

Veranderingen in de huishoudelijke vleesconservering in de afgelopen eeuw

Jozien Jobse-van Putten

Inleiding

De huishoudelijke conservering is een verschijnsel dat in de afgelopen eeuw door een grote mate van dynamiek gekenmerkt werd. Niet alleen wijzigden de activiteiten zich voortdurend die voor het langer houdbaar maken van voedsel verricht moesten worden, maar ook veranderde de functie van de conservering van karakter. Nadat het verduurzamen op huishoudelijk niveau in de loop van deze eeuw vrijwel tot een einde leek te komen, kan men er tegenwoordig weer een hernieuwde belangstelling voor waarnemen. Allerlei traditionele vormen van conservering worden opnieuw aangeprezen en hier en daar zelfs toegepast. In dit artikel zal een deel van dit ontwikkelingsproces worden behandeld.

Om het bederf van voedsel uit te stellen kunnen tal van methoden gevolgd worden, die deels zeer traditioneel van karakter zijn (zoals inzouten, roken, drogen), deels ook zeer modern (diepvriezen, vriesdrogen, bestralen enz.). Vernieuwingen op het terrein van de conservering dateren niet alleen uit deze eeuw; ook in de negentiende eeuw en daarvoor vonden er innovaties plaats. In de huishoudelijke conservering, waartoe ik me beperk, werden vrijwel altijd verschillende methoden naast elkaar gehanteerd. Deze waren echter aan voortdurende verandering onderhevig. Niet alleen verschilden ze onderling in mate van belangrijkheid maar ook konden de toepassing en de functie ervan per produkt verschillen; bovendien traden er veranderingen bij op in de loop van de tijd, tussen de verschillende regio's en waarschijnlijk ook bij de verschillende bevolkingsgroepen. Juist deze continue veranderingen maken de conservering volkskundig interessant¹. Voordat nader ingegaan wordt op de mogelijke oorzaken van die veranderingen, zullen eerst enkele kanttekeningen gemaakt worden bij de belangrijkste functies van de conservering.

In de literatuur worden verscheidene functies van het conserveren ge-

¹ Bausinger bijvoorbeeld is van mening dat men bij het onderzoek van cultuurverschijnselen meer oog moet hebben voor veranderingen die zich erbij voordoen dan voor de contuïteit van de verschijnselen (Bausinger 1972, p. 74-88).

noemd, die bij nadere beschouwing in een drietal groepen zijn onder te brengen. Deze functies waren:

1. *De functie van aanbodregulering en voorraadvorming.* Bij deze functie kunnen drie verschillende aspecten worden onderscheiden:

a. Men conserveerde om de periode tussen de seizoensgebonden productie en de uiteindelijke consumptie te overbruggen². Wisselingen in het aanbod van produkten van landbouw en visserij maakten voorraadvorming tot een noodzaak. Omdat het meeste voedsel echter na betrekkelijk korte tijd bederft, moest deze voorraad op de een of andere manier langer houdbaar gemaakt worden. Hiervoor is in de loop van de tijd een reeks van — meer of minder effectieve — technieken ontwikkeld. Het technische aspect is bij de conservering dan ook van groot belang.

b. Men legde een voorraad geconserveerde voedingsmiddelen aan om minder afhankelijk te zijn van het distributie-apparaat³. De betekenis van deze functie hing in de verschillende tijden nauw samen met kenmerken van het economische stelsel, zoals de mate van zelfvoorziening van de gezinshuishoudens, de aanwezigheid en toegankelijkheid van het distributie-apparaat, het welvaartspeil en de koopgewoonten. Bij de eerste twee kenmerken zijn ook factoren van belang als fysieke en mentale verstedelijking en mobiliteit.

c. Men legde uit financiële overwegingen een voedselvoorraad aan⁴. De door eigen productie en conservering mogelijk gemaakte zelfvoorziening stelde een huishouden in staat de handel uit te schakelen waardoor besparingen bereikt werden.

2. *De culinaire functie.* De traditionele conserveringswijzen, waarvan het primaire doel aanvankelijk het weren van bederf was, gingen vrijwel alle met bepaalde smaakeffecten gepaard. Wanneer een dergelijk smaakeffect bij een bepaald voedingsmiddel positief gewaardeerd werd, kon het bereiken van dit effect een nevendoeel worden⁵, soms zelfs het hoofddoel van de toepassing van een bepaalde techniek bij een produkt⁶. In het laatste geval gaat het niet meer om verduurzamen, maar louter om het creëren van een bepaalde smaak. Ook het bereiken van een bepaalde kwaliteit bij de te conserveren produkten⁷ en het aanbrengen van meer variatie

² Van Itallie 1921, p. 6; Diemair 1941, p. 1; Veenman I (1954), p. 615; Willinge Prins-Visser 1956, p. 5; Valeri 1977, p. 17.

³ Veenman I (1954), p. 615.

⁴ Willinge Prins-Visser 1956, p. 5.

⁵ Willinge Prins-Visser 1956, p. 5.

⁶ *Conserveren* 1980, p. 5.

⁷ Cameron-Smith 1977, p. 5, 7.

in de voeding⁸ door middel van verduurzaamde voedingsmiddelen kunnen tot deze functie gerekend worden.

3. *De identiteitsfunctie.* In het verleden was de conservering een vast onderdeel van de taak van de huisvrouw. Willinge Prins schreef nog in de jaren vijftig over huisvrouwen op het platteland die de conservering beschouwden 'als een essentieel element in haar huishoudelijk beheer. Zij menen ernstig tekort te schieten en gemakzuchtig te zijn wanneer zij tuin, inmaak en slacht aan de kant zouden doen'⁹. De conservering heeft dus haar bijdrage geleverd aan de zelfverwerkelijking van de huisvrouw. In haar eigen ogen, en eventueel ook in die van anderen, kon de huisvrouw aan het succesvolle resultaat van haar activiteiten een zeker prestige ontleenen. Zo legden vrouwen in sommige dorpen bezoeken bij elkaar af om elkaars voorraad geweekte produkten in ogenschouw te nemen¹⁰.

Samenvattend kunnen we constateren dat de eerste functie, die betrekking had op de voedselvoorziening van het gezinshuishouden, als hoofd-functie van de huishoudelijke conservering op te vatten is. De twee andere functies zijn nevenfuncties en waren respectievelijk van betekenis voor de maaltijd waarin het verduurzaamde produkt gegeten werd en voor de persoon die conserveerde. De drie functies kwamen meestal niet afzonderlijk voor. Vaak waren er verscheidene tegelijkertijd werkzaam. Bovendien kon de betekenis ervan zich in de loop van de tijd door veranderende behoeften, mogelijkheden en wenselijkheden aanzienlijk wijzigen.

Hoewel er ook in het verleden geen sprake was van een statische toestand in de huishoudelijke conservering, is de betekenis ervan sinds het einde van de negentiende eeuw wel zeer drastisch veranderd. Bij de verklaring van die veranderingen zal rekening gehouden moeten worden met zowel *voedingsexterne* als *voedingsinterne* factoren¹¹. Aangezien de voeding een cultuurverschijnsel is, dat een functie in de samenleving vervult, houden veranderingen in voedingselementen meestal nauw verband met maatschappelijke ontwikkelingen¹², zoals vergroting van de wetenschappelijke kennis, inkomensstijging, wijzigingen in het economische of sociale stelsel. Onder deze voedingsexterne factoren zijn de technische factoren¹³ van het conserveringsproces dermate belangrijk, dat ze een af-

⁸ Cameron-Smith 1977, p. 5, 7.

⁹ Willinge Prins-Visser 1956, p. 6.

¹⁰ Willinge Prins-Visser 1956, p. 3.

¹¹ Deze komen respectievelijk overeen met de door Wiegmann genoemde exogene dominanten en endogene veranderingen (Wiegmann 1977, resp. p. 40-42, 46-48).

¹² Bausinger 1972, p. 140; Herrig 1974, p. 205-206.

¹³ Herrig onderscheidt de technische factoren in haar voedingsonderzoek als een afzonderlijke categorie (Herrig 1974, p. 206-207).

zonderlijke behandeling rechtvaardigen. Het op huishoudelijk niveau verduurzamen van levensmiddelen bracht tot voor kort vrijwel altijd technische problemen met zich mee. Aan elke methode kleefden bezwaren. De toepassing van een bepaalde methode berustte soms dan ook op het tegen elkaar afwegen van de voor- en nadelen van elk der mogelijke conserveringswijzen. Voortdurende veranderingen, experimenten, verschuivingen in de mate van belangrijkheid van een techniek, de opkomst van nieuwe methoden waren hiervan het gevolg. Om inzicht in een deel van de veranderingen te krijgen, is een — beperkte — bestudering van het conserveringstechnische aspect van elke methode noodzakelijk.

Wijzigingen in de conservering laten zich echter niet alleen met voedingsexterne factoren verklaren. Veranderingen in het voedingspatroon¹⁴ kunnen eveneens doorwerken in de conservering. Wanneer geconserveerde produkten bijvoorbeeld een bepaalde plaats in het voedingspatroon innamen, konden veranderingen in de voedingsgewoonten effecten hebben voor de functie van deze voedingsmiddelen en daarmee soms ook voor de conservering ervan.

In de huishoudelijke conservering deden zich ook regionale verschillen voor. In haar studie uit de jaren vijftig die gebaseerd was op de inmaak in tien voor het Nederlandse platteland representatieve gemeenten, gaf Willinge Prins hiervan enkele voorbeelden¹⁵. Evenals de veranderingen die zich in de conservering voordeden, zijn deze regionale verschillen te verklaren met factoren die binnen en buiten de voeding gelegen zijn. Omdat het volkskundig voedingsonderzoek in Nederland nog in de kinderschoenen staat, kunnen verklaringen op dit gebied vaak niet meer zijn dan meer of minder onderbouwde hypothesen.

Probleemstelling, materiaal, werkwijze

De huishoudelijke conservering is een zodanig omvangrijk terrein en het aantal veranderingen dat zich hierop heeft voorgedaan, is dermate groot, dat een inperking wenselijk is. Vanwege een binnen het samenwerkingsverband van de Europese Volkskunde-atlas lopend onderzoek viel de keus op de conservering van het vlees aan het begin van deze eeuw.

Nadat Nederland verarmd uit de Franse Tijd was gekomen, schijnt de vleesconsumptie noch in de steden, noch op het platteland van grote betekenis te zijn geweest¹⁶. Deze situatie veranderde in de loop van de negen-

¹⁴ Vooral structuralistisch werkende onderzoekers op voedingsgebied zijn van mening dat het belang van dit type factoren niet genoeg onderstreept kan worden. Het leggen van een direkt verband alleen tussen maatschappelijke veranderingen en veranderingen in de voeding vinden zij onvolledig, soms zelfs onjuist (bijv. Tolksdorf 1975).

¹⁵ Willinge Prins-Visser 1956, p. 13-14, 20, 21, 47-49.

¹⁶ Den Hartog e.a. 1978, p. 281.

tiende eeuw voor de arbeidende bevolking in de steden hooguit in ongunstige zin. In de tweede helft van de negentiende eeuw steeg de gemiddelde vleesconsumptie per hoofd van de bevolking echter voortdurend¹⁷. Buiten de steden, waar het slagersbedrijf toen nog nauwelijks ingang had gevonden¹⁸, moet dit gepaard zijn gegaan met een toename van de huisslacht. Omstreeks 1900 althans was de huisslacht, en daarmee de voorziening in de eigen vleesbehoefte, in grote delen van het platteland onder de meeste bevolkingsgroepen vrij algemeen.

Omdat het varkensvlees in Nederland aan het begin van deze eeuw veruit de belangrijkste plaats in de huishoudelijke vleesconservering innam, heb ik me uitsluitend tot de verduurzaming van deze vleessoort beperkt. In het algemeen kan gesteld worden, dat het slachten van één of meer varkens voor eigen gebruik toen in vrijwel alle sociale lagen voorkwam. Regionaal waren er echter uitzonderingen; zo gold deze uitspraak bijvoorbeeld meer voor het oosten en zuiden van het land dan voor bepaalde streken in het westen en in Friesland, waar de varkensslacht voornamelijk bij boeren plaatsvond. De conservering van rundvlees was aanzienlijk minder gangbaar en bleef bovendien overwegend tot één groep, namelijk de boeren, beperkt. Schape- en geitevlees werden nauwelijks verduurzaamd.

Op grond van de uiteenzetting in de inleiding en bovenstaande beperking tot de huishoudelijke conservering van varkensvlees kom ik voor dit artikel tot een probleemstelling die uit drie delen bestaat:

1. Een beschrijving van de conserveringsmethoden voor varkensvlees die aan het begin van deze eeuw op huishoudelijk niveau werden toegepast en een evaluatie van deze methoden op grond van technische kenmerken.
2. Een beschrijving en verklaring van de veranderingen in de huishoudelijke vleesconservering door middel van voedingsexterne en -interne factoren.
3. Een beschrijving en verklaring van de ruimtelijke spreiding van een aantal conserveringstechnieken die bij varkensvlees werden gehanteerd.

Voor de beantwoording van de in de probleemstelling gestelde vragen is gebruik gemaakt van enquêtes en interviews. Als secundaire bron diende aanvullende en verklarende literatuur op diverse terreinen. In de in december 1978 uitgezonden vragenlijst¹⁹ werd gevraagd naar de wijze

¹⁷ Burema 1953, p. 250-251.

¹⁸ Op het platteland was de kruidenier aan het begin van de twintigste eeuw vaak nog de enige winkelier in een dorp (Smit 1966, p. 11).

¹⁹ Per 1 januari 1984 beschikte het instituut over 598 ingevulde vragenlijsten. Dit schriftelijke materiaal werd aangevuld met 33 op geluidsband vastgelegde mondelinge interviews.

van conserveren thuis bij de vaste correspondenten van het P.J. Meertens-Instituut — c.q. hun zegslieden — in de periode vóór 1920. Het onderzoeksmateriaal bestaat dus uit herinneringsgegevens en geldt, vanwege het voor regionaal onderzoek samengestelde correspondentennet, voornamelijk voor het platteland van Nederland. Aangezien het in de vragenlijst niet mogelijk was verder terug te gaan dan 1900 staat de periode van het begin van de twintigste eeuw in dit onderzoek centraal. Via literatuur is geprobeerd licht te werpen op de veranderingen die zich kort voor deze periode en erna in de conservering hebben voltrokken²⁰.

Om te voorkomen dat bijzonderheden die alleen voor de conservering van een bepaald stuk vlees golden, het totaalbeeld zouden verwarren, zijn alle gegevens naar de soort vlees (ham, karbonade, spek enz.) gesystematiseerd en ook per soort op verspreidingskaarten ingetekend. Voor dit artikel leken de kaarten waarop de regionale variatie in de toegepaste conserveringstechnieken bij ham, spek en worst²¹ is af te lezen, het meest illustratief, niet alleen omdat deze produkten samen het merendeel van de totaalopbrengst van het varken uitmaken, maar ook omdat ze in de ogen van de vroegere consumenten het belangrijkste waren.

In de volgende paragraaf wordt het technische aspect van elk der toegepaste methoden voor zover als nodig uitgewerkt. Vervolgens zal ik de veranderingen in de huishoudelijke vleesconservering in de afgelopen eeuw, evenals de regionale variatie die zich daarbij voordeed, per techniek proberen te verklaren; bij deze verklaring zullen tal van maatschappelijke veranderingen en een aantal wijzigingen in de voedingsgewoonten in de beschouwing worden betrokken. De voornaamste conclusies van deze studie worden in de slotparagraaf samengevat.

De technieken van de huishoudelijke vleesconservering

Van de conserveringsmethoden die aan het einde van de vorige en het begin van deze eeuw op het vlees werden toegepast, waren het roken en drogen hoofdtechnieken; alle andere hadden de positie van neventech-

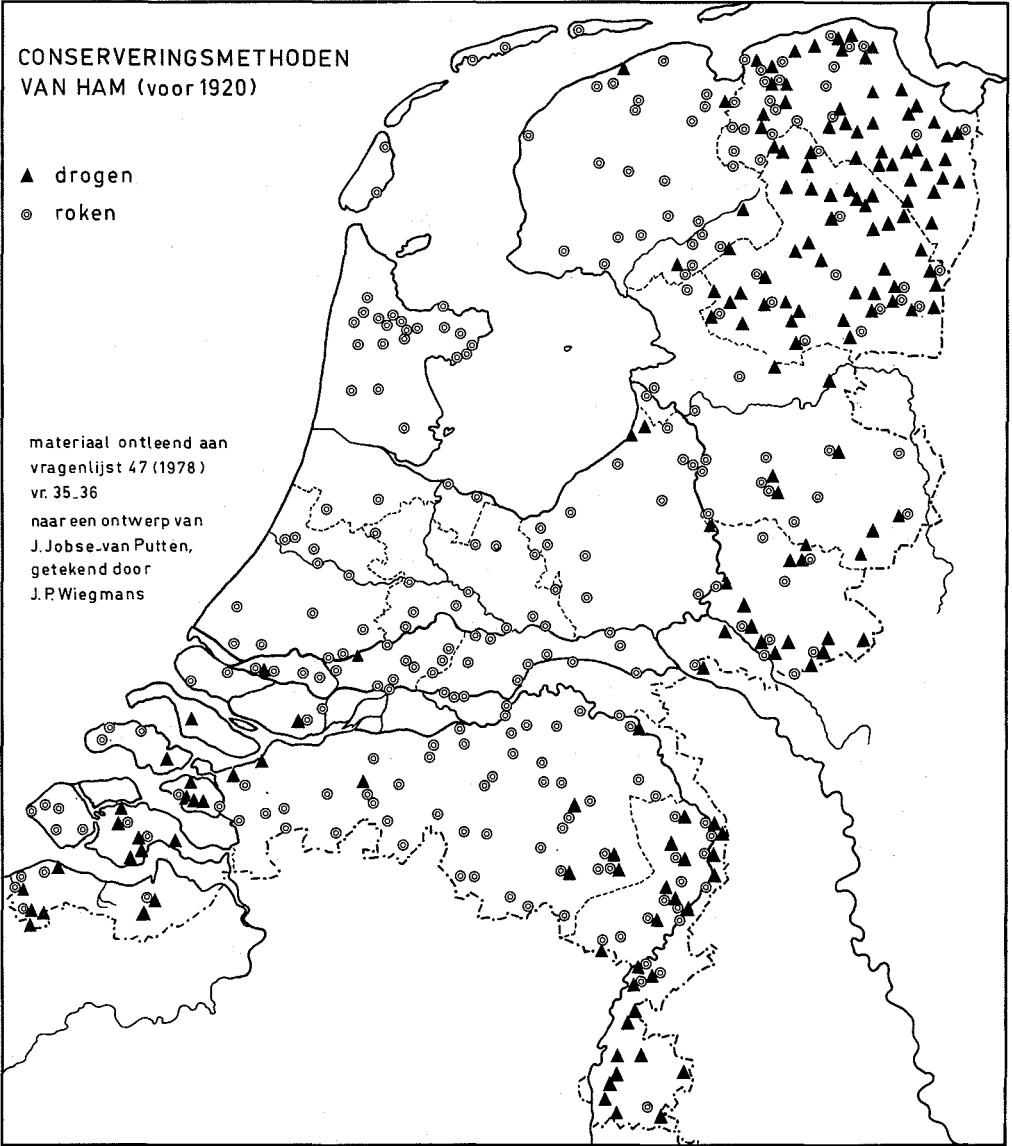
²⁰ Over de situatie van de huishoudelijke vleesconservering in het midden van deze eeuw was ik vrij goed geïnformeerd, doordat de vakgroep Huishoudkunde van de Landbouwhogeschool te Wageningen mij in de gelegenheid stelde, het onderzoeksmateriaal dat in de jaren vijftig door Willinge Prins verzameld was, te raadplegen. In het bijzonder wil ik mevrouw G. van de Westering danken voor haar behulpzaamheid.

