

Wit schort zonder vlekken

De lessen van de huishoudschool

Eind negentiende eeuw kwam er een nieuwe school voor meisjes: de huishoudschool. Hier werden meisjes na de lagere school klaargestoomd om de vaardigheden te leren die je nodig had wanneer het huwelijk zich aandiende.

Ben Vriesema is hoofdredacteur van Kleio.

Annemiek Boot (74) gaf jarenlang les op Nijenhove, de huishoudschool in Gorinchem, in de vakken ‘Zorg voor de voeding’, ‘Zorg voor de woning’ en ‘Zorg voor de kleding’. Op het lesrooster stonden twee dagdelen ingepland voor koken, waarbij het eerste uur werd besteed aan de theorie (een soort warenkenis), waarna de meisjes twee aan twee achter het fornuis werden geplaatst om een gerecht te maken dat voor één persoon was bedoeld.

De (bijna) tachtiger Wiepie Bekker vertelt dat, toen zij in de jaren vijftig lessen kreeg op de Christelijke Landbouwhuishoudschool in Dokkum, er absoluut geen voedsel mocht worden verspild. Docente Boot herkent dit: ‘Ik zag er zeer streng op toe dat de leerlingen niets verspilden. Wat je had gemaakt, dat at je op, geen discussie mogelijk.’ Lustte je geen bruine bonen, jammer dan. Je moest het sowieso proberen en je bord leegeten. Over de eenvoudige stampotmaaltijden werd niet moeilijk gedaan, deze werden door iedereen met plezier gegeten.

In de jaren zestig – ver na de crisisjaren en de oorlogsschaarste – kwam er steeds meer voedsel op de tafels in de Nederlandse huishoudens. De strenge controle op voedselverspilling werd wat minder stringent. En er waren slimmeriken die (bang voor de ogen van de juf) stiekem aan de binnenkant van het schort een plastic opvangzakje hadden gemaakt, waarin ze de voor hen oneetbare delen van de maaltijd konden laten verdwijnen.



Stampot en puddingbrij

Stampotten, erwtensoep en chocolademelk leren koken en ‘puddingbrij’ (een soort Friese vla) leren maken, waren onderdelen van de kookles. ‘Macaroni maakte ik pas voor het eerst toen ik al lang en breed getrouwd was, in de jaren vijftig had ik nog nooit van dat gerecht gehoord,’ vertelt Wiepie Bekker. ‘Wat ik me vooral herinner, was dat we de Nederlandse pot leerden maken.’ De kennis die toen werd aangeleerd, wordt ook nu nog toegepast. Zo adviseerde mevrouw Bekker onlangs haar jongere zus om bij het maken van puddingbrij de pan op het moment van koken van de melk van de elektrische plaat te halen en pas dan de custard toe te voegen, ‘want anders krijg je geheid klonten’, legt ze uit.

Voor de meisjes in het derde jaar van de huishoudschool die werden voorbereid op een vervolgopleiding, stond er iets bijzonders op het programma: er moest een hele schol gebakken worden, vertelt docente Annemiek Boot. De visboer bracht deze ’s ochtends en vervolgens werd de platvis door de meisjes met afgewende hoofden en vaak kokhalzend in de pan gelegd. Dat de schol eigenlijk best goed bleek te smaken, was mooi meegenomen.

De plaatselijke middenstand profiteerde van het bestaan van de huishoudschool. Het vele voedsel dat moest worden bereid werd door de bakker, de groenteboer, de visboer en de slager gebracht. De school was een goede klant. *The proof of the pudding is in the eating*, en dat was bij alle gerechten, inclusief de schol het geval. Niet alleen de meisjes moesten er van proeven, vaak werden de gerech-

Boven: Christelijke Landbouwhuishoudschool Dokkum aan de Eelaan, 1960. **Foto:** Streekarchivariaat Noordoost-Friesland. **Onder:** Meisjes krijgen strijkles op de Amsterdamse Huishoudschool, 1948. **Foto:** Daan Noske/Anefo, Nationaal Archief.





