

“Met nieuwen tijd, komt nieuw (w)eten”

*Invloed van het voedingsondericht op de Nederlandse voedingsgewoonten, ca. 1880-1940 **

Jozien Jobse-van Putten

Inleiding

Op het gebied van de voeding hebben zich in de afgelopen eeuw grote veranderingen voorgedaan, niet alleen in de samenstelling ervan, maar ook in de voedingsgewoonten. In deze bijdrage zal ik één van die veranderingen centraal stellen, namelijk het afnemen van de regionale verscheidenheid in de Nederlandse voeding.

Aan het begin van deze eeuw konden er nog opmerkelijke regionale verschillen binnen de Nederlandse voeding geconstateerd worden. Het aantal maaltijden per dag varieerde bijvoorbeeld per streek; ook vertoonde de samenstelling van de maaltijden aanzienlijke regionale verschillen. Nu, driekwart eeuw later, kan er nauwelijks meer van het bestaan van een regionale differentiatie in de Nederlandse voeding gesproken worden. Voorzover er nog verschillen tussen de regio's voorkomen, betreffen deze elementen van beperkte betekenis binnen het voedingspatroon.

Ik heb me afgevraagd welke factoren deze nivellering hebben veroorzaakt. Zo zal de opkomst van de voedingsmiddelenindustrie, die overal in het land dezelfde producten op de markt bracht, in regionaal opzicht ongetwijfeld een sterk uniformerend effect hebben gehad. Ook zullen bijvoorbeeld de geleidelijke verdwijning van de zelfvoorziening en de overgang naar de koop van voedingsproducten de bestaande regionale voedingsverschillen hebben doen afnemen. Uit de mogelijke uniformerende krachten die in deze eeuw op voedingsgebied hebben gewerkt, heb ik er tenslotte één gekozen ter nadere bestudering, namelijk de invloed van voedingsonderwijs en -voorlichting aan meisjes en huisvrouwen.

* Enigszins uitgewerkte, Nederlandse versie van een lezing uitgesproken in oktober 1985 op het zesde internationale etnologische voedingscongres te Karniowice (Polen).

In de reeks studies die de laatste jaren is verschenen over de beginperiode van het Nederlandse voedingsonderwijs¹ worden de effecten van dit onderwijs op de regionale voedingsgewoonten van ons land niet of nauwelijks belicht; hiervoor moeten de ontwikkelingen die op het platteland plaatsvonden in de beschouwing worden betrokken. Toen er omstreeks 1950 een onderzoek naar de voeding op het Nederlandse platteland werd ingesteld, bleek de samenstelling van de middagmaaltijd en de voorbereiding van het voedsel beter te zijn in streken waar sinds jaren huishoudonderwijs was gegeven, of waar een intensieve voedingsvoorlichting geweest was².

Aangezien voedingskennis internationaal van karakter is en onderwijs en voorlichting meestal nationaal georganiseerd worden, mag men veronderstellen, dat overdracht van voedingskennis in de verschillende regio's van een land een uniformerend effect op de regionale verscheidenheid in de bestaande voeding heeft.

Voor dit artikel is dus onderzoek gedaan naar de nivellerende werking van voedingsonderwijs en -voorlichting op de regionale verschillen in de Nederlandse voeding. Aan het slot zullen nog enkele sociale effecten ervan worden uitgewerkt. Omdat zich na de tweede wereldoorlog in vrij snel tempo grote veranderingen in voedingsonderwijs en -voorlichting hebben voorgedaan³, is de nadruk in dit onderzoek alleen gelegd op de periode voor 1940. Het onderzoek berust op literatuur, vragenlijstmateriaal en op interviews, afgenomen bij huishoudleressen die voor de tweede wereldoorlog in verschillende delen van het Nederlandse platteland voedingsonderricht hebben gegeven⁴. Voordat echter op de resultaten van het onderzoek wordt ingegaan,

1. Baggerman 1983; De Rooy 1985; Van Otterloo 1985; Simons 1986. Alleen Baggerman heeft aandacht aan het landbouwhuishoudonderwijs geschonken.
2. Burema, Van Schaik en Woonink 1950, p.296. Ook Van Schaik en Den Hartog (1965, p.340) waren van mening dat de invloed van het huishoudonderwijs en van de voedingsvoorlichting als een van de oorzaken gezien moet worden van de nivellering van de vooroorlogse voedingsverschillen die tussen de sociale groeperingen en tussen stad en platteland bestaan hadden.
3. Deze veranderingen deden zich zowel op inhoudelijk als op organisatorisch gebied voor. Zo lag het accent van het voedingsonderricht voor de tweede wereldoorlog op de samenstelling en bereiding van een goede, eenvoudige voeding met beperkte middelen; nadien kwam er meer aandacht voor het aanbrengen van wat meer verfijning in de gerechten en het maken van een verantwoorde keus uit het ruime voedselassortiment. Doordat de organisatie van het huishoudonderwijs aanvankelijk voornamelijk in particuliere handen lag en er nog nauwelijks richtlijnen door de overheid waren vastgesteld, bestonden er grote verschillen tussen de diverse instellingen (vgl. Goote 1970, p.207-212). Pas na verloop van tijd, maar vooral na de oorlog, ging het huishoudonderwijs meer en meer aan landelijke maatstaven beantwoorden.
4. Ter aanvulling van het literatuuronderzoek en de gegevens uit de vragenlijsten V45 (1976) en V47 (1978) van het P.J.Meertens-Instituut heb ik met dertien landbouwhuishoudleressen gesproken over hun persoonlijke ervaringen in het voedingsonderricht. Bij de keuze van de respondenten heb ik geprobeerd om, met betrekking tot de vroegere werkgebieden van de leraressen, een redelijke spreiding over Nederland te krijgen. De mondelinge gegevens zijn een noodzakelijke aanvulling op de schriftelijke bronnen om de kloof tussen voedingstheorie en -praktijk te overbruggen. Bovendien waren aanvullende vraaggesprekken nodig omdat er weinig literatuur bleek te bestaan die speciaal op de voedingsituatie van het platteland inging.

volgt eerst een schets van de achtergronden en de inhoud van het voedings-
onderricht, dat van de aanvang af een vast onderdeel van het huishoudelijk
onderricht heeft gevormd⁵.

Achtergronden en inhoud van het voedingsonderricht

“Met nieuwen tijd, komt nieuw weten” luidde het motto dat een Nederlandse huishoudlerares in 1901 aan één van haar kookboeken meegaf⁶. Dit motto is niet alleen typerend voor het toenmalige huishoudonderwijs, maar het past ook geheel in het op vooruitgang gerichte denken van die tijd. Eeuwenlang was de klassieke oudheid maatgevend geweest voor de beoefening van de verschillende wetenschappen. In de achttiende en vooral de negentiende eeuw kwam hierin echter verandering. De empirische wetenschappen maakten zodanig grote vorderingen, dat het prestige ervan snel toenam. Daardoor baseerde men zich bij de oplossing van diverse problemen steeds minder op de klassieke kennis en steeds meer op de resultaten van de empirische wetenschappen. Deze veranderde houding tegenover de wetenschap is op tal van maatschappelijke terreinen merkbaar geweest. Op het gebied van de voeding blijkt ze onder andere uit het zoëven aangehaalde motto, waarmee de schrijfster haar vertrouwen in de juistheid van nieuw verworven wetenschappelijke kennis heeft willen uitdrukken.

De nieuwe wetenschappelijke voedingsinzichten, die vooral uit de jonge, empirische wetenschap van de gezondheidsleer afkomstig waren⁷, zijn in Nederland sterk verspreid door het huishoudonderwijs en door de huishoudelijke voorlichting. Huishoudelijke voorlichting werd niet systematisch, maar door middel van allerhande voorlichtingsboekjes, demonstraties, cursussen e.d. door allerlei instellingen gegeven, zoals vrouwenverenigingen, landbouworganisaties, instanties uit de gezondheidszorg, fabrieken, radio-omroepen enz. Bij veel vormen van deze voorlichting waren huishoudleraresen betrokken; op lokaal niveau werkten vroedvrouwen, kraam- en wijkverpleegsters ook vaak in dezelfde richting. Omdat het huishoudonderwijs en de huishoudelijke voorlichting dezelfde kennis uitdroegen – zij het soms aan andere groepen of op een wat andere wijze –

5. In dit artikel worden alleen de activiteiten van het huishoudelijk onderricht op voedingsgebied belicht. Niet vergeten mag dus worden dat hiernaast ook les gegeven werd in onder andere woninginrichting, kledinghygiëne, wasbehandeling, kinderverzorging; dit gebeurde vanuit dezelfde achtergronden en optiek als die vanwaaruit de voedingslessen gegeven werden.

6. Wittop Koning 1901.

7. Het wetenschappelijk onderzoek van de voeding behoorde in de negentiende eeuw tot het terrein van de chemie en de fysiologie. Deze vakken werden veelal door medici beoefend. De voedingsleer werd in de negentiende en het begin van de twintigste eeuw tot het gebied van de gezondheidsleer gerekend, sinds 1865 een verplicht vak voor medici (De Knecht-Van Eckelen 1984, resp. p.367, 58).

zal ik ze hier onder de wat archaische, gemeenschappelijke term 'huishoudelijk onderricht' (c.q. 'voedingsonderricht') samenvatten.

Het voedingsonderricht is in Nederland (vaak als onderdeel van het huishoudelijk onderricht dus) in de laatste decennia van de vorige eeuw ontstaan; dit gebeurde het eerst in de steden en pas vanaf omstreeks 1910 op het platteland⁸. De opkomst en de ontwikkeling van dit onderricht moeten gezien worden tegen de achtergrond van een aantal maatschappelijke veranderingen, die doorwerkten in de voeding. Hiervan zal ik er slechts enkele aanstippen.

Als eerste moet de vergroting van de welvaart genoemd worden. Door de toenemende welvaart namen de financiële mogelijkheden van het doorsnee gezin voor het hele huishouden toe en ontstond er meer vrijheid in de keuze van het voedsel. Ten tweede veranderde de positie van het huishouden. Door de opkomst van het distributie-apparaat, de toename van de mobiliteit en dergelijke werd het isolement waarin veel plattelandsgebieden verkeerd hadden, geleidelijk aan opgeheven. Daardoor werd de noodzaak tot zelfvoorziening die voorheen bestaan had minder belangrijk, en als gevolg daarvan werden bijvoorbeeld de verschillende conserveringsmethoden, die vroeger vaak bepalend waren geweest voor sommige bereidingswijzen van het voedsel, min of meer facultatief. Verder veranderde ook de rol van de vrouw. Na 1900 gingen veel vrouwen uit de steden geleidelijk aan minder buitenshuis werken en ook op het platteland werd de taak van de vrouw langzamerhand meer van het boerenbedrijf naar het huishouden verlegd. Deze ontwikkeling is in ons land verder doorgegaan dan elders. Zowel voor als na de tweede wereldoorlog was er vrijwel geen land in West-Europa waar het percentage buiten de huishouding werkende vrouwen lager was dan in Nederland⁹. Doordat de vrouw minder buitenshuis ging werken, kon ze – in principe

8. Op het ontstaan en de geschiedenis van het huishoudelijk onderricht als zodanig kan hier niet worden ingegaan. De oprichtingsmotieven komen verderop nog aan de orde (zie de noten 20, 31 en 34 en de daarbij behorende teksten). Voor de geschiedenis van het huishoudonderwijs leze men echter Leliman-Bosch (1933). Het ontstaan en de ontwikkeling van het landbouwhuishoudonderwijs is beschreven door Smit (1966). De betekenis van de voeding en de voedselbereiding binnen het huishoudonderwijs is onderzocht door Baggerman (1983) en Van Otterloo (1985).

Wat de vrouwenorganisaties betreft, deze ontstonden in de steden al aan het einde van de vorige eeuw; op het platteland maakten de verschillende bonden van plattelandsvrouwen pas vanaf ca.1930 een snelle groei door. Over hun ontstaan heb ik, bij gebrek aan overkoepelende studies, een veelheid aan literatuur geraadpleegd. Daaronder bevonden zich onder andere tal van jubileumuitgaven, kook- en receptenboekjes van diverse, al dan niet regionaal georganiseerde vrouwenverenigingen, voorlichtings- en reclamemateriaal van fabrieken in voedingsprodukten of kookapparatuur, van tuinbouwveilingen enz. Verder heb ik tijdens de vraaggesprekken met de huishoudleressen naar hun ervaringen op het gebied van de voorlichting gevraagd, omdat zij in het verleden meestal niet alleen in het onderwijs, maar tegelijk ook in de voorlichting actief waren.

