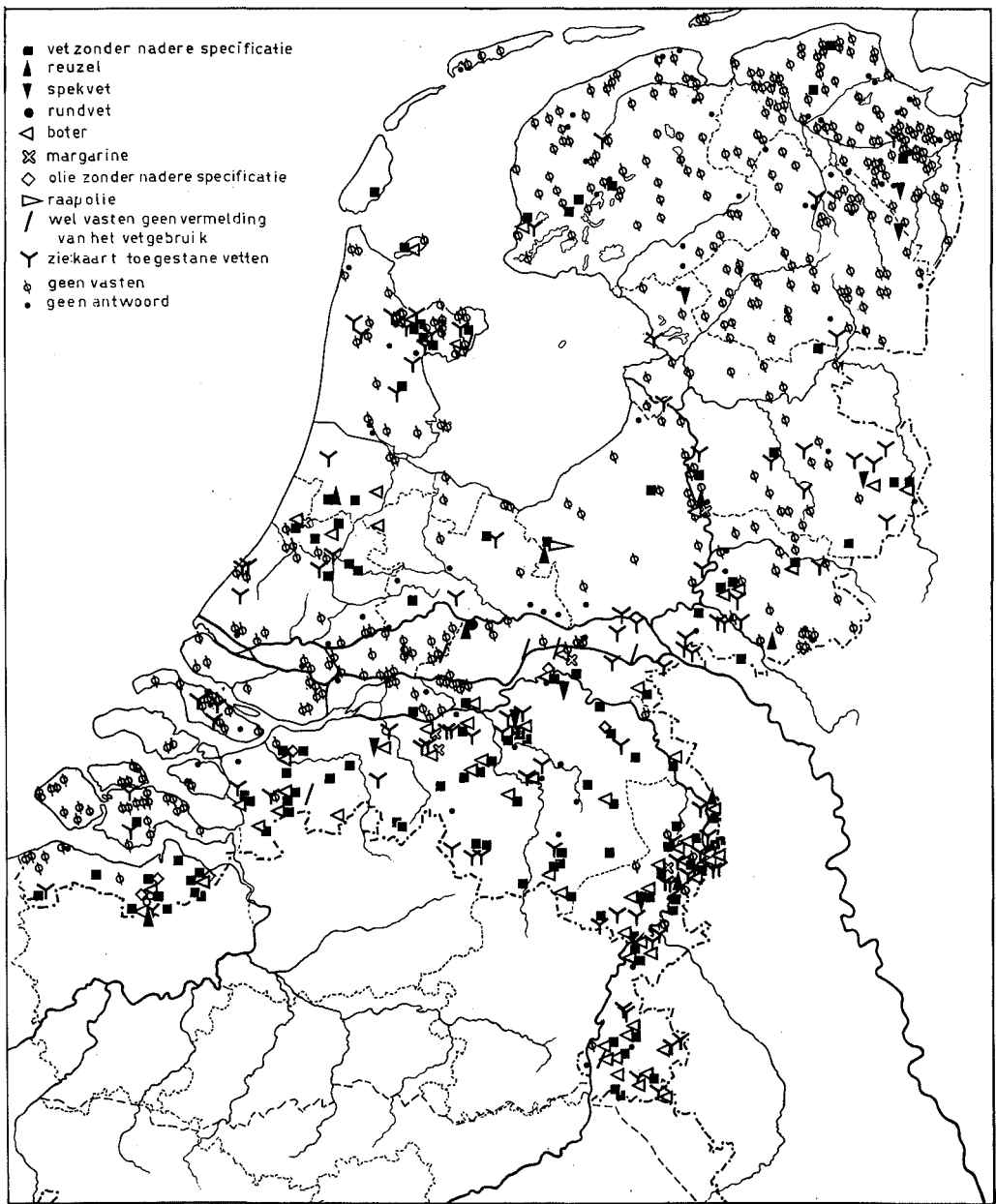
Kaart 5. Vetten in koek en gebak (omstreeks 1900-1925)

Materiaal ontleend aan vragenlijst 38(1970): 11: Wat voor soorten vet, boter, margarine of olie gebruikte men voor de eerste wereldoorlog: bij het bereiden van koek en gebak.



Kaart 6. Toegestane vetten in de vasten (omstreeks 1900-1925)

Materiaal ontleend aan vragenlijst 38(1970), 7: Welke bijzonderheden kunt u meedelen over het gebruik van vet, boter, olie e.d. in uw plaats tijdens de vasten? (wat gebruikte men niet en wat wèl in die periode?)



