

Groningse graankoningen en uitgebuite Javanen

Voedsel in de negentiende eeuw





De negentiende eeuw saai? Welnee! In deze boeiende eeuw volgden wetenschappelijke ontwikkelingen elkaar snel op, en Nederland maakte in honderd jaar een enorme transformatie door. Deze ontwikkelingen zag je terug in het dieet van de Nederlanders.

Aan het begin van de negentiende eeuw had Napoleon een groot deel van Europa in zijn greep, waaronder Nederland. Door de Franse boycot van Engeland en het wegvallen van import, begon deze eeuw met economische tegenslagen. Er was veel werkloosheid, en de scheepsbouw en de suikerraffinage verkeerden in zwaar weer. Maar de Nederlandse landbouwsector bloeide in deze periode juist op. In de tweede helft van de achttiende eeuw waren de prijzen van landbouwproducten van eigen bodem flink gestegen, soms wel verdrievoudigd. Ambachten die afhankelijk waren van deze landbouwproducten profiteerden daarvan mee.

De regionale verschillen waren groot. Waar boeren en zelfs de landarbeiders op het platteland uit eigen tuin aten en konden genieten van koffie en zuivel, was het in Amsterdam voor veel mensen armoe troef. Dit gold niet voor de rijken en de betere middenstand. Dat kunnen we lezen in het dagboek van de veertienjarige Jan Pijnappel, zoon van een Amsterdamse kaashandelaar. Op dinsdag 14 januari 1806 noteert hij het middagmaal van die dag: savooiekool, aardappelen, een stuk vlees, appels en brood. De dag ervoor at hij 's middags koud vlees en witte bonen, en 's avonds een slaatje. Deze avond kon hij zich verheugen op een portie

karnemelk met grutten en stroop. Woensdag zouden er 's middags snijbonen met worst en koud vlees op tafel staan en 's avonds een wentelteefje, brood en kaas.¹ De arme bevolking van Amsterdam moest het met veel minder doen. De Amsterdamse burgemeester W.J. van Brienen schrijft in 1812 in een rapport: 'Het gemeen of de derde stand voedt zich voornamelijk met aardappelen en goedkope groente, waar ze soms een stuk vet of vlees aan toevoegen wanneer ze zich dat kunnen aanschaffen. Vaak eten ze panharing die in grote hoeveelheden op de Zuiderzee en langs de kust gevangen en in de pan gebakken wordt.'²

Cultuurstelsel

Na de Franse tijd regeerde Koning Willem I over Nederland. Hij werd niet voor niets de 'koopman-koning' genoemd, maar zijn politiek was allesbehalve goedkoop. In 1824 werd de Nederlandsche Handel-Maatschappij (NHM) opgericht, met het doel 'de handel, scheepvaart, scheepsbouw, visserij, landbouw en (het fabriekswezen)' te bevorderen. Het 'hogere' doel was om de Nederlandse welvaart te bevorderen. In de praktijk kwam dat neer op handelsbevordering met het buitenland. De handel met bestaande afzetgebieden werd uitgebouwd, met name in Nederlands-Indië. Zeer ►

Marrit Boogaars en Annemiek de Groot zijn eindredacteuren van Kleio.

¹ H.W. Lintsen (red.), *Geschiedenis van de techniek in Nederland. De wording van een moderne samenleving 1800-1890* (Zutphen 1992).

² J.M.M. de Meere en L. Noordegraaf, 'De sociale gelaagdheid van Amsterdam in de Franse Tijd - het beeld van een tijdgenoot', *Jaarboek Amstelodamum*, 69 (1977).



Voor gewone mensen waren aardappelen dagelijkse kost. Vincent van Gogh schilderde dit boerengezin in 1885. Ze dronken er koffie bij. Bron: Van Gogh Museum.

Linkerpagina: *Stilvenen met bloemen en vruchten*. Op een plint staat een stenen vaas met bloemen, vruchten en wijnranken, met naast de vaas een glas, een ananas, perziken, druiven en een roos. Schilderij uit 1815-1830 door E.J. Eelkema. Collectie Rijksmuseum.

