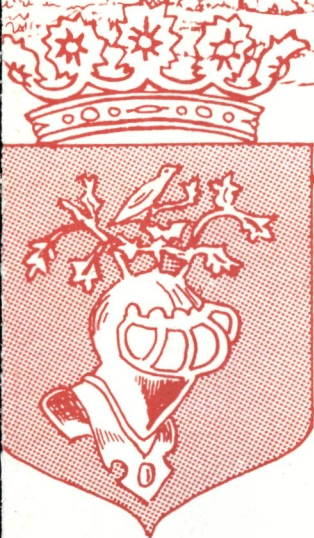


Helmonds Heem



Heemkundekring
Helmond
Peelland

**EIGENDOM
HEEMKUNDEKRING
HELMOND-PEELLAND**

**Uitgave van Heemkundekring
Helmond - Peelland**

Oggericht 24 mei 1948

3-Maandelijks tijdschrift

Abonnementen:

**Mw. M. van Alphen
Jonkvrouwe Van der
Bruggenstraat 29
5708 CA Helmond
Tel. 0492 - 53 80 93**

Redactie:

**Jeroen v.d. Heijden
Gabriël van Neerven
Sanne Vonk**

Redactieadres:

**Basstraat 48
5702 SH Helmond
Tel. 0492 - 55 18 47**

Druk: Erwin Vane

Kringlidmaatschap

incl. abonnement:

f 35,- per jaar.

**Abonnement zonder
lidmaatschap:**

f 30,- per jaar.

Penningmeester:

**M. Wijnhof
Van Deutekomplein 80
5706 TJ Helmond
Tel. 0492 - 52 37 36
Postgiro 26 410 99**

HELMONDS HEEM

1996 nummer 1

tweëntwintigste jaargang

Redactioneel	3
De voeding in de agrarische samenleving van Noord-Brabant en het noorden van Limburg Jozien Jobse-van Putten	7
Bevolkingsgroei van Helmond Jeroen van der Heijden	45
Sociale woningbouw in de Sint Jozefparochie Oplossing fotovraag Helmonds Heem 1995-4 Jeroen van der Heijden	53
Nieuwe fotovraag: huis met kerk	58
Helmonds Heem in de fout	60
Jaar van het industrieel erfgoed	61

DE REDACTIE is niet aansprakelijk voor de inhoud van geplaatste artikelen. Het redactieadres staat daarom open voor alle reacties. Ook kopij is daar van harte welkom. De redactie behoudt zich het recht voor stukken in te korten of aan te passen. Kopij bij voorkeur typen of aanleveren op floppy-disk in WP, FW, Doc of Ascii-formaat. Gebruik daarbij s.v.p. zo min mogelijk opmaakcode's en géén WP-voet- of eindnoten.

ADVERTENTIE TARIEVEN: f 75,- voor een hele pagina, f 50,- voor een halve pagina. Inlichtingen en opgave bij de redactie, telefoon 51 847.

ALLE AFBEELDINGEN zijn -met vriendelijke toestemming- afkomstig van het Gemeente-archief Helmond, tenzij anders vermeld.

REDACTIONEEL

U heeft (te) lang moeten wachten op dit Helmonds Heem. Bij wijze van excuus kunnen wij u melden dat de redactie ook lang heeft gewacht op een artikel dat voor dit nummer was toegezegd, maar uiteindelijk niet tijdig geleverd werd. Daarnaast is de Monumentencommissie van de heemkundekring druk geweest met de perikelen rond het huis met de Luts. Niet helemaal toevallig bleef daardoor het redactiewerk enige tijd liggen, waarvoor onze excuses.

Het positieve dat te melden valt, is dat vele leden zich de afgelopen maanden hebben ingezet voor het behoud van een stukje van Helmonds verleden. Maar gezien de bedreigingen die monumenten nog altijd boven het hoofd hangen, is dat ook nodig. Wij willen al onze leden en potentiële leden dan ook oproepen zich te blijven inzetten voor Helmonds erfgoed. Dat kan breed zijn, van een protest bij de gemeente laten horen, tot meewerken in een van de werkgroepen of het aanleveren van resultaten van onderzoek ter publicatie in Helmonds Heem.

Huis met de Luts

Al onze leden hebben eind april een brief gekregen omdat het huis met de Luts aan de Markt opnieuw bedreigd werd. Bij deze brief zat een formulier dat u naar de gemeente kon sturen om te vragen Helmonds oudste huis ongeschonden te bewaren. U heeft massaal gehoor gegeven aan deze oproep.

Naast onze leden hebben ook de politieke partijen, de collega-historische verenigingen, culturele instellingen, provinciale en nationale belangenverenigingen deze zelfde brief ontvangen. Ook uit die hoek heeft de gemeente protesten gekregen. Bovendien heeft de heemkundekring veel adhesiebetuigingen ontvangen voor deze actie.



Inmiddels heeft u uit het dagblad van begin mei begrepen, dat het college van burgemeester en wethouders het met u en ons eens is dat "Het vervangen van de houten luifel door een glazen luifel een

aantasting zou betekenen van de voorgevel. Daarom krijgt Belcova geen toestemming van de gemeente om de luifel te vervangen." (Eindhovens Dagblad 9 mei 1996)

Op de eerste plaats dankt de werkgroep Monumenten van de heemkundekring u allen zeer voor uw enthousiaste medewerking. Het is voor ons een hart onder de riem opnieuw te merken dat vele Helmonders het belangrijk vinden dat zorgvuldig met hun stad omgegaan wordt. Mede daarom zullen wij niet aarzelen indien nodig opnieuw een beroep op u te doen.

In afwachting daarvan vragen wij opnieuw belangstellenden tijd vrij te maken om de (bouw)geschiedenis van Helmondse panden te documenteren. De werkgroep 't Helmonds Huis komt daarvoor elke donderdagavond tussen 20.00 en 22.00 uur bijeen in het gemeentearchief aan de Molenstraat. Is dat iets voor u, loop dan vooral eens binnen!

Dit soort acties kan mede bijdragen tot een beter beleid rond monumenten en stadsbeheer in Helmond. En dat is een zaak waar de heemkundekring al verschillende keren bij het gemeentebestuur op aangedrongen heeft.

Daarmee zijn we weer aangeland bij het nummer dat u nu in de hand heeft. Tegen onze gewoonte in plaatsen we een artikel dat al eerder het licht zag, in 1991. De redenen daarvoor staan aan het begin van dit artikel op pagina 7.

Helmonds Heem hanteert vooralsnog de 'oude' spelling, dus in het artikel van Jozien Jobse en elders zult u pannekoeken in plaats van pannenkoeken lezen. Rest ons nog toe te voegen dat de redactie ernaar streeft tijdens de zomervakantie de achterstand weer in te lopen.

Dit artikel is met welwillende toestemming van de auteur en het Noordbrabants Museum overgenomen uit de catalogus Rijke oogst van schrale grond; een overzicht van de Zuidnederlandse materiële volkscultuur, ca. 1700-1900 [Zwolle / 's-Hertogenbosch, 1991] bij de gelijknamige tentoonstelling in het Noordbrabants Museum en het Markiezenhof in 1991-1992.

De voornaamste reden van plaatsing is dat wij die lezers van Helmonds Heem, aan wie deze tentoonstelling (en catalogus) ongemerkt voorbij zijn gegaan, willen wijzen op de zeer interessante bijdragen in de catalogus. Naast onderstaand artikel staan daarin onder meer bijdragen over de oogst, mensen en dieren, woning en huisraad, vlasteelt en linnenproductie, devotionalia en volkskunst, houtbewerking en landbouwen.

DE VOEDING IN DE AGRARISCHE SAMENLEVING VAN NOORD-BRABANT EN HET NOORDEN VAN LIMBURG

Jozen Jobse-van Putten

Tot in het recente verleden werd de voeding op het platteland in hoge mate bepaald door wat de mensen zelf voortbrachten. Ten zuiden van de grote rivieren verbouwde een groot deel van de plattelandsbevolking tot na de Tweede Wereldoorlog niet alleen aardappelen, groente en peulvruchten voor eigen gebruik, maar ook graan voor pap, pannenkoeken en brood. Verder hielden velen varkens, kippen, koeien, schapen of geiten om in de behoeften aan vlees, vet, eieren, melk en boter te kunnen voorzien. Slechts een klein aantal levensmiddelen werd gekocht.

Onder vrijwel alle lagen van de bevolking heeft de eigen voedselproductie in dit gebied tot halverwege de twintigste eeuw stand gehouden, zij het met graduele verschillen tussen de diverse bevolkingsgroepen.

De zelfvoorziening in de voeding omvatte niet alleen het produceren van vers voedsel. Veel producten moesten eerst een bewerking ondergaan, voordat ze geschikt waren voor consumptie. Zo moest rogge gedorst, gewand en gemalen worden, eer ze tot brood gebakken kon worden. En melk kon weliswaar als drank en voor het koken van pap dienen, maar ze kon ook tot boter gekarnd of tot kaas bereid worden. Verder werden veel producten op de een of andere manier langer houdbaar gemaakt. De wijze van verduurzamen had bepaalde smaakeffecten, die de geconserveerde voedingsmiddelen meer of minder geschikt maakten voor bepaalde gerechten. Daardoor had de conservering invloed op de samenstelling van de maaltijd. Op basis van diverse vragenlijsten van het P.J. Meertens-Instituut¹ zal hier een beeld worden geschetst van de voeding in de agrarische samenleving van Noord-Brabant en het aangrenzende deel van Limburg aan het begin van de twintigste eeuw. De voeding stond toen nog in het teken van de armoede, al geven sommigen er de voorkeur aan hiervoor de term 'zuinigheid'

te gebruiken.² De mogelijkheden tot overdaad waren echter uiterst bescheiden, zo niet afwezig.

Wat dat betreft is er omstreeks 1900 nog geen sprake van een duidelijke breuk met de negentiende-eeuwse situatie. Zo lezen we in een reisverslag over de Meierij van omstreeks 1800: 'Over het algemeen is de kost en drank der Inwooners zeer sober, doch niet uit verkiezing maar uit noodzaaklijkheid.'³ En omstreeks 1820 wordt de voeding in de Meierij 'over het algemeen zeer slecht' genoemd. De bevolking at 'sobere dikwijls niet voedzame spijzen'.⁴ Hoewel de situatie rond 1900 minder schrijnend was, bleef de voeding nog enkele decennia sober, weinig gevarieerd en sterk afhankelijk van de zelfvoorziening.

In de volgende paragrafen zal aandacht besteed worden aan de zelfvoorziening en de huishoudelijke conservering van het voedsel. Vervolgens zullen de verschillende maaltijden die op een dag plaatsvonden, centraal worden gesteld. Aan de orde komen onder meer het aantal keren dat er op een dag gegeten werd, de aard van elk van deze maaltijden en de gerechten die men in de onderscheiden maaltijden at. Bij de bespreking van de maaltijden zal blijken hoe zeer de zelfvoorziening en de conservering in het verleden bepalend zijn geweest voor het dagelijks voedingspatroon.

DE ZELFVOORZIENING⁵

Voor de voeding op het platteland, en met name voor die op de zandgronden, gold nog kort geleden de zegswijze 'regeren is vooruitzien'. Vanwege de beperkte voorzieningen, de veelal slechte wegen en het isolement van sommige streken was leven op het platteland nauwelijks denkbaar zonder zelf voedsel te produceren en te verduurzamen. Aangezien geld voor het overgrote deel van de bevolking een schaars goed was, kan men spreken van een zeer beperkt functionerende geldeconomie.

Bijna de hele zomer en herfst was de bevolking doende met de productie van voedsel, dat overigens maar ten dele voor direct gebruik bestemd was. Men legde zodanig grote voedselvoorraden

aan, dat de tijd waarin niet geoogst of geslacht kon worden, of waarin de dieren geen melk en eieren voortbrachten, ermee overbrugd kon worden. Wel varieerden de aard en de omvang van de aangelegde voorraden per sociale groep en per streek. In het noord-westen van Brabant waren de voedselvoorraden bijvoorbeeld kleiner dan in de zandstreken, terwijl ze daar bij de boeren weer groter waren dan bij de burgers.

De algemene gerichtheid op zelfvoorziening gold rond 1900 ten zuiden van de grote rivieren globaal genomen voor zowel boeren, arbeiders als ambachtslieden, al slaagde de ene groep er uiteraard beter in om gedurende het hele jaar in eigen behoeften te voorzien dan de andere. De hoge graad van zelfvoorziening hield verband met het gegeven dat de samenleving hier tot in de twintigste eeuw een sterk agrarisch karakter had en de bevolking sociaal gezien nog weinig gedifferentieerd was. Voor zover men van sociaal-economische groepen kan spreken, hadden deze echter bijna allen een stuk grond voor eigen gebruik. In 1910 beschikten de landarbeiders in Noord-Brabant bijvoorbeeld gemiddeld over 0,73 hectare grond, in de provincie Limburg zelfs over 0,81 hectare.⁶ En omdat deze groep bijna zonder uitzondering ook vee hield, kon er behalve over plantaardige ook over dierlijke producten voor eigen gebruik worden beschikt.