²¹ Opgemerkt dient te worden dat men bij de worstbereiding soms ter verhoging van de kwaliteit een kleine hoeveelheid rundvlees aan het varkensvlees toevoegde. Op kaart 3 zijn alleen de worstsoorten die bereid werden uit fijngehakt of gemalen vlees ingetekend. Vanwege hun afwijkende samenstelling en omdat ze meestal niet lang houdbaar waren, zijn worst van bloed, van lever of van vleeskooknat gebonden met bloem enz. niet opgenomen.

CONSERVERINGSMETHODEN
VAN HAM (voor 1920)

- ▲ drogen
- ⊙ roken

materiaal ontleend aan
vragenlijst 47 (1978)
vr. 35_36
naar een ontwerp van
J. Jobse-van Putten,
getekend door
J. P. Wiegmans



niek. We spreken van een hoofdtechniek als het merendeel — zo niet de totale hoeveelheid — van een bepaald soort vlees op één en dezelfde manier verduurzaamd kon worden; een neventechniek werd slechts voor een vaak klein gedeelte van een bepaald type vlees gehanteerd. Vooral op grond van technische kenmerken zal nu uiteengezet worden, waarom de ene methode de positie van hoofd- en de andere die van neventechniek had.

De eerste handeling na de slacht om de verschillende stukken van het varken te conserveren, bestond aan het begin van de twintigste eeuw nog vrij algemeen uit het inzouten. Voor een deel was dit inzouten een noodzakelijke behandeling van het vlees voorafgaand aan het roken of het drogen, die alleen bij de worst achterwege kon blijven²²; maar ook kon het inzouten van het vlees als een op zichzelf staande conserveringswijze toegepast worden. Alleen voor het laatste geval is het teken 'inzouten' op de kaarten gebruikt. Hierbij liet men na uitvoerig inzouten de stukken vlees — zoals ribben, poten, spek —, maar ook wel de worst, eenvoudigweg in de vleeskuip liggen tot ze nodig waren voor het gebruik. Bij ham (kaart 1) werd deze methode nooit gehanteerd, bij spek en worst (resp. kaart 2 en 3) hier en daar wel. De voorkeur die sommigen voor het inzouten van het spek en de worst uitspraken, kan ten dele toegeschreven worden aan een positief uitvallende afweging van de voor- en nadelen van de mogelijke conserveringswijzen. Zo schreven sommige informanten expliciet, dat men de worst bijvoorbeeld liever inzoutte dan droogde of rookte, omdat deze dan min of meer haar verse karakter behield en zacht bleef; dit in tegenstelling tot de droge of gerookte worst die al na korte tijd vrij hard kon zijn. Ten dele hing de keus die tot het inzouten leidde ook samen met de omvang en de aard van de verschillende vleesstukken²³.

Hoewel het inzouten van vlees positief gewaardeerd kon worden, had deze methode toch de positie van neventechniek. De belangrijkste redenen waarom men niet de totale hoeveelheid spek of worst inzoutte, waren het risico van bederf en smaakoverwegingen. Bij stijgende temperaturen²⁴ of bij onvoldoende zorgvuldigheid — het laatste was niet ondenkbaar in een tijd waarin de hygiëne nog veel te wensen overliet — was be-

²² Omdat de temperatuur waarbij gerookt of gedroogd wordt, normaliter tot een snelle ontwikkeling van bacteriën zou leiden, is veiligstelling tegen bederf door een voorafgaande inzoutingsperiode noodzakelijk (Van den Broek 1948, p. 9). Bij de worst vormden de geringe dikte, het zout in het vleesmengsel en het afgesloten zijn van de lucht in darmen kennelijk een voldoende garantie tegen het bederf in het beginstadium.

²³ Zo schijnt men van het spek voornamelijk het relatief dunne, doorregen buikspek te hebben ingezouten, terwijl de rest van het spek (dit is het merendeel) gerookt of gedroogd werd. Het feit dat de hammen niet uitsluitend ingezouten werden, schijnt ook toegeschreven te kunnen worden aan de grootte van de stukken en de aard van het vlees.

²⁴ Heijeres 1936, p. 10; *Conserveren* 1980, p. 48.

derf na enige tijd niet uitgesloten²⁵. Wat de smaak betreft, zijn ingezouten vleesprodukten slechts relatief korte tijd aantrekkelijk; daarna worden ze voor menselijke consumptie te zout en gaan ze tegenstaan²⁶. Veel correspondenten schreven dat het zoute vlees daarom vaak enige tijd voor het gebruik in water werd gezet om het te 'ontpekelen'.

Het gevolg van een en ander was, dat men de ingezouten stukken bij voorkeur de eerste maanden na de slacht, dus veelal 's winters, consumeerde. Vaak moest echter toch nog een restant opgegeten worden als de smaak zijn hoogtepunt al lang gepasseerd was. Het inzouten bood derhalve onvoldoende mogelijkheden als men een heel jaar met de eigen slachtprodukten wilde doen. Voor de grotere stukken vlees, zoals de zijden spek en de hammen, vormden het drogen en het roken aantrekkelijke alternatieven. Toen in het begin van deze eeuw meer vlees onder het vet bewaard werd en het wecken ingang vond, gingen deze vernieuwingen bij de vleesconservering aanvankelijk vooral ten koste van het inzouten, terwijl het drogen en het roken hun positie langer wisten te behouden.

Uit de vragenlijsten blijkt, dat zowel het roken als het drogen aan het begin van deze eeuw hoofdtechnieken in de vleesconservering waren. In veel huishoudens werd vrijwel het hele varken op slechts één van deze twee manieren verduurzaamd. Dit was mogelijk, omdat men het vlees door deze methoden te volgen in principe tot de volgende slacht kon bewaren. Met opzet schrijf ik 'in principe'. Zowel subjectieve als objectieve oorzaken beïnvloedden namelijk het eindresultaat. Van huis tot huis konden de kwaliteit en de duurzaamheid van het geconserveerde vlees verschillen²⁷; daarnaast speelden niet te voorziene omstandigheden, zoals wisselende temperaturen en luchtvochtigheid, een rol, waardoor men het conserveringsproces niet zelf in de hand had. In het algemeen kan gesteld worden, dat de vroegere conservering na een bepaalde – en elke keer verschillende – periode²⁸ haar optimum bereikt had en dat de kwaliteit

²⁵ In de technische conserveringsliteratuur zijn allerlei voorschriften die bij het inzouten in acht genomen moeten worden, te vinden (bijv. Bieleman z.j., p. 121-123; Heijeres 1936, p. 9-10; *Handboek voor de slager* 1955, p. 378). Ook de informanten noemden tal van uiteenlopende vormen van zorgvuldigheid, die sterk de indruk wekken, dat men door schade en schande geleerd had dat er risico's aan deze methode kleefden, maar ook dat men er niet zoveel idee van had, hoe men deze zou kunnen afwenden. De technische kennis moet gering geweest zijn.

²⁶ Deutsch-Renner 1947, p. 181; *Handboek voor de slager* 1955, p. 21.

²⁷ Zo werd volgens de enquêtes het vlees vooraf soms één maar ook wel zes weken ingezouten, of het werd lang, maar ook wel kort gedroogd, c.q. gerookt, wat zeker consequenties voor het eindproduct had. Denk verder bijv. ook aan de verschillen in het mesten van de varkens en in de algemene lichamelijke gesteldheid van het slachtvarken, aan het verschil in hygiëne tijdens de bewerking, of aan de zorg waarmee gerookt werd.

²⁸ De ene informant noemde drie tot vier maanden, de andere een half jaar. De meesten meenden echter, dat men best een jaar met het vlees kon doen.

van de produkten daarna langzaam maar zeker achteruitging, zonder dat daarbij meteen aan bederf gedacht hoeft te worden. Volgens de enquêtegegevens konden het roken en drogen onder ideale omstandigheden de periode van de ene slacht tot de andere overbruggen; reden waarom beide technieken hoofdtechniek konden zijn. De kans moest echter nooit uitgesloten worden dat men — zeker tegen het einde — wel eens ranzig vlees at; de spontane opmerkingen in de lijsten over 'garstig'²⁹ vlees bleven namelijk niet tot enkele beperkt. Bij het drogen, c.q. roken, van de kleinere stukken vlees en van de worst³⁰ schijnt ook nog de hardheid een probleem te hebben gevormd.

In dit onderzoek moesten het roken en het drogen duidelijk van elkaar onderscheiden worden. Op grond van de beschrijvingen die er in de enquêtes van werden gegeven, was het soms moeilijk een eensluidende betekenis aan de begrippen toe te kennen. Na de verplichte inzoutingsperiode, die van één tot zes weken kon variëren, werd het vlees of hoog aan de zolder van het woonvertrek, of — hetzij meteen, hetzij na verloop van enige tijd — in de schoorsteen opgehangen. Dikwijls liet men het daar tot het gebruik hangen. Ook werd het vaak na enige tijd in een spekkist of -kast of op zolder opgeborgen, onder meer waarschijnlijk om verdere uitdroging, en daarmee onnodig hard worden, te voorkomen. In beide gevallen — of het vlees nu aan de balken of in de schoorsteen gehangen werd — werd het vlees natuurkundig gezien verduurzaamd doordat er vocht aan onttrokken werd, dus door het te drogen. In het ene geval gebeurde dit echter zonder en in het andere met behulp van een chemisch middel, namelijk de rook³¹, wat tevens een verschillend smaakeffect opleverde. Willinge Prins constateerde dat er zich in de toepassing van deze twee vormen van drogen binnen Nederland regionale verschillen voordeden³². Dit regionale argument, verbonden met het smaakeffect, en bovenstaand natuurkundig argument hebben mij ertoe gebracht deze nauw verwante conserveringswijzen in dit onderzoek steeds samen, maar duidelijk van elkaar onderscheiden, te behandelen. Onder 'drogen' wordt het binnenskamers, buiten de schoorsteen drogen van het vlees verstaan. Zodra het vlees echter, hoe kort ook, de binnenkant van de schoorsteen gezien had, is de toegepaste conserveringstechniek als roken opgevat. De enigszins merkwaardig aandoende formulering van het begrip roken was nodig om alle

²⁹ garstig = ranzig.

³⁰ De worst, die vroeger vrijwel altijd in de dunne darm werd gestopt, kon soms al vrij snel volkomen uitgedroogd zijn.

³¹ Rook bevat antiseptische bestanddelen, zoals creosoot, formaldehyde, die een extra-conserverende uitwerking op vlees hebben (Van Gendt 1902, p. 13; Van Itallie 1921, p. 11; Diemair 1941, p. 434).

³² Willinge Prins-Visser 1956, p. 20.

nuanceverschillen³³ die zich volgens de enquêtes in de behandeling van het vlees voordeden, in de definiëring te vangen. Behalve de verschillen in behandeling was ook de terminologie van de informanten niet eensluidend. Sommigen noemden hun conserveringswijze 'roken', anderen spraken van 'drogen' in de schoorsteen. De term 'drogen' werd echter ook gebruikt voor het ophangen van het vlees aan de zolder. Waar misverstand dreigde, werd om nadere uitleg gevraagd.

Vergeleken met de voorgaande methoden was het in karnemelk of azijn inleggen van vlees een aanzienlijk minder gangbare methode. Het inzuren werd voornamelijk toegepast om restprodukten van de slacht, zoals hoofdkaas of zwoerdrolletjes, voor een zeer beperkte periode te verduurzamen. Ze werden veelal direkt opgegeten na de produkten van de slacht die men vers placht te consumeren. Vrijwel uitsluitend in de provincie Groningen werd een kleine hoeveelheid, in zout water gekookt spek in verdunde azijn of karnemelk ingelegd. Het waarschijnlijk zeer malse³⁴ eindprodukt werd in dit gebied in de zomermaanden gegeten. Ook hier zal de beperkte houdbaarheid de voornaamste reden zijn geweest voor het functioneren van het inzuren van het spek als neventechniek. Dit zogenaamde 'zultspek' was namelijk veelal afkomstig van het 'zultzwientje', een big die enkele maanden tevoren was geslacht. De positie van deze methode was, zelfs onder de neventechnieken, aan het begin van deze eeuw uiterst zwak.

In tegenstelling tot het inzuren was de methode van het bewaren van het vlees onder vet aan het begin van de twintigste eeuw levenskrachtig. Spek, worst, karbonade, vleeslappen, maar ook oren, nieren, gehakt, hoofdkaas enz. werden alle wel ergens in het land gekookt of gebakken en daarna onder puur vet gezet; alleen bij de hammen schijnt ze niet te zijn voorgekomen. De meningen over het eindresultaat waren echter verdeeld. Enerzijds zijn er opmerkingen, waarin deze techniek als een duidelijke verbetering werd aangeprezen: de smaak werd er niet door beïnvloed, wat bij alle voorgaande methoden wel het geval was; het produkt bleef vers en het bleef volgens sommigen lang — soms zelfs: langer dan vroeger — goed. Kortom: kenmerken die aan de kwaliteiten van een

³³ Deze verschillen betreffen: *a.* de behandeling vóór het ophangen in de schouw: het vlees kon eerst kort, maar ook lang aan de zolder opgehangen worden, alvorens het te roken; ook werd het wel meteen na het inzouten in de schouw opgehangen; *b.* de duur van het roken: deze kon variëren van enkele uren tot vele maanden, wat ook weer per soort vlees kon verschillen; *c.* de gebruikte brandstof: hout en/of turf, maar ook wel spaanders, zaagmeel, zoden of vlasafval; kolen werden algemeen als schadelijk voor het vlees beschouwd; gas of petroleum werden niet vermeld; *d.* de behandeling van het vlees ná het roken: het kon binnenin de brede schouw verhangen worden, zodat de rook er niet meer direkt langs streek, maar het kon ook kort of juist langdurig aan de zolder nagedroogd worden; velen borgen het ook wel meteen in een kist of kast op, of bewaarden het op zolder.

³⁴ Door azijn op het vlees van jonge dieren te laten inwerken wordt het bindweefsel opgelost en wordt het vlees malser (Bieleman z.j., p. 61).

hoofdtechniek doen denken. De meeste berichten waren echter minder positief: de produkten waren weliswaar lekkerder, maar de houdbaarheid ervan was toch beperkt; volgens de een enkele maanden, volgens de ander enkele weken, terwijl ook velen schreven, dat er slechts in dagen geteld moest worden. Ongetwijfeld is de beperkte houdbaarheid dus weer één van de redenen geweest, waarom deze methode in de periode van dit onderzoek de status van neventechniek had. Andere die genoemd werden, waren: ze kostte veel werk³⁵, veel brandstof en vrijwel alle reuzel; bovendien zouden bij een grootscheepse toepassing van de methode de kelderruimte en alle potten/pannen e.d. erdoor in beslag worden genomen. Op de oorzaken van de uiteenlopende eindresultaten van deze techniek kom ik in de volgende paragraaf terug.

Het wecken van het vlees, dat vóór 1920 op het platteland nog nauwelijks in gebruik was, valt buiten de periode die in dit onderzoek centraal is gesteld. Alleen op kaart 3 kon deze methode sporadisch worden ingetekend. Elders heb ik beschreven, waarom er na 1920 vrij snel en betrekkelijk massaal op het wecken werd overgegaan³⁶.

Veranderingen in de huishoudelijke vleesconservering

In de nu volgende paragraaf zal ik de belangrijkste veranderingen die zich sinds het einde van de vorige eeuw in de huishoudelijke vleesconservering hebben voorgedaan, per techniek beschrijven en met behulp van zowel voedingsexterne als -interne factoren verklaren. Tevens zal ik ingaan op de regionale differentiatie in de toepassing van de technieken. Een korte historische schets van elke methode gaat steeds aan de behandeling ervan vooraf.

Het inzouten

Uit de vrij schaarse historische literatuur over de voeding blijkt, dat varkensvlees, naast rund- en schapevlees, hier al in de middeleeuwen veel gegeten werd, niet alleen door de gewone man, maar ook door de hogere standen³⁷, al zal de omvang van het verbruik over de verschillende bevolkingsgroepen zeker aanzienlijke variaties heben vertoond. Zelfs in de steden hielden burgers varkens voor de eigen consumptie of voor de ver-

³⁵ Alleen al om fysieke redenen moet het vrijwel ondoenlijk geacht worden om een heel varken, of eventueel slechts de totale hoeveelheid ribben of karbonaden of spek, in korte tijd weg te werken door het eerst te koken of te bakken en daarna onder het vet te zetten.

³⁶ Jobse-van Putten 1981.

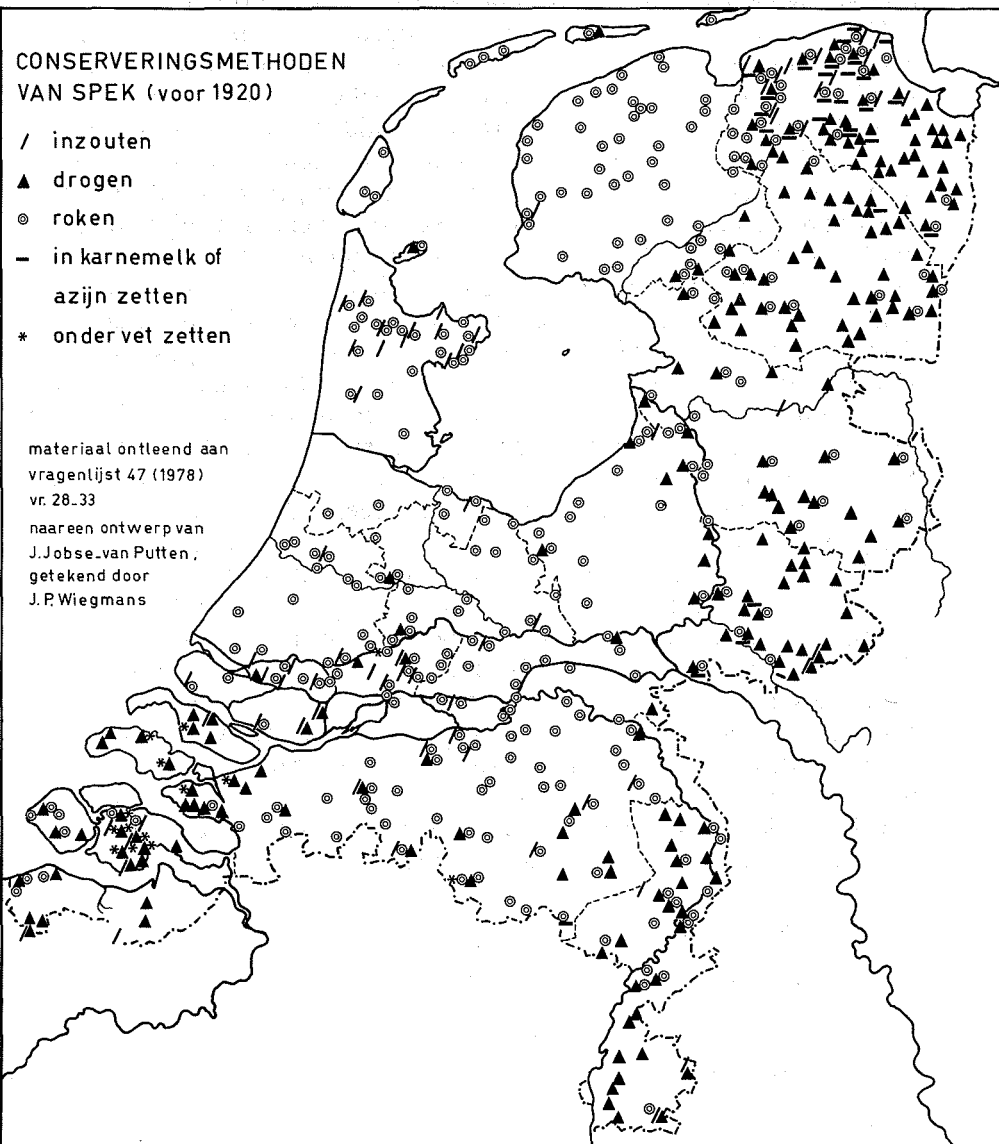
³⁷ Cockx-Indestege, in: Vorselman 1560, p. 37; Baudet 1904, p. 73-74.