9. In Nederland werkte omstreeks 1937 slechts 2% van de gehuwde vrouwen, tegen bijv. 9% in Zwitserland en 13% in Frankrijk (*Van moeder op dochter* 1977, p.280). Nog in 1980 had Nederland, samen met Ierland, binnen de EG-landen het laagste percentage buitenshuis werkende volwassen vrouwen, namelijk 35%, tegen bijv. 71% in Denemarken, 58% in Groot-Brittannië, 49% in West-Duitsland (Oudijk 1983, p.191, 234).

althans – meer tijd en aandacht aan de voeding besteden. Als laatste noem ik nog de vele technologische ontwikkelingen van die tijd, die grote betekenis voor de voeding hebben gehad, zoals de invoering van het elektrische fornuis, het gasstel, de uitvinding van weckapparatuur en de enorme toename van industrieel bewerkt voedsel.

Dergelijke maatschappelijke veranderingen schiepen nieuwe mogelijkheden voor de voeding; deze werden aanvankelijk echter nog weinig benut. Het huishoudelijk onderricht heeft een belangrijke bijdrage geleverd aan de bewustwording van de nieuw ontstane situatie op voedingsgebied. Het heeft, zoals hierna zal blijken, niet alleen nieuw verworven kennis proberen uit te dragen, maar ook concrete aanwijzingen gegeven voor de manieren waarop men de door de veranderde omstandigheden gecreëerde mogelijkheden kon benutten.

De direkte aanleiding voor het ontstaan van het voedingsonderricht vormde echter de slechte gezondheidstoestand van de arbeidende klasse, die onder meer een gevolg was van het bedroevende voedingspeil in die tijd¹⁰. Evenals in de meeste andere Westeuropese landen was de voeding tegen het einde van de negentiende eeuw bij brede lagen van de Nederlandse bevolking vaak uiterst eenzijdig. Aardappelen en graanprodukten waren de belangrijkste voedingsmiddelen. Grote groepen konden zich vrijwel geen vlees, boter, melk of kaas permitteren. Door het hele jaar heen genomen aten velen weinig groenten en fruit en wie wel met een zekere regelmaat groente at, kende weinig variatie in de verschillende soorten. De voeding was dan ook niet alleen eenzijdig qua voedingsstoffen, maar ook eentonig. Al in 1847, toen de levensomstandigheden van de lagere klassen hun dieptepunt bijna hadden bereikt¹¹, had Mulder, pionier in de Nederlandse fysiologie, het verband gelegd tussen het gebrek aan fysieke en intellectuele kracht bij grote groepen van de bevolking en het treurige voedingspeil¹². Behalve het euvel van het eenzijdige en monotone menu bestond er ook gebrek aan kennis om de beschikbare middelen effectief te gebruiken. Zo was er op het platteland bijvoorbeeld, kort na de oogst van sommige fruitsoorten een overmaat aan deze produkten, waar men soms tot ziekwordens toe van at, terwijl men later in het jaar maar mondjesmaat of helemaal niet meer over fruit beschikte. Ook met sommige produkten van de slacht – en meestal niet de minste van kwaliteit – wist men vaak niets beter te doen dan ze over en weer aan familie of bekenden uit te

10. Smit 1966, p.26, 185; Goote 1970, p.200-201.

11. De jaren 1840-1860 kunnen als de 'zwarte decennia' van de negentiende eeuw aange-merkt worden (lees hiervoor bijv. Giele 1976). Daarna trad zeer geleidelijk en, vooral aanvankelijk, nauwelijks waarneembaar verbetering op. Omstreeks de eeuwwisseling was de voedingssituatie – gezien de stijgende consumptie van bijv. tarwe en vlees en het gelijk-blijven van het gebruik van aardappelen (Brugmans 1969, p.272, 429) – over het algemeen genomen enigszins beter geworden, maar nog in 1907 stelde Moquette in zijn dissertatie (eerste stelling): "De grootste helft van het Nederlandse volk wordt onvoldoende gevoed".

12. Mulder 1847, p.3.

delen of ze zo snel mogelijk achter elkaar op te eten. Verder lieten ook de bereidingswijzen en de conserveringsmethoden veel te wensen over. Zo werd het voedsel over het algemeen veel te lang gekookt, waardoor een groot deel van de voor de gezondheid noodzakelijke voedingsstoffen tijdens de bereiding verloren ging; dit verlies aan voedingswaarde deed zich ook bij de toepassing van sommige conserveringstechnieken voor.

Het spreekt haast vanzelf dat de armere bevolkingsgroepen het meest onder deze tekortkomingen van de voeding leden. Het eten van drie maal per dag aardappelen bijvoorbeeld was bij hen geen uitzondering. De voeding van de meer gegoeden voldeed echter ook niet aan de regels der voedingsleer, onder meer omdat de moderne voedingskennis nog bij geen enkele bevolkingsgroep bekend was.

De tekortkomingen van de voeding werden nog verergerd doordat het drinkwater in plaatsen zonder waterleidingnet vaak verontreinigd was, het keukengerei nog al eens giftige elementen zoals lood bevatte¹³, tal van voedingsmiddelen zoals melk, boter en brood, met oneigenlijke middelen vermengd werden¹⁴ en er vrijwel continu gespot werd met alle regels van hygiëne, wat vooral in de kinder- en ziekenverzorging desastreuze gevolgen kon hebben. Een aantal van deze omstandigheden is direkt toe te schrijven aan het in de negentiende-eeuwse politiek gehuldigde 'laissez faire'-beginsel, dat inhield dat de overheid zich op economisch gebied zoveel mogelijk van toezicht onthield, aangezien men van mening was dat het hele economische gebeuren overgelaten moest worden aan het vrije spel der maatschappelijke krachten.

Bovengenoemde situatie had onder andere ondervoeding, een lage gemiddelde leeftijd, een hoog kindersterftecijfer en het veelvuldig uitbreken van besmettelijke ziekten tot gevolg; in het verlengde daarvan nam de liefdadigheid (bijvoorbeeld in de vorm van voedseluitdelingen en de instelling van volksgaarkeukens) een grote omvang aan. Tegen deze achtergrond moeten de voedingslessen uit de eerste decennia van het huishoudelijk onderricht worden gesteld. Op de inhoud ervan zal ik nu kort ingaan.

Aangezien rationalisatie en efficiency de belangrijkste pijlers van het hele huishoudelijke onderricht waren¹⁵, was de dragende gedachte in de voe-

13. Manden 1905, p.77-78; Den Hartog 1972, p.371.

14. Over de vervalsingen van eetwaren kan men lezen bij Hardon 1958, p.285-286. Zie ook Den Hartog 1982, p.79-81.

15. Van de aanvang af streefde men in het huishoudonderwijs naar rationalisatie in de huishouding (*Van moeder op dochter* 1977, p.132). 'Efficiency' is een wat jongere term, die pas sinds ca.1930 gebruikt werd (Smit 1966, p.104; *Van moeder op dochter* 1977, p.221); wie zich in de geschiedenis van het huishoudelijk onderricht verdiept, moet echter constateren dat dit begrip inhoudelijk gezien in de praktijk al eerder werd onderwezen. Zo omschreef Wittop Koning in 1901 één van de taken van haar kookboek als: "de bespreking van wat zonder veel moeite kan leiden tot vereenvoudiging, tot besparing van tijd, krachten en geld" (p.4).

dingslessen: het bereiken van een zo goed mogelijk resultaat met zo weinig mogelijk tijd, kracht en middelen. 'Goed' betekende in de voedingslessen dat men maaltijden leerde bereiden waarin alle voor de gezondheid noodzakelijke stoffen aanwezig waren, met behoud van een zo hoog mogelijke voedingswaarde. Om dit te bereiken werd sterk de nadruk gelegd op de vele variatiemogelijkheden in de voeding¹⁶ en op een zo hygiënisch en doelmatig mogelijke bereidingswijze. Vooral de consumptie van groente werd sterk benadrukt, onder meer omdat deze een groot aantal mogelijkheden tot variatie bood, zowel naar soort als naar bereidingswijze¹⁷. Om de vrouwen ervan te overtuigen dat een goede voeding niet duur hoefde te zijn, wees men op goedkope vervangingsmiddelen voor duurdere producten (bijvoorbeeld margarine in plaats van boter, of peulvruchten en vis in plaats van vlees) en gaf men verschillende mogelijkheden aan om de middelen die men ter beschikking had zo economisch mogelijk te gebruiken. Omdat men bovendien van oordeel was dat een vrouw met haar tijd mee moest gaan, leerde men nieuwe industriële producten zoals vleesextract, aardappelmeel, gelatine te verwerken¹⁸, maar ook het gebruik van moderne kookapparatuur en – met name op het platteland – de toepassing van nieuwe conserveringstechnieken. Zo gaf men bijvoorbeeld les in het wekken van vlees, groente en fruit en in de verwerking van verschillende soorten kleinfruit tot jam. Op het platteland stimuleerde men de cursisten bovendien tot het gebruik van andere voedingsproducten door tuinbouwlessen te geven; daarin leerde men hen de teelt van groente- en fruitsoorten, die voor een deel niet erg gebruikelijk waren, voor een ander deel geheel nieuw waren (bijvoorbeeld Brussels lof,

16. Het begrip 'variatie', 'afwisseling' of 'verscheidenheid' komt in het voedingsonderricht in vier betekenisaspecten voor. Ten eerste was het bedoeld om de eenzijdige voeding van die tijd op te heffen; daarom legde men er de nadruk op dat een verantwoorde voeding dagelijks eiwitten, koolhydraten, vetten en diverse mineralen moest bevatten, en deze bij voorkeur in de juiste verhouding. Omdat deze voedingsstoffen in de verschillende levensmiddelen niet van dezelfde samenstelling zijn en de voedingswaarde ervan door de bereiding beïnvloed wordt, werd enerzijds het afwisselen naar soort voedsel gepropageerd en anderzijds opgeroepen tot variatie in de bereidingswijze van eenzelfde produkt. Tenslotte werd afwisseling omwille van de smaak onderwezen, want zelfs "het smakelijkste eten walgt op den duur" (Bredfeldt 1906, p.149).

17. Hoewel de vitamine pas omstreeks 1915 bekend werd (Den Hartog 1980) en men wist dat groenten weinig voedingswaarde hadden, werden ze al in de vroegste huishoudelijke literatuur warm aanbevolen vanwege hun belang voor de spijsvertering, hun smakelijkheid en hun mogelijkheden om te variëren, niet alleen naar soort, maar ook naar bereidingswijze. De mensen kenden alleen het koken van groente; wij leerden hen ze ook rauw te verwerken of er soep van te maken, vertelde een informant met betrekking tot haar regio. In sommige streken kende men het gebruik van groenten vrijwel alleen in de stampot.

18. Fabrieken als Maggi, Calvé, Hero introduceerden hun producten aanvankelijk wel via de - particulier georganiseerde - huishoudscholen tegen financiële steun en begeleiding. Vanaf 1935 breekt het huishoudonderwijs bewust met reclame-elementen (Baggerman 1983, resp. p.15, 28). Ook voor het schrijven van boekjes met recepten of nuttige wenken bij nieuwe kookapparatuur of voedingsproducten riep de industrie (maar ook allerlei instellingen met een al dan niet ideëel doel) in het verleden vaak de hulp van huishoudleressen in; zo stelde Wittop Koning bijv. receptenboekjes samen voor Calvé en voor de 'Volksbond tegen drankmisbruik'.

de tomaat¹⁹). Door deze tuinbouwlessen kon de eigen voedselproductie, die voordien voornamelijk uit aardappelen, bonen, kool en/of wortelen bestaan had, naar soort uitgebreid worden; hiermee werd de mogelijkheid om variatie in de voeding aan te brengen vergroot zonder dat dit hoge kosten met zich meebracht.

