



Eenheidsworst, schijngehakt en regeringsbrood

Eten in een neutraal land in oorlogstijd

In de Eerste Wereldoorlog vierde Nederland zijn neutraliteit. Je zou denken dat het leven dan ook zo normaal mogelijk doorging; schaarste en gebrek troffen vooral de oorlogvoerenden. Naarmate de oorlog zich voortsleepte, ontkwam echter ook Nederland niet aan de gevolgen voor de voedselvoorziening, zo blijkt uit een 'oorlogskookboek' uit 1918.

Uitgeverij Meulenhoff gaf in het laatste oorlogsjaar een klein *Oorlogskookboek* uit, een 'eenvoudige handleiding ter bereiding van smakelijke, voedzame gerechten en vleeschloze schotels uit de thans beschikbaar zijnde levensmiddelen'. Het was 'met praktische ervaring' samengesteld door 'een Hollandsche huisvrouw'. Uit de tips en recepten in dit uiterst handzame boekje op pocketformaat blijkt dat ook in het neutrale Nederland veel van wat men gewend was te eten niet meer verkrijgbaar was. Het biedt een verrassende blik op de Nederlandse eetgewoontes aan het begin van de twintigste eeuw, en op de gevolgen van de elders uitgevochten, slopende strijd voor een neutraal gebleven land. Nog iets waar we zelden bij stilstaan: de recepten zijn berekend op gezinnen van zes personen. En die aten samen lang niet zoveel als wij nu, want de hoeveelheden per ingrediënt lijken nogal mager. Of was vanwege de langdurige schaarste de behoefte aan met name rijst en aardappel omlaag geschroefd? Meel lijkt al helemaal nauwelijks verkrijgbaar te zijn geweest. 'De oorlog heeft toestanden in het leven geroepen, die men zich nimmer had kunnen voorstellen', zo begint het voorwoord. 'Wie had kunnen denken, dat een speciaal Oorlogskookboek noodig zou zijn, een kookboek, dat rekenschap moet houden met de levensmiddelen



die nog "verkrijgbaar" zijn? Het probleem blijkt de onmogelijkheid om elke dag vlees of desnoods vis op tafel te zetten. De oplossing ligt in het bereiden van 'schijngehakt', 'schijnstokvisch' en 'aardappelgebraad'.

Handel en vluchtelingen

Nederland werd door Duitsland en Groot-Brittannië bewust neutraal gehouden, maar had wel degelijk last van de Britse handelsblokkade. Ook Nederlandse schepen werden aangehouden. De handel met Duitsland was van groot economisch belang en werd gedurende de oorlog voortgezet, maar werd wel minder. Bovendien moesten in het eerste oorlogsjaar meer dan een miljoen Belgische vluchtelingen in Nederland worden onderhouden. De eerste golf werd opgevangen door particuliere hulporganisaties, maar die bezweken al binnen een paar weken onder de last. In oktober

1914 volgden honderdduizenden Antwerpenaren, die de stad hadden verlaten omdat een Duits bombardement dreigde. Ze kwamen terecht in Brabantse steden en in inderhaast opgetrokken vluchtelingenkampen door het hele land. Mede vanwege de negatieve economische gevolgen (maar ook doordat nogal eens opstanden uitbraken in de kampen) werd met meer of minder druk aangedrongen op terugkeer naar België, in mei 1915 waren alweer 900.000 Belgische vluchtelingen vertrokken. In de loop van de eerste oorlogsjaren werd de invoer vanuit Nederlands-Indië steeds minder. Ook hier waren het de Britten die de import en export beheersten. Koloniale waren als suiker, rijst, katoen, tabak, thee, olie en peper bereikten Nederland steeds moeilijker, tot de export uiteindelijk helemaal stopte. Vanaf 1917 ondervonden de handel en zeevisserij steeds meer hinder van de onbeperkte duikbotenoorlog en de Britse zeemijnen. Zonder grond- en hulpstoffen van overzee liep in Nederland de productie flink terug. Door de tekorten stegen de prijzen sterk. Graan werd schaars, aardappelen werden binnen een jaar twee keer zo duur, vlees werd zeldzaam.

Eenheidsworst en regeringsbrood

Een bijkomend probleem voor veel gezinnen was dat Nederland (als enige van de

Nicole van der Steen
is redacteur van Kleio.

Omslag van Meulenhoff's Oorlogskookboek uit 1918.

neutrale landen) gedurende de hele oorlog een leger van 200.000 man gemobiliseerd hield. De legerleiding wist, met het argument van de schending van de Belgische neutraliteit in augustus 1914, de angst bij de regering er goed in te houden. Bovendien ging in het voorjaar van 1916 het gerucht rond dat de Britten een aanval op Zeeland voorbereidden. Dat de onbeperkte duikbotenoorlog na 1917 ook Nederlandse schepen dreigde te treffen, vergrootte de spanning. Voor veel gezinnen betekende de mobilisatie dat ze zonder kostwinners zaten: bijna overal was wel een vader of een zoon, of allebei, onder de wapenen. De vergoeding voor de gemobiliseerden was vaak een stuk kariger dan het normale inkomen.