**CONSERVERINGSMETHODEN
VAN SPEK (voor 1920)**

- / inzouten
- ▲ drogen
- ⊙ roken
- in karnemelk of
azijn zetten
- * onder vet zetten

materiaal ontleend aan
vragenlijst 47 (1978)
vr. 28-33

naareen ontwerp van
J. Jobse van Putten,
getekend door
J. P. Wiegmans



koop; de verkoop van vlees door vleeshouwers was destijds voor de stedelijke vleesvoorziening echter over het algemeen belangrijker³⁸.

Het inzouten van vlees wordt over het algemeen tot één van de oudste conserveringsmethoden gerekend³⁹. Ook voor ons land is er, vanaf de middeleeuwen althans, een redelijke hoeveelheid bewijsmateriaal over beschikbaar. Stedelijke verordeningen bepaalden dat slachtvlees na een — per stad en per seizoen verschillend — aantal dagen alleen nog in gezouten vorm verkocht mochten worden⁴⁰. De vleeskuipen voor het gezouten vlees waren gemerkt, zodat elke koper kon zien welk vlees hij in de kuip had⁴¹. Aan boord leefden schepelingen lange tijd op onder andere gezouten vlees⁴². Ook op huishoudelijk terrein is het inzouten van vlees ongetwijfeld een zeer oude gewoonte. Zo vond de wolf Isengrijn uit de dertiende-eeuwse 'Van den vos Reinaerde' in het huis van een rijke pastoor 'rentvleesch in cupen'⁴³. Pieter Brueghel de Oude beeldde in het midden van de zestiende eeuw op de gravure 'Prudentia' een man af die vlees, dat door twee vrouwen met zout ingewreven werd, in een ronde houten kuip legde. Een Friese boer uit Sint-Annaparochie maakte in 1606 aantekeningen over het inzouten van vlees⁴⁴. In 1711 publiceerde Jan Luiken eveneens een gravure van het vullen van een kuip met vlees⁴⁵. Ook oude kookboeken bevatten door de eeuwen heen recepten voor het inzouten van vlees⁴⁶.

Uit de betrekkelijke veelheid aan historische gegevens over het inzouten en de regionale spreiding ervan mogen we concluderen, dat deze methode in het verleden van grote betekenis was en dat ze in het hele land werd toegepast. Bestudering van de kaarten doet veronderstellen, dat het inzouten van vlees aan het begin van de twintigste eeuw niet meer frequent voorkwam. Niets is minder waar. In elk huishouden waar geslacht werd, werd toen vrijwel nog het hele varken direkt na de slacht ingezouten. Reden dat dit niet uit de kaarten is af te lezen, is het eerder genoemde feit dat het vlees na een inzoutingsperiode van variabele duur veelal ge-

³⁸ Unger 1916, p. 119, 122.

³⁹ Le Francq van Berkhey band 6 (1773), p. 1468; Heyne 1901, p. 295.

⁴⁰ Unger 1916, p. 129-130.

⁴¹ Hardon 1958, p. 289.

⁴² Mantz e.a. 1949, p. 226.

⁴³ Comburgs handschrift vs. 1518.

⁴⁴ Jansz., p. 48-49.

⁴⁵ Luiken 1711, p. 122.

⁴⁶ Bijvoorbeeld Vorselman 1560, p. 131; *De verstandige kock* ca. 1670, f. [13]^{FV}; *De volmaakte Hollandsche keuken-meid* 1761, p. 16-17.

rookt of gedroogd werd en dat deze latere fase van het conserveringsproces op de kaarten is afgebeeld. In het vervolg wordt onder het 'inzouten' steeds het uitsluitend inzouten van het vlees verstaan.

Gezien het bescheiden voorkomen ervan op de kaarten kan vastgesteld worden, dat de positie van het inzouten aan het begin van de twintigste eeuw niet heel sterk was. Deze relatief geringe betekenis van het inzouten is niet alleen te verklaren met de in de vorige paragraaf genoemde, niet aan een bepaalde tijd gebonden nadelen die aan de methode zelf kleefden. Omstreeks 1900 liep het inzouten van vlees ook terug als gevolg van maatschappelijke veranderingen en wijzigingen in het voedingspatroon.

Vanwege de slechte geestelijke en lichamelijke gezondheidstoestand van de arbeidende bevolking ontstond er in ons land in het midden van de negentiende eeuw meer belangstelling voor de levensomstandigheden van de lagere klassen. Op voedingsgebied uitte deze interesse zich in diverse regionale beschrijvingen van het voedsel van de werkende man⁴⁷. Deze gingen veelal vergezeld van evaluerende opmerkingen, die gebaseerd waren op de zich in die tijd vrij snel ontwikkelende moderne voedingsleer. De toegenomen wetenschappelijke kennis leerde het inzouten zien als een conserveringsmethode die gepaard ging met verlies van de meeste vitaminen en een deel van de voedende bestanddelen, waardoor 'ontberingsziekten' in de hand werden gewerkt⁴⁸. Volgens onze informanten werd 'de zoute inmaak' dan ook ontraden op de landbouwhuishoudcursussen en door de huishoudscholen. Op de oudste huishoudscholen, die nog aan het einde van de negentiende eeuw voornamelijk in de steden werden opgericht en die aanvankelijk 'kookscholen' heetten, werd les gegeven door leraressen 'koken en voedingsleer'⁴⁹; de visie die aan het onderwijs op deze scholen ten grondslag lag, spreekt duidelijk uit deze combinatie van vakken. Met uitzondering van Noord-Holland, waar zich omstreeks 1910 vier landbouwhuishoudscholen vestigden⁵⁰, waren permanente huishoudscholen vóór 1920 op het Nederlandse platteland nauwelijks bekend. Wel werden er, eveneens sinds omstreeks 1910, gedurende enkele uren per week voor vrouwen op het platteland ambulante cursussen gegeven in huishoudelijke en landbouwkundige werkzaamheden. Deze cursussen, die veel succes hadden⁵¹, verhuisden na een jaar met alle

⁴⁷ Bijvoorbeeld Coronel 1876; Fokker 1877.

⁴⁸ Van Gendt 1902, p. 11; Van Itallie 1921, p. 13-14.

⁴⁹ Den Hartog e.a. 1978, p. 412.

⁵⁰ Smit 1966, p. 60-64.

⁵¹ In 1911 startte de eerste ambulante cursus; in 1918 bestonden er 82, die over het hele land verspreid waren (Smit 1966, p. 51).

toebehoren naar een andere gemeente. Ongeveer een derde van het aantal lesuren was aan koken en voedingsleer gewijd⁵².

Het advies om minder levensmiddelen in te zouten kon in die tijd om verschillende redenen effect krijgen. Het systeem van zelfvoorziening werd er in beginsel niet door ondergraven, want er werden tegelijkertijd alternatieve methoden zoals het huishoudelijk inblikken⁵³ en het wecken gepropageerd⁵⁴. De huisvrouw, die vroeger wegens haar gebrekkige, intuïtieve kennis van het conserveren altijd in onzekerheid verkeerd had over de kwaliteit van haar inmaak en over de duur van de periode waarin die inmaak gegeten kon worden, bleek vaak niet afwijzend te staan tegenover vernieuwingen op dit gebied die de kans op mislukkingen kleiner maakten, ook al bezorgden deze haar meer werk. Verder maakte het toenemend inkomen per hoofd van de bevolking het in het eerste kwart van de twintigste eeuw mogelijk het goedkope inzouten te vervangen door bijvoorbeeld het relatief dure wecken. Ook kon men het zich door de verhoogde welvaart permitteren meer dan voorheen rekening te houden met bepaalde smaakaspecten. Zo ruilde men de op langere termijn als negatief ervaren smaak van het zoute produkt vaak maar al te graag in voor het als 'vers' gewaardeerde gesteriliseerde voedingsmiddel, dat bij velen gedurende tientallen jaren de positie van zondags- of feestvoedsel wist te veroveren.

Tegelijkertijd echter nam het systeem van zelfvoorziening om verschillende redenen in betekenis af; dit gebeurde in het ene gebied sneller dan in het andere. Zo schijnen sommige stedelijke huishoudscholen in het westen van het land niet alleen tegenover het inzouten maar tegenover de hele huishoudelijke conservering een afwijzende houding te hebben aangenomen. In een belangrijk, mede voor deze huishoudscholen herschreven kookboek werd gesteld, dat tijden waarin ieder voor zichzelf inmaakte in de toekomst 'achterlijk' genoemd zouden worden. "t Is voor ons niet verstandig en niet noodig en nog veel minder voordeelig om zoo in 't klein in te leggen', tenzij men in het bezit van een tuin was⁵⁵; over de huisslacht, en derhalve de vleesconservering, werd al helemaal met geen woord gerept. De noodzaak tot voorraadvorming nam in deze tijd ook langzaam maar zeker af, zelfs 's winters op het platteland. Door de groei van het distributie-apparaat, de verhoogde welvaart, de toegenomen mobiliteit, de verbeterde wegen enz. hoefde men geen genoeg meer te nemen met

⁵² Smit 1966, p. 51.

⁵³ In 1888 verscheen bijvoorbeeld *Het conserveeren van groenten en vruchten in blikken*. Deze methode is in ons land niet algemeen geworden, mogelijk omdat het risico van tinvergiftiging onderkend was (*Aaltje* 1891, p. 325-326).

⁵⁴ Smit 1966, p. 53.

⁵⁵ *Aaltje* 1891, p. 320-321.

de negatieve smaakontwikkeling van het zelf ingemaakte voedsel. In plaats van een andere conserveringstechniek te gaan volgen, kon men ook verse seizoensprodukten van elders of fabrieksmatig ingeblikte produkten kopen, waardoor bovendien de taak van de huisvrouw, die vooral op het platteland vaak zeer omvangrijk was, aanzienlijk werd verlicht.

Behalve maatschappelijke factoren die in elk gebied in verschillende mate de betekenis van het inzouten in de huishoudelijke conservering ondermijnden, werkte omstreeks de eeuwwisseling ook een aantal vanuit de voeding gezien interne factoren een vermindering van het inzouten van met name het vlees in de hand. Voor de uitwerking hiervan dienen we eerst het vroegere gebruik en de bereidingswijze van gezouten vlees te kennen. Uit spontane opmerkingen hierover, gemaakt in de enquête over de conservering en in de vragenlijst over de warme maaltijd⁵⁶, bleek het gedurende langere tijd ingezouten vlees in het recente verleden vrijwel uitsluitend gekookt te worden; dit in tegenstelling tot bijvoorbeeld het gerookte of gedroogde vlees, dat niet alleen gekookt, maar ook gebakken of zelfs zonder verdere bereiding gegeten werd. Het gezouten vlees werd vrijwel steeds tegelijk met de rest van de warme maaltijd in één pan meegekookt, wat het bezwaar van het te hoge zoutgehalte voor een belangrijk deel — als er tenminste niet ook gezouten groenten waren gebruikt — ondervangen kan hebben. De gerechten die genoemd werden, waren vooral stampotten van diverse samenstelling, en peulvruchten in vloeibare (soep) of meer vaste vorm; ook werd dit meegekookte vlees, of een deel ervan, nadien wel op het brood gegeten. Met uitzondering van het brood, dat tot een ander type maaltijd behoort, kenmerken deze gerechten zich door hun traditionele bereidingswijze. Het koken in één pan is een overblijfsel uit de tijd toen men het voedsel op een open haardvuur bereidde, waarbij zowel eenpansgerechten als het koken van voedsel — in tegenstelling tot het bakken of braden ervan — favoriet geweest moeten zijn. Hoewel ook het gerookte of gedroogde vlees wel in de genoemde gerechten meegekookt kon worden — dit werd overigens ook vaak bij andere gerechten, en afzonderlijk, toeberaid — kan van het gezouten vlees in elk geval vastgesteld worden, dat het zich bij uitstek voor het meekoken in eenpansgerechten leende en dat het derhalve volkomen in het traditionele patroon van de warme maaltijd paste.

De vervanging van het open haardvuur door kookkachels of losse fornuizen, die in Nederland omstreeks het midden van de negentiende eeuw hun intrede deden⁵⁷, maakte het mogelijk op één stoekplaats in meer dan één pan te koken; dit vergemakkelijkte het tegelijkertijd bereiden van af-

⁵⁶ Deze laatste lijst werd in 1976 door het P.J. Meertens-Instituut uitgezonden.

⁵⁷ Deze ontwikkeling zal nader uitgewerkt worden bij het drogen en roken.

zonderlijke gerechten aanzienlijk⁵⁸. De samenstelling van een warme maaltijd, bestaande uit apart gekookte en apart opgediende aardappelen, groente, en vlees met jus is voor het grootste deel van het platteland nog vrij jong⁵⁹. Ongetwijfeld zal de introductie van de kookkachel de ontwikkeling van dit type warme maaltijd hebben versneld⁶⁰. Het nieuwe type warme maaltijd maakte de aanwending van het ingezouten vlees echter problematisch, omdat er van het kookwater van dit vlees onmogelijk een smakelijke jus te maken viel. Daar komt nog bij — maar daarover later meer — dat er in die tijd een voorkeur voor het bakken van vlees boven het koken ontstond. Naast de eerder genoemde maatschappelijke factoren heben naar mijn mening dan ook — vanuit het oogpunt van de voeding beschouwd — interne factoren, zoals veranderingen in het patroon van de warme maaltijd en de afgenomen betekenis van het koken ten gunste van het bakken van vlees ertoe geleid, dat het inzouten van vlees als huishoudelijke conserveringsmethode aan het begin van deze eeuw zeer zwak was komen te staan.

Behalve deze beide typen factoren die het inzouten aan betekenis deden verliezen, speelden sommige meer individuele motieven een behoudende rol. Zo kon men bijvoorbeeld gedwongen zijn om een deel van het vlees in te zouten, omdat de schoorsteen voor het roken van al het vlees te klein was, of omdat men helemaal geen geschikte schoorsteen had. Niet vergeten moet ook worden dat het inzouten van vlees minder werk was dan bijvoorbeeld het roken of wecken ervan. Ook konden de eetgewoonten van het inwonend personeel een behoudende factor voor het inzouten van het vlees vormen⁶¹. Een aantal informanten schreef ook dat men juist twee verschillende manieren, waaronder het inzouten, in de vleesconservering toepaste, omdat men toe wenste te geven aan de behoefte aan afwisseling in het eten of omdat men het ingezouten spek als een traktatie beschouwde. Uit de laatste voorbeelden blijkt dat het inzouten een culi-

⁵⁸ Wiegmann 1967, p. 69-71.

⁵⁹ Dit blijkt bijvoorbeeld uit het volgende citaat: 'Als ik koninginne was dan at ik alle dagen eerappels met papsauze en beuntjes' [papsauze = karnemelk, grutten of boekweitmeel en spekvet]. Eén van onze Achterhoekse correspondenten, voor wie stampot vroeger vrijwel dagelijkse kost was, schreef ons dat zijn zusje dit vroeger placht te zeggen.

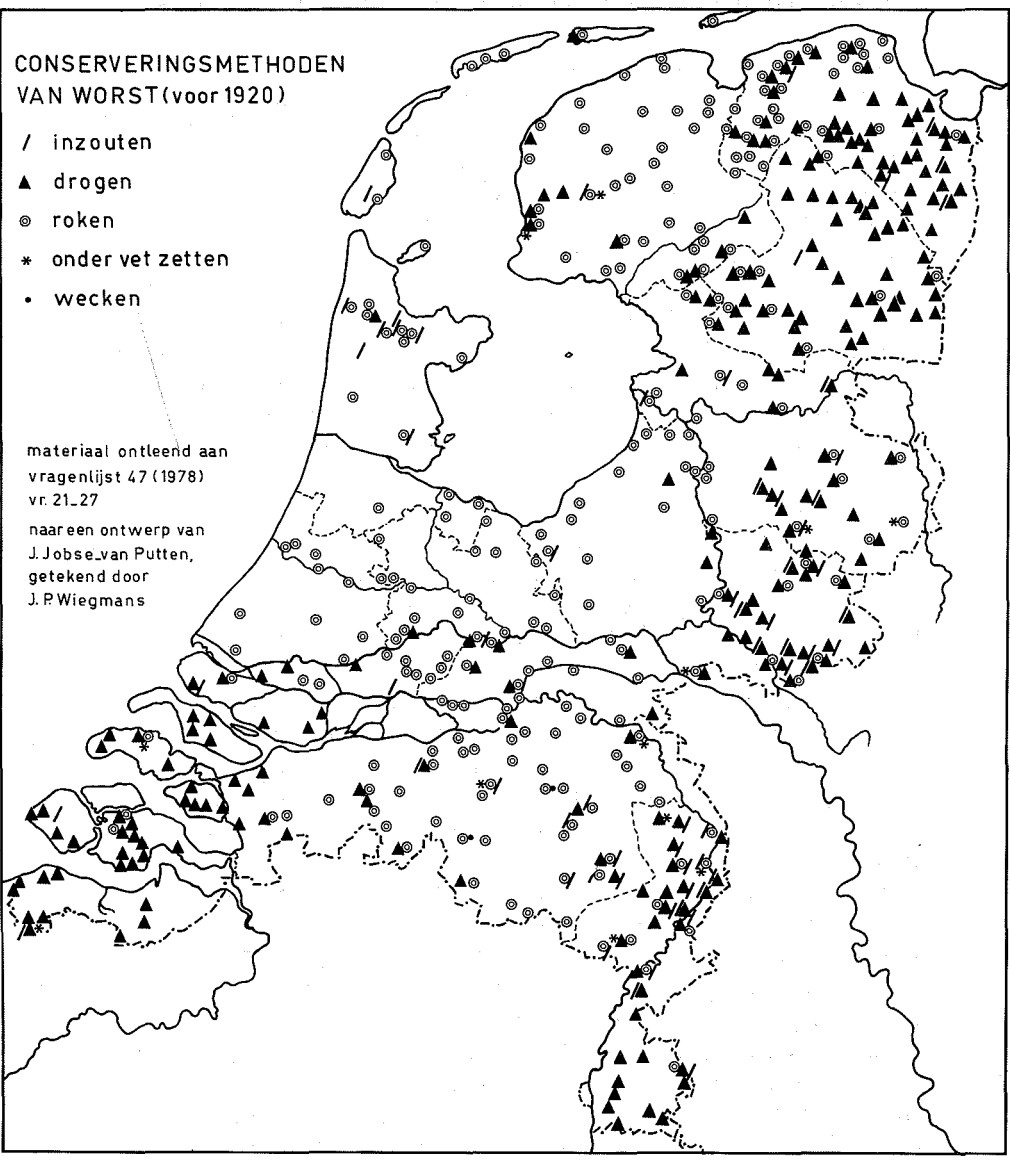
⁶⁰ Naar de oorzaken van de achteruitgang van de eenpansgerechten en de opkomst van de uit een aantal aparte gerechten bestaande warme maaltijd zou een afzonderlijke studie ingesteld moeten worden. Zeker is dat deze ontwikkeling in de burgerhuishoudens van vooral de steden eerder begonnen was dan op het platteland. Ook voor Duitsland constateert Wiegmann de ontwikkeling van eenpansgerechten naar afzonderlijke gerechten; daar heeft ze zich in de loop van de negentiende eeuw voltrokken (Teuteberg en Wiegmann 1972, p. 296-297).

⁶¹ Zo meldde bijvoorbeeld een correspondent, wiens ouders uit Oldehove kwamen en vandaaruit naar een boerderij ten noorden van het Reitdiep verhuisden, dat het personeel van de nieuwe boerderij geen rookspek wilde eten. Toen zijn familie later weer ten zuiden van het Reitdiep ging wonen, lustte het personeel daar geen pekelspek.