Uit deze korte schets van de hoofdlijnen van het onderricht blijkt dat men in de voedingslessen niet alleen de vooruitgang heeft willen dienen met het verspreiden van moderne kennis op wetenschappelijk en technologisch gebied onder de bevolking. Doordat men de gezondheid en de voedingsomstandigheden van de bevolking wilde verbeteren en daarbij wees op mogelijkheden die binnen het financiële bereik van de lagere sociale groepen lagen, heeft dit onderricht ook deel uitgemaakt van de beweging die zich de verheffing van de arbeidende klasse ten doel stelde²⁰. Dit ideaal werd echter

19. Smit 1966, p.52.

20. De opkomst van het voedingsonderricht kan niet los gezien worden van het negentiende-eeuwse beschavingsoffensief (vgl. ook Van Otterloo 1985 en Simons 1986). Het ontstaan van het huishoudonderwijs en de huishoudelijke voorlichting via allerlei kanalen maakte deel uit van een beweging waarvan de wortels tot in de achttiende eeuw reiken en die zich de verheffing van het volk tot doel stelde. Enkele vooruitstrevende burgers kwamen toen tot het inzicht dat de verworvenheden van de Verlichting (zoals nieuwe technieken, nieuwe kennis) voornamelijk de elite ten goede kwamen en dat de 'gemeene man' dieper in armoede en onwetendheid wegzonk met vrijwel geen kans om omhoog te klimmen (*Om het algemeen volksgeluk* 1984, p.7-12). Terwijl de industrialisatie in het buitenland al in de achttiende, maar vooral in de eerste helft van de negentiende eeuw in opkomst was, stagneerde de economie in Nederland. Weliswaar bleven de lonen gelijk, maar doordat de prijzen stegen, daalde de koopkracht en doordat ook de werkloosheid snel toenam, groeiden de druk op de armenkassen en de angst van de burgerij voor sociale onrust (Louvenberg en Van der Wouw 1983, p.22-26). Een instelling als de in 1784 opgerichte 'Maatschappij tot nut van 't Algemeen' zag de oplossing van het toenemend pauperisme en het groeiende armoedeprobleem niet in de gangbare methoden van armenzorg die slechts op het bedrijven van liefdadigheid gebaseerd waren, maar zocht de oplossing in twee richtingen, namelijk scholing van het verstand en van het gemoed (Louvenberg en Van der Wouw 1983, p.55, 92). Pijlers van het Nutswerk waren dan ook volksonderricht en zedelijke verheffing van de armen. In de tweede helft van de vorige eeuw vinden we dezelfde gedachten in het beschavingswerk van de sociaal-liberalen terug en wat later ook bij de socialistische arbeidersbeweging. Ook zij zochten de oplossing van het armoedeprobleem in de intellectuele en morele opvoeding van de arbeidende klasse (De Regt 1984, p.142). De arme moest niet bedeld worden, maar hulp en werk krijgen om tot zelfstandigheid, en wat zijn 'onbeschaafde' gedrag betreft, tot zelfbeheersing te geraken (De Regt 1984, resp. p.153, 148). Typerend voor al het beschavingswerk uit de negentiende eeuw is dat gegoede burgerdames en -heren de armen advies gaven over de wijze waarop ze de eindjes aan elkaar moesten knopen (Louvenberg en Van der Wouw 1983, p.75).

Ook aan de wieg van het huishoudonderwijs en van de vrouwenorganisaties stonden in de verschillende steden vooruitstrevende, meestal vrouwelijke particulieren uit de hogere stand die, veelal met voorbeelden uit het buitenland voor ogen, de nood van de arbeidende klasse wilden lenigen via huishoudelijke kennisoverdracht. De treurige levensomstandigheden van de lagere bevolkingsgroepen bracht menigeen op de gedachte dat veel huisvrouwen onbekwaam waren voor de uitoefening van hun taak (bijv. Breidfeldt 1906, p.4). Men was van mening dat moderne kennis niet bij moeder thuis geleerd kon worden (Wittop Koning en Bienfait 1900, p.5). Nieuwe instellingen moesten de traditie die huishoudelijke kennis van moeder op dochter overdroeg, doorbreken (Mazeland 1978, p.253). Wittop Koning, één van de meest voortvarende en invloedrijke leraressen uit de beginjaren van het huishoudonderwijs, zag dit onderwijs als maatschappelijk werk. Goede huishoudelijke kennis moest de arbeidersvrouwen leren om het weinige dat men bezat met zorg en overleg te besteden. Ook de drankprikkel zou afnemen, als men voor een goede voeding zou weten te zorgen. Doordat de huishoudscholen bovendien matiging aan de meer gegoeden predikten, zou de vrouw op

pas na enkele generaties verwezenlijkt. Men moest bij herhaling vaststellen dat meisjes en vrouwen uit meer welgestelde – en meestal ook uit meer vooruitstrevende – kringen van het aangeboden onderricht profiteerden²¹). In de eerste decennia van het – overwegend particulier georganiseerde – huishoudonderwijs waren er in de steden meestal gescheiden opleidingen en cursussen voor de verschillende sociale lagen²²; hoewel het huishoudonderwijs zich al spoedig in een grote populariteit verheugde²³, werden de armsten uit de samenleving over het algemeen echter niet of nauwelijks bereikt²⁴. Op het platteland werden de cursussen en demonstraties voornamelijk door boerinnen en boerendochters gevolgd. Met de activiteiten van de vrouwenorganisaties was het nauwelijks anders gesteld²⁵. Weliswaar drong via ‘horen zeggen’ wel iets van de nieuwe kennis tot de overige bevolkingsgroepen door²⁶, maar toch moest men in de crisis van de jaren dertig constateren dat het de minvermogende vrouw nog steeds aan de nodige huishoudelijke kennis ontbrak²⁷. In sommige plattelandsgebieden was de huishoudelijke voorlichting zelfs nog niet doorgedrongen²⁸. De nood van de sociaal zwak-

maatschappelijk gebied een bijdrage kunnen leveren aan het uitwissen van de scherpe lijnen die de maatschappij tussen rijk en arm trok (naar: *Van moeder op dochter* 1977, p.164). Hieruit spreekt een vast geloof in de vooruitgang van de maatschappij. Menigeen was ervan overtuigd dat de armen hun erbarmelijke levensomstandigheden zouden weten te wijzigen, als ze op diverse terreinen meer kennis kregen.

21. Smit 1966, p.56; *Van moeder op dochter* 1977, p.164.

22. Vgl. Simons 1986, p.312-315.

23. Om de groeiende betekenis van het huishoudonderwijs enigszins aan te geven, volgen enkele cijfers: in 1900 namen 1.300, in 1930 30.000 leerlingen deel aan een of andere cursus van het huishoudonderwijs; in het laatste jaar waren er bovendien 21.900 leerlingen aan een meer langdurige huishoudelijke opleiding verbonden (Gooite 1970, p.202-203). In deze cijfers wordt de betekenis van de huishoudelijke voorlichting overigens verwaarloosd.

24. Het duurde tot na de tweede wereldoorlog eer de invloed van het huishoudelijk onderricht in alle sociale groepen merkbaar werd. Als één van de oorzaken kan het vrij sterke standskarakter van de vrouwenorganisaties genoemd worden. Daardoor bleven de vrouwen die het het hardst nodig hadden lange tijd verstoken van alle min of meer systematisch gegeven huishoudelijke voorlichting en bijscholing. Het volksmeisje kon onder meer niet van het aangeboden onderwijs profiteren omdat het na de lagere school meestal meteen ging werken. In de loop van deze eeuw worden steeds opnieuw pogingen ondernomen om de meisjes uit de sociaal lagere groepen te bereiken. Zo werden er allerlei soorten cursussen op huishoudelijk gebied behalve overdag ook 's avonds gegeven. Desondanks constateerde men in de jaren dertig dat slechts 14 op de 1.000 vrouwen door het huishoudelijk onderwijs werden bereikt (Banning 1936, p.4408).

25. Zie bijv. Stork-Van der Kuyl 1952, p.140.

26. Dit blijkt bijv. uit de antwoorden op vraag 6b van vragenlijst V47 (1978): “Hoe of van wie had men het wekken bij u thuis geleerd?” Naast de vele vormen van huishoudelijke voorlichting of onderwijs die vermeld worden, antwoordt men met grote frequentie: geleerd van familie, kennissen, burens of bekenden, waaraan nog al eens toegevoegd wordt dat deze een landbouwhuishoudcursus hadden gevolgd. Voor de verzameling van dit materiaal dank ik Margriet Bongers-van Hövell; vgl. ook haar scriptie (1985).

27. *Van moeder op dochter* 1977, p.288.

28. Smit 1966, p.96. Daarom werden er toen wel speciale cursussen voor arbeidersmeisjes georganiseerd (Mazeland 1978, p.256).

keren dwong de overheid, die het handelend optreden op dit gebied tot dan toe voornamelijk aan het particulier initiatief had overgelaten, tot de oprichting van speciaal voor deze groepen bedoelde voorlichtingsinstanties²⁹. Mede doordat de leerplichtige leeftijd in de loop van deze eeuw enkele malen verlengd is, werd de groep waarvoor het huishoudelijk onderricht van meet af aan bedoeld was, op de lange duur toch bereikt³⁰.

Behalve aan de verheffing van de arbeidende klasse heeft het voedings-onderricht ook een bijdrage willen leveren aan de verheffing van de vrouw³¹. Het wilde de vrouw niet alleen de nodige scholing geven, maar ook het leven van de vrouw vergemakkelijken door haar te wijzen op methoden en apparaten waarmee ze tijd en energie kon besparen; in de grote steden leerde men de vrouwen zelfs dat men een tijdrovende, en daar financieel niet altijd lonende aktiviteit als de inmaak beter aan de industrie over kon laten³². Tenslotte hebben met name het landbouwhuishoudonderwijs en de wat later opgerichte bonden van plattelandsvrouwen een bijdrage willen leveren aan de opheffing van de achterstand die het platteland op maatschappelijk gebied opgelopen had³³. Door de plattelandsvrouw op diverse huishoudelijke terreinen de nodige kennis bij te brengen, hoopte men het hele leven op het platteland te kunnen verbeteren. Het platteland had hierbij een eigen waarde tegenover de stad. Men had niet de wens om de bestaande verschillen tussen stad en land weg te wissen. Men richtte zich bewust op de mogelijkheden die

29. Resp. de 'Commissie inzake de huishoudelijke voorlichting en gezinsleiding' voor de steden en voor het platteland de 'Stichting huishoudelijke voorlichting ten plattelande'. Vgl. ook noot 42.

30. Doordat meisjes uit de hogere en middenklassen toen echter meer en meer voor andere vormen van voortgezet onderwijs (mulo, hbs) gingen kiezen, is het huishoudonderwijs in de loop van enkele tientallen jaren tot een onderwijsvorm voor de lagere kringen gedegradeerd, die intellectueel nauwelijks in aanzien staat en die bovendien sinds kort het etiket 'rolbevestigend' opgeplakt heeft gekregen, een stigma dat het nooit eerder heeft gehad.

31. Dit motief, dat voortkwam uit de beweging van de vrouwenemancipatie, speelde aanvankelijk alleen in de steden en nog niet op het platteland. In de verschillende steden waren de huishoudscholen over het algemeen opgericht door vooruitstrevende, meestal vrouwelijke particulieren uit de hogere standen, soms ook uit feministische hoek, die het meisjes onder andere mogelijk wilden maken in hun eigen onderhoud te voorzien (*Van moeder op dochter* 1977, p.46, 163-164). Een opleiding in de verschillende huishoudelijke (of daaraan verwante) vaardigheden waarin de moderne inzichten op deze gebieden onderwezen werden, kon hen daartoe in staat stellen. Het huishouden was in die tijd bij de vrouwenbeweging nog niet in discredit geraakt (vgl. De Rooy 1985). Op het platteland blijkt het ideaal van de verheffing van de vrouw pas, als daar omstreeks 1930 de vrouwenorganisaties, waarin de huishoudleressen vaak een voortrekkersrol vervulden, ontstaan. In dit verenigingsleven probeerde men de vrouwen ervan te overtuigen dat ze zich niet alleen in het huishouden moesten bekwamen, maar zich ook individueel moesten ontplooiën (Van der Heide 1940; Stork-Van der Kuyl 1952, p.58). Daartoe werden door de verschillende bonden voor plattelandsvrouwen ook op andere dan alleen huishoudelijke terreinen lezingen, demonstraties en cursussen georganiseerd.

32. *Aaltje* 1891, p.320-321.

33. Mazeland 1978, p.254.

het platteland bood³⁴. Dit was mede een gevolg van de sterke organisatorische banden die in grote delen van Nederland tussen het huishoudelijk onderricht en de boerenorganisaties bestonden. De kosten van het landbouwhuishoud- onderwijs en van de later ontstane boerinnenbonden werden aanvankelijk voornamelijk door de boerenorganisaties gedragen; zij stelden over het algemeen ook de landbouwhuishoudleressen en consulentes voor de eigen streek aan. Het waren meestal ook de boerenorganisaties geweest die tot het inzicht waren gekomen dat de modernisering van het boerenbedrijf pas mogelijk was als ook de vrouw geschoold was, niet alleen op huishoudelijk, maar ook op agrarisch gebied. Daardoor was het huishoudelijk onderricht op het platteland vanaf de oprichting afgestemd op het leven op een boerderij en had het een ander karakter dan in de steden³⁵, reden waarom niet alleen het stedelijk huishoudonderwijs maar ook de stedelijke vrouwenorganisaties voor de tweede wereldoorlog onderscheiden moeten worden van het landbouwhuishoudonderwijs en van de verschillende bonden van plattelandsvrouwen. Bij de beantwoording van de vraag of het huishoudelijk onderricht de regionale voedingsgewoonten genivelleerd heeft, zal ik voornamelijk van de activiteiten van dit onderricht op het platteland uitgaan.