In 1916 werd een distributiesysteem ingevoerd en gingen zeep, kolen en schaarse levensmiddelen zoals koffie, thee, vlees, kaas, melk, boter en tarwe 'op de bon'. Uit deze tijd stamt de term 'eenheidsworst': slagers mochten geen verschillende soorten vlees meer verkopen, maar moesten alles wat binnenkwam door de gehaktmolen draaien. Daar zaten uiteenlopende lichaamsdelen van verschillende dieren bij, en ook slachtafval. De zo verkregen worst werd met het

bonnensysteem eerlijk onder de bevolking verdeeld. Het weekrantsoen was 100 gram per persoon, de prijs 25 cent per worst. In hetzelfde jaar kwam het 'regeringsbrood' op de markt, op voorschrift van de regering samengesteld uit een beetje tarwe en peulvruchtenmeel, aardappelmeel of rogge-meel. De minister van voedsel-distributie, Folkert Posthuma, werd vereeuwigd in de aanduiding 'Posthumacake' voor dit kleffe, zurige product. In de laatste oorlogsmaanden strekte de schaarste zich uit tot benzine, uien, hout, metaal, textiel en zeep. Er werden gaarkeukens opgericht en de uren waarin de huishoudens van gas werden voorzien, werden sterk beperkt. De ook al schaarse steenkool voor de kolenfornuizen moest voor een deel worden vervangen door ballen van krantenpapier. De nog beschikbare groente kwam grotendeels uit volkstuinten. Naast de eenheidsworst en het regeringsbrood werd door de regering ook 'volksbiscuit' geïntroduceerd, een in officiële blikken verkochte koek van voorgeschreven samenstelling.

Op zoek naar aardappelen

In de zomer van 1917 waren de Amsterdamse huisvrouwen er klaar mee. Er was geen



Schijngehakt

Ingrediënten

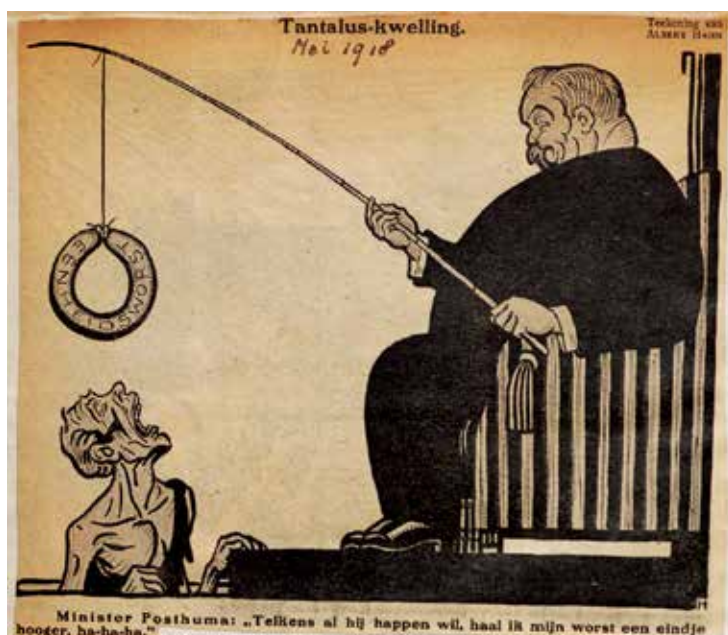
- 3 ons bruine bonen
- 8 koude, gekookte aardappelen
- 3 eieren
- 2 uien
- 1 eetlepel melk
- zout, peper
- 2 à 3 fijngestampte beschuiten of paneermeel

Bereiding

De bruine bonen een avond van tevoren wassen en in een kom met ruim water laten weken. In datzelfde water zet men de boontjes op en kookt ze gaar in ongeveer 2 uur; oude bonen kookt men iets langer en doet er in dat geval een halve theelepel zuiveringszout in (of neem blikbonen!). Wrijf de bonen door een zeef of in een pers, evenals de aardappelen. Snipper de uien en bak ze zachtjes in wat boter, vet of olie gaar. Voeg dit bij de massa, roer 1 hardgekookt ei en 2 eidooiers er zorgvuldig door, zo ook het stijfgeklopte wit van 1 ei.

Maak van dit alles kleine ballen of koekjes, wentel deze eerst door het tweede eiwit dat men met 2 à 3 eetlepels water geklopt in een diep bord heeft klaargezet, dan door de fijne beschuit of paneermeel en bak ze aan alle kanten mooi bruin in hete boter, olie of vet.

Dien ze op met een **bruine botersaus**: Bak in een koekenpan 2 eetlepels bloem al roerend bruin. Doe het in een klein pannetje, zet weer op het vuur en roer er met kleine beetjes 2 à 3 kopjes heet water door. Bak in de koekenpan een eetlepel boter bruin en roer dit door de saus met zout naar smaak.