winstgevend was de invoering van het cultuurstelsel daar in 1830. Javaanse boeren werden door dit stelsel verplicht om op twintig procent van hun landbouwgrond producten als koffie, thee en suiker voor de Nederlandse export te verbouwen. Deze producten werden door de NHM met veel winst verkocht op de Europese markt. De Javaanse boeren kregen hiervoor een schamele vergoeding, het plantloon. Daarnaast moesten de boeren een deel van het jaar herendiensten verrichten, zonder enige vorm van tegemoetkoming. Het cultuurstelsel had grote gevolgen voor de Javaanse bevolking. Het plantloon was te laag en door de verplichte herendiensten was er minder tijd om eigen voedsel te verbouwen. Een deel van de bevolking overleed aan de gevolgen van een hongersnood. Multatuli schreef er niet voor niets een aanklacht over in de vorm van de *Max Havelaar*. Modernisering in Nederland werden betaald van de opbrengsten uit Nederlands-Indië. Een deel van de eerste spoorlijn tussen Amsterdam en Haarlem uit 1839 werd hieruit gefinancierd, net als de aanleg van de eerste waterleiding in 1851. Dit laatste had een grote impact op de bereiding van voedsel, er kon nu met 'schoner' water worden gekookt, in plaats van met regenwater of water uit de grachten. Overigens liep dit zo'n vaart niet voor de rest van het land, want in 1899 was minder dan de helft van de Nederlandse huishoudens op de waterleiding aangesloten.

Koloniaal in tropenuniform gezeten aan de gedekte eettafel, met twee bedienden achter zich, Nederlands-Indië, zonder jaartal. Foto: Nationaal Archief, Collectie Spaarnestad.



Vandaag: aardappelen, morgen: aardappelen

In 1854 liet de Amsterdamse machinefabrikant Paul van Vlissingen zeven werklieden bijhouden wat zij wekelijks aan voedingsmiddelen uitgaven, en wat er in hun gezin gegeten werd. Dit is zo'n lijstje:

Werkman J.F.V. (met vrouw, zeven kinderen en inwonende moeder)

Elke week: 9 kg. rogge (81 cent), 6 kg. meel (72 cent) en gist (waarschijnlijk bakte men zelf het brood), lampolie (om te bakken!), koffie, thee, boter (3 ons), zout, 1 kg. stroop.

Zondag: aardappelen, stokvis, melk, suiker, kaas (2 ons);

Maandag: aardappelen, rode kool, melk, ossevet, 1 tarwebrood, 1 broodje;

Dinsdag: aardappelen, boerenkool, melk, spek (2 ons), gebrande stroop;

Woensdag: aardappelen, savooiekool, melk, garnalen, ossevet, 1 tarwebrood;

Donderdag: aardappelen (gratis), bieten, uien, melk, reuzel, half tarwebrood;

Vrijdag: aardappelen, uien, wortelen, melk, vet, twee broodjes;

Zaterdag: aardappelen, gort, melk, stroop, half tarwebrood.

Totale huishouduitgaven, incl. huur, voor een week: f 8,76, waarvan f 1,81 aan aardappelen, f 0,88 aan brood.

Op het menu dus voornamelijk aardappelen en goedkope groente. Naar schatting twee derde van het weekloon ging op aan voedsel; dat betekende dat elke cent werd omgedraaid.

Bron: H.W. Lintens (red.), *Geschiedenis van de techniek in Nederland. De wording van een moderne samenleving 1800-1890*. Deel I, blz. 40.

Nederland loopt achter

Op het gebied van wetenschap liep Nederland in de negentiende eeuw achter op zijn buurlanden. Door gebrek aan kennis kwam voedsel fraude op grote schaal voor, met name in de steden. Zo werd melk vermengd met water, boter met margarine en meel met zand. In de voorgaande eeuwen waren gilden verantwoordelijk voor de voedselkwaliteit. Maar onder Frans bewind waren de gilden afgeschaft en was het onduidelijk wie de voedselkwaliteit controleerde. Vanaf de tweede helft van de negentiende eeuw werd de samenstelling van producten in verschillende sectoren



De Groningse familie Duden aan de thee te Niebert, in 1868. Collectie Groninger Archieven.



gecontroleerd door keuringscommissies.³

De jaren veertig van de negentiende eeuw kun je gerust samenvatten als rampzalig. Nederland zuchtte onder de staatsschuld van Willem I, die hij achterliet na zijn aftreden in 1840. In 1844 stond Nederland aan het randje van een faillissement. Minister van Financiën Van Hall wist het bankroet net te voorkomen, en mede door de inkomsten uit de kolonie Nederlands-Indië was de begroting in 1846 weer in balans.