Invloed van het onderricht op de bestaande voedingsgewoonten

Hoewel de voeding aan het einde van de vorige eeuw bij grote groepen van de bevolking uiterst eenzijdig was en weinig variatie kende, bestonden er binnen Nederland wel regionale verschillen in die voeding. Een eenzijdige en eentonige voeding sluit regionale variatie erin namelijk niet uit. Dit kan ge-

34. Schermerhorn 1934, p.111, 112; Boogerd 1952, p.86; Stork-Van der Kuyl 1952, p.56,135. Als reactie op de trek van het platteland naar de stad, de toenemende invloed van de stad op de plattelandscultuur en het gevoel een achtergestelde positie in te nemen ontstond er een beweging die de eigen sfeer van het platteland wilde behoeden en die wilde voorkomen dat meisjes van het platteland in de stad opgeleid werden voor de fabriek of daar gevormd werden tot 'jonge dames' (Deckers 1912, p.286; Van Hesteren 1915, p.418). Door middel van onderricht dat op het leven op het land afgestemd was, wilde men bij de boerin en boerendochter liefde voor het bedrijf aankweken of deze bij haar versterken (Boogerd 1952, p.86, 89; Mazeland 1978, p.254).

35. Zo werd er op het platteland zowel in het onderwijs als door de voorlichting les gegeven in bijv. zuivelbereiding of de verzorging van de moestuin, en in de kooklessen werd er onder meer ruim aandacht geschonken aan de slacht en de inmaak, onderwerpen die in de steden niet of nauwelijks aan de orde kwamen. Doordat men in het onderwijs op het platteland over het algemeen niet meer lestijd ter beschikking had dan in de steden, had dit tot gevolg dat het stedelijk huishoudonderwijs – zoals een informant het uitdrukte – smaller en dieper was dan het landbouwhuishoudonderwijs, dat op zijn beurt weliswaar breder maar ook oppervlakkiger was. Een belangrijk verschil tussen het huishoudonderwijs in de stad en op het land betrof ook de organisatievorm. In de steden werden de verschillende opleidingen en cursussen voor meisjes en vrouwen door scholen georganiseerd. Op het platteland bestonden er voor de tweede wereldoorlog nauwelijks scholen; men gaf er zgn. ambulante cursussen aan vrouwen en oudere meisjes. De lerares, die voor een hele regio aangesteld was, trok naar de bevolking toe; ze gaf elk jaar in andere dorpen les, vaak onder uiterst primitieve omstandigheden. Verder had men in de steden, in tegenstelling tot daarbuiten, gespecialiseerde kookleressen die les gaven in koken en voedingsleer; op het platteland gaven de huishoudleressen les in alle huishoudelijke vakken.

illustreerd worden met enkele voorbeelden van regionale gewoonten in de graanconsumptie. Van bloem of meel werd in grote delen van het Nederlandse platteland vrij vaak pap gemaakt; in bepaalde gebieden van Oost-Nederland at men er echter 's ochtends ook zeer frequent pannekoeken van. Ook in de broodconsumptie kwamen regionale verschillen voor. Zo werd er in het westen van Nederland hoofdzakelijk tarwebrood gegeten, terwijl men in het oosten en zuiden veel roggebrood at³⁶. In het noorden van dit roggebroodgebied was het roggebrood bijna zwart, in het zuiden lichtbruin van kleur. Verder konden er bijvoorbeeld ook regionale voedingsverschillen bestaan in de mate waarin de verschillende produkten en gerechten gegeten werden, in de bereidingswijze en in het tijdstip waarop ze genuttigd werden.

Uit de vraaggesprekken met landbouwhuishoudleressen is mij gebleken dat de betekenis van regionale voedingsgewoonten voor de tweede wereldoorlog nog niet als een bijzondere waarderingsfactor door het voedingsonderricht herkend werd. Wel was men tijdens de opleiding tot lerares op het bestaan van regionale voedingsverschillen gewezen, maar uitsluitend om de praktische reden dat men er in het werk mee te maken zou krijgen³⁷. De lerares moest zich kunnen verplaatsen in de gewoonten en opvattingen van het platteland³⁸. De ervaring had geleerd dat men een grotere kans op blijvend succes had, als de adviezen aansloten bij de heersende voedingsgewoonten,

36. Zie voor de regionale verschillen in de broodconsumptie Voskuil (1983).

37. In de opleiding tot landbouwhuishoudlerares op 'De Rollecate' (Den Hulst, later Deventer) kwam dit aan het eind van de jaren twintig onder meer aan de orde in een les 'Reis door het land', die mevrouw Mansholt zonder leerboeken en alleen op grond van haar kennis, ervaring en belezenheid gaf. Haar kennis van de regionale verscheidenheid in de Nederlandse gewoonten moet groot geweest zijn. Wat de voeding betreft is deze later voor een deel verwerkt in *Kort en Bondig*. Tot de samenstelling van dit kookboek, dat met zijn 22e en laatste druk in 1962 het kookboek van het landbouwhuishoudonderwijs is geworden, werd mevrouw Rakhorst-Schokkenkamp in het midden van de jaren dertig vanuit 'De Rollecate' gestimuleerd. Uit bestudering ervan blijkt dat de streekgerechten die het bevat, tussen alle andere recepten door en ook zonder opgave van het gebied waarin ze gangbaar waren, opgenomen zijn. Een kookboekje dat een compilatie van streekgerechten genoemd zou kunnen worden, werd samengesteld door de stedelijke kooklerares Lotgering-Hillebrand (1935), die voor de 'Reizende keuken' van de 'Maatschappij tot nut van 't Algemeen' op het platteland cursussen heeft gegeven. Het is een heel kleine, simpele verzameling recepten die provinciegewijs geordend is. Dat een lerares geen diepgaande kennis van regionale voedingsgewoonten hoefde te hebben, blijkt uit het feit dat dit boekje volgens één van mijn informanten meteen na verschijnen in de opleiding tot landbouwhuishoudlerares te Zetten gebruikt werd. Om helemaal compleet te zijn, moet ook het *Kook- en huishoudbook voor het platteland* van Münch nog vermeld worden, dat sinds het begin van de jaren dertig vooral in de zuidelijke provincies gebruikt schijnt te zijn. Evenals *Kort en Bondig* sloot het aan bij landelijke gewoonten zonder dat er de regio bij vermeld werd waarin deze voorkwamen, wat ongetwijfeld een nivellerend effect op de regionale verscheidenheid heeft.

38. Wiersma-Risselada 1940, p.6; Smit 1966, p.55. De meeste leraressen viel dit overigens niet moeilijk, omdat ze meestal zelf van het platteland afkomstig waren.

wanneer ze in de smaak vielen of wanneer de grondstoffen ervoor aanwezig waren³⁹.

Doordat het huishoudonderwijs voor de oorlog nog geen strak leerprogramma kende⁴⁰, bezat de lerares in de praktijk een grote mate van vrijheid. Ze gaf les in datgene wat ze van direkt belang voor de leerlingen of cursisten achtte. Vooral in de beginfase van het onderricht werd ze daarbij zelfs niet gestuurd door lesmateriaal, aangezien dit toen nog vrijwel niet bestond⁴¹. Geconcludeerd moet dus worden dat er – althans in de beginfase – noch van een van rijkswege geformuleerd leerplan, noch van het lesmateriaal een uniformerend effect op de regionale voedingsgewoonten kan zijn uitgegaan. Tegelijk moet echter vastgesteld worden dat de praktijk van het onderricht wel een uniformerende uitwerking op de regionale verscheidenheid in de voeding gehad kan hebben, aangezien de onderwijsgevenden daarin, met het oog op betere resultaten bij de verbetering van de voeding, direkt op de bestaande lokale gewoonten reageerden.

Als leraressen in een gebied gingen werken, vroegen ze vaak aan de cursisten wat er bij hen thuis gegeten zodat men daar in de les op in kon haken. Omdat de cursisten bijgebracht werd uit welke voedingsstoffen een goede voeding opgebouwd was, leerden zij hun dagelijks eten te toetsen aan de

39. Smit 1966, p.55. Soms konden pogingen om niet te voorziene redenen mislukken. Zo geeft Deckers (1912, p.189) een voorbeeld hoe het Groene Kruis er in Brabant niet in slaagde om in de babyvoeding een beter en nieuw type fles, die bovendien gratis ter beschikking werd gesteld, in te voeren, omdat de vrouwen de tijd niet hadden om met de baby op schoot te gaan zitten.

40. Wat het voedingsonderwijs betreft, meldt het onderwijsverslag van 1918/1919 bijv. dat men voor de ene opleiding tot dienstbode 132, voor een andere 540 kooklessen nodig achtte (Goote 1970, p.209). Goote stelt dan ook dat het "gebrek aan algemene normen en richtlijnen, zich uitend in de velerlei benamingen van de scholen, in de veelheid van opleidingen en cursussen, met onderling verschillende programma's en met verschillende cursusduur" typerend is voor het huishoudonderwijs van de jaren 1900-1940 (Goote 1970, p.210).

41. Zelfs de leraressen hadden tijdens hun eigen opleiding nauwelijks leerboeken gekend. Sommige scholen hadden hoogstens een bibliotheek bezeten, waarin men iets kon naslaan. In hun latere lessen baseerden ze zich op hun eigen aantekeningen en dictaten van vroeger, hun kennis van thuis, op hun ervaring en op uitwisseling van ervaring, later aangevuld met de inmiddels uitgegeven huishoudelijke literatuur en periodieken. Omstreeks 1900 begonnen de stedelijke huishoudscholen elk hun eigen kookboek uit te geven, onder andere om een eind te maken aan het overschrijven der recepten op of na de kooklessen (vgl. Manden 1899, voorwoord; overigens vermeldt Simons (1986, p.332), dat er in Rotterdam tot aan het begin van de jaren twintig tijdens de lessen nog dictaten werden gemaakt). Uit de voor dit onderzoek afgenomen interviews bleek echter dat men in het landbouwhuishoudonderwijs zelfs een aantal decennia later nog nauwelijks of geen boeken voor de voedingslessen gebruikte en dat er tijdens de lessen nog steeds aantekeningen of dictaten werden gemaakt. Vgl. noot 37 voor het ontstaan van kookboeken voor het platteland. Om de kosten voor de cursisten niet te hoog te maken, werden deze overigens niet meteen overal gebruikt. Ook de verschillende regionaal georganiseerde bonden van plattelandsvrouwen hebben talrijke receptenboekjes en kookboeken uitgegeven voor hun leden; deze sloten misschien iets nauwer aan bij de dagelijkse gewoonten en behoeften van de leden, maar in het vrij bekend geworden kookboek van de Noordbrabantse bond bijv. komen ook 'streekoverschrijdende' recepten als Zeeuwse babbelaars of Limburgse vlaaien voor (*Kookboek N.C.B.* 1938), wat op eenzelfde onverschillige houding tegenover regionale gewoonten duidt als die we in noot 37 bij de kookboeken van het landbouwhuishoudonderwijs constateerden.

eisen van de voedingsleer, een benaderingswijze van de voeding die voor de vrouwelijke bevolking toen volstrekt nieuw was. De vrouwen moesten door-drongen worden van de gezondheidsaspecten van de voeding. Hun werd geleerd dat ziekte geen noodlot was waaraan niet te ontkomen viel. Als men de regels van de hygiëne – niet alleen bij het koken overigens, maar ook bij het wonen enz. – in acht nam en de basisprincipes uit de voedingsleer volgde, kon veel ellende voorkomen worden. Openlijke kritiek op de gangbare voeding werd in de lessen vermeden. Een informant formuleerde deze werkwijze als volgt: “In de voeding van toen was veel voor verbetering vatbaar, maar je probeerde je aan te sluiten bij wat de vrouwen kenden en daar bouwde je op voort, op grond van de inzichten die op dat moment bekend waren. Je moest niet afbreken, maar voortbouwen op.” Daarom gaven de consulenten van de boerinnenbonden – die vrijwel altijd een opleiding tot landbouwhuishouderares hadden gevolgd – zelfs wel demonstraties van een volgens de nieuwste inzichten minder aan te bevelen conserveringsmethode als het inzouten, wanneer daar door de leden om gevraagd werd. Ze gaven raad hoe men de problemen die zich bij het inzouten voordeden het best het hoofd kon bieden. Doordat ze tegelijk de theoretische achtergronden ervan behandelden, werden de voor- en in dit geval vooral de nadelen van de methode toch bekend. En omdat de meeste leraressen het tot hun taak rekenden dat ze de vooruitgang moesten dienen, probeerden ze bij elke gelegenheid die zich voordeed iets nieuws te brengen; bij voorkeur wezen ze dan op een beter alternatief voor het inzouten, zoals het steriliseren van voedsel.