Hoe ingeburgerd de zelfvoorziening wel was, blijkt onder meer uit het gegeven dat de steenfabrikanten in het rivierengebied hun arbeiders een stuk grond als loon in natura aanboden.⁷ Ook de fabrieksarbeiders hielden in Noord-Brabant vaak een stukje grond voor het eigen voedsel en bezaten wat kleinvee.⁸ Zelfs in de provinciestedjes hadden velen een moestuin waarin een deel van het eigen voedsel verbouwd werd. De zelfvoorziening was hier nauwelijks uit de samenleving weg te denken.

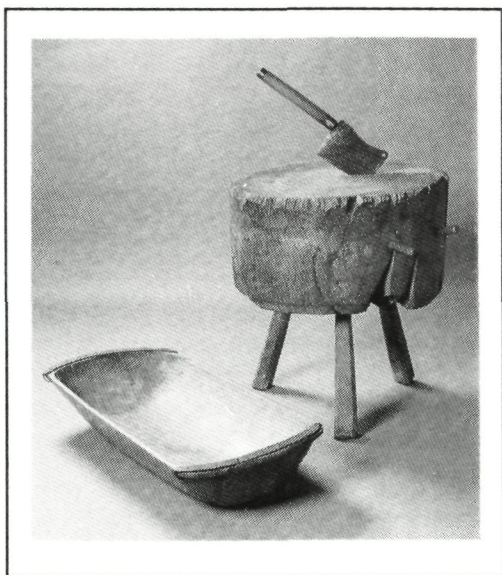
De landbouw op het zand werd omstreeks 1900 gedomineerd door kleine en zeer kleine bedrijven, waarop zowel akkerbouw als veeteelt werd uitgeoefend. Dit gemengde bedrijfstype garandeert een grote verscheidenheid aan producten. In eerste instantie produceerden de boeren die goederen, die nodig waren voor de instandhouding van het bedrijf en het gezin. De mogelijkheden om daarnaast voor de markt te produceren waren op het zand heel beschei-

den. Toch was men meestal wel gedwongen een deel van de producten te verkopen, omdat men geld nodig had voor bijvoorbeeld pacht en belastingen. Vooral boter gold als het middel bij uitstek om aan baar geld te komen.⁹

De huisslacht

Het mesten van varkens voor eigen gebruik was rond 1900 niet uit de Zuidnederlandse samenleving weg te denken. Soms mestte men meerdere varkens tegelijk: één of twee voor de huisslacht, de rest voor de verkoop. In principe probeerde iedereen in de wintermaanden minimaal één varken voor zichzelf te slachten. Koeien slachten voor eigen gebruik kwam in veel geringere mate voor. Het slachten gebeurde door een 'boerenslachter'.

Dit was meestal iemand die buiten de wintermaanden boer of arbeider was, of soms ook een ander beroep uitoefende. Aan een gordel droeg hij een koker of buidel, waarin meerdere messen voor diverse gebruiksdoeleinden zaten. Vaak nam hij zelf ook nog een slachtbijl, slachtbak of ander gereedschap mee. Als het varken gedood, onthaard en opengesneden was, werd het op een ladder gebonden en rechtop tegen een muur gezet om het vlees te laten besterven. De volgende dag kwam de slachter terug om het varken



Slachtblok of kappost met slagersbijl en slachtbak, omstreeks 1870.

in stukken te verdelen. Inmiddels kon de vrouw een begin maken met het schoonmaken van de darmen en de bereiding van enkele slachtproducten.¹⁰ Hoewel de welvaart in de loop van de twintigste eeuw toenam en het slagersbedrijf ook op het platteland van Zuid-Nederland geleidelijk belangrijker werd, is het aantal varkens dat per huishouden werd geslacht gedurende deze periode gestegen. Dit betekent niet alleen dat men in deze periode meer vlees is gaan eten; er blijkt ook uit hoe zeer men beneden de grote rivieren aan de slacht en de zelfvoorziening gehecht was. Vrijwel nergens in het land was de huisslacht zo omvangrijk als juist in deze regio, en in bijna geen ander gebied heeft deze zich ook zo lang en massaal weten te handhaven als juist hier.¹¹

Het bijkopen van voedsel

Tot in de twintigste eeuw werd de zelfvoorziening mede in stand gehouden door de bescheiden rol van de detailhandel. Lang niet alle dorpen beschikten rond de eeuwwisseling al over een groenteboer of slager; vaak was er alleen een kruidenier aanwezig¹² bij wie men levensmiddelen, al dan niet op krediet, kon kopen of - wat ook wel gebeurde - ruilen tegen bijvoorbeeld eieren of boter. Vooral in het voorjaar werd veel op de pof gekocht. In betere tijden van het jaar moest de rekening vereffend worden. Daardoor waren boeren soms afhankelijk van de kruidenier, die als tussenhandelaar fungeerde.¹³

Bij voorkeur probeerde men eventueel ontstane tekorten in de voedselvoorraad dan ook aan te vullen door ruil met familie, vrienden en burens of een lokale boer. Over het algemeen werd nog maar een beperkt aantal voedingsmiddelen als koffie, thee, zout, stroop, azijn, rijst en specerijen voor het gezin gekocht. Wel was het aan het begin van de eeuw hier en daar al mogelijk om eens per week een bestelling bij een rondtrekkende slager te plaatsen. Vaak moest men echter tot na de Tweede Wereldoorlog naar een dichtbij gelegen plaats om zich van sommige levensmiddelen te voorzien. Vooral in slecht ontsloten streken kon dit bezwaarlijk zijn.

Enerzijds was de bevolking dus door het ontbreken van voldoende distributiekanaalen genoodzaakt om de zelfvoorziening langer dan elders te handhaven, anderzijds heeft de hoge graad van zelfvoorziening op haar beurt de ontwikkeling van een veelzijdig winkelapparaat in de weg gestaan.

Voedsel moeten kopen of bijkopen hoefde niet te betekenen, dat men het slechter had dan degenen die uit de zelfvoorziening leefden. In 1912 werd geconstateerd dat zij die dagelijks loon ontvingen, het geld ook gemakkelijker besteedden en dat de zandboer die van zijn bedrijf moest bestaan, vaak zuiniger leefde dan zijn arbeider.¹⁴

Wie zijn voedsel grotendeels moest kopen, had bovendien meer keus en was niet bij voorbaat veroordeeld tot het eten van minder geslaagde producten, die onlosmakelijk verbonden waren niet de eigen voedselproductie. Zelf geteelde, verse producten waren soms vrij matig van kwaliteit. Productveredeling kwam nog nauwelijks voor. Sperziebonen en snijbonen bijvoorbeeld hadden vaak harde draden langs de peulen. Wie tot een vrij volledige vorm van zelfvoorziening gedurende het hele jaar in staat was, bereikte bij alle producten het moment waarop de kwaliteit ervan achteruit liep. Het eten van verschrompelde of uitgelopen aardappelen, te zout geworden groente of ranzig spek was in de toenmalige zelfvoorziening een onvermijdelijk, jaarlijks weerkerend gebeuren.

De voeding van de gezinnen waarin het meest naar een zo compleet mogelijke vorm van zelfvoorziening gestreefd werd, was dan ook vaak niet alleen sober, maar soms ronduit onsmakelijk. Dit was vooral bij de vele kleine boeren, waaraan dit gebied zo rijk was, het geval. Het moeten kopen of bijkopen van voedsel kon dus uit het oogpunt van smaak en variatie ook een zegen zijn.

HET BEWAREN EN CONSERVEREN VAN HET VOEDSEL¹⁵

Een logisch uitvloeisel van het systeem van zelfvoorziening was zowel de opslag in schuur, zolder of kelder, als de conservering van voedingsmiddelen. Dit hield in, dat men het voedsel zodanig

bewaarde of bewerkte, dat het bederf ervan uitgesteld werd.¹⁶ Hiervoor zijn in het verleden diverse methoden ontwikkeld.

De keus uit de verschillende conserveringstechnieken was niet willekeurig. Per product waren er in het verleden meestal maar enkele methoden mogelijk. Omstreeks de eeuwwisseling overheerste bij de groenten de techniek van het inzouten; het drogen nam daarbij een goede tweede plaats in. Bij het conserveren van fruit domineerde het drogen; wat meer incidenteel werden vruchten ook wel op een alcoholhoudende drank gezet of tot jam of sap verwerkt. De laatste methoden, die pas in de loop van de twintigste eeuw meer gangbaar werden, waren voor deze arme gebieden echter meestal te kostbaar.



Het karnen met de boterstand op de voorstal, omstreeks 1920.

Hoofddechnieken voor de worst, de hammen en het spek vormden bij de één het roken, bij de ander het drogen. Aan dit roken of drogen van dierlijke producten ging overigens vrijwel altijd (behalve bij de worst) een kortere of langere inzoutingsperiode vooraf.¹⁷ Daarnaast werden ze ook wel uitsluitend ingezouten. Ook eieren konden worden verduurzaamd door ze in kalk of in waterglas¹⁸ te leggen.

De boterbereiding

Als bijzondere vormen van conserveren zijn de bereiding van boter en kaas uit melk te beschouwen. In tegenstelling tot het karnen van boter, was de kaasbereiding op de boerderij in deze contreien niet erg gebruikelijk.¹⁹ Provisorisch maakte men wel eens kaas uit de karnemelk die overbleef na het karnen van boter.²⁰ Voor het maken van boter zette men vers gemolken melk vaak eerst in een roompot, schotel of teil te 'romen', zodat het vette deel van de melk omhoog kwam. De room werd vervolgens in een karnton geschept. Voor kleine boeren was het karnen van boter soms problematisch, omdat er te lang melk verzameld moest worden eer de karnton voldoende was gevuld. De coöperatieve boterfabriekjes brachten hierbij uitkomst.²¹

Er bestonden diverse typen karntonnen. Niet alle werden door menselijke kracht voortbewogen. Rond 1900 waren er ook hondenkarnen en karnmolens. Een veel voorkomend type was de staande karnton met een stamper erin, die aan de onderkant voorzien was van een ronde schijf met gaten. Door de stamper op en neer door de melk te bewegen, veelal onder toevoeging van heet water omwille van de temperatuur, kwamen er geleidelijk groter wordende korreltjes vet op de achterblijvende karnemelk drijven. Was er een grote kluit boter ontstaan, dan werd deze overgebracht in een boterschotel of kneedbak.

Tijdens het kneden drukte men met een boterlepel of boterspaan de laatste karnemelk uit de boter; ook voegde men dan vaak zout toe om de boter langer houdbaar te maken. Te weinig kneden ging



Karnvat met boterstaf en deksel, omstreeks 1880. Het deksel heeft een rand zodat de melk die tijdens het boteren naar boven komt weer terug kan vloeien.

ten koste van de smaak en de houdbaarheid; ook bleef de boter dan te slap. Daarna zette men de boter in een kleine Keulse pot in de kelder. Omdat zowel de hoeveelheid als de kwaliteit van de melk, als ook de reinheid waarmee de boter bereid werd per huishouden verschilde, varieerde de boterkwaliteit van huis tot huis.²²



Vetpot afkomstig uit Westerwald, omstreeks 1860. Dergelijke potjes stonden in de kelder, gevuld met boter of vet.

Vlees, groente en fruit

Dat het inzouten, drogen en roken²³ rond 1900 verreweg de meest voorkomende conserveringsmethoden waren, hangt samen met de beperkte en goedkope middelen die deze vereisten. Voor het inzouten volstonden bijvoorbeeld een hoeveelheid zout, een pekelvat,

pekelkuip of pekeltou en een aantal inmaakpotten van diverse groottes. In de meeste kelders stond minimaal één zuurkoolvat, één Keulse pot met sperziebonen en vaak ook één met snijbonen. De traditionele conserveringstechnieken waren bovendien vrij eenvoudig en vergden weinig werk. Verder waren deze methoden - in tegenstelling tot moderne technieken als het wekken en diepvriezen - nauwelijks afhankelijk van dure energiebronnen. Het spek, de hammen en soms ook de ribben die na de slacht geconserveerd moesten worden, werden soms eenvoudig aan touwen of vleeshaken hoog in het woonvertrek opgehangen, nadat ze eerst enkele weken in een spekkui, of soms ook in een cementen bak in de kelder, waren ingezouten. Met een speciale vork, een zogenaamde spekgaffel, haalde men de stukken van de zolder of uit de schouw. In het zuiden van het land was het roken de meest gangbare methode voor de producten van de slacht. Daarvoor diende men over een grote boerenschouw te kunnen beschikken.

In tegenstelling tot bij het vlees, was er voor het drogen van groente en fruit over het algemeen wel aanvullende energie nodig, aangezien zonnewarmte in ons klimaat een onberekenbare factor is. Daarom riepen velen voor het drogen de hulp in van de lokale bakker. Wie zijn brood zelf bakte, kon voor het drogen éénmaal per week ook de afkoelende oven benutten, al volstond dit niet om een goed resultaat te bereiken. Ook legde men producten die gedroogd moesten worden wel uit in de zon of op de zolder.²⁴ Niet elke conserveringsmethode was echter ideaal. Aan elke techniek kleefden bezwaren. Zo werden gezouten producten na verloop van tijd te zout voor consumptie. Delen van het varken die gerookt of gedroogd waren, konden te hard worden, òf ze werden ranzig als de luchtvochtigheid te hoog was, iets wat in ons vochtige klimaat maar al te vaak voorkwam. Met bepaalde stukken - en dat hoefden niet eens de minste in kwaliteit te zijn - wist men soms helemaal geen raad. Meestal werden deze in de worst of in andere bijproducten van de slacht verwerkt. De beste stukken vlees²⁵, zoals de ruggestreng van het varken of de biefstukken van de koe, werden vaak snel na de slacht achter elkaar opgegeven, omdat men er geen conserveringsmethode voor kende die de bijzondere kwaliteiten ervan uit liet komen. Ook werden ze wel aan de pastoor gegeven of over en weer tussen familie en vrienden uitgewisseld.