Kaart 7. Verboden vetten in de vasten (omstreeks 1900-1925)

Materiaal ontleend aan vragenlijst 38(1970), 7: Welke bijzonderheden kunt u meedelen over het gebruik van vet, boter, olie e.d. in uw plaats tijdens de vasten? (wat gebruikte men niet en wat wèl in die periode?)

grote luxe. Evenals bij de groente blijkt ook bij deze vraag de lage frequentie van het gerecht zelf uit de vele onbeantwoorde vragen enerzijds, en uit de zeer hoge frequentie van de dure boter anderzijds. De vele opgaven van het nieuwe produkt margarine zullen we waarschijnlijk eveneens moeten verklaren uit de omstandigheid dat grotere groepen van de bevolking, ten gevolge van de toenemende welvaart, zelf koek en gebak gingen maken, wat we ook al bij de groente veronderstelden. Als dit gerecht namelijk voor de bevolkingsgroepen die zich geen boter konden veroorloven, gebruikelijk was geweest, dan zouden er meer sporen te zien moeten zijn van de oudere vetsoorten: olie en slachtvetten; het gebruik daarvan moet in dit gerecht echter gering genoemd worden. Waarschijnlijk leek margarine voor de bereiding van koek en gebak bovendien zowel in smaak als in bakresultaat meer op boter, dan bijvoorbeeld reuzel.

De kaarten van het vetgebruik tijdens de vasten (de kaarten 6 en 7).

De vraag naar de gewoonten in het olie- en vetgebruik tijdens de vasten is in de vragenlijst zo ruim gesteld, dat er zowel antwoorden over de verboden als over de toegestane vetten op verwacht mochten worden²⁴. Van beide zijn afzonderlijke kaarten gemaakt, die elkaar dus aanvullen. Voor die plaatsen waarvoor uitsluitend de verboden vetten ingevuld werden, is op de kaart van de toegestane vetten voor diezelfde plaats een verwijzingsteken geplaatst, waardoor de samenhang tussen de twee kaarten nog eens extra beklemtoond wordt. Vanzelfsprekend is ook het omgekeerde gebeurd: als men alleen de toegestane vetten opgaf, werden die ingetekend op de kaart van de toegestane vetten, en op de kaart van de verboden vetten kwam een verwijzingsteken, dat aangeeft dat de beantwoording van de vraag voor die plaats op de zusterkaart te vinden is.

Het hoeft nauwelijks vermeld te worden dat het kaartbeeld van de vetgebruiken tijdens de vasten in de eerste plaats bepaald wordt door de verspreiding van het katholicisme.

Uit de kaarten kunnen we afleiden dat de slachtvetten over het algemeen verboden waren in deze periode. De olie nam tijdens de vasten vrijwel steeds de plaats in van de slachtvetten. Als we het totaal van de opgaven overzien, dan neemt boter een tweeslachtige positie in; er wordt enerzijds gemeld dat boter toegestaan was, anderzijds ook dat ze verboden was. Voor zover er iets over de margarine meegedeeld werd bij deze vraag, was ze toegestaan over het algemeen.

In dit artikel kon slechts ingegaan worden op het vetgebruik tijdens de vasten, en de gebruikte vetten in vijf gerechten. In de vragenlijst is nog

²⁴ Welke bijzonderheden kunt u meedelen over het gebruik van vet, boter, olie e.d. in uw plaats tijdens de vasten? (wat gebruikte men niet en wat wél in die periode?)

naar zeven andere gerechten geïnformeerd, namelijk naar het vetgebruik in de stampot, in de erwten en bonen, over de aardappelen, voor het braden van vlees, voor het bakken van vis, voor het bakken van pannenkoeken, en voor het bakken van olieballen. Het vetgebruik in deze gerechten en dat van de in dit artikel besproken gerechten zal nog uitvoeriger bestudeerd worden.

Amsterdam, december 1974

Summary

In this article a survey is given of the oils and fats which were used in Dutch food at the beginning of the twentieth century. The postal questionnaire, held in 1970 concerning the use of oils and fats in various dishes and during Lent, pertains mainly to the eating habits of the rural population. After having discussed the factors which have influenced the use of fats in general, some remarks are made about the maps on the use of fats in the cooking of vegetables, in the making of salad, in the frying of potatoes, on bread, and as an ingredient in small cakes and in pastry, and about two maps on the use of fats during Lent (permitted and forbidden fats).