Het zal duidelijk zijn dat het succes van de lessen bij een dergelijke methode sterk afhangt van de persoonlijke en didactische kwaliteiten van de lerares. Doordat ze zelf meestal van het platteland afkwam, kon ze zich echter vrij gemakkelijk in de leefwijze van de bevolking verplaatsen. Veel huishouderaresen van het eerste uur waren bovendien sociaal bewogen mensen die met grote voortvarendheid hun steentje bij wilden dragen aan de algemene verbetering van de levensomstandigheden van de bevolking. Wat de voeding betreft is mij gebleken dat ze daarbij een pragmatische houding aannamen. Op het platteland – in de steden kan het anders geweest zijn – bestreden ze de bestaande gewoonten niet te vuur en te zwaard, zelfs niet als deze vanuit gezondheidsoogpunt minder wenselijk waren. Een bijzondere emotionele waarde schijnen de regionale gebruiken echter voor de meesten niet gehad te hebben. Dit blijkt niet alleen uit het feit dat streekgerechten in de kookboeken van het landbouwhuishoudonderwijs zonder vermelding van de oorspronkelijke regio – en dus in feite als één van de vele variatiemogelijkheden – opgenomen zijn (vgl. noot 37), maar ook uit het feit dat men ze niet ontzag. Tradities worden door degenen die ze aanhangen vaak als onveranderlijk ervaren. Men hoedt er zich meestal voor om er wijzigingen, hoe klein ook, in aan te brengen, omdat men bang is een beweging op gang te brengen die naar

de beïndiging van die traditie leidt. Wel is men in het huishoudelijk onderricht behoudzaam met tradities omgesprongen, maar meer omdat men anders geringere resultaten verwachtte dan uit een positieve houding er tegenover. Men streefde vooral een bewustwording van het dagelijks handelen in de voeding na. Daarbij ging men omzichtig te werk. Men keurde niet af, maar men probeerde door informatie te verstrekken de vrouwen tot het inzicht te brengen dat er over de voedselbereiding nagedacht moest worden. Verder trad men adviserend en stimulerend op. Men vroeg de cursisten bepaalde aanwijzingen thuis eens in praktijk te brengen en in de volgende les informeerde men naar de reacties van de huisgenoten. Op deze manier leerde men uit ervaring welke aanbevelingen het best aansloegen.

Het belangrijkste was volgens een informant die in Limburg als consulente van de 'Dienst voor de kleine boerenbedrijven'⁴² had gewerkt, dat je die aanbevelingen verstrekte die binnen het bereik van het gezin lagen en die de mensen aanspraken. Je moest inventief zijn. Voor buitenstaanders konden die aanbevelingen soms wel eens ongerijmd lijken. Zo herinnerde ze zich eens door de Dienst, waaraan ze regelmatig verslag moest uitbrengen, op haar vingers getikt te zijn, omdat ze de vrouwen uit de steun op een cursus vlaaien had leren bakken. Ze had de Dienst toen voorgerekend dat het de mensen niets kostte. Over het brooddeeg beschikte men, want men was in die streek gewoon zelf brood te bakken van eigen graan; brandstof kostte het niet, want de oven was bij het broodbakken toch aan en bovendien had elk bedrijfje in Limburg wel wat fruitbomen. Dit voorbeeld laat duidelijk zien dat men zich in de praktijk van de voedingsvoorlichting bij regionale gerechten aansloot. Overigens blijkt er ook uit dat gerechten die tegenwoordig als typische streekgerechten ervaren worden (zoals Limburgse vlaaien), in het verleden in die streek voorbehouden geweest moeten zijn aan bepaalde sociale groepen, aangezien de armsten in dat gebied les in de bereiding ervan moesten krijgen.

De meest gebruikelijke werkwijze van het onderricht was echter om door middel van kleine wijzigingen in de samenstelling of de bereiding van het voedsel de in de voeding voorkomende tekortkomingen te corrigeren. Dit zal nu geïllustreerd worden aan de wijze waarop men op een regionale variant van de warme maaltijd gereageerd heeft.

Aan het begin van deze eeuw werden in grote delen van Nederland – vooral in het oostelijk deel van het land – nog zeer frequent, soms zelfs vrijwel dagelijks, stampotten gegeten. Op kaart 1 is de frequentie van de stamp-

42. Door deze Dienst, die provinciegegewijs opereerde, werd een gerichte actie onder de steuntrekkende boeren gevoerd. Aan de vele boeren met kleine, marginale bedrijfjes verstrekte deze Dienst gratis advies, zaaizaad enz. om de bedrijfsvoering te verbeteren, terwijl vrouwelijke consulentes, die vaak een opleiding tot landbouwhuishoudlerares hadden gevolgd, door middel van huisbezoek en aanvullende groepscursussen aan de vrouwen van deze boeren aanwijzingen gaven om het huishouden efficiënter en beter te voeren; het geven van voedingsvoorlichting behoorde daarbij ook tot hun taak.

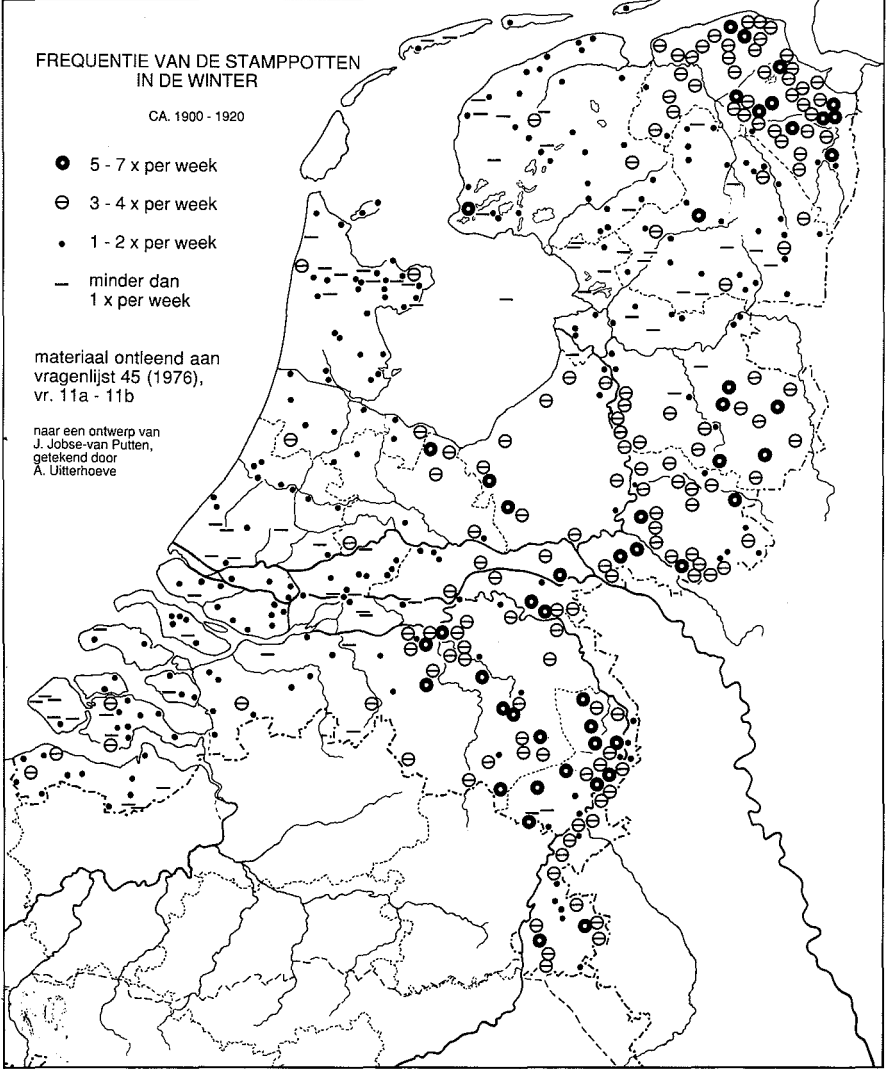
FREQUENTIE VAN DE STAMPPOTTEN
IN DE WINTER

CA. 1900 - 1920

- 5 - 7 x per week
- ⊖ 3 - 4 x per week
- 1 - 2 x per week
- minder dan
1 x per week

materiaal ontleend aan
vragenlijst 45 (1976),
vr. 11a - 11b

naar een ontwerp van
J. Jobse-van Putten,
getekend door
A. Uitterhoeve



Kaart 1

potten in de winter afgebeeld⁴³. Zomers lag de frequentie over het algemeen iets lager, maar ook in dat jaargetijde werden ze, in vergelijking met tegenwoordig, nog vrij regelmatig gegeten. Regionaal gezien zou een kaart van de gemiddelde frequentie per jaar ongeveer hetzelfde, zij het qua intensiteit wat afgezwakte, patroon laten zien. Omdat het regionale beeld het duidelijkst uit de kaart van de winter spreekt, is deze hier afgedrukt. Stampotten zijn tegenwoordig overal in Nederland van ondergeschikte betekenis geworden, ook in die gebieden waarin ze vroeger zo karakteristiek waren. De meest gebruikelijke hoofdgang van de warme maaltijd bestaat nu uit aardappelen, groente en vlees, die apart gekookt en opgediend worden. Men kan zich afvragen of de regionale variatie die vroeger in de warme maaltijd bestond, door het voedingsonderricht weggewist is.

Hoewel de vroegere stampotten door de veelal eenzijdige samenstelling en de vaak zeer lange bereidingstijd volgens de regels der voedingsleer meestal geen ideale voeding vormden, bleek uit de vraaggesprekken met de landbouwhuishoudleressen dat men zich in de lessen niet tegen dit type gerecht – evenmin als tegen welk ander dan ook – gekeerd heeft. Men heeft alleen kleine wijzigingen voorgesteld met het doel betere resultaten te bereiken. Zo heeft men bijvoorbeeld de lange kooktijd proberen te verkorten; deze was vroeger in zekere zin functioneel geweest, omdat het eten gaar sudderde, terwijl de vrouw op het land werkte. De zonde van het ‘doodkoken’ van het voedsel namen de leraressen echter hoog op, gezien de frequentie waarmee deze kwalificatie tijdens het onderzoek terugkwam. Tegen het eten van stampotten als zodanig hebben ze zich niet gekeerd. Daarom wezen ze erop waarom een kortere kookduur beter was en omdat ze aan de verbetering van de voeding wilden werken, gaven ze bijvoorbeeld de raad om een deel van de groente kort voor het opdienen in rauwe vorm aan de stampot toe te voegen. Andere adviezen stimuleerden tot kleine variaties in de samenstelling, bijvoorbeeld: voeg eens een ui, een appel of wat melk aan de stampot toe, produkten die op het platteland meestal wel voorhanden waren en die de stampot veelzijdiger maakten. Het meest essentiële kenmerk van de stampot, namelijk het tezamen bereiden van de verschillende ingrediënten, heeft men echter niet aangetast.

Omdat de leraressen het eveneens tot hun taak rekenden zoveel mogelijk variatie in de maaltijden aan te brengen, bracht men de vrouwen ook in kennis met andere mogelijkheden om een warme maaltijd samen te stellen. Daarbij

43. Evenals in het hierna volgende voorbeeld van de ochtendmaaltijden is bij de frequentie van de stampotten alleen gelet op de regionale verscheidenheid; er wordt dus niet ingegaan op de sociale verschillen, die er zich ook bij konden voordoen. De kaart geeft een benadering van de vroegere situatie; op de vraag hoe vaak per week er in het verleden bij de geënquêteerde thuis stampot werd gegeten, werd namelijk wel geantwoord met “een paar keer” of “vaak”. In een dergelijk geval werd geprobeerd met behulp van de antwoorden op de andere vragen in de enquête de juiste categorie te bepalen van de op deze kaart gehanteerde indeling.

bediende men zich van alle kennis die men in studie, werk of leven had opgedaan. Ook gerechten uit kookboeken van stedelijke huishoudscholen of streekgerechten die men van elders kende, werden daarbij zonder enige aarzeling gebruikt. Kennelijk heeft men niet stilgestaan bij een mogelijke betekenis van het regionale karakter van bepaalde voedingselementen. Men heeft dan ook overal, naast de bereiding van de meer streekgebonden warme maaltijd, les gegeven in de afzonderlijke bereiding van aardappelen, groente en vlees. Uiteindelijk heeft dit type warme maaltijd, dat overigens nergens helemaal onbekend geweest zal zijn, in Nederland de overhand gekregen, ook in streken waar stampotten het meest gangbaar waren. Hoewel het voedingsonderricht niet doelbewust geprobeerd heeft bepaalde gerechten af te schaffen, heeft het indirect toch bijgedragen aan de afgenomen betekenis van sommige gerechten, onder meer door de cursisten met andere gerechten in contact te brengen en hen deze te leren klaarmaken.