Gevulde broodjes

Dit is een gerecht dat in de jaren na de oorlog door meisjes van de huishoudschool werd gemaakt: het gebruik van de oven moest worden aangeleerd. Daarnaast is het (voor onze begrippen) een eenvoudig gerecht om te maken.

Ingrediënten

- 8 kleine puntbroodjes
- halve gesnipperde ui
- 40 gr boter
- 2 dl jus of 2 dl water met 1 bouillonblokje
- 200 gr ham
- fijngehakte peterselie

Bereiding

Verwarm de oven 10 minuten voor op thermostaatknop 3 of 4 (tegenwoordig 180 °C). Snijd van de broodjes een klein kapje van de bovenkant en hol ze uit met de punt van een mes. Bestrijk ze met gesmolten boter. Maak de broodjes krokant door ze even in de voorverwarmde oven te verhitten, indien de korst te zacht is. Bak de ui heel licht op een klein pitje. Giet hierbij de jus (of water met een bouillonblokje). Breng dit aan de kook, roer er het kruim uit de broodjes door en vervolgens de ham en de peterselie. Vul er de broodjes mee en bedek deze met de kapjes. Plaats ze op de bakplaat. Schuif de bakplaat midden in de oven. Bak de broodjes heet en knapperig in ongeveer 10 minuten.

Recept uit: *Gasovengeheimen*, een boekje dat je kreeg bij aankoop van een Pelgrim-oven.

ten voorgelegd aan de juffen van de school als een soort toets. Een echt examen was er echter destijds niet, en van ouderparticipatie had men al helemaal nog niet gehoord.

Wit schort

Op school droegen de meisjes verplicht een wit schort. Daarmee stonden ze niet alleen voor het fornuis, in datzelfde schort werd hun ook geleerd het huis goed schoon te houden. Wiepie Bekker herinnert zich dat zij vaak op vrijdagmiddag met haar medeleerlingen door het hele gebouw werd gestuurd om – onder leiding van een derdejaars – de vloeren te schrobben, de ramen te lappen en de trapleuningen goed schoon te houden. Een lange broek was uit den boze in de jaren vijftig, een rok of jurk was verplicht. Met het witte schort voor (het 'uniform' van de huishoudschool) werd zelfs de avondvierdaagse gelopen; en om voor de hele goegemeente goed voor de dag te komen, oefen-



den de leerlingen om in de maat te lopen. Vlekken mochten er op dat witte schort niet komen, ook niet tijdens het poetsen van koper- en zilverwerk. Binnen het curriculum werd destijds niet alleen tijd vrijgemaakt voor voedsel, maar ook voor vakken als hygiëne, K&O (kinderverzorging en opvoeding), tuinbouw, gezondheidsleer en huishoudelijk werk. Minstens een dagdeel per week werd besteed aan het maken van kleding, het herstellen en het wassen en strijken. Het was- en strijkgoed werd van huis mee naar school meegenomen, en kon later schoon en gestreken zo weer thuis in de kast worden gelegd.

Zowel docente Boot als leerlinge Bekker denken met weemoed terug aan de tijd op de huishoudschool. Voor mevrouw Bekker duurde de opleiding zo'n twee jaar, want op de dag dat je veertien werd, was je niet meer leerplichtig en werd je door je ouders gesommeerd om van school te gaan en te gaan werken. Ze vertelt dat er geen sprake van was dat zij door zou gaan voor een derde jaar: er waren op de boerderij handen nodig.

Voor Annemiek Boot voelde dat vreemd, de ene week stond je vol passie te vertellen over je vak en probeerde je een meisje van alles bij te brengen, de volgende week was de stoel leeg. Een afscheid was er niet geweest, het meisje was aan het werk gegaan, want ze was veertien jaar geworden. 'Ze waren zomaar weg,' zegt Boot, met nog steeds een beetje spijt in haar stem. ■

Leerlingen van de huishoudschool in Den Haag in 1977. Foto: Robert Scheers, Haags Gemeentearchief.

Met dank aan Annemiek Boot-van Nieuwenhuijzen (van 1969 tot 2011 docente op Huishoudschool Nijenhove in Gorinchem) en Wiepie Bekker (van 1954 tot 1956 leerlinge van de huishoudschool in Dokkum).