Duidelijk zal zijn, waarom er zoveel negatief gekleurde herinneringen aan de uiteindelijke resultaten van de vroegere conservering²⁶ bestaan. Vooral het vlees gaf vaak problemen. Zo meldde iemand uit Nieuwkuyk, dat men de stukken uit de pekel 'ten lange laatste' beu was.

'Je had hier wel boeren die hadden zo'n grote speciale kuip van cement gemaakt. Dat was iets verschrikkelijks. Er lag op die pekel een vlies. De lucht alleen kon ik al niet hebben. En 't was ontzettend zout, want ze moesten het spek daags tevoren in 't water zetten. 't Bleef wel goed, maar lekker was 't niet.'

Gezien het voorgaande zijn referenties aan de smakelijke resultaten van de vroegere conservering zoals: '...de producten van de huisslacht waren van een kwaliteit en een smaak die nadien door niets

meer is overtroffen'²⁷ nauwelijks anders te bestempelen dan als een idealisering of een vertekening van de vroegere werkelijkheid. Dergelijke typeringen golden slechts een korte periode, direct volgend op het verduurzamingsproces. Vergeten wordt, dat er ook altijd een moment kwam waarop de kwaliteit haar hoogtepunt passeerde en alleen nog maar achteruitliep.

De smaak van de bewaarde producten

Het voorgaande betekent niet, dat smaakoverwegingen in het verleden helemaal niet geteld zouden hebben. Vrijwel alle traditionele methoden gaan namelijk met meer of minder sterke smaakeffecten gepaard. Denk maar aan zoute vis, gerookte ham, producten in het zuur. Wie dus voor een bepaalde methode koos, koos ook voor een bepaalde smaak. In het verleden ging het bij de keus van de conserveringstechniek echter uiteindelijk om de effectiviteit ervan. Had men geleerd dat de ene techniek zich op de lange duur beter hield dan de andere, dan dacht men meestal niet lang na. De smaak had een lagere prioriteit. Die aanvaardde men als 'erbij behorend', zelfs als deze zich op wat langere termijn negatief ontwikkelde. Al had men weinig middelen om er iets aan te veranderen, men proefde uiteraard wel wanneer de smaak achteruit begon te lopen. Sommigen probeerden de negatieve uitwerking dan ook uit te stellen of te verkleinen. Zo werd de pekel soms tussentijds opgekookt of ververst. Ook werden ingezouten producten vaak een nacht in water gezet en soms ook nog eerst afgekookt voordat ze definitief werden toe bereid.

Gerookte of gedroogde vleesproducten werden ook wel in zakjes gestopt, of in een speciale 'spekkist' of 'spekkast' opgehangen. Anderen hingen ze op een droge zolder. Voor een deel waren dit voorzorgsmaatregelen die een hygiënisch karakter hadden en alleen daardoor al een langere houdbaarheid bewerkstelligden. Maar helemaal voorkomen dat de producten uiteindelijk toch te zout, te hard of ranzig werden, was meestal niet mogelijk. Het is dan ook alleszins begrijpelijk dat men, toen de welvaart vanaf omstreeks 1900 ging stijgen, de meest kwetsbare producten sneller

probeerde op te maken. Meer en meer ging men ertoe over het varken vlugger 'op' te eten om aan het einde van de winter nog een tweede (of derde) varken te kunnen slachten. Ook ging men, indien maar enigszins mogelijk, wat vaker voedsel kopen. Duidelijk zal zijn dat de voeding in het verleden in kwalitatief opzicht veel meer toppen en dalen gekend moet hebben dan tegenwoordig het geval is.

Concluderend kan gesteld worden dat de consument pas hogere eisen aan kwaliteits- en smaakaspecten is gaan stellen, toen de welvaart steeg, de plattelandsbevolking minder afhankelijk werd van de zelfvoorziening, en toen men ook meer voedsel ging kopen. Het volgen van smaakvoorkeuren, de belangstelling voor koken en smakelijk eten in het algemeen lijkt een verschijnsel dat pas algemener werd toen grote groepen van de bevolking zich een zekere welgesteldheid hadden verworven.

HET MAALTIJDENPATROON²⁸

Aan het begin van deze eeuw at men op het platteland beneden de grote rivieren op zeer uiteenlopende tijdstippen. Voor 's ochtends werden in het onderzoeksmateriaal bijvoorbeeld vijf, zes, zeven, acht, negen en tien uur genoemd, evenals de halve uren ertussen. In veel gevallen betekent dit, dat men 's morgens twee keer at, althans door de week. De belangrijkste warme maaltijd werd gewoonlijk om omstreeks twaalf uur gebruikt. Daarna volgden op werkdagen, met name op het platteland van Limburg, en met iets lagere frequentie ook in Noord-Brabant²⁹, meestal nog twee maaltijden, of beter gezegd, twee eetmomenten. Wie namelijk zowel vóór als na de middag twee keer at, hoefde niet altijd twee 'echte' maaltijden te gebruiken. Eén van de twee kon een schaft tussendoor zijn, of een kleiner hapje bij het opstaan of voor het slapen gaan.

In slechte tijden lijkt het aantal maaltijden per dag minder hoog te hebben gelegen. Zo was het in 1912 op het Brabantse zand welis-

waar gangbaar om vijf keer per dag te eten, maar in 1878, ten tijde van de landbouwcrisis, kreeg een dienstmeid uit Heeze maar drie maaltijden, te weten brood met koffie als ontbijt, om twaalf uur aardappelen of bonen en een stukje spek, en 's avonds om zeven uur pap en aardappelen.³⁰ Ook voor het begin van de negentiende eeuw, toen hier grote armoede heerste, lezen we over slechts drie maaltijden op een dag, zowel in de Baronie van Breda als in de omgeving van Helmond.³¹

Zondags at men meestal minder vaak. Dan verzorgde men alleen het vee en verder werkte men niet. 's Morgens werd er veelal maar één keer gegeten; ook na de middag kon één van de twee eetmomenten uitvallen. Omdat men meestal door de week vier of vijf keer at tegen zondags maar drie of vier keer, moet het hoge aantal maaltijden verband hebben gehouden met het zware lichamelijke werk dat de landbouw van de mens vroeg. Doordat de lengte van de werkdagen met het daglicht op en neer ging, konden ook de etenstijden per seizoen variëren, getuige een citaat uit Liessel: 'De etenstijden in zomer en winter werden in het voor- en najaar aan het langer en korter worden van de dagen aangepast, behalve de middag warme maaltijd. De avond warme maaltijd werd zodanig verschoven dat tot donker gewerkt kon worden. Niet in alle streken en bij alle groepen gold hetzelfde patroon. Zo werd er in het noordwestelijke kleigebied aan het begin van de eeuw veelal maar één maaltijd meer na de middag gebruikt, die omstreeks zes uur viel en uit brood bestond. Het Land van Heusden men daar 's avonds om acht á negen uur echter een maaltijd die uit pap bestond. Deze laatste maaltijd was in 1840 in dit gebied nog heel algemeen.³² Elders in Brabant at men rond 1900 in de loop van de avond aardappelen.

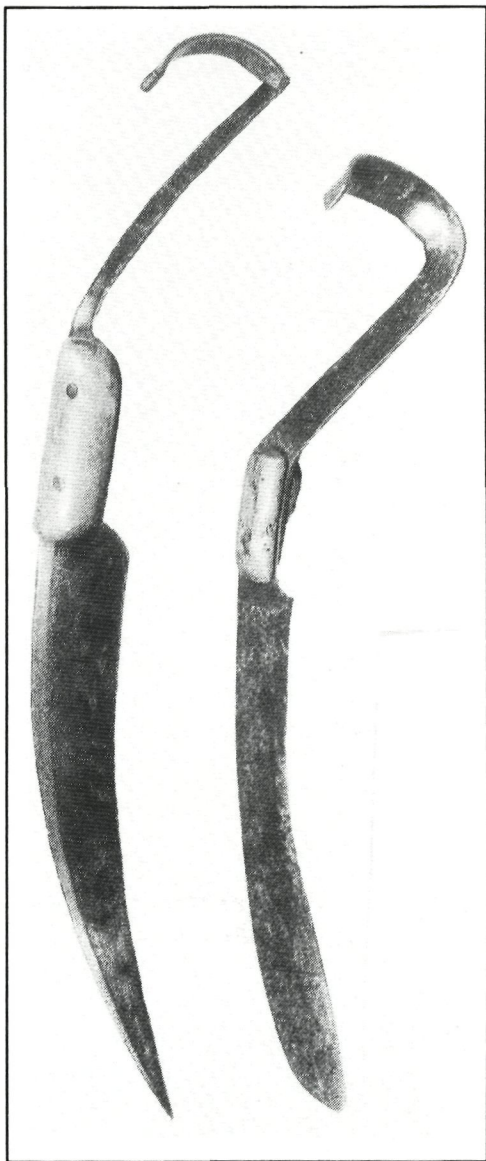
Het aantal maaltijden kon ook per sociale groep verschillen. Zo schrijft iemand uit Kaatsheuvel dat er 's avonds overwegend door de boeren een tweede warme maaltijd werd genuttigd; bij de burgers was die maaltijd veel minder gangbaar. Meestal echter worden zowel in de enquêtes van boeren en landarbeiders als in die

van ambachtslieden en burgers vier á vijf eetmomenten op een dag vermeld.

Een groot aantal maaltijden op een dag is overigens geen garantie voor een volwaardige voeding. Hierover werd in 1912 opgemerkt: 'Vijfmaal eten per dag is nog al dikwijls, maar niettemin worden vele boeren onvoldoende gevoed. Zij eten veel, maar niet krachtig genoeg'.³³

DE BROODMAALTIJDEN

Op het platteland van Brabant en Limburg at men rond 1900 meestal drie keer op een dag brood. 's Ochtends vaak twee keer en 's middags om drie á vier uur nog eens. Dit was het meest voorkomende patroon. 's Winters stond men wat later op en at men 's ochtends soms maar één keer; na de middag veranderde er niets. Het kwam ook voor, dat het laatste eetmoment van de dag voor de vierde

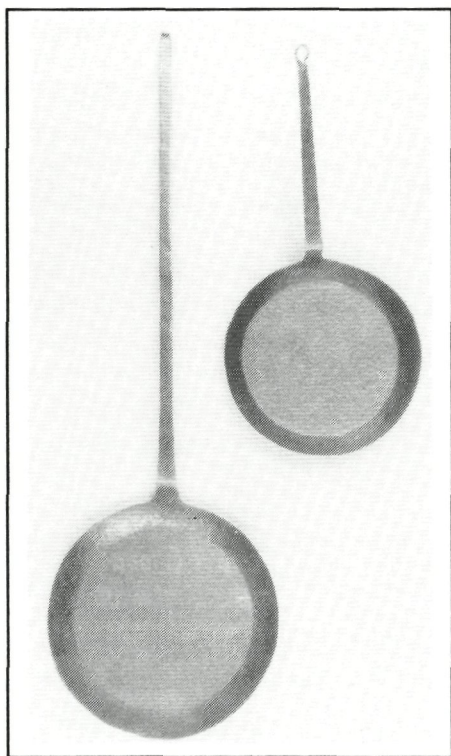


Broodmessen met armsteun, omstreeks 1880. Het linker exemplaar is een voorbeeld van hergebruik; gemaakt van een oud zichtblad.

keer brood bevatte. Meestal waren de drie broodmaaltijden ongeveer gelijk van rangorde. Sommigen aten het eerste eetmoment van de dag echter maar één of enkele boterhammen, terwijl ze in het tweede uitvoeriger aten. De betekenis van het brood binnen de totale voeding moet in de tweede helft van de vorige eeuw zijn toegenomen, zowel als gevolg van de afschaffing van de belasting op het gemaal als door de verlaging van de graanprijzen die werden veroorzaakt door de invoer van grote hoeveelheden buitenlands graan.