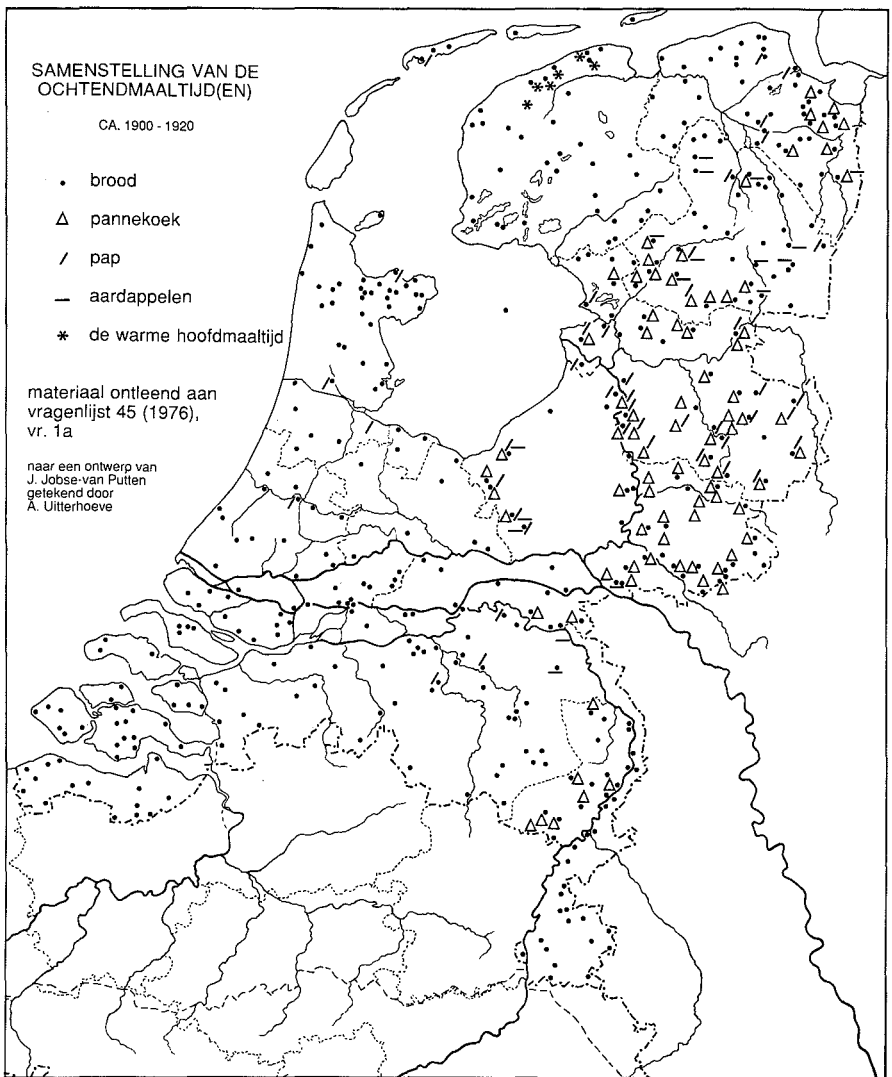
Dit voorbeeld is illustratief voor de in het voedingsonderricht gevolgde werkwijze, namelijk het geleidelijk hervormen van de voeding in plaats van het drastisch vernieuwen ervan⁴⁴. De lokale of regionale componenten van het voedingspatroon zijn daarbij meestal niet verdwenen; wel werden ze er minder dominant door. Doordat namelijk overal dezelfde algemene kennis werd uitgedragen (zoals: breng variatie in de maaltijden, eet meer groente, kook het voedsel niet te lang) en doordat er alternatieve mogelijkheden in de samenstelling en de bereiding van het voedsel onderwezen werden, zijn in alle regio's overeenkomstige elementen aan de bestaande voeding toegevoegd, waardoor het karakter van de verschillende regionale voedingspatronen veranderde. Bestaande gewoonten verdwenen over het algemeen niet, zeker niet in de beginfase van het voedingsonderricht, maar er kwamen wel nieuwe elementen bij. Door de grotere diversiteit kwamen de accenten in de voeding anders te liggen en werden de vroegere dominanten van de verschillende patronen minder sterk, al bleef de voeding nog geruime tijd haar regionale kleur behouden. Aan deze ontwikkeling hebben overigens ook andere factoren bijgedragen. Zo was de stampot een gerecht dat een tekort aan vlees en groente in slechte tijden tot op zekere hoogte goed kon maskeren. Toen grotere groepen van de bevolking zich door de stijgende welvaart vaker van vlees en royaler van groente konden voorzien, werd deze eigenschap van de stampot minder belangrijk. Verder maakten de ontwikkelingen in de kookapparatuur de bereiding van een aantal aparte gerechten ook beter mogelijk.

44. In de wens de voeding geleidelijk om te buigen in plaats van ze op drastische wijze te willen verbeteren, zie ik ook het antwoord op de door Salzman (1985, p.11-13) opgeworpen vraag, waarom er in *Het Haagse Kookboek* geen eenduidige opvatting over de juiste kooktijd van groente heeft bestaan. Hoewel mijn onderzoek voornamelijk op het platteland gericht is, mag aangenomen worden dat men ook in de steden voorzichtig was om bereidingswijzen, kookduur e.d. dwingend voor te schrijven.

Ook de veranderingen in het regionale patroon van de Nederlandse ochtendmaaltijden zijn voor een deel aan het voedingsonderricht toe te schrijven. Met opzet gebruik ik hier niet de term 'ontbijt', maar 'ochtendmaaltijden', aangezien er in het verleden in grote delen van het Nederlandse platteland niet één, maar twee, een enkele keer zelfs wel drie maal op een ochtend gegeten werd⁴⁵. Deze maaltijden, die soms even zwaar, soms ook ongelijk van orde waren, konden onderling van karakter verschillen; meteen na het opstaan bijvoorbeeld brood, later op de morgen pannenkoeken, of 's morgens vroeg opgewarmde aardappelen en later brood. Op kaart 2 is duidelijk te zien dat de samenstelling van de ochtendmaaltijden aan het begin van deze eeuw nog een opmerkelijke regionale verscheidenheid vertoonde. In grote delen van het land bestond de ochtendmaaltijd, ook als het er meer dan één was, hoofdzakelijk uit brood. Soms was het hoofdelement van één maaltijd geen brood, maar pap; ook werden in bepaalde regio's 's morgens pannenkoeken gegeten, en zelfs wel aardappelen. Uit de kaart is duidelijk af te lezen dat brood in het westen van het land het gangbare hoofdelement van de ochtendmaaltijden was; hoe verder van het westen af, hoe groter de verscheidenheid en hoe minder vast de samenstelling van de ochtendmaaltijden was. In de loop van deze eeuw is dit regionale karakter sterk afgenomen. Tegenwoordig is een warm ontbijt in Nederland uitzondering; vrijwel overal is het efficiëntere, 'koude' type van brood met beleg het meest gangbaar geworden.

Uit de vraaggesprekken bleek dat ook deze drastische vermindering van regionale differentiatie in eetgewoonten geen rechtstreeks gevolg van het voedingsonderricht genoemd kan worden, maar dat er eerder sprake is van indirecte beïnvloeding. Bij elke maaltijdvariant had men, als het zo eens aan de orde kwam, wel de nodige kanttekeningen geplaatst; zo was de ene variant eenzijdiger van samenstelling, de andere bijvoorbeeld zeer calorierijk. Men was echter van mening dat de kwaliteit van de voeding niet aan één bepaald gerecht of zelfs aan één hele maaltijd afgemeten mocht worden. Wàt men at was niet zo belangrijk, wèl of het aan de regels van de voedingsleer beantwoordde. Het ging erom of het totale voedingspakket voldoende afwisseling bood en genoeg voedingswaarde bezat. Aangezien dit op verschillende manieren verwezenlijkt kan worden, bestond er theoretisch gezien ruimte voor regionale variatie. Ondanks deze ruimhartige stellingname mag men toch aannemen dat er van het voedingsonderricht een uniformerend effect op de regionale ochtendmaaltijden is uitgegaan. De richting waarin deze zich ontwikkeld hebben, ligt namelijk geheel in de lijn van de ideeën die het huishoudelijk onderricht propageerde. Zoals we eerder zagen, bracht men de cursisten bij elk onderwerp in kennis met een aantal andere mogelijkheden dan de bij hen gebruikelijke; van elk besprak men steeds de voor- en nadelen. Het alternatief voor de verschillende vormen van de warme ochtendmaaltijd

45. Vgl. Burema, Van Schaik en Woonink 1948.



Kaart 2

Toelichting: Op het platteland werd aan het begin van deze eeuw vrij vaak twee keer op een ochtend gegeten. Niet altijd was duidelijk, of het ene eetmoment een hoofd- en het andere een nevenmaaltijd was, dan wel of het twee gelijkwaardige maaltijden waren. Daarom moet deze kaart beschouwd worden als een opsomming van het totaal aan variaties dat toen in de gezamenlijke ochtendmaaltijden voorkwam. Als men bijv. om 6 uur brood en om 10 uur pannekoek at, dan werden twee symbolen (brood en pannekoek) ingetekend; at men echter twee keer brood, dan werd slechts één symbool (brood) geplaatst.

Om te voorkomen dat een vroege middagmaaltijd in de inventarisatie werd meegenomen, werd besloten alleen de eetmomenten tot en met half elf mee te rekenen. De plaatsen in Noord-Friesland, waarvoor een * ingetekend werd, vormen hierop geen uitzondering. De warme hoofdmaaltijd werd daar volgens opgave om 8 uur (2x), 9 uur (1x) of 10 uur (3x) in de morgen gebruikt.

was brood. Daarop was vanuit gezondheids oogpunt weinig aan te merken. Ze had zelfs het voordeel dat er meer variaties, namelijk in broodsoort en in beleg, in aangebracht konden worden dan in de verschillende warme varianten; daardoor kon men er in dit type ook vrij makkelijk voor zorgen dat het de verschillende benodigde voedingsstoffen bevatte. Opmerkelijk is echter dat bij het afnemen van het aantal ochtendmaaltijden in deze eeuw niet het brood verdwenen is, maar dat de meer bewerkelijke warme varianten van de ochtendmaaltijd het veld geruimd hebben voor de minder bewerkelijke (koude) broodmaaltijd. Arbeidsbesparing was een argument dat in het huishoudelijk onderricht, dat gericht was op het aanbrengen van efficiency in het werk van de huisvrouw, zwaar woog. Door de vrouwen in kennis te brengen met verschillende vormen van de ochtendmaaltijd en hen bewust te maken van de gezondheidsaspecten, van de verschillende keuzemogelijkheden en bovendien van de produktietijd van het voedsel heeft het voedingsonderricht op de lange duur de betekenis van de regionale gewoonten in de voeding mede doen afnemen.

De groeiende populariteit van de broodmaaltijd, die gepaard ging met de afname van de regionale verscheidenheid in de ochtendmaaltijden, moet echter niet alleen aan de invloed van het huishoudelijk onderricht toegeschreven worden. De betekenis van het onderricht ligt ten dele ook in het versterken van ontwikkelingen die al op gang waren. Zo gingen er behalve van het onderricht ook van de industrie stimulansen tot het aanbrengen van veranderingen in de voeding uit, zij het dat hieraan geen sociale of ideële, maar commerciële motieven ten grondslag lagen. Doordat de industrie steeds meer produkten op de markt bracht die al een bewerkingsfase hadden ondergaan en die door het groeiende distributie-apparaat ook langzamerhand overal in Nederland te koop werden, raakte ook de plattelandsbevolking gaandeweg meer ingesteld op voedsel dat men niet zelf voortgebracht had; daardoor verminderden de regionale verschillen in de voeding eveneens. Deze uniformeringstendens werd nog versterkt door de toenemende welvaart, die steeds grotere groepen in staat stelde om het aandeel van de eigen voedselproduktie te verkleinen. Zo zullen bijvoorbeeld bij de veranderingen in de ochtendmaaltijden vooral ook de overgang naar het bij de bakker gekochte brood en de beëindiging van het zelf broodbakken – een activiteit die in het begin van deze eeuw nog in grote delen van het Nederlandse platteland werd bedreven – een rol van betekenis hebben gespeeld. Ook zullen de distributiemaatregelen uit de beide oorlogen een nivellerende uitwerking op de regionale verscheidenheid uitgeoefend hebben.

Hoewel het voedingsonderricht zoals dat op het platteland werd gegeven, niet anti-regionaal van karakter was, heeft het toch nivellerend op de regionale verscheidenheid gewerkt. Zowel uit het voorbeeld van de stampotten als dat van de ochtendmaaltijden blijkt dat het niet de bedoeling heeft gehad de be-

staande regionale voedingsvariatie uit te wissen. Dit zou ook niet gestrookt hebben met de ontstaansmotieven ervan. Van meet af aan werd beoogd het huishoudelijk onderricht af te stemmen op het leven op het land en dit door kennisvermeerdering te verbeteren (vgl. noot 34). Daarbij was men echter niet zozeer gericht op het behoud van streekgebonden gewoonten, maar meer op de verhoging van de levensomstandigheden op het platteland in het algemeen. De verbreiding van een rationele denkwijze achtte men belangrijker dan een traditionele benadering van de voeding. Van een speciale waardering voor het streekgebonden karakter van de voeding – zoals tegenwoordig vaak valt waar te nemen – was toen nog geen sprake; men had er hooguit om pragmatische redenen oog voor. Bij het onderricht bleek de verbetering van de slechte voedings situatie van de plattelandsbevolking primair te staan; regionale voedingsgewoonten en het voortbestaan daarvan waren daaraan ondergeschikt. Daardoor heeft het voedingsonderricht op het platteland, ondanks haar gerichtheid op landelijke levensomstandigheden, op langere termijn gezien een bijdrage aan de uniformering van de regionale voedingsverschillen kunnen leveren, al valt de precieze omvang daarvan voorlopig nog moeilijk vast te stellen.