CONSERVERINGSMETHODEN
VAN WORST (voor 1920)

- / inzouten
- ▲ drogen
- ⊙ roken
- * onder vet zetten
- wecken

materiaal ontleend aan
vragenlijst 47 (1978)
vr. 21-27
naareen ontwerp van
J. Jobse van Putten,
getekend door
J. P. Wiegmans



naire functie kon hebben; zolang het vlees namelijk maar niet te lang in het zout had gelegen, was het inzouten vanuit het oogpunt van smaak bezien geen slechte methode.

De positie van het inzouten als neventechniek is in de vorige paragraaf verklaard met de nadelen die aan de methode als zodanig kleefden. Hoewel het inzouten voor een langere periode dan bijvoorbeeld twee maanden vanwege deze bezwaren minder geschikt was voor vlees, bleef deze techniek in de loop der eeuwen toch in gebruik. Dit zal zeker te maken hebben met de aantrekkelijkheid van het zoute produkt, dat in de eerste tijd na de slacht door sommigen nog 'vers' genoemd werd. Maar bovendien kon de methode eenvoudig niet verdwijnen, omdat zowel aan het roken als aan het drogen noodzakelijk een inzoutingsperiode vooraf moest gaan. Dit laatste argument is er mijns inziens verantwoordelijk voor, dat deze methode niet alleen streeksgewijs voorkwam, maar ook hier en daar verspreid door het hele land. Hiermee zijn we toegekomen aan de verklaring van het regionale voorkomen van het uitsluitend inzouten van vlees.

Zowel op kaart 2 als op kaart 3 komt het inzouten in de kop van Noord-Holland voor. Op de kaart van de conservering van het spek is het inzouten verder in een grotere concentratie te vinden in het noorden en het westen van Groningen en in Zuid-Holland ten zuiden van de Lek met uitlopers in Zeeland. Bij de worstconservering was het — behalve het eerder genoemde gebied in Noord-Holland — vooral gebruikelijk in de Gelderse Acherhoek en een aangrenzend deel van Overijssel, en in het noorden van Limburg met het aansluitende gebied van Noord-Brabant.

In de meeste van deze gebieden kan er een verband gelegd worden tussen het toepassen van de methode van het inzouten en het gebruik van het gepekeld vleesprodukt in de maaltijden. Zo blijkt men het ingezouten spek in de provincie Groningen vaak bij de bereiding van stamppotten van allerlei soort te hebben meegekookt. De positie van de stamppotten was vroeger overal sterker dan tegenwoordig. Uit onze vragenlijst over de warme maaltijd aan het begin van deze eeuw, die speciaal voor deze kwestie is geraadpleegd, blijken stamppotten vrijwel overal nog een één of twee keer per week weerkerend gebeuren te zijn geweest. In Groningen kwam een dergelijke frequentie alleen in een strook langs de west- en de zuidgrens van de provincie voor, terwijl in het grootste deel van de provincie drie, vier, vijf of zelfs nog meer keren per week stamppot werd gegeven. Zulke hoge aantallen trof ik ook — zij het minder sterk geconcentreerd dan in Groningen — aan in het noorden van Limburg met het aansluitende oostelijke deel van Noord-Brabant, in het zuiden van Overijssel en in het zuidoosten van Gelderland, streken dus die — zoals we zagen — eveneens het inzouten van vlees kenden; verder kwamen er ook uit de Gelderse Vallei nog enkele verspreide gegevens met een dergelijk hoge frequentie van stamppot binnen. In al deze gebieden kwamen echter — dit

in tegenstelling met het overgrote deel van Groningen — naast deze hoge aantallen ook lagere voor van één à twee keer per week. Stampotten waren hier dus eerder op hun retour dan in Groningen, maar later dan in Friesland, Drente en het hele westen van Nederland. In het feit dat juist in de gebieden waar de stampotten aan het begin van deze eeuw veelvuldig gegeten werden, ook het ingezouten spek en/of de ingezouten worst voorkwamen die voor die stampotten aangewend konden worden, meen ik een belangrijke verklaringfactor gevonden te hebben voor het regionale voorkomen van het inzouten van vlees als conserveringswijze⁶². Ook elders in het land waar men dan wel minder vaak, maar toch met een zekere regelmaat stampot at, blijkt men in eerste instantie juist de gezouten vleesprodukten voor dit gerecht te hebben gebruikt.

Hoewel de combinatie van de stampotten met het zoute vlees het duidelijkst aantoonbaar is, was dit vroeger, getuige de spontane opmerkingen, niet de enig denkbare mogelijkheid voor het gebruik van de ingezouten slachtprodukten. In het noorden van Limburg en het aangrenzende deel van Noord-Brabant werden de ingezouten worst, ribben, karbonaden en stukken vlees ook vaak bij het koken van de zondagse soep gebruikt. Elders in het land waren — met uitzondering van de slachtperiode — als soepen vrijwel alleen erwten- en bonensoep bekend en bij de bereiding hiervan schijnt men in alle gebieden waar men volgens onze kaarten de worst of het spek inzoutte, onder meer deze gezouten produkten te hebben gebruikt.

In de kop van Noord-Holland werd nog een andere aanwendingsmogelijkheid voor de gezouten slachtprodukten genoemd. Daar hadden peulvruchten een bijzondere positie in de warme maaltijd. Hoewel deze vroeger ook elders in het land meestal frequenter dan tegenwoordig werden gegeten⁶³, schijnt het gebruik ervan in Noord-Holland — in tegenstelling tot elders — een vast patroon gevolgd te hebben. Ze werden er zaterdags en/of ook wel 's maandags als de huisvrouw behoefte aan een makkelijke maaltijd had, gegeten⁶⁴; ook at men ze wel vooraf. Als men daarbij vlees gebruikte, kon de keus tussen het gerookte of gepekeld vlees afhangen van de soort erwten of bonen: bij witte bonen en 'groene erwten in het zakje' schijnt er een voorkeur voor pekeworst of pekelspek te hebben

⁶² Het omgekeerde, namelijk dat de regionaal voorkomende stampotten te verklaren zouden zijn met de regionale gewoonte van het inzouten van vlees, is niet juist. De stampotten waren er in de bedoelde regio's namelijk het hele jaar door, terwijl het gezouten vlees slechts enkele maanden na de slacht beschikbaar was.

⁶³ In Friesland bijvoorbeeld bijna elke dag in de hooioogst; ook schijnen ze vroeger vaak in het voorjaar te zijn gegeten, voordat de nieuwe aardappelen en groenten er waren, soms mede om de voorraad kool en ingemaakte groente nog wat te rekken.

⁶⁴ Ook uit het zuiden van Friesland kwamen enkele berichten binnen van het gebruik van peulvruchten op maandag en zaterdag.

bestaan en zoals eerder vermeld ook bij soep van erwten en bonen. Toch doen de relatief frequente opgaven van het gebruik van gerookte vleesprodukten bij erwten en bonen veronderstellen, dat er voor de periode van dit onderzoek niet in de eerste plaats gedacht moet worden aan een vaste combinatie van het gezouten vlees met de peulvruchten in Noord-Holland; het was 's winters — naast het gebruik ervan in de stamppotten en in erwten- en bonensoep — één van de aanwendingsmogelijkheden ervan, zoals ook het eten van het pekelspek op het brood er één was.

Uit het voorgaande mag geconcludeerd worden, dat één van de belangrijkste verklaringen voor de regionale gebondenheid van het inzouten van het vlees de functie van het zoute vlees in de maaltijd geweest is. Bij op traditionele wijze bereide gerechten als stamppotten bleek in het hele land een voorkeur te bestaan voor dit gezouten vlees, al was het vanwege de relatief korte beschikbaarheid van dit zoute vlees daarnaast ook steeds mogelijk het op andere wijze geconserveerde vlees in of bij de stamppotten te eten. Toen met de opkomst van de kookkachel en het fornuis sinds de negentiende eeuw de noodzaak om de warme maaltijd in één pan te bereiden verdween, bleven er hier en daar meer of minder sterke restanten van die bereidingswijze bestaan; in Groningen en delen van Limburg, Noord-Brabant, Overijssel en Gelderland bijvoorbeeld in de vorm van stamppotten van allerlei soort, in Noord-Holland in de consumptie van peulvruchten, in het gebied ten zuiden van de Lek in een traditioneel gerecht als hete peren met (pekelspek enz. Hoewel men hiervoor in de meeste gevallen zeker ook gedroogd of gerookt vlees kon gebruiken, bestond er aan het begin van deze eeuw nog voor zo velen uit deze gebieden een hechte combinatie⁶⁵ tussen het gezouten vlees en deze gerechten, dat men voor die tijd van een regionale, zij het reeds verdwijnende, voedingsgewoonte kan spreken.

Het inzuren

Het lijkt zinvol om het inzuren direkt na het inzouten te behandelen, aangezien er in Groningen, het enige gebied waar het onder karnemelk of azijn zetten van spek voorkwam, een verband gelegd kan worden tussen deze beide methoden. Omdat het inzuren omstreeks de eeuwwisseling van geringe betekenis was in het totaal van de huishoudelijke vleesconservering, zal ik er kort over zijn. Eerst zal geprobeerd worden de beperkte toepassing ervan voedingsextern te verklaren. Vervolgens zal ik ingaan op een voedingsinterne factor, die aanleiding tot de regionale interpretatie geeft.

Er zijn mij helaas slechts weinig — overigens niet alleen Groningse — historische feiten over deze methode bekend. Het opdienen van een 'ge-

⁶⁵ Van die combinatie treft men zelfs tegenwoordig nog wel reminiscenties aan, bijvoorbeeld in de naam 'zuurkoolspek', dat licht gezouten is en gewoonlijk voor stamppot gebruikt wordt.

sult' speenvarken op een bruiloftsmaal van een notabele⁶⁶ en het voorkomen van het 'sulten' van een speenvarken — als enige recept voor het verduurzamen van vlees — in een achttiende-eeuws kookboek voor de burgerkeuken⁶⁷ doen veronderstellen, dat deze techniek vroeger in aanzien stond. Ook ons twintigste-eeuws materiaal doet dit vermoeden. De frisse, zure smaak van het koude zultspek werd in de zomermaanden, waarin het uitsluitend gegeten werd, erg op prijs gesteld; het was een traktatie, een delicatessen. Men mag aannemen dat het inzuren van het spek in Groningen vooral bij de meer welgestelde boeren voorkwam. Men moest zich namelijk de luxe van de slacht van een jong, gezond varken hebben kunnen en willen veroorloven, wilde er spek in karnemelk of azijn ingelegd kunnen worden. Zekerheid over de groepsgebondenheid van dit product heb ik echter niet kunnen krijgen. Bij latere, meer exacte navraag bleek de herinnering aan deze methode vaak met twijfels omgeven. Het was duidelijk een methode, die al lang op haar retour en vrijwel vergeten was, mogelijk omdat ze altijd alleen door een bovenlaag van de bevolking — en zelfs daar waarschijnlijk niet elk jaar — was toegepast. In feite was er dan ook nauwelijks sprake van een neventechniek; het inzuren was eerder een uitzondering binnen de gehele conservering van het spek. Alle gegevens wijzen erop, dat deze methode niet zozeer uit noodzaak werd gevolgd, maar voornamelijk een culinaire functie vervulde: het 'zultspek' was iets extra's.

Uit de vragenlijsten en de latere correspondentie over deze techniek blijkt er een relatie bestaan te hebben tussen het inzouten en het inzuren. Voor zover deze beide technieken in één huishouden werden toegepast, vormden ze als het ware elkaars supplement. Zoals we hebben gezien werd het ingezouten spek, omdat het niet lang houdbaar was, voornamelijk in de periode volgend op de slacht — dus 's winters — gegeten, wat overigens de consumptie van het gedroogde of het gerookte spek in die tijd niet uitsloot. De rest van het jaar at men alleen gedroogd of gerookt vlees. Voor wie zich de slacht van meer dan één varken per jaar kon permitteren, was het uitsluitend inzouten van het vlees, naarmate men verder in het jaar kwam, steeds minder aan te bevelen. Het risico van bederf werd namelijk in het voorjaar, waarin de temperatuur al aardig op kan lopen, bij deze methode steeds hoger. Het roken of het drogen waren dan de aangewezen methoden, óf, als men een 'zultzwientje' had geslacht, het inzuren. Het inzuren bood dus de mogelijkheid om ook zomers variatie in de vleesconsumptie aan te brengen. In Groningen, waar het in tegenstelling tot de meeste andere gebieden niet ongebruikelijk was om in één en hetzelfde huishouden op twee of drie verschillende manieren vlees te con-

⁶⁶ Willemijn Fock 1982, p. 78.

⁶⁷ Marselis 1790, p. 72.

serveren, werd deze variatie blijkbaar op prijs gesteld. Dit kwam niet alleen voort uit een behoefte aan afwisseling. Ook waren er in de loop van de tijd min of meer vaste combinaties van gerechten ontstaan, d.w.z. dat er bij een bepaald soort stamppot voorkeur bestond voor een op een bepaalde wijze geconserveerd vlees. Bij de meer draagkrachtigen die verscheidene varkens per jaar slachtten, was het in principe mogelijk het geconserveerde vlees zomers en 's winters aan de rest van de maaltijd aan te passen. Wie het spek alleen droogde of rookte, had aanzienlijk minder afwisseling.

Evenals bij het inzouten kan gesteld worden, dat de neventechnieken in de conservering niet alleen mogelijkheden tot variatie boden, maar ook de nodige speelruimte openlieten voor regionale en/of sociale voedingsgewoonten.

Het drogen en het roken

Het zou onjuist zijn om uit de tekst over het inzouten te concluderen dat die methode de oudste conserveringstechniek voor vlees is en dat derhalve het drogen en het roken jonger zouden zijn. Het roken bijvoorbeeld wordt evenals het inzouten tot de oudste conserveringswijzen van het vlees gerekend⁶⁸. De ontwikkelingslijn ervan wordt wel tot in de Romeinse tijd⁶⁹ en zelfs tot in de prehistorie⁷⁰ doorgetrokken, zij het dat de lokalisatie ervan dan soms met minder nauwkeurigheid tot het huidige Nederlandse gebied te herleiden valt. Gerookt vlees moest altijd op de hoeven van Karel de Grote in voorraad zijn⁷¹. Herhaaldelijk komt 'geroect' vlees in grafelijke en hertogelijke keukenboeken uit de middeleeuwen voor⁷². Hadrianus Junius schreef in zijn *Batavia* van 1575 dat alle enigszins welgestelde burgers hier voor de winter onder andere een varken slachtten, waarvan de hammen en schouders in rookplaatsen toebereid werden en 'dat dit soort van vleesch nergens zoo van pas gezouten en zoo malsch gerookt wordt dan hier'⁷³. Ook uit latere eeuwen zijn bewijsplaatsen voor het roken van vlees voorhanden⁷⁴. Oude kookboeken bevatten er recep-

⁶⁸ Le Francq van Berkhey band 6 (1773), p. 1468; Heyne 1901, p. 295; Ruiter 1969, p. 1.

⁶⁹ Van Beverwick 1652, p. 123, 125; Krol 1970, p. 4.

⁷⁰ Van Mensch en IJzereef 1977, p. 144-150.

⁷¹ Hofdijk 1860, p. 195.

⁷² Baudet 1904, p. 73.

⁷³ Geciteerd bij Burema 1953, p. 69.

⁷⁴ Bijvoorbeeld Blankaart 1683, p. 60, 63; Le Francq van Berkhey band 6 (1773), p. 1470; Van der Poel 1953, p. 142.

ten of beschrijvingen van⁷⁵ en op schilderijen kan men het vlees soms net onder de schoorsteenboezem uit zien steken. Het lijdt dus geen twijfel dat het roken ook in ons land al eeuwenlang bekend is.

Dit kan niet met evenveel zekerheid van het drogen gezegd worden. Over deze methode lezen we wel dat ze zeer oud is⁷⁶, maar historische gegevens over de toepassing ervan in Nederland zijn moeilijk te vinden. Soms wordt zelfs expliciet het tegenovergestelde beweerd: omdat het klimaat hier te vochtig is, was men voor de vleesconservering juist op het houtvuur aangewezen⁷⁷. Mijn vroegste bewijsplaatsen voor het drogen dateren uit de middeleeuwen; ze hebben echter geen betrekking op het gedroogd zijn van vlees, maar van vis⁷⁸. Verder vond ik slechts één oudere Nederlandse attestatie over het drogen van vlees⁷⁹. Daarin wijkt de manier echter af van die uit het twintigste-eeuwse enquêtémateriaal: er is namelijk sprake van in de wind gedroogd vlees en niet van binnenskamers, buiten de schoorsteen gedroogd vlees⁸⁰. Er bestaan wel afbeeldingen uit het verleden waarop spek, ham of worst aan de zolder hangen, maar omdat dit in de hoogte ophangen van vlees meestal ook gebeurde vóór- of nadat het vlees uit de schoorsteen kwam, kan hierin geen exclusief bewijs gevonden worden voor het drogen van vlees in vroeger tijd⁸¹. Hiermee is nog niet uitgesloten, dat het drogen van vlees in vorige eeuwen in ons land bestaan heeft, maar de bewijzen ervoor zijn vooralsnog schaars voorhanden.

Gezien ons kaartmateriaal kan de gevestigde positie van het drogen aan het begin van de twintigste eeuw echter niet in twijfel worden getrokken. In het gehele oosten, en in iets mindere mate in het zuidwesten van het land, was het toen de belangrijkste hoofdtechniek in de vleesconservering. Voor de periode die in dit onderzoek centraal staat, geldt zelfs dat de techniek van het drogen minder onder druk stond dan die van het roken. Hiervoor, maar ook voor de zich veranderende betekenis in het algemeen van beide methoden is een aantal externe factoren aan te wijzen. In het nu

⁷⁵ Bijvoorbeeld *De verstandige kock* ca. 1670, f. [13]^rv; *De volmaakte Hollandsche keuken-meid* 1761, p. 12.

⁷⁶ Ruiter 1969, p. 1.

⁷⁷ Le Francq van Berkhey band 6 (1773), p. 1470; Ruiter 1969, p. 1.

⁷⁸ Unger 1916, p. 143, 144.

⁷⁹ Blankaart 1683, p. 64.

⁸⁰ Vergelijk de definitie op p. 10 van dit artikel.

⁸¹ Om dezelfde reden zijn omschrijvingen in literaire bronnen als 'speck aen den balk' e.d. niet bruikbaar voor de bepaling van de ouderdom van het drogen in Nederland, wat bijvoorbeeld te bewijzen is met een citaat uit een aanklacht tegen de meester van een pesthuis: 'Caet, kreyght daer een stuck geroockt vleys van de balcken' (Hellinga 1927, p. 177).

volgende gedeelte zal hierop in de eerste plaats worden ingegaan. Daarna wordt enige aandacht besteed aan de invloed van voedingsinterne omstandigheden op de positie van het roken en drogen. Vervolgens wordt een poging gedaan de regionale differentiatie tussen beide technieken te verklaren. Deze regionale interpretatie zal tevens de aanleiding vormen voor een schets van de evolutie van het roken en het drogen in het verleden.