Bij uitzondering werden 's ochtends ook aardappelen en pap als mogelijke gerechten genoemd. In de Peel, met name in het Limburgse deel ervan, ondervond het brood 's morgens concurrentie van 'struif' (pannekoek). In de ene maaltijd at men dan brood en in de andere pannekoek, of ook pannekoek op het brood. Hoewel pannekoeken in de Peel 's morgens met een zekere regelmaat op tafel verschenen, at men ze over het algemeen ook weer niet alle dagen, maar bijvoorbeeld één of enkele keren per week, alleen in de oogsttijd, of als er eten mee naar het land genomen werd.³⁴

In het westen van Noord-Brabant at men vooral broodsoorten bereid uit tarwe. In het midden en het oostelijk deel van Noord-Brabant, evenals in Limburg, waren de twee meest gebruikelijke broodsoorten afkomstig uit rogge. Het meest 'normale', alledaagse brood was roggebrood, dat qua structuur vrij vast was, maar dat in tegenstelling tot het roggebrood van boven de grote rivieren vrij licht van kleur was. In het dagelijks spraakgebruik noemde men dit 'brood'. Verder was er nog een type wittebrood - dat overigens meer grauw dan wit was dat of uitsluitend uit rogge-, of ook uit een mengsel van rogge- en tarwebloem bestond. Dit type brood heette geen 'brood', maar 'mik', 'roggemik' of 'boerenmik'. In Limburg werd niet van 'mik' maar van 'wegge' gesproken.³⁵ Het laatste type was de meer luxueuze van de twee broodsoorten.



Koeke- of spekpannen voor gebruik boven open vuur, ca. 1840. De pannen werden in een panijzer geplaatst en aan de lange steel vastgehouden.

Het zelf bakken van brood

In deze provincies bakte men rond 1900 nog vaak zelf brood. In het westen van Brabant gebeurde dit bijna alleen door boeren, en niet eens door allemaal. Hoe verder naar het oosten, hoe meer groepen zelf bakte, niet alleen buiten de bebouwde kom, maar ook in de dorpen. In het westen bakte men vooral bruin tarwebrood, soms ook roggebrood, in het oosten roggebrood en roggemik (roggewegge), in Limburg soms ook brood van tarwe.

Sommigen hadden tegen het huis aan, of ook wel los ervan, een bakhuisje staan; bij anderen was de oven in het huis ingebouwd, bijvoorbeeld in

de grote boerenschouw. Meestal waren het koepelvormige stenen ovens, die vóórdat het brood er in kon, eerst goed warm gestookt moesten worden. Dat gebeurde veelal met 'mutsaards' van snoeihout en takken, waar elke boerderij royaal over beschikte. Terwijl het vuur brandde, werd het deeg bereid. Voor roggebrood werden roggemeel, water, zout en zuurdeeg in de trog met de blote voeten tot een taai deeg gekneed.

Was het broodbakken elders in het land veelal vrouwenwerk, in deze streken werd met name het roggebrooddeeg meestal door de man, de knecht of een zoon 'getrapt'. Na het rijzen werden er

roggebroden gevormd van vier, vijf of zes pond, maar tien pond kwam ook voor. Vervolgens werden de laatste restjes deeg zorgvuldig bijeengeschrapt om de volgende bakdag als zuurdeeg te kunnen dienen. In die tussentijd verzuurden ze namelijk enigszins.

Roggemik werd gemaakt van extra fijn gemalen rogge, waar men zelf de zemelen uit zeefde, en een deel tarwebloem. Het deeg van de mik werd meestal niet in een trog bereid, maar in een speciale 'mikhak', of gewoon op tafel. In plaats van zuurdeeg werd er gist voor gebruikt. Deze gist kon men van de bakker betrekken, maar vaak haalde men ook een kruikje 'natte' gist bij de lokale bierbrouwer. Soms verving men het water - afhankelijk van wat er in het huishouden aanwezig was - door melk, ondermelk of biest.³⁶ Wilde men de mik extra lekker maken, dan kon men er eventueel vet of boter aan toevoegen, en bij feestdagen eieren. Omdat het deeg van mik minder zwaar is, kon dit met de hand worden gekneed. Dit gebeurde meestal door de vrouw.³⁷

De oven was voldoende heet als de binnenkant van het dak zich wit kleurde. De as werd er met een rakelijzer of ovenkrabber uitgehaald of ook wel naar de zijanten van de oven geschoven. De eventueel geproduceerde houtskool werd in de doofpot gestopt om later gebruikt te worden in de stoof of de strijkbout. Voordat het brood met behulp van een schieter of broodspaan in de oven werd geschoven, dweilde men soms eerst de vloer schoon. Roggebrood werd minstens een uur langer gebakken dan mik.

De wekelijkse bakdag

Meestal hield men een vaste dag als bakdag aan. Deze kon per gezin verschillen. Het meest favoriet bleek de vrijdag te zijn. Er waren er echter ook, die pas bakten als het vorige brood op was. Over het algemeen bakte men één oven vol en daarmee moest men de volgende bakdag zien te halen. De kwaliteit van het eigen gebakken brood was soms zeer matig. Zo kon roggebrood zulke harde korsten hebben, dat men ze maar in de pap brokkelde of aan



Het snijden van brood in Tilburg omstreeks 1902. De vrouw gebruikt een nieuw model broodmes maar hanteert dat op de oude wijze, naar zich toe.

het vee opvoerde. Deze matige kwaliteit kan ten dele toegeschreven worden aan de beperkte kennis en middelen waarover men beschikte om goed brood te bereiden. Deels is ze echter ook te wijten aan de kwaliteit van de inlandse rogge, die als broodgraan te wensen overliet, vooral in slechte zomers. Rond 1900 gingen steeds meer mensen ertoe over om hun roggebrood te kopen, waarvoor sommigen het meel eerst zelf bij de bakker afleverden. Mik is men meestal langer zelf blijven bakken, omdat het bezwaar van de inlandse rogge hierbij voor een deel ondervangen werd door de roggebloem met wat tarwebloem te mengen.

De wekelijkse bakdag had tot gevolg dat de hoeveelheid brood die men had, per week vastlag. Hoe lang men ermee deed, hing uiteraard af van het aantal broden dat tegelijk in de oven kon en van de grootte van het gezin. Vooral grote gezinnen moesten vaak zuinig aan doen, wilde men tussentijds geen brood bij moeten kopen. Een andere mogelijkheid was om naast brood af en toe ook andere gerechten te eten. Dan kon men met minder brood toe. Door 's ochtends bijvoorbeeld pannenkoek te eten kon men geld uitsparen. Met name pannenkoek was volgens iemand uit het Limburgse Oirlo een gerecht dat in allerhande noodsituaties uitkomst bood, bijvoorbeeld: 'Als men weinig of geen groente had, als men te weinig brood had, als men te ver van huis werkte om 's middags naar huis te komen'.

Rond 1900 gebeurde het met grote regelmaat dat men thuis wel het deeg voor de eigen mik (wegge) maakte, maar dit niet meer zelf bakte. Dit liet men tegen een kleine vergoeding door de bakker doen, het zogenaamde 'loonbakken'.³⁸ Zowel het loonbakken als het leveren van meel aan de bakker voor het eigen brood zijn als fasen te beschouwen op de weg die van de zelfvoorziening naar de uiteindelijke geldeconomie leidt; beide fasen kwamen rond 1900 naast elkaar voor.

Hoewel mik (wegge) over het algemeen lekkerder werd gevonden, was men algemeen van oordeel dat er het best op roggebrood gewerkt kon worden. Roggebrood was het hoofdvoedsel. Wanneer

kinderen te veel om wittebrood (mik) zeurden, kregen ze volgens iemand uit Leende te horen: 'Va breud wordde greut, va mik wordde dik'. Met andere woorden: roggebrood was gezond, en mik werd slechts als lekkernij beschouwd. De mik werd daarom wel als beleg- op een snee roggebrood gegeten, want 'mik alleen was te schajelik' volgens iemand uit Venlo. Vooral degenen die hun brood bij de bakker moesten kopen, kenden het genot van mik soms alleen maar van zon- en feestdagen. Iemand verwoordde dit trefzeker met: 'Gif ons hede ons dagelijks brood en 's zondags een mikske'.³⁹

Het smeren en beleggen van brood

Het brood werd vroeger veelal besmeerd met reuzel en spekvet. Hoewel spekvet het hoogst gewaardeerd werd, kwam reuzel het meest op het brood voor. Spekvet is namelijk neutraler van smaak, waardoor het zich beter dan reuzel voor een reeks doeleinden leende. Daarom was men daar relatief zuinig op. Rond 1900 werd overigens ook nog vaak droog brood gegeten, vooral door de armste groepen. Boter werd overwegend door de meer welgestelden gebruikt en soms ook door degenen die zelf karnden.

Bij de laatste groep beboterde soms alleen de huisvrouw haar brood. Als reden daarvoor werd opgegeven, dat vrouwen zo mogelijk wat extra's kregen als ze zwanger waren. Aangezien grote gezinnen meer regel dan uitzondering waren, at de vrouw soms jaar in jaar uit als enige boter op haar brood.⁴⁰

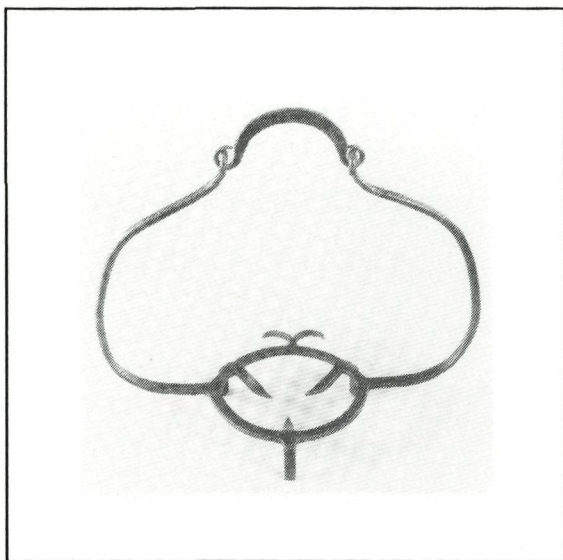
Bij de meesten stond boter echter hooguit op zon- of feestdagen op tafel, soms ook op vastendagen, of als er bezoek was, maar zelfs dan maakte men er zuinig gebruik van. Daarop hoefde meestal niet te worden aangedrongen, want, zo schrijft iemand uit Sint-Oedenrode, de roomboter was zo gezouten dat elk der disgenoten wel oppaste ze niet te dik te smeren. Verder at men op vasten- en onthoudingsdagen behalve droog brood, ook wel alleen stroop op het brood.

Broodbeleg was omstreeks de eeuwwisseling nog geen algemeen verschijnsel, al werd er beneden de grote rivieren wel meer gebruik van gemaakt dan in het noorden van het land. Voor zover het voorkwam, bestond het overwegend uit slachtproducten als spek, worst en direct na de slacht ook zult. Gedroogde of gerookte worst en ham waren meer voorbehouden voor de zondagen. In Limburg schijnen met enige regelmaat ook kaas en kwark te zijn voorgekomen. Het gebruik van jam en dergelijke was rond 1900 nog lang niet overal bekend en suiker op het brood gold nog vrij algemeen als een buitengewone lekkernij. Op onthoudingsdagen had men soms kaas, een ei, haring, bokking of iets dergelijks⁴¹, heel vaak ook niets.

DE WARME MAALTIJDEN

Op het platteland van Zuid-Nederland was het vrij gebruikelijk om twee keer per dag warm te eten. Het begrip 'warme maaltijd' heeft in de loop der eeuwen steeds een andere inhoud. Voor de huidige betekenis van een warme maaltijd is de opkomst van de aardappel van uitermate groot belang. In de achttiende eeuw vormden roggebrood en boekweitgerechten als pap en pannenkoeken nog het belangrijkste voedsel op de zandgronden.⁴² Een eeuw later speelt ook de aardappel een hoofdrol. In de tweede helft van de achttiende eeuw had de verbouw van aardappelen, die voor hogere opbrengsten zorgde dan de rogge- en boekweitteelt, zich onder invloed van de stijgende graanprijzen op het Brabantse zand uitgebreid,⁴³ zo zeer zelfs dat omstreeks 1800 iedereen er aardappelen plantte, hoe arm hij ook was, 'want men kan hier dit Gewas veel minder dan het Brood missen'.⁴⁴

Brood was relatief duur. Daardoor was de dagelijkse kost in de negentiende eeuw in hoofdzaak aardappelen en aardappelen; soms wel drie keer per dag kwamen 'erpul' op tafel'.⁴⁵ Daarnaast namen rogge en boekweit nog steeds een belangrijke plaats in het voedingspakket in. In een inspectierapport uit 1862 constateert men namelijk, dat 'de echte Noord-Brabantsche boer ... vooral



Een panijzer van circa 1800. Dit werd aan een haak boven het vuur gehangen om de pan in te zetten. Dit exemplaar is bovendien voorzien van pootjes.

geneigd [is] in de eerste plaats te zorgen, dat men voor de voeding van het huisgezin rogge, boekweit en aardappelen heeft.⁴⁶ De belangrijkste warme maaltijd gebruikte men rond 1900 om omstreeks twaalf uur; zondags vaak één of twee uur later. 's Avonds om zeven of acht uur volgde een tweede warme maaltijd, die veelal uit aardap-

pelen en pap bestond, soms ook uit brood en pap. Om die tijd at men aan de noordwestkant van Brabant vaak alleen maar pap. Op de zondagen werd er meestal maar één keer warm gegeten. Na de warme hoofdmaaltijd volgde vaak maar één maaltijd meer die uit brood bestond.⁴⁷

De verschillende gangen

In het noordwestelijke kleigebied bestond de warme hoofdmaaltijd 's middags meestal maar uit één gang. Wat meer naar het midden toe aan de noordkant van de provincie gebruikte men twee gangen, te weten aardappelen en pap na, òf soep vooraf en vervolgens aardappelen. Alleen zondags werd bij voorkeur in drie gangen gegeten. Het eventuele restant van de soep, die men zondags vrijwel standaard vooraf at, werd de volgende dag(en) opgemaakt. Hoe verder naar het midden en oosten van Brabant toe, en vooral

ook in Limburg, des te vaker er soep op het menu stond. Bij sommigen at men zelfs bijna alle dagen soep vooraf. Alleen de vrijdag viel vaak af, omdat men zich dan van vlees diende te onthouden.