Tot nu toe ben ik alleen ingegaan op de effecten die het voedingsonderricht op de regionale differentiatie in de voeding heeft gehad. Er is echter ook sprake geweest van beïnvloeding van de sociale verscheidenheid. Hierop zal ik nu nog kort ingaan.

Vanaf de aanvangsperiode van het stedelijk huishoudonderwijs streefde men op het sociale vlak vaak doelbewust naar een uniformering van de voedingsgewoonten. Sommige leraressen waren namelijk van mening dat het huishoudonderwijs een bijdrage zou moeten leveren aan de verkleining van de verschillen tussen arm en rijk (vgl. noot 20). Hoewel dit onderwijs in de steden aanvankelijk nog vaak gescheiden aan de verschillende sociale groeperingen gegeven werd, waren de inhoudelijke verschillen in de voedingslessen tussen de diverse opleidingen niet groot⁴⁶. De meer gegoeden werd bijvoorbeeld matiging voorggehouden⁴⁷; onderwijs in de bereiding van fijnere gerechten achtte men aanvankelijk dan ook niet nodig. De maaltijden moesten goed, goedkoop en eenvoudig zijn. Mogelijk is juist dit streven, dat alles te maken moet hebben met de groep waarvoor het onderwijs oorspronkelijk bedoeld was, er de oorzaak van dat zelfs een standaardwerk als *Het Haagse kookboek* ooit gekwalificeerd werd als “zakelijk, praktisch maar zonder veel culinaire charme”⁴⁸. Omdat voor de lagere inkomensgroepen culi-

46. Wel maakte men in de steden bij de kooklessen onderscheid tussen bijvoorbeeld de burgerpot en de volkspot, maar de theorie, waarvoor het huishoudonderwijs van het begin af aan een belangrijke plaats had ingeruimd, was voor iedereen gelijk.

47. Vgl. noot 20. Zie hierover ook Van Otterloo 1985, p.507-508.

48. *Van moeder op dochter* 1977, p.61.

naire hoogstandjes niet waren weggelegd, heeft het voedingsonderricht zich vooral in zijn beginjaren geen gastronomische eisen gesteld; het lag ook niet op de weg van het kookonderwijs om “daarvan haar fort te maken”⁴⁹. Een herinnering van één van mijn informanten kan dit eveneens illustreren. Toen er op de school te Posterholt (L.) gevraagd werd om de leerlingen taarten te leren bakken, werd dit geweigerd met het argument: daar zijn we niet voor; we moeten de meisjes leren, goed om te gaan met wat in het bedrijf aanwezig is; we moeten ze eenvoudig houden. De cursussen voor ‘de fijne keuken’ dateren op het platteland dan ook vooral uit later tijd. Volgens een informant is de fijne keuken, die aanvankelijk voorbehouden was aan de grotere boeren, buiten de steden via het voorlichtingswerk ingeburgerd geraakt.

Ook op het gebied van de tafelmanieren was er een bewust streven naar uniformering waar te nemen. Een informant die in Limburg voedingsvoorlichting had gegeven, had vrouwen uit de steun bijvoorbeeld kip in stukjes gesneden in een saus leren verwerken, onder meer omdat ze een gangbare en in haar ogen minder verheffende tafelgewoonte wilde doorbreken. Het was namelijk gebruikelijk om oude kippen, die onvoldoende eieren meer legden, te koken, ze in hun geheel op tafel te zetten en daar dan tijdens de maaltijd af en toe wat stukken af te trekken. In het onderwijs vormden tafelmanieren onderdeel van de lessen koken. Na afloop ervan moesten de leerlingen in een gezamenlijke maaltijd de bereide gerechten nuttigen en beoordelen. Daarbij werden hun tegelijk de beginselen van het tafeldekken, het serveren en goede tafelmanieren bijgebracht. Niet alleen stimuleerde men tot het gebruik van opdienschalen, het eten met mes en vork en dergelijke, maar ook hechte men veel belang aan een beschaafd gedrag aan tafel. Het verband met het negentiende- en begin twintigste-eeuwse beschavingswerk, dat de lagere sociale klassen niet alleen intellectueel maar ook moreel wilde opvoeden, is hier onmiskenbaar. Op voedingsgebied betekende dit namelijk dat men niet tevreden was met de bevordering van een goede, betaalbare en eenvoudig te bereiden maaltijd in het belang van de volksgezondheid. Men wilde ook een bijdrage leveren aan de gezelligheid en de huiselijkheid in de arbeidersgezinnen⁵⁰. Men was van mening dat er van een goed samengestelde en goed toebereide maaltijd die met elkaar op een ‘beschaafde’ wijze en in een aangename sfeer genoten werd ook een positieve werking op de geestelijke gezondheid van de gezinsleden uit kon gaan. De maaltijd was meer dan een moment van voedselinnamen; ze werd een samenbindend element in het gezinsleven.

Uit dit voorbeeld zal duidelijk geworden zijn dat het voedingsonderricht een aanzienlijk minder tolerante houding aangenomen heeft tegenover de sociale

49. Manden 1899, voorwoord.

50. Over het creëren van een huiselijk en gezellig gezinsleven als taak van de huisvrouw leze men onder andere De Regt 1984, p.90-96.

verschillen in de voeding dan tegenover de regionale variatie. Hier is geen sprake van een omzichtig ombuigen van de gangbare gedragingen met het oog op een ideëel doel, namelijk de verbetering van de voeding in het belang van de volksgezondheid, maar van het veroordelen van het 'onbeschaafde' gedrag van de lagere klasse en het opleggen van andere omgangsvormen, namelijk de omgangsvormen van de sociaal hogere op de sociaal lagere bevolkingsgroepen. Van Otterloo⁵¹ wijst voor de steden overigens ook op pogingen in tegengestelde richting: men keurde ook de overdadige praal die aan de tafels der aanzienlijken tentoongespreid werd, af. Deze pogingen brengt ze niet alleen in verband met de rationalisatiegedachte van het huishoudonderwijs, maar ook met de herkomst van de leraressen uit de middenklasse. Dit betekent dat de gewoonten van de middengroepen model gestaan hebben bij het streven naar uniformering van de voedingsgewoonten op het sociale vlak.

In het voorgaande heb ik duidelijk willen maken dat er in de loop van deze eeuw een uniformerend effect van het huishoudelijk onderricht op de Nederlandse voedingsgewoonten is uitgegaan, en dat dit effect op sociaal gebied op een andere, minder behoedzame wijze tot stand gebracht is dan op regionaal gebied. Tijdens de behandeling daarvan kwamen een aantal malen vernieuwingen in de voeding ter sprake, die door het voedingsonderricht gepropageerd werden, zoals de toepassing van nieuwe conserveringstechnieken, het gebruik van moderne kookapparatuur en de verwerking van nieuwe produkten uit landbouw en industrie. Innovator is het voedingsonderricht echter niet geweest; wel heeft het innovaties doorgegeven. Doordat men de vooruitgang heeft willen dienen en omdat men van mening was dat de vrouw niet in ontwikkeling achterop mocht lopen, heeft men een open oog gehad voor in de voeding toepasbare modernisering, die de veranderende maatschappij volop aanbood. Het voedingsonderricht zag in, dat de tekortkomingen van de toenmalige eenzijdige en eentonige voeding niet alleen een gevolg waren van de beperkte mogelijkheden van de bevolking, maar ook van gebrek aan kennis en nieuwe informatie. Het heeft de betekenis van de moderne wetenschappelijke voedingsinzichten, van technologische vernieuwingen en van de nieuwe industriële voedselproductie naar de mensen toe vertaald. Op het platteland gebeurde dit over het algemeen op een wijze die veel vrouwen aangesproken heeft. Ze werden zich niet alleen bewust van hun taak als verzorgster van het voedsel, maar deze kreeg ook nieuwe inhoud. Ze werden tot het besef gebracht dat ze met de samenstelling en de bereiding van het voedsel de gezondheid van hun gezin positief konden beïnvloeden. Ze waren, volgens enkele informanten, bovendien vaak uitermate verrast dat er met dezelfde middelen en met niet of nauwelijks meer kosten en moeite zoveel mogelijk was; men had de variatie nooit gekend.

51. Van Otterloo 1985, p.509-510.

Doordat het onderricht kennisoverdracht voorop stelde en ervan uitging dat de bevolking, gewapend met kennis, haar leefwijze zou weten te veranderen, heeft het de voeding vanuit de theorie benaderd en deze vervolgens met een reeks van concrete variatiemogelijkheden, die nauw aansloten bij wat vertrouwd en mogelijk was, voor de praktijk toepasbaar gemaakt. Hoewel de vrouwen – ook al werden de cursussen vooral door de meer vooruitstrevende gevolgd – niet allemaal openstonden voor veranderingen en met name ook de huisgenoten vaak een afwijzende houding tegenover wijzigingen in het dagelijks eten aannamen⁵², kon de wetenschap dat er meer mogelijk was dan het van jongs af aan bekende niet meer teruggedraaid worden; het voedings-onderricht heeft wat dat betreft voor een mentaliteitsverandering gezorgd. Men heeft de vrouwen ervan bewust gemaakt dat de samenstelling en de bereiding van het voedsel ook anders kon en dat was voor de meeste volstrekt nieuw. Verder kon de doorbreking van het eentonige menu de smakelijkheid van de maaltijden alleen maar ten goede komen. Met de navolging van het geleerde thuis, hoe geleidelijk deze ook plaats heeft gevonden, hadden de vrouwen in feite alleen maar te winnen en niets te verliezen.

De invloed van dit onderricht had echter niet zo groot kunnen zijn als er in die tijd geen positieve houding tegenover kennisverwerving had bestaan. Steeds grotere groepen van de bevolking gingen de betekenis van scholing inzien. Dit inzicht was mede tot stand gekomen door de houding van de arbeidersbeweging en van de boerenorganisaties, die in scholing één van de middelen zagen om de levensomstandigheden van de arbeiders en de plattelandsbevolking te verbeteren. In tegenstelling tot tegenwoordig werden ook cursussen op huishoudelijk gebied vroeger over het algemeen zeer gewaardeerd. De huishoudlerares stond in aanzien; vooral op het platteland keek men tegen haar op. Juist omdat de landbouwhuishoudlerares de bestaande gewoonten als gegeven aanvaardde en deze niet radicaal probeerde te veranderen, maar slechts wilde bijstellen in de richting die door het wetenschappelijk

52. In vrijwel elk vraaggesprek kwam wel een herinnering voor aan verzet tegen het geleerde, soms in de vorm van een anecdote, soms ook in meer analyserende bewoordingen. Zo was een informant, die tijdens haar opleiding haar lessen thuis argeloos in praktijk had gebracht en in plaats van de gebruikelijke stampot van witte kool, afzonderlijk aardappelen en witte kool in de vorm van rauwkost op tafel zette, nog jarenlang geplaagd met het “konijnevoer” dat ze toebereid had. Een ander was van mening dat vooral de mannen weinig van verandering in het dagelijks voedsel wilden weten. Zo had ze tijdens haar opleiding stage op een Zeeuwse boerderij gelopen waar de dochter, die een landbouwhuishoudcursus had gevolgd en het huishouden voerde, vrijwel niets van haar nieuwe kennis kwijt kon. Dit was volgens Smit (1966, p.32, 34, 56) ook vaak het geval in streken waar jonge echtparen bij de ouders introuwen en waar de oude boerin kookte. Op grond van haar ervaring in het landbouwhuishoudonderwijs stelt zij: “Voedingsgewoonten zijn van alle gewoonten misschien wel het meest hardnekkig!” (Smit 1966, p.53). Toch waren alle informanten – en ook Smit (1966, p.53) – ervan overtuigd dat er elementen uit het onderricht (al wist men vooraf meestal niet welke) overgenomen werden. “Op het moment dat de cursus gegeven werd, zag je vaak geen resultaat; daar moest soms bijna een generatie overheen gaan, maar later hoorde je toch: dit of dat vond ik zo lekker, dat doe ik nog altijd, òf: dat heeft mijn moeder al op de cursus geleerd”. Een ander stelde: “Ze kwamen niet op de cursus om het thuis niet te proberen”. Ook wisten alle informanten met grote zekerheid te melden dat het geleerde aan anderen doorgegeven werd.

onderzoek aangewezen werd, heeft ze bij veel plattelanders vertrouwen weten te wekken⁵³. Menige plattelandsbewoner zag in het beroep van landbouwhuishoudlerares het ideale beroep voor een vrouw⁵⁴. De cursisten beseften dat ze het goede met hen voorhad en dat ze zelf van de lessen beter konden worden. In een dergelijke vertrouwensrelatie zijn de mogelijkheden tot beïnvloeding optimaal. Ook na de tweede wereldoorlog lag aan het volgen van huishoudelijk onderwijs op het Nederlandse platteland aanvankelijk nog een duidelijk positieve motivering ten grondslag. In recente tijd heeft het huishoudonderwijs echter ook daar aanzienlijk aan status verloren. In heel Nederland is het tot een onderwijsvorm voor een maatschappelijke achterhoede gedegradeerd⁵⁵. Daardoor zullen de effecten ervan op de voedingsgewoonten in de naaste toekomst ongetwijfeld van een beperktere omvang zijn dan in het recente verleden, toen het huishoudelijk onderricht een belangrijke rol speelde bij veranderingen in de regionale en sociale voedingsgewoonten.