Al eerder werd geconstateerd dat de huisslacht omstreeks 1900 in grote delen van het platteland algemeen was. Alleen op het platteland van Friesland en in grote gebieden van Noord- en Zuid-Holland was deze rond de eeuwwisseling minder gangbaar. Op onze kaarten komt dit tot uitdrukking in de betrekkelijk geringe dichtheid daar van de conserveringsgegevens van vlees. Ongetwijfeld spelen hier factoren een rol als toegankelijkheid tot het voorzieningenapparaat en de agrarische structuur van de onderscheiden gebieden. In Friesland is het einde van de huisslacht ook bespoedigd door een steeds weerkerende ziekte bij het vee, die gevaar opleverde voor de gezondheid van de mens⁸². Bovendien realiseerden de economische tegenstellingen tussen de verschillende bevolkingsgroepen in de hier besproken gebieden zich op een andere wijze als elders. Terwijl het in de meeste plattelandsgebieden namelijk zeer gebruikelijk was, dat vrijwel de gehele bevolking een varken voor eigen gebruik slachtte, bleek de huisslacht in Holland en Friesland volgens onze enquête voornamelijk bij de boeren voor te komen. Op de veeteeltbedrijven daar, waar kaas werd gemaakt, hing de vleesconservering verder direkt van de kaasmakerij af. Voor het kaasmaken moest men dagelijks gedurende enige tijd een groot vuur stoken om de melk op de juiste temperatuur te brengen. De hoeveelheid rook, die daarbij geproduceerd werd, was voldoende om het vlees in de schouw op verantwoorde wijze te roken. Toen de coöperatieve zuivelfabrieken omstreeks de eeuwwisseling als paddestoelen uit de grond verrezen, deed een groot aantal boerinnen met graagte afstand van de dagelijks weerkerende beslommingen van het zelfkazen, wat er volgens enkele correspondenten in deze gebieden de oorzaak van was, dat tevens het roken van het vlees, soms zelfs de hele huisslacht, van de boerderijen verdween. Dit was mede mogelijk, omdat het slagersbedrijf zich in deze gebieden al vrij vroeg ontwikkeld had.

Behalve de groei van de coöperatieve zuivelfabrieken werd er door de correspondenten nog een andere externe reden genoemd, waardoor met name de methode van het roken aan het begin van de eeuw onder druk stond. Evenals bij het inzouten was ten aanzien van het roken weten-

⁸² ENSIE deel 7, p. 28.

schappelijk komen vast te staan, dat deze methode uit medisch oogpunt bezwaren had⁸³.

De eerder genoemde vervanging van de open haard door de kachel of het fornuis, met in het verlengde daarvan vaak de overgang van hout of turf naar steenkool, had eveneens directe gevolgen voor het roken van het vlees. Hoewel kachels en fornuizen al eerder in Nederland voorkwamen⁸⁴, werden ze pas na de industriële revolutie algemeen. Volgens Brugmans nam het gebruik van ijzeren haarden en kachels in de periode van 1850 tot 1870 zodanig toe, dat enkele smederijen tot fabrieken uit konden groeien⁸⁵. Op het platteland zal de vervanging van de open haard zich veelal wat later hebben afgespeeld. Zo werden er in Zeeland in de periode 1878-1895 open haarden door kachels vervangen⁸⁶. In Noord-Brabant kwam de plattebuiskachel omstreeks 1880 en zwang⁸⁷. Rond 1890 deed de kachel zijn intrede in Staphorst⁸⁸. Ook voor het Groningse platteland zijn er tal van aanwijzingen dat de kachels in de tweede helft van de vorige eeuw zijn opgekomen⁸⁹, waarmee overigens niet gezegd is dat de kachel omstreeks 1900 het hele platteland veroverd had. Hoewel een bejaarde informant uit Zuid-Limburg mij lachend verzekerde dat open haarden in dit kolenmijngebied tot de prehistorie behoorden, blijkt uit spontane opmerkingen in de enquêtes, dat er in de voor dit onderzoek centraal gestelde periode elders nog steeds huizen voorkwamen, waarin men — eventueel slechts in één vertrek — het open haardvuur stookte.

Als gevolg van een vermeerderde kennis van de schoorsteenbouw werd bij de installatie van een kachel de wijde schouw, die voor het open vuur noodzakelijk was om voldoende trek te garanderen, vaak meteen tot een

⁸³ Van Itallie 1921, p. 5, 14, 19-20. In antwoorden van respondenten kreeg deze kennis de vorm van: wie een zwakke maag had, mocht geen gerookt vlees eten.

⁸⁴ In de middeleeuwen stonden in sommige grote gebouwen en slechts in een enkel burgerhuis tegelkachels (Dubbe 1958, p. 91; Dubbe 1966, p. 17-18). Het open vuur was en bleef nog eeuwenlang algemeen. Faber suggereert dat kachels, bestaande uit een variërend aantal met elkaar verbonden ijzeren platen al vrij vroeg (vijftiende eeuw?) in Holland, Friesland en Vlaanderen bekend werden, waar ze in elk geval in de zeventiende eeuw op een schoorsteen aangesloten zouden zijn (Faber 1957, p. 66, 104). Sinds de zeventiende eeuw schijnen vooral in het westen van het land de vaste, gemetselde fornuizen opgang te hebben gemaakt. In *De verstandige kock* van ca. 1670 werd bijvoorbeeld beschreven hoe men zo'n fornuis aan moest brengen.

⁸⁵ Brugmans 1969, p. 207. Ook in Duitsland dateert de overgang van het eeuwenoude koken op een open vuur naar het koken op ijzeren haarden van ca. 1850/1860 (Wiegelmann, in: Teuteberg en Wiegelmann 1972, p. 330-331).

⁸⁶ Bouman 1946, p. 241.

⁸⁷ Wolfs 1981, p. 11.

⁸⁸ Tekst bij een oude afbeelding in het tijdschrift *'t Olde Stapperst* 3 nr. 3 (1982), p. 76.

⁸⁹ *Honderd jaar plattelandsleven* 1952, p. 37, 66, 362, 394, 442, 464, 487, 547.

klein rookkanaal omgebouwd⁹⁰. Als men dit had laten doen, bestond er geen mogelijkheid meer om het vlees zelf te roken, aangezien nauwe schoorstenen daar ongeschikt voor zijn. Hoezeer de voorziening in de eigen vleesbehoefte in de eerste helft van deze eeuw in sommige streken echter nog op prijs werd gesteld, blijkt bijvoorbeeld uit enkele mededelingen, dat men soms bij de bouw van een nieuwe boerderij speciaal voor het roken van het vlees een ouderwetse, wijde schouw in één van de vertrekken liet aanbrengen. Maar er werden ook tal van andere oplossingen bedacht om het vlees zelf te kunnen blijven roken⁹¹. Voor velen hield het roken thuis echter op bij, of kort na, de verdwijning van het open haardvuur. Wie dan geen familielid, buur of kennis bezat, die over een ouderwetse schouw beschikte, moest zijn vlees bij een roker, een klompenmaker of een slager laten roken, of naar een andere conserveringswijze uitgaan zien. Zo zijn er mededelingen dat men na de verdwijning van de wijde boerenschouw meer ging wekken, of ook wel dat men de ham, het spek of de worst aan de zolder ging drogen. Ook kon de schoorsteenverbouwing de direkte aanleiding vormen om de huisslacht definitief te beëindigen.

Naast bovenstaande voedingsexterne factoren hebben ook voedingsinterne factoren hun invloed op de toepassing van het roken en drogen van vlees doen gelden. In tegenstelling tot het gezouten vlees dat men moest koken, kon zowel gerookt als gedroogd vlees gekookt, gebakken of zonder verdere voorbereiding ('rauw') gegeten worden. De inpasbaarheid van dit type vlees in de maaltijden was groot. Het was — nog afgezien van de broodmaaltijden — niet alleen geschikt voor de traditionele eenpansgerechten, maar het kon ook dienst doen in de moderne warme maaltijd bestaande uit apart opgediende aardappelen, groente en vlees. Over het algemeen gesproken kan dan ook gesteld worden, dat de waardering van het gerookte en het gedroogde vlees nog vrij hoog was, wat mede blijkt uit de frequente consumptie ervan bij bezoek en op zon- en feestdagen. Toch zijn er in het onderzoeksmateriaal aanwijzingen dat deze waardering aan het tanen was. Dit hield onder andere verband met de opkomst van nieu-

⁹⁰ Janse 1961, p. 1180; Wolfs 1981, p. 11.

⁹¹ In de enquêtes werd een groot aantal oplossingen genoemd. In plaats van het rookkanaal te verbouwen, sloot men bij de aanschaf van een kachel de onderkant van de schouw wel af met platen, waardoorheen men een gat boorde voor de kachelpijp. In de slachttijd haalde men dan de kachel weg; men verwijderde de platen en stookte speciaal voor de vleesrokerij tijdelijk weer het open haardvuur. Sommigen lieten de kachel zelfs staan en gebruikten de rook daarvan voor de vleesrokerij, maar dan moest men hout stoken; kolen waren voor het vlees uit den boze, omdat daarbij tijdens de verbranding schadelijke gassen vrijkomen. Enkelen die geen wijde schouw meer hadden, fabriceerden soms een of ander vat waarin het vlees provisorisch gerookt werd. Ook had men wel op zolder een opbouw of verbreding om het rookkanaal heen laten bouwen, waar men via een luik of een deur in kon komen. Het bestaan van dergelijke 'rookhokken' bleek uit de enquête vooral aan boerderijen in Friesland en ook wel in Holland gebonden, waar ze overigens de indruk geven van oudere datum te zijn.

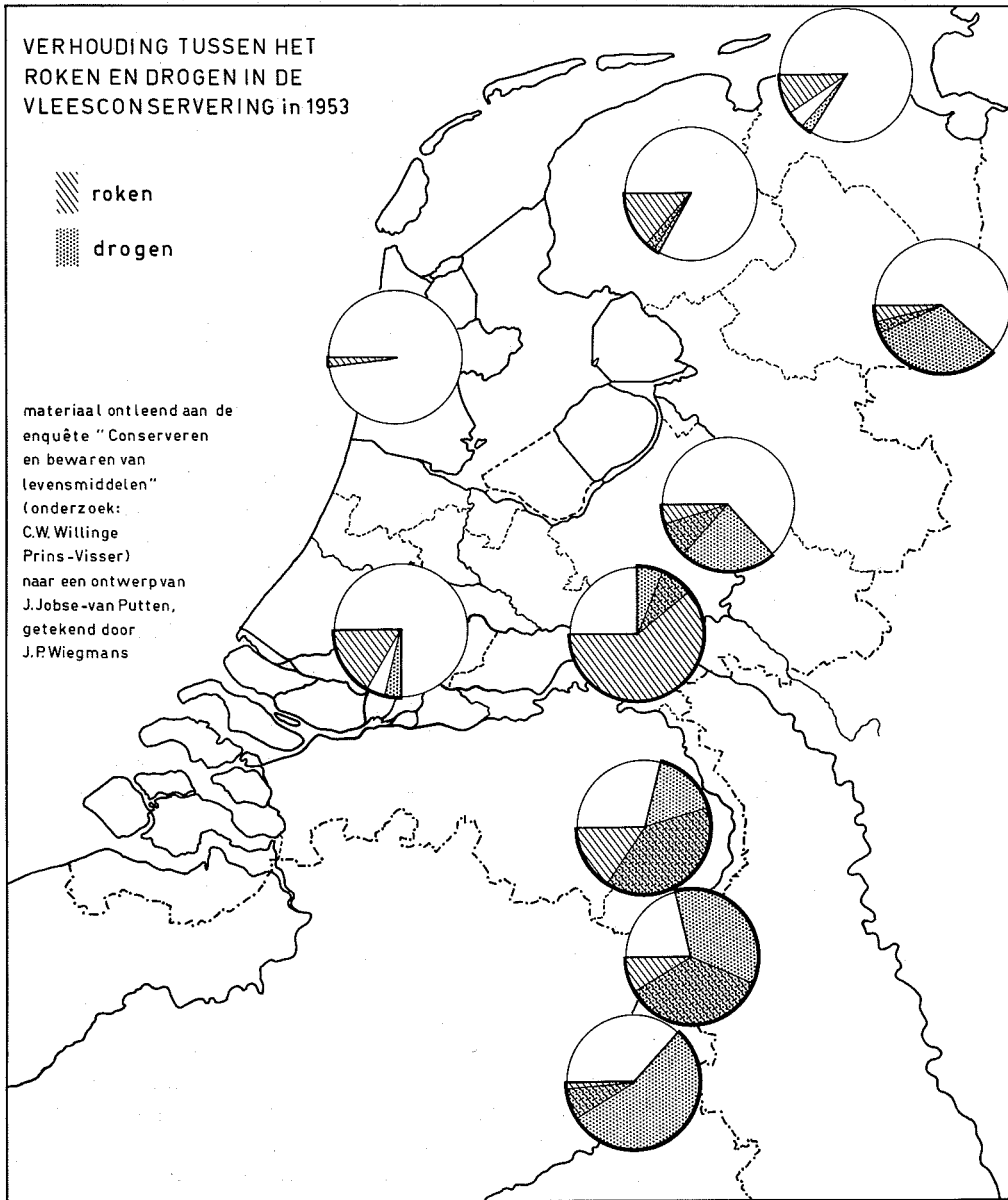
we conserveringswijzen. Als men bijvoorbeeld de regels voor het wekken van vlees goed opvolgde, was de kwaliteit van het eindproduct vrijwel voorspelbaar, dit in tegenstelling tot die van het roken en drogen. Doordat deze laatste technieken meer op het gevoel werden toegepast dan vanuit begrepen kennis en — zoals we in de vorige paragraaf zagen — allerlei omstandigheden invloed op het conserveringsproces hadden, was de houdbaarheid van het eindproduct elk jaar verschillend en de kwaliteit steeds weer een meer of minder aangename verrassing. Uit de enquêtes blijkt dat de geneigdheid om met andere technieken te experimenteren voortkwam uit een langzamerhand toenemende onvrede met de eindprodukten van het roken en het drogen. Mogelijk was tenminste een deel van de bevolking minder snel tevreden en kritischer geworden dan voorheen, omdat men kennis had gemaakt met andere methoden. Weliswaar kon men met het roken en drogen het bederf van het vlees langdurig uitstellen, maar de achteruitgang ervan na een zekere tijd in geur, smaak en consistentie, die niet te voorkomen was, wensten sommigen in deze tijd niet altijd meer als een vanzelfsprekendheid te aanvaarden. De produkten werden 'oud' genoemd. Tegenover deze als 'oud' ervaren gerookte of gedroogde produkten werden de resultaten van de technieken waarmee geëxperimenteerd werd vaak met de term 'vers' aangeduid; niet alleen het malse, geweekte of onder vet bewaarde vlees kreeg deze kwalificatie, maar zelfs de zacht gebleven gezouten worst. Op grond van het onderzoeksmateriaal moeten we concluderen, dat de waardering voor het langdurig geconserveerde vlees sinds het begin van deze eeuw langzamerhand minder werd en dat de smaak van de Nederlander zich meer en meer ontwikkelde in de richting van een zacht, mals vleesproduct. Dit was echter een geleidelijk proces dat zich in het ene gebied, en ook in het ene huishouden, sneller voltrok dan in het andere, want zowel het roken als het drogen heeft zich tot het einde van de huisslacht weten te handhaven.

Door de opkomst en de uitbreiding van het slagersbedrijf kwam ook het met recht 'vers' genoemde vlees binnen het bereik van de plattelandsbevolking. Had men tot voor kort slechts enkele dagen na de slacht van de weelde van vers vlees kunnen genieten, voortaan streefden steeds meer mensen ernaar zich deze luxe elke zondag of tenminste op feestdagen te veroorloven, waarmee men het geconserveerde vlees tot doordeweeks voedsel degradeerde. Vooral in het zuiden en in het hele oosten van het Nederlandse platteland kon of wilde men het systeem van zelfvoorziening meestal niet volledig de rug toekeren en volkomen afhankelijk worden van het distributie-apparaat. De hoofdfunctie van de huishoudelijke conservering — deze is aanbodregulering en voorraadvorming — veranderde echter ook daar langzamerhand van betekenis; de noodzaak tot het verduurzamen werd in de loop van deze eeuw meer en meer een vrije keus. Kaart 4 toont aan dat de huisslacht in het begin van de jaren vijftig in grote delen van het Nederlandse platteland nog lang geen vergeten

VERHOUDING TUSSEN HET
ROKEN EN DROGEN IN DE
VLEESCONSERVERING in 1953

 roken
 drogen

materiaal ontleend aan de
 enquête "Conserveren
 en bewaren van
 levensmiddelen"
 (onderzoek:
 C.W. Willinge
 Prins-Visser)
 naar een ontwerp van
 J. Jobse-van Putten,
 getekend door
 J.P. Wiegmans



Toelichting: Voor deze kaart heb ik het onderzoeksmateriaal uit 1953 opnieuw bewerkt. De tien gemeenten die Willinge Prins onderzocht heeft, zijn: Uithuizen (Gr.), Smallingerland (Frl.), Emmercompascuum (Dr.), Diepenveen (Ov.), Heteren (Gld.), Koedijk (NH), Stolwijk (ZH), Deurne (NB), Gronsveld/St.-Geertruid (Lb.), Montfort/Posterholt (Lb.). Op deze kaart wordt met het dik omliggende segment van elke cirkel aangegeven welk deel van de respondenten in een gemeente zelf vlees conserveerde. Binnen dit segment is tegen de wijzers van de klok in het deel van de vleesconserveerders dat vlees rookte en met de wijzers van de klok mee het aandeel van het drogen ingetekend. Omdat men in een huishouden het ene stuk vlees soms rookte en het andere droogde, kunnen de beide technieken elkaar in de tekening overlappen. Waar wit tussen het roken en drogen te zien is, was het aandeel van andere conserveringsmethoden groot.

zaak was. Tevens blijkt eruit dat het drogen en (laten) roken van het vlees, ondanks de vele bezwaren en veranderingen die er zich bij voordeden, belangrijke conserveringsmethoden waren gebleven.⁹² Een — ongetwijfeld wat beter gesitueerd — deel van de bevolking bleek het probleem van het 'oud' worden van het vlees te hebben opgelost door meer varkens per jaar te slachten terwijl anderen de smaak van het oude vlees — als men die tenminste niet zonder meer wenste te accepteren — probeerden voor te zijn door het eigen varken in een kortere tijd op te eten. Zo lang de huisslacht is blijven bestaan, bleven ook het roken en het drogen van vlees, zij het op een beperktere schaal, toegepast bij gebrek aan alternatieve hoofdtechnieken. Noch het onder vet bewaren, noch het wekken konden de positie van hoofdtechniek overnemen vanwege hun beperkte toepasbaarheid⁹³. Het diepvriezen, dat sinds omstreeks 1960 snel terrein won, zou dit wel gekund hebben. Toen waren echter zoveel gemeenten tot een verbod van de huisslacht overgegaan⁹⁴, dat de huishoudelijke vleesconservering vrijwel opgehouden had te bestaan.

Behalve de hierboven behandelde voedingsexterne en -interne omstandigheden die verantwoordelijk waren voor de veranderingen in de vleesconservering konden sommige individuele of sociale motieven ook een remmende werking hebben bij de keuzebepaling van de toegepaste methode. Zo kon men bijvoorbeeld het vlees drogen, omdat men niet van een rooksmak hield. Voor sommigen had het drogen aan de zolder vroeger ook een meerwaarde boven het roken, omdat het vlees daarbij voor ieder zichtbaar te pronk hing. We raken hier de identiteitsfunctie van de conservering. Het vlees werd op zijn voordeligst opgehangen; soms werden zijkanten van het spek zelfs wat opgestreken om het dikker te doen lijken. 'Het was een schilderij', vertelde een informant, waarin men de eerste tijd niet graag het mes zette.

Als laatste onderwerp van deze subparagraaf rest nog de interpretatie

⁹² De mate waarin men op huishoudelijk niveau vlees conserveerde blijkt in 1953 regionaal sterk uiteen te lopen (percentueel van 2, 2% in Koedijk tot 78, 6% in Montfort/Posterholt). De regionale verschillen die aan het begin van de eeuw tussen het roken en drogen voorkwamen, bestonden enkele decennia later in grote lijnen nog steeds: Koedijk kende uitsluitend het roken, terwijl de positie van het drogen in het oosten van het land eerder sterker dan zwakker was geworden, waarschijnlijk vooral als gevolg van de eerder vermelde veranderingen van de stookplaats, die het zelf roken bemoeilijkten.