Het land kreeg in de jaren veertig ook te maken met een natuurramp. In 1845 werden aardappelplanten in heel West-Europa getroffen door de aardappelziekte. Complete oogsten mislukten. In het jaar erna mislukte de aardappeloogst weer, en tot overmaat van ramp vielen ook de fruit-, rogge- en tarweoogst zwaar tegen. Een muizenplaag maakte een einde aan de laatste voorraadjes.

Het verhaal van de hongersnood in Ierland is bekend, maar gebieden als Noord-Friesland en de Bommelerwaard (het gebied bij Zaltbommel en Slot Loevestein) deden er niet voor onder. Veel mensen moesten op hongertocht om nog aan eten te komen. Er braken ook ziektes uit als cholera en malaria. Naar schatting zo'n 50.000 Nederlanders stierven. In andere delen van het land was de honger minder, maar de prijzen van het voedsel stegen overal door de schaarste. Veel mensen waren aangewezen op armenzorg van de kerk. Dit was mede te danken aan diezelfde minister Van Hall, die eerder het land van het bankroet redde. Hij gaf geen hulp aan de hongerende Nederlanders, omdat hij niet wilde ingrijpen in de economie. Kerken en gemeenten moesten de nood maar verlichten. Maar hun kassen raakten langzaam leeg. En een volk dat hongerig is, komt

in opstand. In 1845 waren er rellen in de grote steden in het westen. In 1847 kwamen mensen uit Groningen, Friesland en Gelderland in opstand. In andere landen in Europa braken revoluties uit. Deze ontwikkeling deed Willem II besluiten tot een grondwetswijziging. Zo kreeg Nederland een moderne grondwet, mede door de hongersnood.

Veiliger voedsel

Door de toenemende industrialisatie werd de situatie na 1850 langzaam beter. Doorbraken in de wetenschap, zoals pasteurisatie, zorgden ervoor dat het voedsel steeds veiliger werd en langer kon worden bewaard. Ook de eerste vormen van kunstmest kwamen op de markt, waardoor de oogsten beter werden. De voedingsindustrie ontstond en de kiem van latere multinationals als de firma W.A. Scholten (aardappelmeel uit Groningen) en Unilever werd in deze tijd gelegd. In Groningen brak een periode van enorme welvaart aan voor de boeren. Door de Krimoorlog (1853-1856) kwam er minder graan uit Rusland. De vraag naar Gronings graan nam toe, en de graanprijs steeg als gevolg daarvan. Zo kon het gebeuren dat in Groningen sommige boeren als koningen leefden, met prachtige huizen en in Engelse landschapsstijl aangelegde tuinen. Hun arbeiders pikten hier geen graantje van mee, die leefden in grote armoede. De industrialisatie betekende uiteraard ook dat veel mensen in fabrieken gingen werken. Dit veroorzaakte twee veranderingen: het warme middagmaal werd steeds vaker 's avonds gegeten en in kookboeken verschenen voor het eerst tijdsaanduidingen. De meeste Nederlanders aten tussen de middag thuis warm. Ook in kleine fabrieken en in fabrieken die niet ver van huis waren, was dit de gewoonte. Harmannus Stoker uit Groningen was twaalf jaar oud toen hij de lunch rondbracht. 'Ik bracht het eten naar de fabrieken in een klein rood karretje, dat was in de tijd toen de arbeiders nog twaalf uur moesten werken. Het warm eten zat in pannetjes, daar kreeg ik van elk pannetje een dubbelkje per week, dus vijftig cent per week ►

³ J. Meerman, *Kleine geschiedenis van de Nederlandse keuken* (Amsterdam 2015), 260.

In de klas: levenslijn

Dit onderwerp leent zich goed voor een opdracht waarbij inleving centraal staat. Stel de leerlingen voor aan twee negentiende-eeuwers uit verschillende klassen van de samenleving. De leerlingen gaan aan de slag met een Actief Historisch Denken-opdracht: de levenslijn. Aan de hand van grote gebeurtenissen uit de negentiende eeuw (bijvoorbeeld de aardappelcrisis of de eerste waterleiding) proberen de leerlingen zich in te leven in deze personen. Welke impact zou deze gebeurtenissen hebben gehad op persoon A en op persoon B? Hoe zouden zij deze gebeurtenissen hebben ervaren? Per gebeurtenis geven de leerlingen aan of persoon A dit geweldig of vreselijk zou hebben gevonden, op een schaal van +5 tot -5 in een grafiek. Vervolgens doen ze dit ook voor persoon B. Uiteindelijk ontstaan er twee levenslijnen in de grafiek met een ander verloop. Bespreek met de klas welke verschillen opvallen.