Er is in Nederland in de laatste jaren weer sprake van een zekere opleving van streekgebonden voedingsgewoonten uit het verleden. De belangstelling voor bijvoorbeeld regionale gerechten 'uit grootmoeders tijd' is groeiende. Deze waardering houdt echter niet in dat de regionale differentiatie in de voeding weer aan het herleven is. Gerechten die vroeger tot een bepaalde regio beperkt bleven, worden nu namelijk ook buiten de oorspronkelijke regio in de voeding opgenomen. Doordat ze losgemaakt worden uit hun specifieke context, verliezen ze hun bijzondere kenmerken. Van een gerecht dat in een bepaalde periode een bepaalde functie voor een bepaalde streek, groep of gelegenheid had, wordt het een gerecht zonder meer, dat slechts de variatie in de voeding dient. Een soortgelijk verschijnsel doet zich voor bij de introductie van buitenlandse voedingsmiddelen en bereidingswijzen. In toenemende mate worden er aan de Nederlandse voeding elementen uit diverse landen toegevoegd; dit gebeurt, zij het hier en daar met enige vertraging, in alle regio's. Door deze ontwikkeling wordt de verscheidenheid in het Nederlandse voedingspatroon vergroot. Geconstateerd kan worden dat de tendens om meer variatie in de voeding aan te brengen nog steeds toeneemt en dat deze tendens, die onder andere door het voedingsonderricht op gang is gebracht, niet alleen een nivellerend effect heeft op het bestaan van regionale,

53. Voor Drente constateerde Stork-Van der Kuyl (1952, p.90) dat de geneigdheid om het nieuwe te aanvaarden des te groter was, naarmate het nieuwe werd aangeprezen door een instantie of groepering waarin men geleerd had vertrouwen te stellen; als voorbeeld van dergelijke instanties noemde ze het zeer populaire landbouwhuishoudonderwijs en het werk van de vrouwenverenigingen.

54. Stork-Van der Kuyl 1952, p.103-104.

55. Ooit lag aan het volgen van een opleiding in het huishoudonderwijs een bewuste keus ten grondslag; tegenwoordig is het vaak de laatst overgebleven mogelijkheid geworden als alle andere mogelijkheden afgefallen zijn. Vgl. ook noot 30.

maar ook – zij het op wat langere termijn – van nationale verschillen in de voeding.

februari 1986

Summary

Food education as a uniforming tendency in Dutch food

In the course of the twentieth century regional differentiation in Dutch food habits has decreased. This investigation examined whether this development has partly been due to the influence of food education and food information, particularly in the period before World War II. Both food education and food information were a part of domestic instruction.

Dutch food education has been found to have assumed a neutral attitude towards regional food habits. It has not turned against these habits but it also has not catered to them. Its main purpose has been to improve public health by informing the female population about the requirements of modern dietetics for good food. For a better chance of success food education was adapted to the prevailing food situation in a particular place, and only small modifications were suggested for food improvement. These suggestions could cost little or no extra money, time or energy. Because food instruction was also meant to fight monotony in food, the students of the courses were taught a great number of possibilities for variation in the composition and preparation of meals. This has had a uniforming effect on regional food habits. Since all the students were given the same food education and all came into contact with other ways of food preparation and other dishes, similar elements were added to the prevailing food in all regions. On account of this greater diversity the accents on certain foods shifted and previously dominant foods and food patterns became less strong. It may be concluded that food instruction – apart from other social forces – has contributed to the decrease of regional differentiation, perhaps not on purpose, but in an indirect way.

- 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].
- Baggerman, M. *De betekenis van voeding en voedselbereiding in het huishoud- en nijverheidsonderwijs voor meisjes vanaf 1880. Een onderzoek verricht in het kader van het thema 'De ontwikkeling van het moderne voedselpatroon'*. Wageningen 1983. (Scriptie Vakgroep Voeding; niet gepubliceerd).
- Banning, C. *Enquêtes naar de voedingsgewoonten in Nederland, ook in verband met de economische crisis*. In: Ned. ts. voor geneeskunde 80 (1936) p.4401-4410.
- Bongers - van Hövell, M.F.W.M. *Huishoudelijke groenteconservering in Nederland, 1900 - 1920*. Arnhem 1985. (Scriptie Humane Voeding Wageningen; niet gepubliceerd).
- Boogerd, C. *Het landbouwhuishoudonderwijs in onze provincie*. In: Zeeuws ts. 2 (1952) p.85-89.
- Breidfeldt, F. *Het boek voor moeder en dochter. Volledig overzicht in alles wat eene vrouw, als huishoudster en moeder, dient te weten; met kerkelijke goedkeuring; bew. naar de gegevens van ervaren huisvrouwen, geneesheeren en opvoedkundigen,.....door een r.k.priester*. Roermond/Amsterdam 1906.
- Brugmans, I.J. *Paardenkracht en mensenmacht. Sociaal-economische geschiedenis van Nederland 1795-1940*; ongew. herdr. 's-Gravenhage 1969.
- Burema, J., Th.van Schaik en B.Woonink. *Een enquête naar de samenstelling van de middagmaaltijd ten plattelande in Nederland*. In: Voeding 11 (1950) p.285-297.
- Burema, J., Th.van Schaik en B.Woonink. *Een enquête naar de samenstelling van het ontbijt ten plattelande in Nederland*. In: Voeding 9 (1948) p.189-200.
- Deckers, L. *De landbouwers van den Noordbrabantschen zandgrond. Eene bijdrage tot de kennis der maatschappelijke en economische ontwikkeling van den Nederlandschen boerenstand in de negentiende en twintigste eeuw*. Eindhoven 1912.
- Giele, J. *Arbeidersbestaan. Levenshouding en maatschappijbeeld van de arbeidende klasse in Nederland in het midden van de negentiende eeuw*. In: Jb. voor de gesch. v. socialisme en arbeidersbeweging in Nederland 1976 p.21-91.
- Goote, M. *Huishoud- en landbouwhuishoudonderwijs*. In: *Vernieuwingsstreven binnen het Nederlandse onderwijs in de periode 1900-1940*. Groningen 1970, p.199-217.
- Hardon, H.J. *Het begin van het overheidstoezicht op voedingsmiddelen in 1858*. In: Voeding 19 (1958) p.283-292.
- Hartog, A.P.den. *De ontwikkeling van het moderne voedselpatroon in Nederland*. In: *Voeding als maatschappelijk verschijnsel*; onder red. van A.P. den Hartog. Utrecht/Antwerpen 1982, p.56-115.
- Hartog, C.den. *Nieuwe voedingsleer*; 5e herz. dr. Utrecht/Antwerpen 1972.
- Hartog, C.den. *Vitamines of vitaminen*. In: Voeding 41 (1980) p.303.
- Heide, H.van der. *Veranderingen in het leven der plattelandsvrouw*. In: *Herdenkingsboek ter gelegenheid van het 10-jarig bestaan 14 oktober 1930 - 14 oktober 1940. Nederlandse bond v. boerinnen e.a. plattelandsvrouwen*. Z.pl. 1940, p.14-16.
- Hesteren, J.N.van. *De Nederlandsche boerin en haar toekomst*. In: *Vragen van den dag 30 (1915)* p.417-430.
- Knecht-van Eekelen, A.de. *Naar een rationele zuigelingenvoeding. Voedingsleer en kindergeneeskunde in Nederland (1840-1914)*. Nijmegen 1984.
- Kookboek N.C.B.*; 2e dr. Tilburg 1938.
- Leliman-Bosch, M.E. *Geschiedenis van het huishoudonderwijs in Nederland*. Rotterdam 1933.

- Lotgering-Hillebrand, R. *Ieder z'n meug... Smulboek van Nederlandsche volksgerechten*. Baarn [1935].
- Louvenberg, J. en D.van der Wouw. *Volksonderwijs in de welingerigte maatschappij. Een inhoudsanalyse van prijsverhandelingen (1790-1850) van de Maatschappij tot nut van 't Algemeen*. Wageningen 1983.
- Manden, A.C. *Recepten van de Haagsche kookschool*; 10e dr. 's-Gravenhage 1899.
- Manden, A.C. *Velen wat wils (praktische wenken)*; in samenw. met E.A.Haighon. Den Haag [1905].
- Mazeland, M.P. *Het huishoudonderwijs*. In: *Huishoudkunde in Nederland; ter nagedachtenis van Prof.Drs. C.W.Visser*; eindred. A.C.L.Zuidberg. Wageningen 1978, p.251-266.
- Moquette, J.J.R. *Onderzoekingen over volksvoeding in de gemeente Utrecht*. Utrecht 1907.
- Münch, W. *Kook- en huishoudboek voor het platteland*. Utrecht 1931.
- Mulder, G.J. *De voeding in Nederland, in verband tot den volksgeest*. Rotterdam 1847.
- Om het algemeen volksgeluk. Twee eeuwen particulier initiatief 1784-1984. Gedenkboek ter gelegenheid van het tweehonderdjarig bestaan van de Maatschappij tot nut van 't Algemeen*; onder red. van W.W. Mijnhardt en A.J. Wichers. Edam 1984.
- Otterloo, A.H.van. *Voedzaam, smakelijk en gezond. Kookleraresen en pogingen tot verbetering van eetgewoonten tussen 1880 en 1940*. In: *Sociol. ts.* 12 (1985) p.495-542.
- Oudijk, C. *Sociale atlas van de vrouw 1983*. 's-Gravenhage 1983.
- Rakhorst-Schokkenkamp, C.L.W. "Kort en bondig". *Kookboekje*; 22e dr. Zwolle 1962.
- Regt, A.de. *Arbeidersgezinnen en beschavingsarbeid. Ontwikkelingen in Nederland 1870-1940; een historisch-sociologische studie*. Amsterdam 1984.
- Rooy, P.de. *Het zwaarste beroep. Succes en falen van het huishoudonderwijs in Nederland, 1875-1940*. In: *Sociol. ts.* 12 (1985) p.207-248.
- Salzman, C. *Margriet's advies aan de Nederlandse huisvrouw. Continuïteit en verandering in de culinaire geschiedenis van Nederland 1945-1975*. In: *Volksk. bull.* 11 (1985) p.1-27.
- Schaik, Th.F.S.M.van en C.den Hartog. *Een kwart eeuw Nederlandse voeding*. In: *Voeding* 26 (1965) p.340-353.
- Schermerhorn, W. *De boeren in onze volksgemeenschap*. Arnhem 1934.
- Simons, P. *Het kookonderwijs in Rotterdam tussen 1891 en 1930. Een analyse van het verborgen leerplan*. In: *Ts. voor soc.gesch.* 12 (1986) p.300-340.
- Smit, G.G. *Het landbouwhuishoudonderwijs in Nederland. Ontstaan, ontwikkeling en betekenis 1908-1965*. 's-Gravenhage 1966.
- Stork-van der Kuyl, D.M.E.A.J. *De Drentse boerin. Haar plaats in de samenleving*. Assen 1952.
- Van moeder op dochter. De maatschappelijke positie van de vrouw in Nederland vanaf de Franse Tijd*; onder red. van W.H. Posthumus-van der Goot en A. de Waal; 3e herz. dr. Nijmegen 1977.
- Voskuil, J.J. *De weg naar luilekkerland*. In: *Bijdr. en med. betr. de gesch. der Nederlanden* 98 (1983) p.460-482.
- Wiersma-Risselada, A.C. *Tien jaar Bondswerk. Een overzicht*. In: *Herdenkingsboek ter gelegenheid van het 10-jarig bestaan 14 oktober 1930 - 14 oktober 1940. Nederlandse Bond v. boerinnen e.a. plattelandsvrouwen*. Z.pl. 1940, p.5-11.
- Wittop Koning, M. *Eenvoudige berekende recepten*. Almelo [1901].
- Wittop Koning, M. en E.S. Bienfait. *Onze volkskeuken. Proeve van leidraad voor volkskursussen in koken en huishouden*. Amsterdam 1900.