⁹³ De bewerkelijkheid van deze methoden maakte het niet mogelijk in korte tijd een heel varken weg te werken; dit was echter wel een noodzaak wilde men het bederf voorkomen.

⁹⁴ Sinds 1922 vond het toezicht op vlees in het hele land plaats krachtens de vleeskeuringswet. De uitvoering van de wet was aan de gemeenten overgelaten. Met uitzondering van Friesland, waar steeds een bepaalde ziekte bij het slachtvee optrad, konden de gemeenten de huisslachten vrijstellen van keuring. In de loop van de twintigste eeuw gingen echter steeds meer gemeenten ertoe over, de slacht in het abattoir verplicht te stellen (ENSIE deel 7, p. 28-29; Schneider 1953, p. 14-15). Willinge Prins constateerde dat de huisslacht in ons land afnam van west naar oost en van noord naar zuid (Willinge Prins 1956, p. 14). In veel gemeenten in het oosten en het zuiden van het land werd de huisslacht vooral kort na het midden van deze eeuw verboden.

van de regionale variatie tussen het drogen en het roken; deze zal uitmonden in een schets van de historische ontwikkeling van beide methoden, waardoor het ontbreken van historische gegevens over het drogen in de literatuur verklaard wordt.

De kaarten laten zien dat het drogen zonder hulp van rook vooral in het oosten, maar ook wel in het zuiden en zuidwesten van het land voorkwam. Het roken blijkt niet exclusief aan een bepaalde regio gebonden; het werd overal toegepast, zij het in het ene gebied aanzienlijk meer dan in het andere; soms was het zelfs de enig bekende van de twee methoden. Als één van de belangrijkste verklaringen voor deze streekverschillen moet de ontwikkeling van de schoorsteen in het verleden beschouwd worden. Volgens de in dit onderzoek gehanteerde definitie van roken is hiervoor een schoorsteen nodig. De schoorsteen is echter een betrekkelijk jong bouwkundig element. Een schets van de ontwikkeling ervan op grond van een historisch literatuuroverzicht lijkt hier op zijn plaats.

Aanvankelijk bezaten de huizen in het huidige Nederlandse landsgebied geen schoorsteen. De middeleeuwse huizen — met uitzondering van die in Zuidoost-Nederland — bestonden nog vaak uit één ruimte zonder zoldering, waarin mens en dier naast elkaar leefden. De stookplaats bestond uit een open vuur, dat zich aan één van de twee uiteinden, vrij van de wand, in het midden op de vloer bevond⁹⁵. Kachels waren in Nederland, zoals we eerder constateerden, toen nauwelijks bekend. Ook in de grote steden van het westen kwamen lemen huizen zonder schoorsteen en met het vuur op de grond blijkens stadskeuren nog tot het begin van de zestiende eeuw voor⁹⁶. Een gat (het uilegat) in de gevelzijde die het verst van de stookplaats aflag⁹⁷ of een gat (het rookgat) in de nok van het dak⁹⁸ zorgde voor de rookafvoer. Om het huis tegen inregenen te beschermen, dekte men dit gat later wel af met een luik (het rookluik of huiskist)⁹⁹. Hierna — mogelijk in samenhang met de gehele of gedeeltelijke verstening van het huis — is de schoorsteen op het dak ontstaan. Aan te nemen valt dat deze over het algemeen meteen vergezeld is gegaan van een rookgeleider binnenin het huis, omdat het gewicht ervan een ondersteuning vereist moet hebben; er hebben echter ook houten schoorstenen bestaan¹⁰⁰, zoals er ook — naast

⁹⁵ Meischke 1969, p. 30.

⁹⁶ Meischke 1969, p. 35.

⁹⁷ Heuter 1961, deel I, p. 83.

⁹⁸ Uilkema 1933, p. 169; Van der Molen 1942, p. 29.

⁹⁹ Uilkema 1933, p. 169; Van der Molen 1942, p. 29; Tréfois 1950, p. 243; Heuter 1961, deel I, p. 83.

¹⁰⁰ Aan het begin van de twintigste eeuw stonden deze bijvoorbeeld op bijna alle boerderijen van Staphorst (Nooy-Palm 1971, p. 36). Brandts Buys wist er nog in de tweede wereldoorlog voorbeelden in Noord-Holland van te vinden (Brandts Buys 1974, p. 326).

rookgeleiders of rookvangen van steen — geleiders van hout¹⁰¹ en zelfs van vlechtwerk¹⁰² geweest zijn. Met de invoering van de schoorsteen — maar in sommige Europese gebieden zelfs al daarvoor¹⁰³ — verplaatste het open haardvuur zich meestal¹⁰⁴ van het midden op de vloer naar één van de wanden van het huis¹⁰⁵.

Deze korte schets van de geschiedenis van de schoorsteen moet niet als een simpele, ongebogen evolutielijn beschouwd worden. Lange tijd kwamen al deze ontwikkelingsvormen door en naast elkaar voor. Ook verliep dit ontwikkelingsproces niet overal en ook niet in alle sociale lagen in hetzelfde tempo. Wel liepen veelal de steden, waar het brandgevaar de voornaamste drijfveer voor verandering was, in de vernieuwingen voorop¹⁰⁶. Maar in het buiten de bebouwde kom gelegen Twentse los hoës bijvoorbeeld, waarin de stookplaats weliswaar vrij van, maar toch dichtbij de gevel lag, was het vuur ver verwijderd van het graan en het stro; het brandgevaar was er dus niet groot. Daartegenover droeg juist de nabijheid van stookplaats en dorsvloer in het Brabantse boerderijtype in het zuiden wel tot een eerdere ontwikkeling van de schoorsteen bij¹⁰⁷. De ontwikkeling die uiteindelijk in de schoorsteen resulteerde, is begonnen in de tiende eeuw. Op grond van oude schilderijen constateert Heuter, dat zowel rookgat als schoorsteen in de zuidelijke Nederlanden in de vijftiende en zestiende eeuw veelvuldig naast elkaar voorkwamen¹⁰⁸, terwijl de schoorsteen pas in de achttiende en negentiende eeuw in het kerngebied van het nederduitse huis — waartoe onder andere het Twentse los hoës behoort — zijn intrede deed¹⁰⁹. Brandts Buys veronderstelt, dat de ont-

¹⁰¹ Nooy-Palm 1971, p. 36.

¹⁰² Tréfois 1950, p. 243; Heuter 1961, deel I, p. 83,

¹⁰³ Faber 1957, p. 35-36.

¹⁰⁴ Niet altijd; in Drente bijvoorbeeld schijnt men de schoorsteen aanvankelijk midden in het vertrek, als het ware aan de balken, te hebben opgehangen (Hijszeler 1940, p. 355-356; Van Schaick 1848, deel I, p. 27).

¹⁰⁵ Meischke 1969, p. 36.

¹⁰⁶ Volgens Ter Gouw zijn er vanaf de veertiende eeuw veel plaatselijke keuren beschikbaar met een verbod om in kamers of zolders waar geen schoorsteen was, een vuur te stoken; de keuren moesten overigens steeds herhaald worden (Ter Gouw 1873, p. 58).

¹⁰⁷ Uilkema 1933, p. 113.

¹⁰⁸ Op grond van archivalische bronnen constateert Weyns echter, dat er in Brueghels tijd zeer weinig boerderijen een schouw hadden. Volgens hem schilderde Brueghel meer schoorstenen op de daken dan er in werkelijkheid waren (Weyns 1969, p. 117-118).

¹⁰⁹ Heuter 1961, deel I, p. 84. Hekker wijst erop, dat schoorstenen in het laatste gebied zelfs nog in het midden van de negentiende eeuw niet algemeen waren, omdat de boeren hun koren met behulp van de rook wilden drogen en het zo tevens vrij van insecten hielden (Hekker 1957, p. 247).

wikkeling die tot de schoorsteen leidde zich in Noord-Holland omstreeks 1560 volop aan het voltrekken was en dat dit proces hier kort daarna zo goed als afgesloten was¹¹⁰. De schout van de Waver liet in de eerste helft van de zeventiende eeuw de huiskist van zijn boerderij bij Abcoude vervangen door een schoorsteen¹¹¹. In de buurt van Leeuwarden stond in 1664 een boerderij met een schoorsteen¹¹². Op het Brabantse platteland kwamen in de zeventiende en achttiende eeuw zowel huizen met als zonder schoorsteen voor¹¹³, terwijl Limburgse vakwerkhuizen in de zeventiende eeuw nog geen schoorsteen hadden¹¹⁴. De minder gegoeden zullen wel de laatsten zijn geweest die zich deze uitgave konden permitteren. Voor de negentiende eeuw constateert Van den Eerenbeemt althans, dat de behuizingen van landarbeiders in gebieden als Zuidoost-Friesland, Drente, Overijssel, de Veluwe en Noord-Brabant soms verschrikkelijk waren; als voorbeeld van die erbarmelijke toestand noemt hij de opening in het dak die tot schoorsteen diende¹¹⁵. Kort en globaal samengevat¹¹⁶ komt het er op neer, dat de schoorsteen het eerst in de steden werd ingevoerd; het platteland van West-Nederland en Friesland volgde, zij het vertraagd, het eerst, daarna het zuiden van het land, terwijl de schoorsteen in Oost-Nederland, met name in het gebied van het nedersaksische boerderijtype, nog zeer jong is.

De vraag wordt nu, welke betekenis er aan de aan het begin van deze subparagraaf genoemde historische bewijspplaatsen van het roken moet worden toegekend. Volgens de in dit artikel gebruikte definiëring van het begrip roken kan het vlees in een schoorsteenloos huis niet zijn gerookt, hooguit gedroogd; toch bezitten we wel historische gegevens over het roken en nauwelijks over het drogen van vlees. Omdat de definitie van het roken, die voor het twintigste-eeuwse onderzoeksmateriaal goed door te voeren was, voornamelijk uitgaat van de plaats waar het vlees hing, zou ze voor het verleden wel eens te beperkt kunnen zijn. Want ook al hadden de huizen vroeger geen schoorsteen, gestookt werd er wel. De open vuren die

¹¹⁰ Brandts Buys 1974, p. 450.

¹¹¹ Van der Molen 1942, p. 29-31.

¹¹² Van der Molen geeft een tekening van een kaart uit Schotanus' *Beschryvinge van Frieslandt* uit 1664 (Van der Molen 1938, p. 93). Het voorkomen van de schoorsteen in de zeventiende eeuw in Holland en Friesland werd ook door Faber geconstateerd (Faber 1957, p. 104).

¹¹³ Wolfs 1981, p. 8.

¹¹⁴ Schols 1958, p. 39.

¹¹⁵ Van den Eerenbeemt 1976, p. 499.

¹¹⁶ In de vele literatuur die ik hiervoor doorgenomen heb, heb ik geen tegenvoorbeelden kunnen vinden.

vaak met de meest uiteenlopende brandstoffen gestookt werden, gaven heel vaak een aanzienlijke rookoverlast¹¹⁷. Niet voor niets worden de vroegere schoorsteenloze huizen in de bouwkundige literatuur 'rookhuizen' genoemd¹¹⁸. Gezien de plaats waar men het vlees vroeger ophing, zouden veel historische gegevens over het roken volgens onze twintigste-eeuwse definitie als bewijsplaatsen voor het drogen beschouwd moeten worden, maar omdat de conserverende bestanddelen van de vrij door het huis rondtrekkende rook het vlees vroeger sterk mee verduurzaamd moeten hebben, is het gebruik van de term 'roken' in de historische literatuur begrijpelijk geworden.

Bij de invoering van de schoorsteen werd het probleem van de rookoverlast waarmee schoorsteenloze huizen veelal kampten, wel enigszins verminderd, maar definitief opgelost werd het niet¹¹⁹. Nog eeuwenlang na het bekend worden van de schoorsteen ontbrak namelijk – ook internationaal gezien – de technische kennis over schoorsteenbouw. Plaatse-lijke ambachtslieden brachten veelal zonder inzicht van zaken en derhalve met wisselend succes rookkanalen in huizen aan¹²⁰, waardoor rookoverlast ook in huizen met schoorstenen geen zeldzaamheid was¹²¹. We mogen aannemen dat de woonvertrekken over het algemeen dus niet bij

¹¹⁷ Hiervan geef ik enkele voorbeelden: '... [het is] niet te loochenen, dat in een huis zonder schoorsteen de zindelijkheid lijdt, [...] terwijl daarenboven het onbeschutte vuur en de vrij dwarrelende rook, bij sterken wind, lastig zijn' (Statistieke beschrijving 1826, p. 413). Uit een beschrijving van een bezoek aan een los hoef bij Buurse in 1912 citeer ik: 'Toen ik de deur binnenkwam kon ik opa vanwege de rook niet zien zitten, maar [...] dat was niets bijzonders' (Keizers 1974). Buter stelt – en beantwoordt meteen – de vraag: '... wie weet zelfs maar hoe het mogelijk was, dat zoveel mensen binnenshuis leepogen (betrane ogen) konden krijgen? Het antwoord is: door de rook van het losse [= open] vuur, dat zichzelf een weg door het dak moest zoeken (Buter 1980, p. 203).

¹¹⁸ Bijvoorbeeld bij Meischke 1969, p. 48, maar ook in de buitenlandse literatuur.

¹¹⁹ Noord-Holland schijnt een gunstige uitzondering te hebben gevormd. De snuiver, een regionale schoorsteenvariant met ingebouwd rookhok, die men daar had weten te ontwikkelen, schijnt een redelijk geslaagd schoorsteentype te zijn geweest (De Jong 1982).

¹²⁰ Faber 1957, p. 83, 193, 195, 204, 243.

¹²¹ Een militair die in 1832 in het op één na beste huis van Riel (NB) ingekwartierd werd, schreef: 'tot tien uur zitten wij bij den schoorsteen in den dikken opgaande rook ons te verwarmen bij den van tijd tot tijd uit de plaggen opkomende vlammen.' Hij schreef de rook toe aan het gebruik van de plaggen: 'men kan zeer ligt begrijpen, dat deze brandstof eenige wolken van dikken rook van zich geeft' (Sluijs de Quack 1832, p. 38, 42). Een ander brengt de werking van de schoorsteen in verband met het weer: 'De rook trok door den [...] schoorsteen naar boven, doch als de wind 'er in' sloeg, ook wel door de groote boerenkeuken' (Poortman 1941, p. 14). Ook één van onze correspondenten herinnerde zich dit rookprobleem nog: '[in het woonvertrek had] bij verschillende windrichtingen de schoorsteen alleen maar trek naar beneden, zodat rook en soms de as van het turf- en houtvuur in de kamer werd geblazen' (lijst 26 voor Oud-Avereest). Een andere correspondent merkte tijdens een interview op, dat de aanwezigheid van rook in de keuken afhing van de bouwconstructie van de schouw. Volgens hem waren er huizen waarin altijd rook was, terwijl andere geen of misschien wat lichte rook hadden (mededeling voor Heesch).

de invoering van de schoorsteen rookvrij geworden zijn, maar pas bij de vervanging van het open vuur door de kachel, waarbij de rook de atmosfeer van het woonvertrek niet meer kon beïnvloeden. De vertrekken werden hierdoor niet alleen rook- en stofvrij, maar ook werd de temperatuur er — vooral als men met steenkool ging stoken en als de huizen niet al te tochtig waren — gelijkmatiger in, wat de leefbaarheid ervan aanzienlijk verhoogd moet hebben.

Na bovenstaande schets van de evolutie van het schoorsteenloze huis naar het rookvrije woonhuis kom ik op grond van de ontwikkelingsstadia van de schoorsteen tot de volgende faseringen in de geschiedenis van het roken en drogen van het vlees:

1. *De fase van het indirecte roken.* Ten tijde van het schoorsteenloze huis werd het vlees na de gebruikelijke inzoutingsperiode aan de balken opgehangen om te drogen. Omdat de rook van het open vuur in deze huizen nog vrij spel had, zal aan het drogen van het vlees altijd rook te pas zijn gekomen, wat de conservering over het algemeen ten goede gekomen zal zijn, want rook bevat verduurzamende bestanddelen. Zo zou verklaard kunnen worden, waarom beschrijvingen van het drogen in oudere literatuur geheel ontbreken en ook waarom het gebruik van de termen 'roken' en 'drogen' in de vragenlijsten door elkaar heen liep. Afhankelijk van het weer, de brandstof, de plaats waar het vlees gehangen werd, de bekwaamheid waarmee gestookt werd, de hygiënische omstandigheden e.d. zal de mate waarin het vlees gerookt was niet alleen van huis tot huis verschillen in smaak en duurzaamheid opgeleverd hebben, maar misschien ook regionale verschillen in methode hebben vertoond¹²², die we bij gebrek aan historische waarnemingsgegevens helaas niet kunnen achterhalen. Deze fase in de ontwikkeling van de vleesconservering heeft in de ene regio, en mogelijk ook bij de ene bevolkingsgroep, langer geduurd dan in of bij de andere.

2. *De fase van het indirecte en het directe roken.* Toen er in de verschillende regio's op verschillende tijdstippen schouwen in de huizen kwamen, werd de variatie in de vleesconservering groter. Men stond toen voor de keus om of het vlees direct aan de inwerking van de rook in het rookkanaal bloot te stellen of het vlees zoals altijd tevoren aan de balken te hangen; in het laatste geval kon het — afhankelijk van een meer of minder geslaagde schouwconstructie — ook gerookt worden, maar dan gebeurde het indirect.

3. *De fase van het directe roken en het uitsluitend drogen.* Toen de brede, open schouwen na de overgang naar de kachel niet meer noodzakelijk waren, kwamen de methoden van de vleesconservering in principe weer

¹²² Ik denk hierbij vooral aan de mogelijkheid, dat men het vlees voor de komst van de schouw in het ene gebied al recht boven het vuur en elders terzijde ervan aan de balken ophing.

onder druk van verandering te staan. Omdat de vertrekken nu rookvrij werden, veranderde het indirecte roken zonder wijziging van werkwijze of van lokalisatie in uitsluitend drogen, terwijl men het directe roken alleen nog kon blijven toepassen, als men geen steenkool stookte en als men er bij de aanschaf van de kachel voor zorgde, dat de ouderwetse schouw op de een of andere manier bruikbaar bleef voor de vleesconservering. Aan het begin van deze eeuw bevond Nederland zich nog middenin deze fase. Vóór de komst van de kachel, met de schoorsteenvernauwing in zijn kielzog, waren de verschillen in de conservering van graduele aard, namelijk: drogen met behulp van meer of minder rechtstreeks toegevoerde rook; nadien ontstond er een verschil in methode en kwam het roken tegenover het drogen te staan. Doordat men in het laatstgenoemde geval geen gebruik meer maakte van de verduurzamende werking van de rook op het vlees, was men — waarschijnlijk ongewild en ongeweten, want men handelde precies zo als altijd — conserveringstechnisch gezien op een andere methode overgegaan; deze kan in ons vochtige klimaat zelfs een wat minder lange houdbaarheid hebben veroorzaakt. Opmerkingen over garstig vlees kwamen namelijk naar verhouding meer voor bij mensen die het vlees droogden, dan bij hen die het rookten.

Uit het bovenstaande kan geconcludeerd worden, dat de regionale verschillen tussen het drogen en het roken, zoals die uit de kaarten zijn af te lezen, betrekkelijk recent ontstaan zijn. Waar de schoorsteen het oudst is (Holland, Friesland), had het roken aan het begin van de twintigste eeuw een dominante positie; waar hij later ingevoerd werd, zijn op de kaarten menggebieden te zien en in het gebied van het nedersaksische boerderijtype waar de schoorsteen het jongst is, had het drogen, dat door de komst van de kachel en een schoorsteenvernauwing inmiddels zonder hulp van enige rook gebeurde, de overhand. Alle nuanceverschillen in de behandeling van het vlees dat gerookt werd¹²³, zouden wel eens even zoveel stadia kunnen zijn in een ontwikkelingsproces dat zich geleidelijk van het indirecte roken naar het directe roken in de schouw voltrok. Zowel de invoering en de latere ontwikkeling van de schoorsteen als de overgang van het open vuur naar de kachel, die vaak met een andere brandstoof gestookt werd, zijn belangrijke momenten in de historische ontwikkeling van de huishoudelijke vleesconservering gebleken; de regionale verschillen tussen het roken en het drogen op de kaarten zijn daar nog herinneringen van.