De bouillon van de soep werd getrokken van delen van het geconserveerde varken, en soms, vooral zondags, ook wel van kip of gekocht rundvlees. Als vulling voegde men er meestal vermicelli of rijst aan toe, en soms groente. Niet ongebruikelijk was het hier ook om erwten- of bonensoep als voorgerecht te eten. Het spreekt haast vanzelf, dat de minst bedeelden ook minder vaak soep vooraf aten.

De hoofdgang van de warme maaltijd bestond in hoofdzaak alleen in de oogst- en slachperiode uit verse producten. Dan kon het ook zijn dat men dagen achtereen hetzelfde at, bijvoorbeeld elke dag sla of sperziebonen. Buiten de oogstperiode kon men alleen producten als aardappelen, diverse soorten kool, wortelen en bepaalde soorten appels 'vers' eten, omdat deze gedurende een wat langere tijd over hun natuurlijke houdbaarheid blijven beschikken. De genoemde grove groentesoorten stonden vroeger dan ook frequent op het menu.

Verder beschikte vrijwel elk huishouden ook nog over een voorraad gedroogde peulvruchten in de vorm van diverse soorten erwten en bruine en witte bonen. Vooral in de winter verschenen deze rond 1900 vaak minimaal één keer per week op tafel, hetzij als hoofdgerecht (soep of zelfstandig hoofdgerecht), hetzij als groente, al dan niet vermengd met aardappelen.

De geconserveerde groenten die men in de zomer en de herfst aan de oogst onttrokken had, at men vooral in de winter en het voorjaar. Dit waren in het zuiden overwegend zuurkool, ingezouten snijbonen en zoute of gedroogde sperziebonen. Sommigen kenden daarnaast ook gedroogde appeltjes. De laatste at men vaak op zondag. Groenten werden overigens nog niet in grote porties genuttigd.

Stamppotten

Zowel de grove als de geconserveerde groenten verschenen veelal als onderdeel van de 'stamp' of 'petasie' op tafel. De vroegere stamppotten bestonden vaak uit geweldige hoeveelheden aardappelen en een relatief klein deel groenten, wat niet alleen een gevolg was van armoede, maar ook van onwetendheid. Wat dat laatste betreft was er in een eeuw tijds weinig veranderd. In het eerder geciteerde reisverslag uit 1800 is bijvoorbeeld te lezen: '... hun ontbreekt en het vermogen en ook de kunde, om hunnen kost wel te bereiden'.⁴⁸ Rond 1900 was de betekenis van groente voor de gezondheid ook nog niet bekend. Velen stonden zelfs afwijzend tegenover het gebruik van grote porties groente.

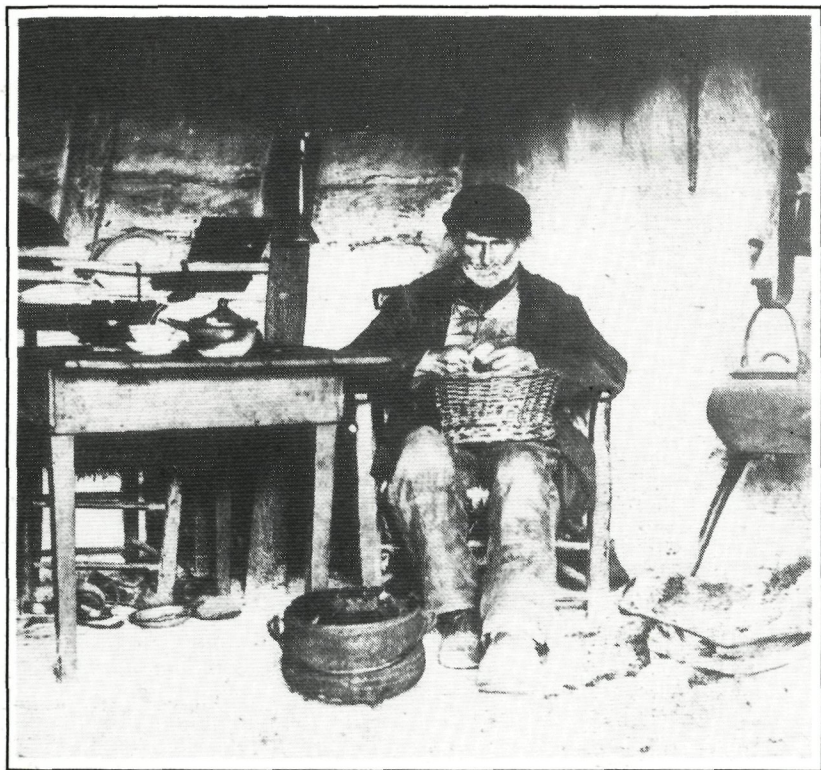
Stamppotten vormen een zeer kenmerkend onderdeel van de voeding op het platteland uit het verleden. Nog aan het begin van de twintigste eeuw werden ze in Limburg en in het midden en oosten van Brabant 's winters door grote groepen drie tot vier keer per week gegeten, zelfs vijf keer of nog vaker kwam voor. Het westen van Brabant volgde het patroon van West-Nederland, waar men 's winters veelal maar één of twee keer per week stampot at.⁴⁹ In de zomer - als er meer verse groenten voorhanden waren - lag de frequentie lager. De vroegere populariteit van de stamppotten hangt samen met de zelfvoorziening, de huishoudelijke conservering, de kookgelegenheid, de kennis van de huisvrouw op kookgebied en de eisen die de landbouw aan de mens stelde.

Om met de laatste oorzaken te beginnen: in het verleden was het voor vrouwen die op het land of in het bedrijf meewerkten,⁵⁰ niet ongewoon om de aardappelen en groenten vroeg in de morgen in één grote kookpot of pan bijeen te doen. Vaak gebeurde dit met inbegrip van ingezouten spek, droge of gerookte worst of een ander verduurzaamd slachtproduct. Terwijl men aan het werk was, sudderde het eten vanzelf gaar.

Het koken van voedsel in één pan dateert uit de tijd toen er niet veel tijd was voor het bereiden van maaltijden⁵¹ en men maar één kookpunt tot zijn beschikking had, te weten het open vuur. Het

klaarmaken van meerdere gerechten naast elkaar vormt daarop een probleem. Eénpansgerechten, zoals pappen en stampotten waren in het verleden dan ook favoriet.

Hoewel de plattebuiskachel, waarop wel diverse gerechten tegelijk bereid konden worden, in Brabant omstreeks het midden van de negentiende eeuw in zwang kwam, hield men zich nog een tijdlang



Een man aan de schil in Bladel omstreeks 1886.

aan de vanouds bekende kooktechnieken, enerzijds uit gewoonte, anderzijds ook omdat het langdurig koken de kwaliteit van de geconserveerde producten waar men 's winters op aangewezen was, ten goede kwam. De harde structuur ervan gaat daar namelijk enigszins door verloren en de typerende 'oude' smaak wordt

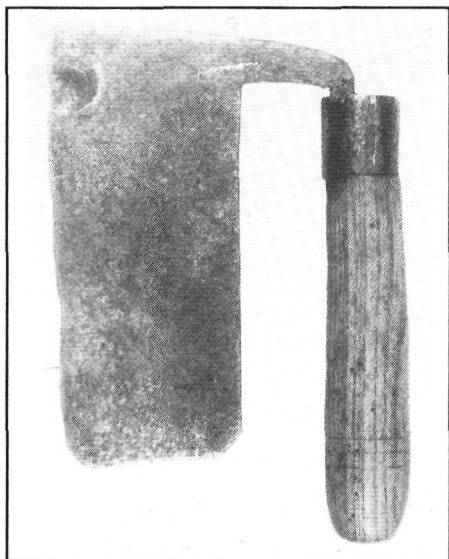
er wat door afgezwakt. Hierin ligt ook een gedeeltelijke verklaring voor de voorkeur die vroeger op het platteland bestond voor groenten die 'goed gaar' waren.

Het gebruik van vlees

Een andere reden voor de hoge frequentie waarmee men vroeger stampotten at, lag in het ontbreken van jus. Het enige geconserveerde slachtproduct dat daar bij benadering voor kon zorgen, was spek. Wanneer dat uitgebakken wordt, ontstaat een zekere hoeveelheid vet. Als men dit niet bewaarde voor op het brood, kon men het met water of melk aanlengen en met bloem binden. In die vorm werd het vooral 's avonds wel als saus bij de aardappelen gebruikt, eventueel onder toevoeging van uien. Typerend voor de moderne warme maaltijd, bestaande uit apart gekookte en apart

opgediende aardappelen, groenten en vlees met jus, is echter het gebruik van gebraden vlees.

Vers vlees was op het grootste deel van het platteland buiten de slachtperiode pas tegen het einde van de vorige eeuw te verkrijgen, en toen vaak nog maar in bescheiden mate. Tal van vrouwen wisten trouwens niet hoe ze vlees goed moesten braden. Aangezien ze niet vertrouwd waren met vers vlees, was dat een voor hen onbekende techniek.



*Hakmes voor groenten, ca. 1870. Dit zo
geheten scherfnes werd meestal gebruikt in
combinatie met een houten hakbord of
scherfbord*

De moderne warme maaltijd met afzonderlijk opge-

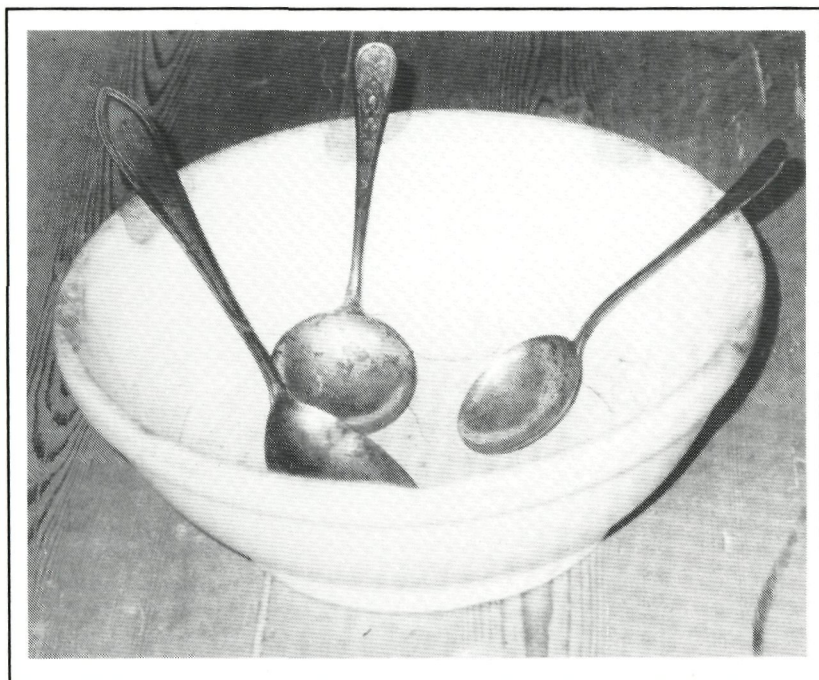
diende gerechten was overigens niet onbekend. Ze kwam aan het begin van de twintigste eeuw in elk geval vaak zondags voor en meer en meer drong ze ook op doordeweekse dagen door. Wie zich daarin nog niet de aanschaf van vers vlees kon veroorloven, gebruikte in dit type maaltijd bij voorkeur de betere geconserveerde vleesproducten, zoals ham.

Pap als nagerecht

Als kenmerkend aspect van de voeding uit het verleden wordt vaak op de grote hoeveelheden pap gewezen die dagelijks werden verorberd, tot vaak twee keer per dag toe.⁵² Dit gold ook voor grote delen van het platteland beneden de grote rivieren, zij het in Noord-Limburg relatief wat minder dan in Brabant. Pappen vormden hier vroeger niet alleen de laatste gang van de warme middagmaaltijd. Ze stonden ook met grote regelmaat 's avonds op tafel. Het waren meestal eenvoudige, dikke pappen, die met de naam 'brij' werden aangeduid. De dikte kon per dag variëren, afhankelijk van de beschikbare hoeveelheid vloeistof en bindmiddel.

De pappen waren rond 1900 overwegend bereid uit gort, haver-mout of rijst, en verder uit karnemelk, melk of met water verdunde melk; vaak werd zout meegekookt. Verder kwamen nog broodbescuit- en bloempap voor. Karnemelksepap was vroeger vrijwel overal op het Nederlandse platteland de meest voorkomende soort. Ze was gemaakt van gort, boekweit of bloem en karnemelk, producten die meestal zelf werden geproduceerd. De karnemelk moet vrij zuur geweest zijn, want aan de pappen die daarvan gemaakt werden, voegde men in Brabant vaak stroop toe. Ook in het noorden van Limburg gebeurde dit, maar daar at men ze wat minder regelmatig, en voegde men er soms ook wel gedroogde vruchten als appels, peren of pruimen aan toe. Bij de andere pappen was een zoetmiddel minder gangbaar, al nam het gebruik van suiker - niet van stroop - daarbij rond 1900 wel toe.