Spotprent over de eenheidsworst en minister Posthuma, gemaakt door Albert Hahn, mei 1918. Knipsel uit de collectie van Jean Theophile Scheltema.

aardappel meer te krijgen in de stad, terwijl de regering ze intussen met trein- en scheeps-ladingen tegelijk exporteerde in ruil voor brandstof. Op 28 juni bleek in de Prinsengracht een schip vol aardappelen klaar te liggen voor het leger. Vrouwen uit de Jordaan, onder aanvoering van de communiste Berta de Vries, stortten zich op de lading om hun gezinnen te kunnen voeden. In de week daarna breidde de onrust zich uit.

Arbeiders staakten, vrouwen eisten de winkels en pakhuizen te mogen inspecteren op de aanwezigheid van aardappelen. Handelaren werden er namelijk van verdacht voorraden achter te houden om de prijs op te drijven. Enkele vrouwen smeekten bij het gemeentehuis om een eerlijke verdeling van het voedsel, trokken door de stad op zoek naar voorraden en kregen na ingrijpen van de burgemeester een portie aardappelen mee. Uiteindelijk werd op 5 juli in Amsterdam het leger ingezet, dat enige malen met scherp schoot op de oproerlingen. De opstand werd neergeslagen, maar in de volkswijken verslechterde de toestand nog verder. Waar in vreedstijd altijd al gebrek werd geleden, werd de situatie in het laatste oorlogsjaar bijzonder nijpend: verzwakte kinderen en jonge vrouwen stierven nu van de honger. De Spaanse griep sloeg er in 1918 en 1919 ongenadig toe.

Koken met tekorten

Aan het einde van de oorlog had ook de wat meer bemiddelde huisvrouw niet veel meer in de provisiekast om haar gezin voedzame maaltijden voor te zetten. Laten we ervan uitgaan dat *Meulenhoff's Oorlogskookboek* bedoeld was voor vrouwen uit de 'nette', enigszins ontwikkelde burgerij, waar de echtgenoten keurige banen hadden en zichzelf voldoende tijd om met aandacht te koken. In deze groep kon een dergelijk boekje ook aangeschaft worden. De



Belgische vluchtelingen doen de was in een Nederlands vluchtelingenkamp. Fotograaf onbekend. Bron: Nationaal Archief.

schrijfster gaat uit van een kleine voorraad basisingredienten, waarmee in elk geval smaak kan worden gegeven aan een vet- of vleesloze maaltijd. Wat was destijds voor dat doel gebruikelijk en nog verkrijgbaar? 'Soja, mosterd, dragonazijn, kerrypoeder, bouillonblokjes, Maggi's aroma, paneermeel, kokskruiden, witte peper, citroenzuur en citroenolie.' Wat er niet meer is, kan soms vervangen worden: bij het aanmaken van de sla is melk, karnemelk of zure room een goed alternatief voor de gebruikelijke olie. En 'ter vervanging van meel kan men zeer fijn gewreven aardappelen gebruiken.' De tips om van zeer weinig koffie toch een goed koffie-extract te maken, met behulp van gebrande suiker of droge erwten, zullen goud waard zijn geweest, net als de thee van bramen- en aardbeienblad of gedroogde appelschillen. Het lijkt wel (ondanks de schaarste van 1917) of er alleen nog aardappelen en eieren te krijgen waren. Daar wordt werkelijk van alles mee gemaakt en alles door vervangen. Neem de 'oorlogscake', waar alleen aardappelen, eieren en suiker in zitten. Zou het lekker zijn geweest? Met kolen of gas moest men ook zuinig zijn; bij veel gerechten wordt aangeraden de hooikist te gebruiken, destijds een gangbaar keukenattribuut. Een gerecht dat op het vuur aan

de kook was gebracht, kon nog uren nagaren in de met hooi gevulde, goed afgesloten kist. Wat was destijds gebruikelijk als dagelijkse maaltijd voor een doorsnee gezin? In elk geval was men blijkbaar gewend overal boter in te doen en at men veel zouter dan nu. De driegangsmenu's (veel soep, 'aardappelen, groente en vleesvervanger', vaak vis, ook weleens macaroni of rijst) zijn zeer 'Hollands' en decennia nauwelijks veranderd. Tot minstens in de jaren zeventig at men groenten en aardappelen op de manier zoals hier beschreven. Het enige vlees tussen de recepten is een beetje rookvlees en een konijn. En nog een verrassing in het boek: tussen alle dingen die men met aardappelen kan doen staan ook 'pommes frites'. ■

Verder lezen of koken

- Op deze website staat goed op leerlingen toegesneden informatie, én een filmpje over de eenheidsworst: t.ly/qFBG.
- Het *Leidsch Dagblad* van 4 juli 1918, met op pagina 3 (tweede kolom van rechts) de aankondiging van de 'volksbiscuit': t.ly/wjfb.
- Anoniem ('I.K.B.'), *Meulenhoff's Oorlogskookboek. Samengesteld door een Hollandsche huisvrouw*. De Meulenhoff-editie - een Algemeene Bibliotheek (Amsterdam 1918). Prijs: '65 cent plus 20 cent crisistoeslag.'
- Een website over de geschiedenis van schijngehakt: www.marielouiseschipper.nl/schijngehakt.
- *Meulenhoff's Oorlogskookboek* staat integraal op internet: www.wereldoorlog1418.nl/kookboek.