Het bewaren van vlees onder vet

Met uitzondering van Zuidwest-Frankrijk, waar deze methode eeuwenoud is, was het onder vet bewaren van vlees volgens Valeri nergens in

¹²³ Vergelijk noot 33.

Europa bekend¹²⁴. Toch veronderstelt ze dat het een zeer oude techniek is, die overal vergeten is, omdat andere methoden de overhand kregen¹²⁵. Wat Nederland betreft heeft ze voor het meer recente verleden — over het verre verleden kan ik bij gebrek aan gegevens niet oordelen — zeker gelijk. Tot voor kort was deze techniek hier onbekend. Mijn oudste literaire bewijsplaatsen dateren uit omstreeks 1900. Ook een aantal correspondenten herinnerde zich, dat het onder vet bewaren van vlees aan het begin van de eeuw iets nieuws was. Een andere aanwijzing dat deze methode jong is, zie ik in het feit dat het Nederlandse slagersbedrijf wel de op traditionele wijze geconserveerde vleesprodukten zoals pekel- en rookvlees, droge worst of zure zult, ging verkopen — en zelfs nu nog steeds verkoopt —, maar geen handel is gaan drijven in vlees dat onder vet bewaard wordt, wat in Frankrijk met bijvoorbeeld confit d'oie wel het geval is.

Evenals bij de vorige technieken zullen achtereenvolgens enige voedingsexterne en -interne omstandigheden die bij de snelle opkomst van deze methode een rol speelden, worden besproken. Op regionale verschillen in de toepassing zal bij deze jonge techniek echter alleen terloops worden ingegaan.

Nadat Appert zijn uitvinding van het steriliseren van voedsel ten behoeve van Napoleons leger wereldkundig had gemaakt, Pasteur de wetenschappelijke principes die daaraan ten grondslag lagen, had blootgelegd en nadat ook de industriële bedrijvigheid een hoge vlucht had genomen, zag de voedingsmiddelenindustrie zich in het belang van een sterk groeiende en zich steeds meer verstedelijkende bevolking voor de taak gesteld de wisselingen in het voedselaanbod te reguleren. Fabrieksmatige conservering was daarvoor één van de mogelijkheden¹²⁶. Tal van meer of minder geslaagde industriële experimenten op dit gebied volgden elkaar op. In natuurwetenschappelijke studies over het conserveren werden de ontwikkelingen in de conservenindustrie nauwlettend in het oog gehouden. De oudste mij bekende literaire vermeldingen van het onder vet bewaren van vlees zijn uit deze studies afkomstig en hebben geen betrekking op de huishoudelijke toepassing ervan. Over de wijze waarop deze kennis in de huishoudelijke conservering doorgedrongen is, moet ik hypothetiseren. Ik veronderstel dat de opkomst van deze nieuwe techniek in ons land een gevolg is van het wetenschappelijk en technologisch verworven inzicht, dat vet perfect in staat is vlees van de lucht af te sluiten, waardoor het minder snel kan bederven. De beste werkwijze voor de huishoudelijke praktijk was daarmee echter niet gegeven. De landbouwhuishoudcursus-

¹²⁴ Valeri 1977, p. 20.

¹²⁵ Valeri 1977, p. 18, 21.

¹²⁶ Teuteberg constateert dat het samenvallen van het begin van de conserventijd en de industrialisatie geen toeval is (Teuteberg en Wiegelmann 1972, p. 78-85).

sen die hun bijdrage moesten leveren aan 'de verheffing van het platteland'¹²⁷ en die daartoe geleid werden door leraressen met een open oog voor de nieuwste ontwikkelingen, zullen vervolgens de betekenis van het vet als middel om te conserveren uitgedragen hebben. Het vooruitstrevende deel van de bevolking¹²⁸, dat al spoedig door andere groepen nagevolgd werd, moet deze nieuwe methode daarop zijn gaan toepassen, bijvoorbeeld eerst alleen op de karbonaden of op dat gedeelte van het varken dat vroeger alleen ingezouten werd. Losse opmerkingen in het onderzoeksmateriaal, evenals de eerder vermelde, sterk uiteenlopende eindresultaten van deze techniek in de huishoudelijke conservering wijzen op een dergelijk, getrapt verloop van kennisoverdracht. De voor succes noodzakelijke kennis was namelijk vaak maar fragmentarisch aanwezig en het inzicht in de gang van het conserveringsgebeuren ontbrak veelal. De handelingen die in Zuidwest-Frankrijk tot uitnemende huishoudelijke resultaten leidden, waren de volgende: het vlees werd eerst enkele etmalen in het zout gelegd, daarna enkele uren (!) zacht gebakken in het eigen slachtvet, opdat al het overtollige vocht vrij zou komen; vervolgens werd het vet, dat bij de bereiding gebruikt was, over het gebakken vlees in de voorraadpot gegoten, zodat de zuurstof er niet meer op in kon werken¹²⁹. Uit de enquêtes blijkt, dat de in Nederland gevolgde werkwijze op een aantal punten tekort schoot. In plaats van lang, werd het vlees meestal kort gebakken; soms werd het zelfs gekookt, terwijl de fase van het inzouten vrijwel altijd werd overgeslagen. Ondeskundigheid was er de oorzaak van, dat deze vooral voor de beste stukken vlees voortreffelijke techniek in ons land tot minder goede resultaten leidde. Om redenen die ik niet heb kunnen nagaan, werd de methode in het zuidwesten van het land soms wel op de juiste wijze toegepast. Mogelijk is dat er ook de oorzaak van, dat men hier zelfs de grotere stukken van het varken, zoals het spek, nadat het in kleinere repen gesneden was op deze manier durfde te conserveren. De behoefte aan een betere methode kan hier groter geweest zijn dan elders, omdat de lokale huisslachten de tijd hier niet altijd wilden nemen om het vlees na de slacht te laten besterven¹³⁰, wat een absolute voorwaarde voor een goede conservering is.

¹²⁷ Smit 1966, p. 80.

¹²⁸ De landbouwhuishoudcursussen werden meestal gevolgd door vrouwen uit de meer vooruitstrevende groep van de bevolking, zelden uit meer conservatieve kringen (Smit 1966, p. 56).

¹²⁹ Valeri 1977, p. 119-124.

¹³⁰ Het was vrijwel overal gebruik, dat het varken na de slacht op een ladder gehangen werd. 's Avonds of de volgende dag kwam de slachter terug om het varken in stukken te hakken. Uit een aantal Zeeuwse vragenlijsten en een interview bij een vroegere slachter uit 's-Gravenpolder werd me duidelijk dat de slachter in sommige delen van Zeeland het varken direct na de slacht in stukken hakte en het meteen erna, terwijl het nog enigszins warm was, in het zout legde.

Een aantal externe redenen kunnen verklaren waarom deze techniek zich, ondanks de veelal onvolledige toepassing ervan in ons land, snel heeft kunnen verbreiden. Ten eerste stonden velen niet afkerig tegenover een experiment; de groeiende onvrede met de traditionele methoden vormde een vruchtbare voedingsbodem voor vernieuwingen. Ten tweede was deze methode vanuit culinair oogpunt bezien aantrekkelijk, omdat ze, in tegenstelling tot alle voorgaande, de smaak niet beïnvloedde en het vlees vers hield¹³¹. Dit argument wordt versterkt door het eerder genoemde feit, dat de smaak van de Nederlander zich meer en meer op het verse produkt ging richten. Vervolgens werd het zich bij deze methode voordoende verlies van het slachtvet, dat kort tevoren nog veel aanwendingsmogelijkheden in de voeding had, in deze tijd steeds minder betreurd. De toegenomen welvaart en de uitbreiding van het distributie-apparaat maakten het mogelijk vet bij te kopen. Bovendien was de keus erin door de industrialisatie en de internationale handel groter geworden, namelijk: slachtvetten (hetzij inheemse, hetzij uit het buitenland geïmporteerde), industrieel vervaardigde margarine en de duurdere boter¹³². Ten vierde schiep een gewijzigde slachttechniek nieuwe mogelijkheden voor de toepassing van deze methode. Hakte men volgens onze informanten het varken vroeger aan weerszijden van de ruggestremg doormidden, waardoor men ribben en ruggestremg verkreeg, aan het begin van deze eeuw ging men er volgens hen meer en meer toe over dit dwarsdoor de ruggestremg te doen, waardoor de karbonaden ontstonden. Doordat de conservering van deze laatste stukken vlees geen traditionele bindingen had, werden deze vrij algemeen als eerste onder het vet gezet.

Als voedingsinterne verklaringsfactor voor de snelle verspreiding van het onder vet bewaren moet een gewijzigde voorkeur voor de bereiding van het vlees direkt voorafgaand aan de consumptie genoemd worden. Deze komt er in het kort op neer dat men het braden van vlees meer en meer als de beste bewerking van goed vlees ging beschouwen¹³³. Voordien was het gekookte vlees op het platteland het meest gangbaar geweest. Enkele informanten herinnerden zich nog, dat er vroeger huisvrouwen waren die niet wisten hoe ze vlees moesten braden. Hoewel gebraden vlees ook in het verleden altijd al als 'herenvoedsel' was beschouwd¹³⁴, werd het prestige ervan in deze tijd aanzienlijk versterkt. Ook hieraan zijn de bemoeienissen van de landbouwhuishoudcursussen niet

¹³¹ Valeri 1977, p. 18-19.

¹³² Vergelijk Jobse-van Putten 1976.

¹³³ *Aaltje* 1891, p. 76.

¹³⁴ Heyne 1901, p. 291.

vreemd¹³⁵. Deze verhoogde toepassing van het bakken en braden van vlees en de daarmee gepaard gaande afname van het koken ervan was mogelijk geworden door de komst van de kachel. Het braden van vlees op een haardvuur was een riskante bezigheid. Toen het open vuur in een vuurpot werd gesloten, werd de remmende factor van het risico van brand weggenomen. Invloed van vreemde, buitenlandse keukens op deze ontwikkeling is zeker ook denkbaar¹³⁶. Belangrijk is ook de grotere waardering van vers gekocht vlees, dat men zich in gebraden vorm steeds meer elke zondag ging veroorloven. In een tijd waarin zich een dergelijke ontwikkeling voltrekt, moet een conserveringswijze waarbij het vlees gebraden wordt, wel in goede aarde vallen.

Samenvatting en conclusies

Uit de voorgaande paragraaf zal duidelijk geworden zijn, dat de betekenis van de huishoudelijke conservering sinds het einde van de negentiende eeuw drastisch veranderd is. Over het algemeen beperkten de veranderingen zich niet alleen tot de vleesconservering. In de periode die in dit onderzoek centraal gesteld is, bevond het Nederlandse platteland zich op de weg die van een vrij ver doorgevoerd systeem van zelfvoorziening onvoorwaardelijk leidde naar de verdwijning van dit systeem en de toetreding tot de geldeconomie. Op die weg waren de verschillende gebieden niet even ver gevorderd. Met name voor het Friese en delen van het Noord- en Zuidhollandse platteland begon het eindpunt omstreeks de eeuwwisseling al in zicht te komen. De noodzaak om te verduurzamen leek er te zijn overgegaan in een vrije keus. Bij de boeren bleef alles — althans wat de conservering van vlees betrof — nog het langst bij het oude. Elders in het land stond men in die tijd vrijwel nog aan het begin van de af te leggen weg. De veranderingen die zich hier voordeden, hadden in het eerste kwart van deze eeuw veel minder met de beëindiging van de huishoudelijke conservering te maken, maar betroffen eerder de te volgen technieken. Zelfs tot op de dag van vandaag kan men hier en daar op het platteland resten van het oude systeem van zelfvoorziening aantreffen.

Uit het onderzoek is gebleken, dat één van de belangrijkste drijfveren voor de verandering van techniek de groeiende onvrede met de gebruikelijke conserveringswijze was. Het technische aspect bleek voor de verklaring van grote betekenis. Het in het huishouden op doeltreffende wijze verduurzamen van levensmiddelen was tot voor kort in feite een onopge-

¹³⁵ Als één van de voorbeelden die illustratief zijn voor de pogingen van deze cursussen om de bestaande voedingsgewoonten op het platteland te veranderen, noemt Smit de overgang van het gekookte op het gebraden vlees (Smit 1966, p. 53).

¹³⁶ Wiegelmann 1967, p. 206-223.

lost probleem. Geen van de gehanteerde technieken was ideaal. De houdbaarheid van de geconserveerde produkten bleek vaak beperkter dan men zich had gewenst, waardoor men gedurende een zekere tijd ongewild van bepaalde voedingsmiddelen verstoken kon zijn. De smaak veranderde soms in ongunstige zin (bijv. bij het inzouten, het drogen). De voedingswaarde verminderde (bijv. bij het inzouten) en sommige technieken brachten gezondheidsrisico's met zich mee (het roken, het inzouten). De explosieve groei van de wetenschappelijke kennis in de vorige en in deze eeuw leidde echter onder meer tot een aanzienlijke vergroting van de tot die tijd rudimentaire kennis over het verduurzamen van voedsel. Onder invloed hiervan realiseerden sommigen zich de bezwaren van de eigen technieken scherper, wat de opkomst van alternatieve, nieuwe methoden (bijv. het onder vet bewaren, het wecken) mede vergemakkelijkt heeft. Vooral via de landbouwhuishoudcursussen, die op het platteland aan het begin van deze eeuw innoverend werkten, werden de nieuwe inzichten op het platteland verspreid. Het duurt echter altijd een zekere tijd eer nieuwe inzichten gemeengoed zijn geworden. Bovendien kan bij de overdracht ervan op grote groepen van de bevolking veel informatie verloren gaan, waardoor nieuw verworven kennis in de dagelijkse praktijk op onvolkomen wijze gerealiseerd kan worden. De sterk uiteenlopende eindresultaten bij een nieuwe methode als het onder vet bewaren van vlees zijn hiervan een bewijs. Ook Willinge Prins constateerde dat maar 55,6% van degenen die produkten van de slacht conserveerden, de voorschriften van het wecken op de juiste wijze opvolgde¹³⁷. De afstand tussen theorie en praktijk blijkt bij de huishoudelijke conservering groot geweest te zijn. Bij sommigen was het gevolg hiervan, dat men na één of enkele experimenten toch weer naar de traditionele methoden teruggreep. Ook om andere redenen werden objectief gezien betere technieken niet toegepast. Zo konden voedingsexterne omstandigheden (bijv. het type stookgelegenheid), voedingsinterne factoren (zoals de regionale voorkeur voor eenpansgerechten), de identiteitsfunctie van bepaalde conserveringstechnieken voor de huisvrouw (bijv. bij het drogen), de traditie, inertie e.d. remmend werken op de introductie van vernieuwingen.

Ten aanzien van het technische aspect van de conservering kan tenslotte nog geconstateerd worden, dat conserveringstechnieken waarbij bepaalde apparaten of voorwerpen een rol speelden, een kwetsbaarder positie hadden dan methoden waarvoor geen voorwerpen nodig waren. Zo werd de positie van het roken verzwakt door wijzigingen in de constructie van de schoorsteen. Ook het feit dat het wecken, waarvoor weckapparatuur beschikbaar moest zijn, zich later verspreidde dan de ongeveer even oude methode van het onder vet bewaren van het vlees onderstreept mijns inziens deze stelling. Het zou interessant zijn om te onderzoeken of

¹³⁷ Willinge Prins-Visser 1956, p. 25 en tabel 7 van bijlage IV.

ook voor andere terreinen van de volkskunde de stelling geldt, dat de positie van gewoonten waarvan de realisering afhankelijk is van bepaalde objecten, minder sterk is dan de positie van overeenkomstige gebruiken die zonder hulp van materiële zaken gerealiseerd worden.

Niet minder belangrijk dan het technische aspect was een aantal maatschappelijke veranderingen, dat zich aan het einde van de negentiende en in de loop van de twintigste eeuw voltrok. Technologische en economische innovaties resulteerden in een economische groei die zich op den duur vertaalde in een inkomensstijging voor een groot deel van de Nederlandse bevolking. Deze toenemende koopkracht en de groei van de bevolking vergrootten het draagvlak voor het op het platteland nog jonge distributie-apparaat; dit apparaat werd ook beter toegankelijk dankzij de verharding van de wegen, een verbeterd en financieel binnen het bereik van grotere groepen komend openbaar vervoer en de opkomst van de fiets. Door deze maatschappelijke ontwikkelingen veranderde de betekenis van de hoofdfunctie van de conservering — deze is aanbodregulering en voorraadvorming — van een onverbidelijke noodzaak in vrije verkiezing. Wanneer de laatste situatie in een huishouden bereikt was, konden de lasten en de lusten van deze voor de huisvrouw omvangrijke taak tegen elkaar afgewogen worden. Zij die de conservering bewerkelijk vond en er weinig genoeg aan beleefde, kon de zelfvoorziening nu vaarwel zeggen. Meestal gebeurde dit stapsgewijs, bijvoorbeeld eerst bij de produkten van de slacht, daarna bij de groenten die minder goede resultaten opleverden. De behoefte om dit deel van haar taak af te stoten, zal echter geringer geweest zijn, naarmate de huisvrouw meer waarde hechtte aan het verrichten van deze activiteit, met andere woorden de identiteitsfunctie van de conservering kan als een factor beschouwd worden voor het langer voortbestaan van deze activiteit. Nog in de jaren rond 1980 overkwam het me een aantal malen dat bejaarde informanten bij wie ik een interview voor dit onderzoek afnam, me trots de inhoud van hun diepvrieskist toonden, die gevuld was met zelf verbouwde produkten. Naast de (vrijwillig aanvaarde) hoofdfunctie van de conservering bestond voor hen ook nog steeds de identiteitsfunctie ervan; aangezien ze hun voedselvoorraad niet hadden ingezouten of gedroogd maar diepgevroren, had deze functie zelfs langer standgehouden dan de traditionele technieken. Verondersteld mag worden, dat de kans op een langer voortduren van de conservering groter was naarmate deze in bepaalde regio's of huishoudens meer functies in zich verenigde.

Op langere termijn bezien heeft het afstoten van de conservering — en van andere produktieve werkzaamheden — uit het takenpakket van de huisvrouw een minder gunstig effect op de status van huishoudelijk werk gehad. Tegenover het verdwijnen van activiteiten die een zekere deskundigheid vereisten, stond doorgaans het behoud van minder gekwalificeerd werk. Doordat uit het omvangrijke takenpakket over het algemeen

juist de werkzaamheden die ten dele minder ervaring en vakkennis ver-eisten, overbleven, devalueerde de taak van de huisvrouw. De huidige minder positieve waardering van huishoudelijke arbeid is hiermee ten dele te verklaren.

Naast voedingsexterne veranderingen zijn ook voedingsinterne facto-ren van betekenis gebleken voor de wijzigingen die zich in de huishoude-lijke conservering voltrokken hebben. Veranderingen die zich sinds de vorige eeuw in het maaltijdpatroon hebben voorgedaan, bleven niet zon-der gevolgen voor de positie van de geconserveerde vleesprodukten. Zo had de opkomst van de warme maaltijd bestaande uit apart opgediende aardappelen, groente en gebraden vlees met jus negatieve effecten op het gebruik van het ingezouten vlees. Omdat dit vlees gekookt moest worden en geen goede jus op kon leveren, was het moeilijk inpasbaar in het nieu-we type warme maaltijd. Verder ging de toenemende waardering voor het verse vlees ten koste van het geconserveerde vlees in het algemeen en van de gerookte en gedroogde produkten in het bijzonder; deze laatste moes-ten vaak nog gegeten worden als ze hun hoogtepunt al lang gepasseerd waren en als 'oud' ervaren werden. Omdat er echter tot de komst van het diepvriezen geen alternatieve hoofdtechnieken voor vlees bestonden, werden zowel het roken als het drogen tot het einde van de huisslacht toegepast. Het diepvriezen, dat de bezwaren van alle vroegere methoden kon opheffen, kwam voor de instandhouding van de huishoudelijke vleesconservering te laat.