Verder kwam als nagerecht nog pudding voor. Dit product was omstreeks de eeuwwisseling in opkomst. Als soorten die in de



Schotel met lepels uit Eersel rond 1880. De acht slijtage-plekken aan de rand zijn door lepels gemaakt en vormen een aanwijzing voor het aantal personen dat uit deze schotel at.

handel waren, werden vooral griesmeel-, chocolade- en vanillepudding genoemd. Weliswaar waren er toen nog tal van mensen die geen pudding kenden, maar er gingen wel steeds meer mensen toe over om ze op zon- en feestdagen op tafel te zetten, uitsluitend overigens na de warme hoofdmaaltijd.

Het warme avondmaal

De warme maaltijd 's avonds onderscheidde zich in een aantal opzichten van die van 's middags. 's Middags hield men meestal een bepaalde hoeveelheid aardappelen achter voor 's avonds. Over het algemeen at men 's avonds dus geen vers gekookte, maar

opgewarmde of opgebakken aardappelen. Bakte men aardappelen in de vorige eeuw voornamelijk in olie,⁵³ rond 1900 gebruikte men hier bij voorkeur slachtvetten voor, al moest menigeen nog genoeg nemen met raap- of koolzaadolie. De laatste producten stonden niet erg in aanzien. Vooral raapolie had een slechte naam, onder meer omdat ze onvoldoende werd gezuiverd en sterk geurde. De olie, die behalve voor het voedsel ook voor verlichting werd gebruikt, was hier in het verleden vaak afkomstig van zelf verbouwd raap- of koolzaad. Hoewel de verbouw hiervan na het midden van de vorige eeuw sterk verminderde,⁵⁴ kenden rond 1900 nog tal van dorpen een olieslager.

Tijdens de warme maaltijd 's avonds at men meestal geen groente, spek of vlees. In plaats daarvan stond, bijvoorbeeld in de vasten maar ook wel daarbuiten, uiensaus op tafel en anders zo mogelijk vet. Het fenomeen van deze warme maaltijd in Brabant is algemeen bekend geworden door Van Goghs schilderij 'De aardappel-eters' uit 1885. Men ziet hoe de aardappelen uit een gemeenschappelijke schotel worden gegeten zonder dat er individuele borden aan te pas kwamen. Deze gewoonte was in 1912 bij de Brabantse zandboeren nog steeds vrij gangbaar: 'Op tal van boerderijen eet men gezamenlijk uit één kom. Worden aardappelen met saus gebruikt, dan plaatst men midden in de kom met aardappelen een bakje met saus. Alle dischgenooten zijn van een stalen vork voorzien, waarmee de aardappelen één voor één uit den schotel gepikt en in de saus gedompeld worden. Ook bij het papeten ziet men zoveel lepels als er monden zijn, doch slechts één kom'.⁵⁵ Ook bij de broodmaaltijden verschenen volgens deze bron geen bordjes op tafel. De 'beste' boeren gingen er in deze tijd wel meer en meer toe over om iedereen bij het middageten een eigen bord te geven. Het geringe aantal opgaven van het eten uit een gemeenschappelijke schotel in de vragenlijsten doet veronderstellen, dat deze trend zich kort na 1900 versneld moet hebben.

De samenstelling van de warme maaltijd 's avonds lag minder vast dan die van 's middags. Afhankelijk van wat er 's middags overgebleven was, kon men alleen aardappelen, maar ook wel alleen

pap, of brood, of een combinatie van deze gerechten eten, en zelfs pannekoek en in enkele gevallen ook soep behoorden tot de mogelijkheden. Het enige wat vast lag was, dat men 's avonds de (bewust gecreëerde) restanten van 's middags op at. Was er tekort, dan kon er altijd nog pap bijgekookt worden, of men zette brood op tafel, want de broodmaaltijd 's avonds begon rond de eeuwwisseling terrein te winnen. Hiervan getuigen opgaven als: 'koffie-brood-beleg (vroeger gebakken aardappelen en karnemelkse pap)' of ook: 'een paar keer per week opgewarmd'.

AFNAME VAN DE REGIONALE VOEDINGSKENMERKEN

De voeding op het Nederlandse platteland kende rond 1900 nog een grote regionale verscheidenheid. In een aantal opzichten wijkt het beeld, dat hiervoor van de situatie in Brabant en Noord-Limburg geschetst is, dan ook af van het voedingspatroon uit dezelfde periode in andere delen van Nederland. Op de achtergrond van deze regionale voedingsverschillen speelt de regionale variatie in de aard en de omvang van de zelfvoorziening, die op haar beurt weer te herleiden is tot de regionale verscheidenheid in de aard van de landbouw en de mate waarin deze op de markt georiënteerd was. De grootste verschillen met de voedingssituatie in het zuiden van het land vertoonden de veeteeltgebieden in de kustprovincies, terwijl het voedingspatroon van de zandgronden van Oost-Nederland er het meest mee overeenkwam. De reden hiervoor moet gezocht worden in een verschil in economische ontwikkeling.⁵⁶

Hoewel de plattelandssamenleving al aan het einde van de negentiende eeuw door de agrarische crisis in beweging was gebracht, veranderde deze in de jaren 1880-1930 niet fundamenteel. Pas na de Tweede Wereldoorlog is er definitief een einde gekomen aan het isolement waarin de plattelandsbevolking zich eeuwenlang bevonden had en heeft ook de traditionele, gesloten huishouding opgehouden te bestaan.⁵⁷ Voor de voeding heeft deze omwenteling belangrijke consequenties gehad. Zo kon in het voorgaande het eigen karakter van de voeding in de agrarische samenleving

van Zuid-Nederland nog worden uitgewerkt voor de tijd rond 1900. Voor de huidige tijd zou dit veel minder goed mogelijk zijn, omdat zich in deze eeuw, net als op tal van andere maatschappelijke terreinen, ook in de voeding een reeks van eenwordingsprocessen hebben voorgedaan.⁵⁸

Aanvankelijk nam de invloed van de in regionaal opzicht nivellerende ontwikkelingen in de voeding maar langzaam toe. Zo bleek de omvang van de huisslacht en de conservering van groente en fruit aan het begin van de jaren vijftig nog zeer aanzienlijk te zijn op het platteland van Zuid-Nederland.⁵⁹ Daarna zijn de ontwikkelingen in een stroomversnelling geraakt. Typerend is in dit verband een opmerking uit het Noord-Brabantse Boekel over de eetgewoonten die pas na de jaren '50 wezenlijk veranderden. En er wordt aan toegevoegd:

"Toen is Brabant en daarmee ook natuurlijk Boekel langzamerhand een beetje uit de duisternis vandaan gekropen, en daarmee de moderne tijd binnengestapt. Na 1950-60 is dat drastisch veranderd en zijn we ook modern geworden zo als dat heet...

Noten:

1. Voor de onderwerpen en de precieze vragenlijsten, zie A.J. Dekker (ed.), *De volkskunde vragenlijsten 1-58 (1934-1988) van het P.J. Meertensinstituut*. [Amsterdam, 1989].
2. Vergelijk W. de Vries, *150 Jaar Welstand. De Maatschappij tot bevordering van welstand, voornamelijk onder landlieden, 1822-1972*. [Tilburg, 1972] pag. 15-16.
3. [S. Hanewinkel], *Reize door de Majorij van 's-Hertogenbosch in den jaare 1798-1799*. 2 dln. [Amsterdam 1799-1800, repr. 's-Hertogenbosch 1973] deel I pag. 115.
4. W. Heesters, *Wat leefde en groeide*, in: Heemschild 6 (1972) pag. 43.

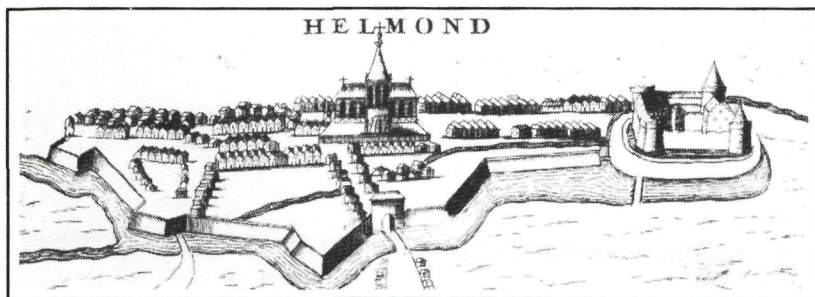
5. Deze paragraaf is een verkorte, op de regio toegespitste bewerking van J. Jobse-van Putten, *Van pekelvat tot diepvrieskist. Interviews en beschouwingen over de huishoudelijke conservering op het Nederlandse platteland in de eerste helft van de twintigste eeuw.* [Amsterdam, 1989] pag. 37-56.
6. *Het grondgebruik in Nederland, gevolgd door eene beschrijving der landbouwgebieden.* Verslagen en Mededeelingen van de directie van den landbouw 1912, no. 3, pag. 17.
7. G.B. Janssen, *Baksteenfabricage in Nederland. Haar eerste mechanisering met name in het gebied van de Grote Rivieren (ca. 1850-ca. 1920).* [Zutphen, 1987] pag. 328-335, 379.
8. A. de Regt, *Arbeidersgezinnen en beschavingsarbeid. Ontwikkelingen in Nederland 1870-1940. Een historisch-sociologische studie.* [Amsterdam, 1984] pag. 21.
9. H.J.J. van Velthoven, *Stad en Meierij van 's-Hertogenbosch. Bijdrage tot de sociaal-geografische kennis van dit gebied. Deel I (tot 1815)* [Amsterdam, 1935] pag. 226; J.Philips (e.a.), *Geschiedenis van de landbouw in Limburg, 1750-1914.* [Assen, 1965] pag.190; A.H. Crijns en F.W.J. Kriellaars, *Het gemengde landbouwbedrijf op de zandgronden in Noord-Brabant, 1800-1885.* [Tilburg, 1987] pag.64, 96-97; C.G.W.P. van der Heijden, *Boterhandel in Zuidoost-Brabant 1870-1895. Een terreinverkenning*, in: Noordbrabants historisch jaarboek 6 (1989) pag 105-130; C.G.W.P. van der Heijden en G.W.J. Rooijackers, *Agrarische cultuur in de Kempen: Bladel 1880-1900. Bronnenintegratie als sleutel tot endogene evoluties*, in: Tijdschrift voor sociale geschiedenis 17 (1991) pag. 1-27.
10. Zie voor een beschrijving van de huisslacht onder meer B. van Dam, *Oud-Brabants dorpsleven. Wonen en werken op het Brabantse platteland.* [Oisterwijk, 1972] pag. 60-67.
11. C.W. Willinge Prins-Visser, *Conserveren van levensmiddelen op het platteland*, in: Mededelingen van de LH te Wageningen 56 (1956) nr. 2 pag. 18, 21, 40, 47.
12. In veel dorpen was de kruidenier aan het begin van deze eeuw vaak de enige winkelier: G.G. Smit, *Het landbouwhuishoudonderwijs in Nederland. Ontstaan, ontwikkeling en betekenis 1908-1965.* [’s-Gravenhage, 1966] pag. 11.

13. J.L. van Zanden, *De economische ontwikkeling van de Nederlandse landbouw in de negentiende eeuw, 1800-1914*. [Wageningen, 1985] pag. 239-240.
14. L. Deckers, *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] pag. 256.
15. Deze paragraaf is een verkorte en enigszins aangepaste bewerking van Jobse-van Putten, *Van pekelvat tot diepvrieskist*, pag. 3-34.
16. Hoofdoorzaken van voedselbederf zijn: de aanwezigheid van vocht in het produkt, de zuurstof in de lucht, de hoogte van de temperatuur en het optreden van gisting. Conserveringsmethoden zijn er steeds op gericht de invloed van één of meer van deze factoren te verkleinen.
17. Omdat de temperatuur waarbij gerookt of gedroogd wordt, normaliter tot een snelle ontwikkeling van bacteriën zou leiden, was veiligstelling tegen bederf door een voorafgaande inzoutingsperiode noodzakelijk: Chr.J.H. van den Broek, *Onderzoek naar de bacteriële werking van het palingsroken*. [Assen, 1948] pag. 9. Bij de worst vormden kennelijk de geringe dikte, de veelal niet geringe hoeveelheid zout in het vleesmengsel en het afgesloten zijn van de lucht in de darmen een voldoende garantie tegen het bederf dat in het beginstadium dreigde.
18. Waterglas is een vloeibare natriumverbinding.
19. Vergelijk G.J. Bieleman, *Onze Nederlandsche kaas*, in: Verslagen en Mededeelingen van de directie van den landbouw 1906, no. 6 pag. 14; Crijns en Kriellaars, *Het gemengde landbouwbedrijf*, pag. 67.
20. Vergelijk *Woordenboek van de Brabantse dialecten, aflevering 6*. [Assen, 1980] 1053-1055.
21. Philips, *Geschiedenis van de landbouw*, pag. 239 (Claessens).
22. Zie voor het boter karnen en de problemen die zich daarbij voordeden: Crijns en Kriellaars, *Het gemengde landbouwbedrijf*, pag. 272-275.
23. Roken is als een vorm van drogen op te vatten, waarbij de rook als extra conserveringsmiddel aan het produkt wordt toegevoegd.