Aan het einde van de negentiende eeuw was het ook voor vrouwen normaal om op een terras te zitten. *Le Chalet du Cycle au bois de Boulogne*, schilderij van Jean Béraud, rond 1900.



voor alles.⁴ Maar voor steeds meer mensen waren de fabrieken te ver van huis, en was het dus handiger om aan het einde van de middag of 's avonds warm te eten.

In Nederland waren onderlinge tijdsverschillen. In Haarlem kon het een paar minuten vroeger zijn dan in Utrecht, en in Enschede was het dan weer een paar minuten later. Maar voor het steeds groter wordende spoornetwerk was dit natuurlijk een probleem. In 1854 werd op de spoorlijn tussen Amsterdam en Arnhem de vertrektijden aangegeven 'naar de klok van het Paleis op den Dam te Amsterdam'. In 1892 werd door het hele land de West-Europese tijd aangehouden, maar hadden stationsklokken wel twee wijzers: een zwarte voor de spoortijd en een rode voor de lokale tijd. Ook door fabrieken werd het voor mensen belangrijk om de tijd bij te houden. Je moest natuurlijk op tijd op je werk zijn. Door deze invloeden is in kookboeken uit deze jaren voor het eerst een tijds-aanduiding opgenomen bij recepten. Deze is wel anders dan wij nu gewoon vinden. De kooktijden zijn veel langer: rode kool vier uur, andijvie één uur, macaroni drie kwartier.⁵

⁴ Dagboek van Harmanus Stoker, geraadpleegd op 07-12-2020, via: demensvandestrokarton.nl.

⁵ Meerman, *Kleine geschiedenis van de Nederlandse keuken*, 282.

⁶ W. Born, *Eten door de eeuwen. De geschiedenis van de culinaire cultuur* (1989), 212.

⁷ A. van der Woud, *De nieuwe mens. De culturele revolutie in Nederland rond 1900* (Veenendaal 2015), 50.

Literatuur

A. van der Woud, *De nieuwe mens. De culturele revolutie in Nederland rond 1900* (Veenendaal 2015).

H.W. Lintsen (red), *Geschiedenis van de techniek in Nederland. De wording van een moderne samenleving 1800-1890* (Zutphen 1992).

J. Meerman, *Kleine geschiedenis van de Nederlandse keuken* (Amsterdam 2015).

W. Born, *Eten door de eeuwen. De geschiedenis van de culinaire cultuur* (1989).

De Verhalen van Groningen via www.deverhalenvangroningen.nl.

Wat de pot schaft

Eten deden de meeste Nederlanders in de negentiende eeuw thuis, of als ze onderweg waren in herbergen of schafthuizen, waar ze aten wat de pot schafte. Restaurants waren er nauwelijks. Dat veranderde in het laatste kwart van de negentiende eeuw. In het buitenland liep men natuurlijk voorop. In Frankrijk waren al rond 1800 restaurants en eethuisjes. Parijs zag in 1890 de komst van het beroemde Maxim's, waar Russische grootvorsten en de Griekse kroonprins stamgast waren. Men soupeerde daar met kaviaar en schildpadsoep, gebraden kwartels en ortolanen en uiteraard truffels en ganzenlever.⁶

Wat met name opviel, was de luxueuze inrichting van de nieuwe zaken. Ook in Nederland gingen architecten los op de prachtigste ontwerpen en er werd flink in de etablissementen geïnvesteerd. Zo kostte de nieuwbouw en de inrichting van het café-restaurant Roetemeijer in Amsterdam een miljoen gulden, evenveel als de begroting van het nieuwe Rijksmuseum.⁷ Binnen was het een en al pracht en praal, met vergulde plafonds en zuilen van Zweeds graniet. Maar al gauw werd dit overtroffen door nog luxere zaken, zoals Krasnapolsky en Van Laar, een 'oestersalon' (oorspronkelijk viswinkel). De eigenaren van deze zaken hadden in de gaten dat het publiek eind negentiende eeuw vooral kwam vanwege de ambiance. En dat publiek bestond zeker niet alleen uit mensen met geld. Fabrikseigenaren zaten in dezelfde zaak als huisvaders met kinderen. In 1893 zaten in Den Haag zelfs vrouwen op het terras, buiten dus, in het volle zicht van voorbijgangers. De belle époque was in volle gang, de wereld was prachtig, men at met smaak en dat alles zou pas eindigen toen de Eerste Wereldoorlog begon. ■