Voor de interpretatie van de regionale differentiatie in de toegepaste conserveringstechnieken bleken nu eens maatschappelijke veranderingen verantwoordelijk, dan weer ontwikkelingen die zich binnen de voe-ding afspeelden. Zo bleek het gebruik van het ingezouten vlees sterk ge-bonden aan het voorkomen van eenpansgerechten, waarin het traditio-neel meegekookt werd. Waar de eenpansgerechten dan ook het langst standhielden, had ook het ingezouten vlees een sterkere positie dan el-ders. Hierbij was ook de culinaire functie van de conservering in het ge-ding. Hoewel gebleken is dat deze functie het verdwijnen van bepaalde vormen van huishoudelijke verduurzaming hier en daar heeft vertraagd, was ze niet in staat de op gang zijnde ontwikkeling te keren. We hebben hier te maken met een nevenfunctie van de conservering, die een onvol-doende compensatie vormde voor het afbrokkelen van de hoofdfunctie, de voorraadvorming. Als buiten de voeding gelegen verklaringsfactoren kwamen onder andere aan de orde: regionale verschillen in het agrarische bedrijf (bijv. de kaasmakerij), in het woning- c.q. boerderijtype, in de snellere ontwikkeling van het distributie-apparaat in het westen. Vooral de regionale verspreiding van de schoorsteen bleek van groot belang bij de verklaring van het verschil in regio tussen het roken en het drogen. Meer in het algemeen bleek trouwens herhaaldelijk dat veranderingen in de conservering en in het voedingspatroon vrijwel direkt terug te voeren

waren tot wijzigingen in de stookgelegenheid. Nadere bestudering van de ontwikkeling van de stookplaats zou het volkskundig voedingsonderzoek dan ook zeker ten goede komen.

In het voorgaande hebben we gezien dat de huishoudelijke conservering in deze eeuw, ook in huishoudens op het platteland, steeds meer aan betekenis verloor. De laatste tijd is er echter weer sprake van een opleving van de conservering op huishoudelijk niveau; deze is niet gebonden aan de stad of aan het platteland. Diepvriezers zijn in de Nederlandse huishoudens geen zeldzaamheid meer; in de winkels wordt weer complete weckapparatuur aangeboden en tal van kookboeken stimuleren tot het zelf conserveren van groente, fruit en soms vlees en vis op zowel traditionele als moderne manier. Hoewel de noodzaak om te verduurzamen verdwenen is, zijn de traditionele functies van de conservering toch in deze opbloei te herkennen, al is de vorm ervan aan de huidige, moderne maatschappij aangepast. De komst van de supermarkt, de overgang van het week- naar het maandloon en het bezit van de auto heeft bij velen tot het massaal inkopen van een voorraad levensmiddelen voor langere tijd geleid, wat verduurzaming van voedsel – meestal door middel van het diepvriezen – weer zinvol maakt. Vaak wordt daarbij tevens het argument gebruikt dat men het hele jaar door over bepaalde produkten wil kunnen beschikken. Hiermee is de traditionele hoofdfunctie van de conservering – aanbodregulering en voorraadvorming – weer in ere hersteld, zij het uit vrije keus en in gewijzigde vorm. Als een moderne vorm van de identiteitsfunctie is de toepassing van de conservering als vorm van vrijetijdsbesteding te beschouwen. In de hobbysfeer komen allerlei varianten terug van conserveringsvormen die op huishoudelijk niveau door de opkomst van nieuwe technieken en het wegvallen van de noodzaak om te conserveren op de achtergrond waren geraakt. Hierbij lijken elementen een rol te spelen als creativiteit, nostalgie en soms ook het streven naar een bepaalde kwaliteit. De laatste beweegreden brengt ons meteen bij een jonge variant van de culinaire functie. Hiervan is sprake als men conserveert met het oog op een bepaalde smaak of kwaliteit. Bepaalde groepen van de bevolking gaan zelf conserveren uit een behoefte aan zuiver voedsel, die voortkomt uit een toenemende onvrede met fabrieksprodukten waaraan ongevraagd allerlei chemische middelen worden toegevoegd. Ook zij die van afwisseling in de voeding houden, staan vaak niet afwijzend tegenover het zelf conserveren van produkten; het dagelijks aanbod van voedingsmiddelen wordt erdoor vergroot en de mogelijkheden om er smaakvariaties in aan te brengen zijn vrijwel onbegrensd.

De huishoudelijke verduurzaming van voedsel blijkt geen uitgestorven cultuurverschijnsel te zijn, dat onvoorwaardelijk gekoppeld was aan het systeem van voorziening; na aanpassing aan veranderde omstandigheden is er juist sprake van een opvallende vitaliteit.

Seit dem Ende des neunzehnten Jahrhunderts haben sich auf dem platten Lande der Niederlande zahlreiche Änderungen in der häuslichen Konservierung des Schweinefleisches vollzogen. Die Bedeutung traditioneller Konservierungsmethoden (z.B. des Einsalzens, des Räucherns) verringerte sich, während neue Methoden (wie das Bewahren des Fleisches unter Fett) entstanden. Auch veränderten die Funktionen der Konservierung. In diesem Aufsatz wird versucht, die wichtigsten Ursachen dieser Umwandlungen auf die Spur zu kommen und die regionale Variation in der Anwendung der verschiedenen Konservierungstechniken für Schweinefleisch zu erklären.

Für die Erklärung der Änderungen zeigte sich der technische Aspekt des Konservierungsprozesses von grosser Wichtigkeit. Weil mit jeder traditionellen Konservierungsweise bestimmte Nachteile verbunden waren, z.B. hinsichtlich der Haltbarkeit und des Geschmacks des Fleisches, stand man technischen Neuerungen nicht immer negativ gegenüber. Von grossem Einfluss waren weiter die vielen gesellschaftlichen Änderungen, die sich in dieser Periode vollzogen, wie die Zunahme der wissenschaftlichen Kenntnisse, die Erweiterung des Bewirtschaftungsapparats, die Erhöhung des Einkommensstandes und die Vergrösserung der Mobilität. Zugleich begann die Hausschlachtung allmählich – zwar regional in verschiedenem Tempo – an Bedeutung zu verlieren, was direkte Folgen für den Fortbestand der häuslichen Fleischkonservierung hatte. Auch stellte es sich heraus, dass Veränderungen in der Konservierung mit bestimmten Nahrungsgewohnheiten und mit Änderungen in der damaligen Nahrung zusammenhängten. So ging z.B. die zunehmende Vorliebe für frisches Fleisch auf Kosten des konservierten Fleisches im allgemeinen und der geräucherten und getrockneten Produkte im besonderen.

Die regionale Variation in den Konservierungstechniken konnte bald mit nahrungsexternen, bald mit nahrungswirtschaftlichen Faktoren erklärt werden. Beispiele hiervon sind respektive die regionale Verbreitung des Schornsteins und die regionale Vorliebe für Eintopfgerichte. Die Vorliebe für Eintopfgerichte sorgte dafür, dass man in bestimmten Gebieten länger am Einsalzen festhielt. Die Entwicklung des Schornsteins war von grosser Bedeutung für die Stellung des Räucherns des Fleisches.

Im gegenwärtigen, erneuerten Interesse für die Konservierung von Nahrung sind dieselben Funktionen aus früherer Zeit zu erkennen, aber in einer der modernen Gesellschaft angepassten Form. Ihr Charakter hat sich jedoch geändert. Durch das Verschwinden des Systems der Selbstversorgung ist die Notwendigkeit der häuslichen Konservierung zur freien Wahl geworden.

- Aaltje. *Nieuw Nederlandsch kookboek*; 17e geh. opnw. bew. dr. van Aaltje de volmaakte en zuinige keukenmeid door O.A. Corver, directrice der tijdelijke kookschool, gehouden te Amsterdam in 1887. Amsterdam, 1891. [repr. Den Haag, 1978].
- Baudet, F.E.J.M. *De maaltijd en de keuken in de middeleeuwen*. Leiden, [1904].
- Bausinger, H. *Volkskunde. Von der Altertumsforschung zur Kulturanalyse*. Berlin usw., [1972].
- Beverwiick, J. van. *Schat der gesontheydt*. Amsterdam, 1652.
- Bieleman, G.H. *De huishouding op de boerderij. Handleiding voor meisjes, die zich bekwaamen voor het besturen eener huishouding ten plattelande*. Doetinchem, z.j.
- Blankaart, S. *De borgerlyke tafel [. . .]*. Amsterdam, 1683. [repr. Z.pl., 1967].
- Bouman, P.J. *Geschiedenis van den Zeeuwschen landbouw in de negentiende en twintigste eeuw en van de Zeeuwsche Landbouwmaatschappij 1843-1943*. Wageningen, 1946.
- Brandts Buys, L. *De landelijke bouwkunst in Hollands Noorderkwartier*. Arnhem, 1974.
- Broek, Chr. J.H. van den. *Onderzoek naar de bactericide werking van het palingroken*. Assen, 1948.
- Brugmans, I.J. *Paardenkracht en mensenmacht. Sociaal-economische geschiedenis van Nederland 1795-1940*; 2e dr. 's-Gravenhage, 1969.
- Burema, L. *De voeding in Nederland van de middeleeuwen tot de twintigste eeuw*. Assen, 1953.
- Buter, A. 'Reukloos'. *Drie Twentse woordenboeken, maar nog werk genoeg voor een Twente-Akademie*. In: De mars 28 (1980), p. 202-203.
- Cameron-Smith, M. *Alles over conserveren. Maken, bewaren, verwerken*; bew. door M. Kruijk. Laren, 1977.
- Het conserveeren van groenten en vruchten in blikken. Handleiding tot [. . .]*. Z.pl., 1888. [repr. Den Haag, 1975].
- Conserveren*; onder red. van Time-Life boeken. Amsterdam, 1980.
- Coronel, S. Sr. *De volksvoeding in Friesland*. In: Ned. Ts. v. geneesk. 1876, 2e afd., p. 103-129.
- Deutsch-Renner, H. *Ernährungsgebräuche. Ursprung und Wandel*. Wien, 1947.
- Diemair, W. *Die Haltbarmachung von Lebensmitteln*. Stuttgart, 1941.
- Dubbe, B. *De kacheloven in onze gewesten*. Lochem, 1966.
- Dubbe, B. *De kacheloven in Oost-Nederland*. In: Versl. en med. v. d. Ver. tot Beoef. v. Overijsselsch Regt en Gesch. 73(1958), p. 81-91.
- Eerenbeemt, H.F.J.M. van den. *Woontoestanden van de volksklasse in de 19de eeuw*. In: Spiegel hist. 11 (1976), p. 494-501.
- ENSIE = *Eerste Nederlandse Systematisch Ingerichte Encyclopaedie*. 10 dln.
- Faber, A. *Entwicklungsstufen der häuslichen Heizung*. München, 1957.
- Fokker, A.P. *De volksvoeding in Zeeland*. In: Ned. ts. v. geneesk. 1877, 2e afd., p. 195-240.
- Franco van Berkhey, J. le. *Natuurlyke historie van Holland*. Amsterdam, 1769-1811. 9 dln. in 12 bdn.
- Gendt, E. van. *Verduurzamen van levensmiddelen en in verband daarmee beschouwingen over de slachtmethodes van huisdieren*. Leiden, 1902.
- Gouw, J. ter. *Brandblusschen II*. In: De oude tijd 1873, p. 58-64.
- Handboek voor de slager*. Amsterdam enz., 1955.

- Hardon, H.J. *Het begin van het overheidstoezicht op voedingsmiddelen in 1858*. In: Voeding 19 (1958), p. 283-292.
- Hartog, C. den, J.G.A.J. Hautvast en A.P. den Hartog. *Nieuwe voedingsleer*; 7e geh. herz. dr. Utrecht enz., 1978.
- Heijeres, M.J. *Het geheim van den worstmaker*. Z.pl., 1936.
- Hekker, R.C. *De ontwikkeling van de boerderijvormen in Nederland*. In: *Duizend jaar bouwen in Nederland*. Deel II. Amsterdam, 1957, p. 195-316, 321-323.
- Hellinga, G. *Uit de geschiedenis der Amsterdamsche gasthuizen*. In: *Ts. voor ziekenverpleging* 37 (1927), p. 173-184.
- Herrig, G. *Ländliche Nahrung im Strukturwandel des 20. Jahrhunderts. Untersuchungen im westeifeler Reliktgebiet am Beispiel der Gemeinde Wolsfeld*. Meisenheim am Glan, 1974.
- Heuter, P. *Die ländliche Bauweise des 15. und 16. Jahrhunderts im Schelde-, Maas- und Rheingebiet, nach Darstellungen der spätmittelalterlichen Malerei. Ein Beitrag zur historischen Hausforschung*. Siegburg, 1961. 2 Tle.
- Heyne, M. *Das deutsche Nahrungswesen von den ältesten geschichtlichen Zeiten bis zum 16. Jahrhundert*. Leipzig, 1901.
- Hijszeler, C.C.W.J. *Termen en gebruiken van het boerenbedrijf in Drente*. Assen, 1940.
- Hofdijk, W.J. *Ons voorgelacht, in zijn dagelysch leven geschilderd*. Haarlem, 1860. Deel 2.
- Honderd jaar plattelandsleven in Groningen*. Groningen, 1952.
- Itallie, E.I. van. *De betekenis van het conserveren van levensmiddelen. Rede*. [Amsterdam, 1921].
- Janse, H. *Boerderijonderzoek op Terschelling*. In: *Bouw* 16 (1961), p. 1178-1180.
- Jansz., Dirck. *Het aantekeningenboek van -; met inl. van J.A. Faber, K. Fokkema en P. Gerbenzon*; uitgeg. door P. Gerbenzon. Grins, 1960. (Estrikken 31).
- Jobse-van Putten, J. *Het vetgebruik in Nederland, 1900-1925*. In: *Volksk. Bull.* 2 (1976), p. 1-23.
- Jobse-van Putten, J. *Wat in het zout ligt, verzuurt niet?* In: *Med. v. h. P.J. Meertens-Inst.* 33 (1981), p. 5-13.
- Jong, C. de. *De schoorsteen, het warme hart van het Hollandse huis*. In: *Noord-Holland Magazine* 2 (1982), nr. 3, p. 57-59.
- Keizers, H. *Dit is de waarheid over 'De Bommelas'*. In: *Tubantia*, 23 april 1974.
- Krol, B. *Van beheren tot beheersen*. Utrecht, 1970.
- Luiken, J. *Het leerzaam huisraad, vertoond in vyftig konstige figuren, met godlyke spreuken en stichtelyke verzen*. Amsteldam, 1711.
- Mantz, J.J.C., C. den Hartog en S. Postmus. *De voeding bij de marine*. In: *Voeding* 10 (1949), p. 226-233, en 11 (1950), p. 25-33.
- Marselis. *Receptenboek van mevrouw —. Daterende uit 1790*; 3e dr. bew. door M. Losecaat Vermeer-Veegens. Baarn, z.j.
- Meischke, R. *Het Nederlandse woonhuis van 1300-1800*. Haarlem, 1969.
- Mensch, P.J.A. van, en G.F. IJzereef. *Smoke-dried meat in prehistoric and Roman Netherlands*. In: *Ex horreo*; ed. by B.L. van Beek, R.W. Brandt and W. Groenman-van Waateringe. Amsterdam, 1977.
- Molen, S.J. van der. *Oanteikeningen oer it Fryske boerehus*. Snits, 1938.
- Molen, S.J. van der. *Van rookgat en kistluik. Bijdrage tot de kennis van het oude Nederlandse huis*. In: *Hamer* 3 (1942-1943), nr. 9, p. 29-31.

- Nooy-Palm, H. *Staphorster volk. Cultureel-antropologische verkenning van een streekdorp*. Meppel, 1971.
- Poel, J.M.G. van der. *De landbouwenquête van 1800. I*. In: *Historia agriculturae I* (1953), p. 48-194.
- Poortman, J. *Oud-Drentsch boerenleven, geoogst uit oude dagboeken, notities, illustraties en mondelinge mededeelingen uit den tijd van 1860-1900*. Assen, 1941.
- Ruiter, A. *Een chemische bijdrage tot de kennis van het roken van vis*. Wageningen, 1969.
- Schaick, C. van. *Tafereelen uit het Drentsch dorpsleven*. Haarlem, 1848. Deel 1.
- Schneider, J.W. *Slachten en keuren. Schets van de vleesvoorziening der stad Leiden van de middeleeuwen tot de huidige tijd*. Leiden, 1953.
- Schols, P.A. *Het vakwerkhuis in Limburg. Ontwikkeling, bouw en bewoning*. In: *Bull. v. d. hist. kunstkring het Land van Herle* 8 (1958), p. 27-56.
- Sluijs de Quack, P. van. *Zesentwintigste brief. Riel den 30 Dec. 1832*. In: *De Runstoof* 5 [1982], nr. 2, p. 35-44.
- Smit, G.G. *Het landbouwhuishoudonderwijs in Nederland. Ontstaan, ontwikkeling en betekenis 1908-1965*. 's-Gravenhage, 1966.
- Statistieke beschrijving van Gelderland*. Arnhem, 1826.
- Teuteberg, H.J., and G. Wiegelmann. *Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluss der Industrialisierung*. Göttingen, 1972.
- Tolksdorf, U. *Ernährung und soziale Situation*. In: *Ethnologische Nahrungsforschung/ Ethnological food research*. Helsinki, 1975, p. 277-291.
- Tréfois, Cl. V. *Ontwikkelingsgeschiedenis van onze landelijke architectuur*. Antwerpen, 1950.
- Uilkema, K. *Het ontstaan der huistypen in Nederland. I*. Z.pl., 1933. (gestencild).
- Unger, W.S. *De levensmiddelenvoorziening der Hollandsche steden in de middeleeuwen*. Amsterdam, 1916.
- Valeri, R. *Le confit et son rôle dans l'alimentation traditionnelle du Sud-Ouest de la France*. Lund, 1977.
- Veenman's agrarische Winkler Prins*. Wageningen, 1954-1957. 3 dln.
- Verstandige kock, of: Sorghvuldige huyshoudster [. . .]*. Amsterdam, [ca. 1670]. [repr. Amsterdam enz., 1973].
- Volmaakte Hollandsche keuken-meid, De [. . .]*. Amsterdam, 1761. [repr. Leiden, 1973].
- Vorselman, G. *Eenen nyeuwen coock boeck. Kookboek samengest. door — en gedrukt te Antwerpen in 1560; uitgeg. en van comm. voorz. door E. Cockx-Indestege*. Wiesbaden, 1971.
- Weyns, J. *Bij Breugel in de leer voor honderd-en-een dagelijkse dingen*. In: *Ons heem* 23 (1969), p. 97-131.
- Wiegelmann, G. *Alltags- und Festspeisen. Wandel und gegenwärtige Stellung*. Marburg, 1967.
- Wiegelmann, G., M. Zender und G. Heilfurth. *Volkskunde. Eine Einführung*. Berlin, 1977.
- Willemijn Fock, C. *Het eerste huwelijk van Pieter de la Court in 1657*. In: *Leids jaarboek* 74 (1982), p. 72-85.
- Willinge Prins-Visser, C.W. *Conserveren van levensmiddelen op het platteland*. In: *Med. v. d. LH te Wageningen* 56 (1956), nr. 2.
- Wolfs, J. *Den herd nader beschouwd*. [Alphen en Riel, 1981].