24. Vergelijk M.F.W.M. Bongers-van Hövell, *Huishoudelijke groenteconservering in Nederland, 1900-1920*. [Arnhem, 1985] 5.16-5.17 (scriptie Humane Voeding Wageningen; niet gepubliceerd)
25. Het woord 'vlees' wordt hier in algemene zin gebruikt. 'Vlees' had rond 1900 voor de meeste plattelandsbewoners uitsluitend de betekenis van rundvlees. Varkensvlees 'bestond' niet voor hen, wel speck en ham etc.
26. Zie bijvoorbeeld N. Engels-Geurts, *Liefdesappels rozehlaadjes viooltjesap. Inmaakrecepten uit de goeie ouwe tijd*. 2e druk [Maasbree, 1980] pag. 5.
27. J. Biezenaar, *Slachten op de boerderij dat was iets ceremonieels*, in: Limburg aktueel nr. 21 (1980) pag. 6.
28. De tekst van deze paragraaf is in hoofdzaak gebaseerd op de gegevens uit de volkskundevragenlijst 45 die het P.J. Meertens-Instituut in 1976 door haar vaste correspondenten in heel Nederland liet invullen.
29. In Limburg was er in 46 van de 50, in Noord-Brabant in 48 van de 60 vragenlijsten sprake van twee maaltijden na de warme hoofdmaaltijd van omstreeks twaalf uur.
30. Deckers, *De landbouwers*, pag. 188.
31. Vergelijk J.M.G. van der Poel (ed.), *De landbouwenquête van 1800. II Zeeland, Noord-Brabant, Utrecht, Gelderland en Overijssel*, in: *Historia Agriculturae*, II (1954) pag. 77; Crijns en Kriellaars, *Het gemengde landbouwbedrijf*, pag. 126, 129-130.
32. J. Esdré, *Natuurkundige beschrijving van de stad en het land van Heusden*, in: C.R. Hermans, *Geschiedkundig mengelwerk over de provincie Noord-Brabant*, I. [s-Hertogenbosh, 1840] pag. 298.
33. Deckers, *De landbouwers*, pag. 188.
34. N. Heinsbroek en H. Rang, *Voeding in de Peel 1900-1914; mogelijkheden van het interview als onderzoeksmethode*. [Wageningen, 1985] pag. 59. (Scriptie Humane Voeding Wageningen; niet gepubliceerd)
35. Vergelijk J. Jobse-van Putten, *'n Brood is ginnen stoeten. Taalgeografisch onderzoek naar broodnamen in Nederland*. [Amsterdam, 1980] pag. 107-117.

36. Biest is de eerste melk die een koe geeft na de geboorte van een kalf.
37. In grote lijnen bleek de arbeidsdeling tussen de seksen bij het broodbakken dus af te hangen van de soort brood, wat ongetwijfeld weer verband hield met de fysieke kracht die de bereiding van roggebrood vroeg. Volgens sommige literatuur (Van Dam, *Oud-Brabants dorpsleven*, pag. 58-60); J. Reijs, *De boerin op de zandgronden in Oost-Brabant 1880-1910*, in: Jaarboek voor vrouwengeschiedenis (1980), pag. 227) zou broodbakken in het zuiden van het land alleen mannenwerk zijn geweest. Dit beeld wordt, in elk geval voor de periode 1900-1920, door de vragenlijsten gemanueeerd.
38. *Twaalf bakkers en twee bakkersdochters. In gesprek met J.J. Voskuil.* [Wageningen/Arnhem, 1978] pag. 128.
39. J. Trijsburg, *Blauwe Sluis poserend in 1921*, in: Tweestromenland 11 (1975) nr. 23 pag. 4.
40. Jobse-van Putte, *Van pekelvat tot diepvrieskist*, pag. 124.
41. Vergelijk hiervoor ook Heinsbroek, *Voeding*, pag. 66.
42. Crijns en Kriellaars, *Het gemengde landbouwbedrijf*, pag. 200.
43. Crijns en Kriellaars, *Het gemengde landbouwbedrijf*, pag. 57-58, 193, 196, 200, 331.
44. Hanewinkel, *Reize door de Majorij II*, pag. 132.
45. A. van Oirschot, *De korsten. Armen-eten*, in: Van water tot wijn, van korsten tot pasteien. [Heeze, 1979] pag. 19.
46. Geciteerd door De Vries, *150 Jaar Welstand*, pag. 317.
47. Vergelijk ook Heinsbroek, *Voeding*, pag. 65.
48. Hanewinkel, *Reize door de Majorij I*, pag. 115.
49. Vergelijk J. Jobse-van Putten, *Met nieuwen tijd komt nieuw (w)eten. Invloed van het voedingsonderricht op de Nederlandse voedingsgewoonten, ca. 1880-1940*, in Volkskundig Bulletin 13 (1987) pag. 16.

50. Voor de boerin op de zandgronden stond het werk in het bedrijf (veeverzorging, melken en zuivelbereiding, onderhoud van de moestuin en verder vooral in de oogsttijd ook werkzaamheden op het land) op de eerste plaats. (Reijs, *De boerin*, pag. 213-216)
51. N. Oomen, *Aerpel in 't potje. Oude gerechten uit Brabant*. [Maasbree, 1982] pag. 5.
52. Vergelijk bijvoorbeeld Oomen, *Aerpel*, pag. 65.
53. Heesters, *Wat leefde en groeide*, pag. 43; De Vries, *150 Jaar Welstand*, pag. 16; Hanewinkel, *Reize door de Majorij I*, pag. 115.
54. Vergelijk Crijns en Kriellaars, *Het gemengde landbouwbedrijf*, pag. 199.
55. Deckers, *De landbouwers*, pag. 188.
56. Vergelijk J. Jobse-van Putten, *De zelfvoorziening in ruimtelijk perspectief. Een cultuurhistorische vergelijking van regionale indelingen van Nederland*, in *Volkskundig Bulletin* 16 (1990) pag. 21-48.
57. Vergelijk ook E.W. Hofstee, *De groei van de Nederlandse bevolking*, in: Drift en Koers; Een halve eeuw sociale verandering in Nederland. 3e druk [Assen, 1968] pag. 50-51.
58. Zie hiervoor H. Knippenberg en B. de Pater, *De eenwording van Nederland; schaalvergroting en integratie sinds 1800*. 2e aangevulde druk [Nijmegen, 1990]
59. Vergelijk Willinge Prins-Visser, *Conserveren*.



Helmond, detail van een prent door Vincenzo Maria Coronelli, circa 1695.

BEVOLKINGSGROEI VAN HELMOND

Jeroen van der Heijden

Helmond is sinds 14 januari 1996 een stad met 75.000 inwoners. Daphne Luijben komt de eer toe de vijfenzeventigduizendste te zijn. Zij is de dochter van Monique en Roland Luijben. Ruim honderd jaar geleden, in 1895, passeerde Helmond de grens van tienduizend inwoners. Dit artikeltje is bedoeld om de Helmondse bevolkingsgegevens, met name van de laatste honderd jaar bij elkaar te zetten. Deze zijn verspreid over diverse bronnen. Om daarin enige lijn en overzicht te geven, is uitgegaan van de bevolkingscijfers per 31 december van elk jaar. Dit artikel geeft de bevolkingscijfers, zonder verdere analyse, vergelijkingen met andere plaatsen of met Nederland als geheel. P. van de Meulenhof heeft in zijn *Helmond en haar ontstaan* [Helmond, 1987, pag. 44-72] wel analyses gemaakt met betrekking tot de Helmondse bevolkingscijfers.

De toe- of afname van de bevolking van een stad in een bepaalde periode is gedefinieerd door het aantal geboorten min het aantal sterfgevallen, oftewel het geboorte- respectievelijk sterfte-over-schot, plus het migratiesaldo. Het migratiesaldo geeft het verschil tussen het aantal mensen dat zich in een stad (land, streek) gevestigd heeft, en het aantal mensen dat uit die stad vertrokken is. De uitkomst van deze berekening is het bevolkingscijfer op een bepaald moment.

Sinds 1811 houden de gemeenten registers van de burgerlijke stand bij. Gegevens over de bevolking werden daaruit tussen 1851 en 1964 verwerkt in de jaarlijkse gemeenteverslagen.

Na 1964 publiceert de gemeente periodiek allerlei statistieken, waaronder de basis-bevolkingsgegevens. Sinds 1972 zien die het licht onder de naam 'Statistisch jaarboek'.

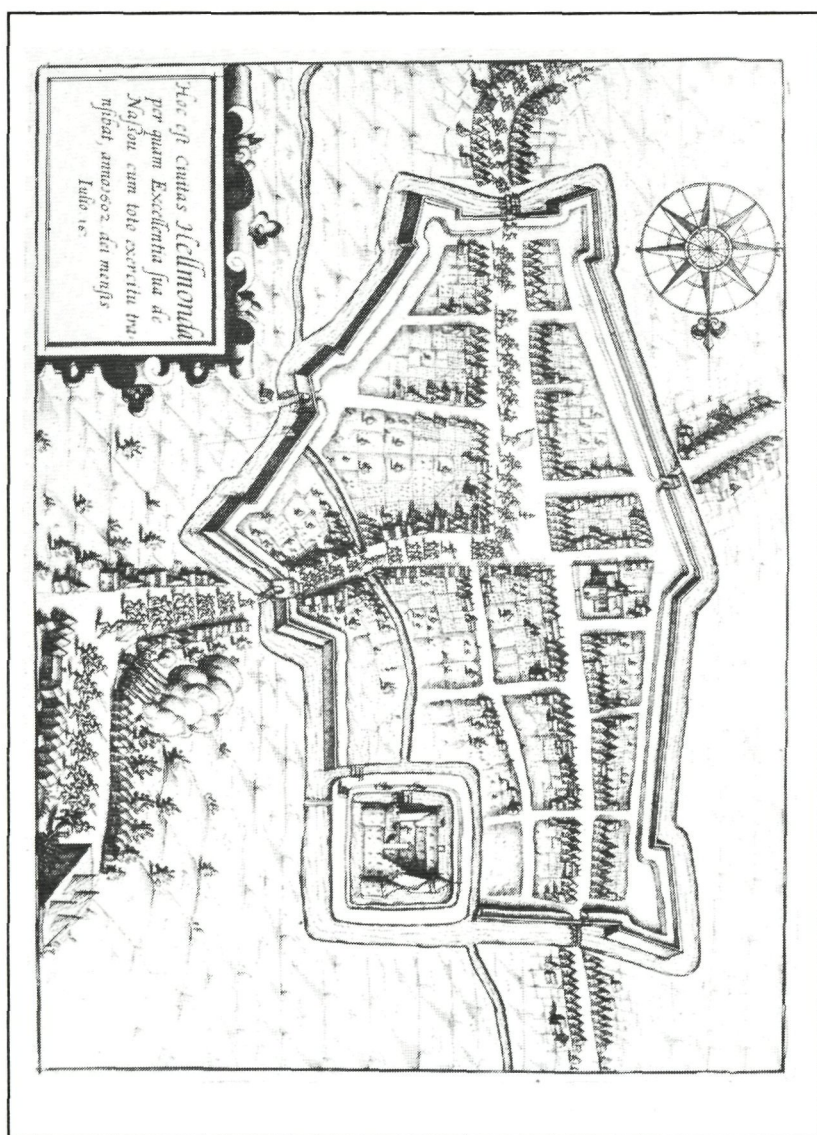
In deze overzichten kunnen we veel bevolkingsgegevens nalezen:

- De loop van de bevolking;

- ▶ het getal van geboorten, overlijden en huwelijken over de laatste x-aantal jaren;
- ▶ de staat van de bevolking, 'verdeeld volgens de godsdienstige gezindtheden';
- ▶ aantallen tweeling-geboorten;
- ▶ overledenen naar leeftijd (kindersterfte);
- ▶ uitsplitsingen waar emigranten naar toe gingen of waar personen die zich vestigden in Helmond vandaan kwamen;
- ▶ etc. etc.

De volgende tabellen geven in ronde cijfers het aantal inwoners van Helmond op 31 december en het jaar waarin dat aantal bereikt is. Gedurende de achttiende eeuw schommelde het inwoner-aantal van Helmond voortdurend rond de tweeduizend personen (P. van de Meulenhof *Helmond en haar ontstaan*, pag. 64 - 67).

Periode tot 1900, 10.000 inwoners	
Duizendtallen	Jaar waarin bereikt
2.000	eerste maal rond 1694
3.000	1821
4.000	1838
5.000	1847
6.000	1861
7.000	1868
8.000	1877
9.000	1888
10.000	1895



Helmond in 1602 door M. Guicciardini: veel ruimte binnen de stadswallen.

De bevolkingsgroei van Helmond tussen 1900 en 1968 is respectabel. Had Helmond (meer dan) 1895 jaren nodig om de eerste tienduizend inwoners te krijgen, de perioden waarin daarna het inwonertal steeds met tienduizend groeide, waren respectievelijk 27 jaar, 20, 13, 13 en 15 jaar. De volgende tabel geeft een gedetailleerd overzicht:

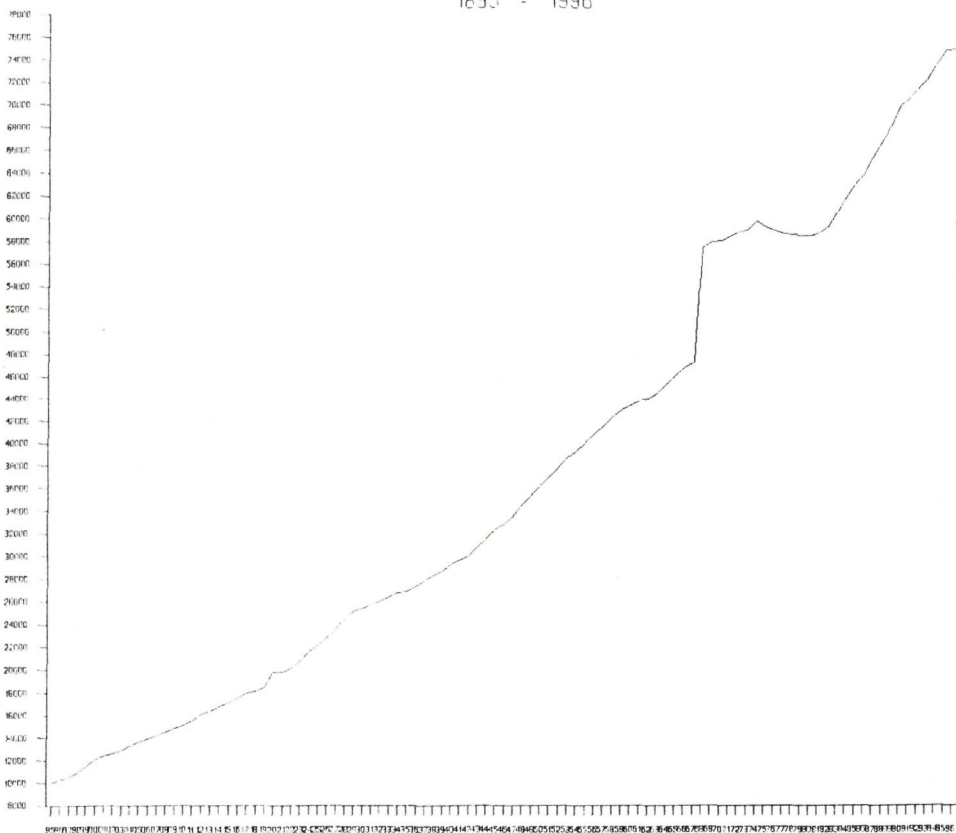
Periode vanaf 1895, van 10.000 naar 75.000 inwoners	
10.000	1895
12.000	1900
15.000	1910
20.000	1922
25.000	1929
30.000	1942
35.000	1949
40.000	1955
45.000	1962
50.000	1968 (31 dec 1967: 47.277)
55.000	1968
60.000	1983
65.000	1987
70.000	1991
75.000	1996, 14 januari

Door de bevolkingscijfers in bijgaande grafiek te zetten, krijgen we een beeld van de bevolkingsgroei, in dit geval over de laatste eeuw. Die grafiek maakt een aantal zaken zichtbaar. In de periode tussen 1920 en 1937 groeit de bevolking van Helmond sterk. Die

Aantal

Bevolking Helmond

1895 - 1996



toename valt samen met het bouwen van een groot aantal woning-wetwoningen ten noorden en oosten van de bestaande stad. Meer daarover leest u in het volgende artikel van dit Helmonds Heem.

Een volgende piek in de grafiek valt in 1968. De oorzaak daarvan is de annexatie van Stiphout, Mierlo-Hout en stukjes van Bakel en Aarle-Rixtel per 1 januari van dat jaar. In dat jaar neemt de Helmondse bevolking in één keer met meer dan tienduizend toe.

Tussen 1966 en 1981 vertrokken circa dertigduizend personen naar de omliggende dorpen. Hoewel ongeveer 26.000 personen van elders in Helmond kwamen wonen, was het resultaat een verlies van vierduizend inwoners. Het geboorte-overschot kon deze leegloop niet goedmaken. Jarenlang stagneerde het bevolkingscijfer rond 58.000. Dit is in de grafiek zichtbaar doordat de lijn vlakker wordt. Tussen 1975 en 1979 daalde het inwonertal van Helmond met ongeveer 1.250 inwoners (P. van Geel, *De ruimtelijke en sociaal-economische ontwikkeling*, in: Helmond 1966-1986 [Helmond 1986], pag. 118-119).

Mede daarom begon in 1977 officieel de groeistad-taak van de gemeente Helmond. In tien jaar tijd moesten tienduizend woningen gebouwd worden. In 1980 werden de eerste woningen in het uitbreidingsgebied Rijpelberg opgeleverd. De gevolgen bleven niet uit: in tien jaar groeistad groeide het aantal inwoners met elfduizend, van 58.490 in 1980 tot 69.969 per 31 december 1990.

Wat in de bevolkingsgroei van Helmond vooral opvalt, is de regelmatige groei over de afgelopen eeuw. De lijn verloopt over de hele periode vrijwel recht, met uitzondering van de hiervoor genoemde pieken rond 1920 en in 1968. Na het aflopen van de groeistad-periode, groeit Helmond vooralsnog in hetzelfde tempo door met de uitleggebieden Dierdonk, Ashorst en Brandevoort.

Zou de groei in dit tempo doorgaan, dan passeert Helmond de vijftientigduizend inwoners omstreeks het jaar 2009. Maar meer zal afhangen van het tempo en de manier waarop de gemeentelijke herindeling gestalte krijgt.



De stadsuitbreidingen van de jaren zestig (vogelbuurt, Jagershoven en Wilma) met op de achtergrond de velden waar nu Dierdonk wordt gerealiseerd.



De Heistraat vanuit de Jan Stevensstraat rond 1928 en in juni 1996 (onderste foto: vNp | Publiciteit).

SOCIALE WONINGBOUW IN DE SINT JOZEFPAROCHIE

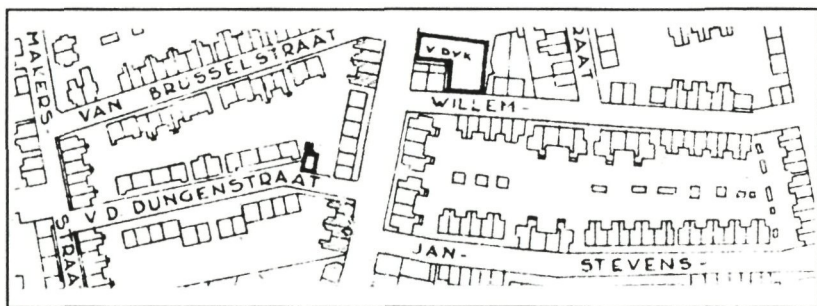
Oplossing fotovraag Helmonds Heem 1995-4

Jeroen van der Heijden

Onder de titel *Oplossing gevraagd!* publiceerden wij in het vorige nummer van *Helmonds Heem* een foto, die we van de heer Jan Colen uit Eindhoven te leen kregen. Zijn vraag was wat op die foto afgebeeld stond. Een vraag die wij hebben doorgespeeld naar onze lezers.

Binnen een week reageerden een aantal lezers, waaronder mevrouw Vogels-Maas en de heren Van de Ende en G. van Berlo. Over de straat, waarop we in de foto uitkijken was iedereen het eens: het is de Heistraat. Maar de straat, waar de hondekar van de melkboer in staat, vormde een punt van enige discussie. Is het de Jan Stevensstraat of de Willem Beringstraat? Kijken we bij de bomen op de achterkant van de huizen in de Van den Dungenstraat of van de Van Brusselstraat?

De opmerkingen van onze lezers en een klein aanvullend onderzoek in het gemeentearchief leidden tot de volgende oplossing van ons vraagstuk.



Plattegrond Heistraat hoek Jan Stevensstraat in 1954.

De foto is genomen vanuit de Jan Stevensstraat naar het zuiden, en kijkt op de Heistraat. Het hoekhuis rechts waar de zon op schijnt, staat op de hoek Jan Stevensstraat / Heistraat. Het behoort tot de eerste woningen die woningbouwvereniging De Hoop in 1919 realiseerde, een complex van 66 woningen onder architectuur van J. Bezemer. De huizen met de poort zijn de huidige nummers 23 en 25 van de Heistraat. De gevels achter de bomenrij zijn de achterkanten van de woningen aan de Van den Dungenstraat.

Helmond groeistad

Vanaf het begin van deze eeuw is volkshuisvesting een overheids-taak. De Woningwet van 1901 maakte het mogelijk dat verenigin-gen in aanmerking kwamen voor geldelijke voorschotten van de overheid, mits zij zo geheten woningwetwoningen bouwden en verhuurden. Tegelijkertijd werden gemeenten van meer dan tien-duizend inwoners door het rijk verplicht om uitbreidingsplannen vast te stellen. Helmond had die mijlpaal net bereikt!

Helmond had bovendien een nijpend huisvestingsprobleem. De bevolking groeide snel. In 1902 telde Helmond nog 12.000 inwo-ners, in 1915 17.000 en in 1925 ruim 22.000. In 1928 was het aantal Helmonders ten opzichte van vijfentwintig jaar eerder ver-dubbeld.

Woningbouwverenigingen



De eerste Helmondse woningbouwver-eniging werd in 1912 Volksbelang. De Eerste Wereldoorlog fungeerde als katalysator voor de sociale woning-bouw. Het bouwen van met name arbeiders- en middenstandswoningen was door hoge prijzen voor materialen en hoge rentestanden voor particulieren



Hoek Heistraat - Van Brusselstraat, circa 1925. Dit is hetzelfde pand als verderop op de hoek van de Van den Dungenstraat en is anno 1996 nog wel compleet.

niet langer lonend (*Woningbouw Helmond 1916-1928*, Helmond, 1928, pag. 4). Meer particuliere woningbouwverenigingen werden opgericht. Ze belasten zich met het maken en uitvoeren van bouwplannen, het verhuren van de woningen en met alles wat verder het beheer van de woningen aanging. In 1916 werd de onderlinge woningbouwvereniging Helmond (voor middenstandswoningen) opgericht en werden de eerste sociale woningen opgeleverd. In 1917 volgde de oprichting van RK woningbouwvereniging De Hoop.

De hoogst noodzakelijke bouwactiviteiten en de planning van de stadsontwikkeling maakten het nodig een apart gemeentelijk Grondbedrijf (1917) in te stellen, evenals een dienst Publieke Werken (1918). Het gemeentelijk grondbedrijf moest voorkomen dat de grond, die nodig was voor stadsuitbreiding, telkens van

particuliere grondeigenaars gekocht moest worden. Het grondbedrijf verstrekke de gronden voor de woningbouw 'tegen kostende prijs' (*Woningbouw Helmond*, pag. 11). Waarschijnlijk wordt met die ietwat cryptische formulering bedoeld, dat de gemeente grondspeculatie trachtte te voorkomen. Ook stichtte de gemeente zelf woningen. Het beheer daarvan werd in 1924 ondergebracht in de gemeentelijke Woningstichting.

Het ontstaan van de Sint Jozefparochie

Het eerste uitbreidingsplan van de gemeente Helmond werd ontworpen door de Rotterdamse architect Albert Otten. Het werd in april 1920 - na veel wijzigingen - vastgesteld. Uitbreidingen werden geprojecteerd in de buurt van de Julianalaan en in wat toen Helmond-Noord was. Het stratenpatroon van die eerste projecten past wonderwel in het plan-Otten, hoewel dat pas later werd goedgekeurd.



In 1959 werd deze foto gemaakt met v.l.n.r. de helft van de radiozaak van Van Gerwen, Piet de Wit textiel en Frans van Eltro rookartikelen.

Tussen 1916 en 1927 werden door de woningbouwverenigingen ruim 1.400 arbeiderswoningen gebouwd tussen Dijksestraat en - globaal - Hemelrijkestraat. De parochie van de H. Jozef werd opgericht en de kerk in 1923 ingezegend. De sociale woningbouwprojecten die in de jaren twintig en dertig in Helmond zijn gerealiseerd, zijn van het begin af aan een voorbeeld geweest voor goede en verantwoorde sociale woningbouw elders in Nederland. De stedenbouwkundige en architectonische kwaliteit van deze woningen wordt door kenners nog steeds gewaardeerd.

Terug naar de foto

De lage arbeidershuisjes links op de foto hebben in de jaren twintig van deze eeuw onderdak geboden aan onder andere de bekende Helmonders Narris den Turk (Josephus Leonardus van Aerle, geboren 17 november 1865 in Helmond, koopman), Anna van Zeelandt (geboren te Helmond op 21 oktober 1871, spoelster) en Willem de Keienlegger, Willem J. Jonkers, geboren in 1893 te Veghel.

Op de plaats van de bomen bevindt zich tegenwoordig het pand van radio- en tv-zaak Van Gerwen.

Het gebouw tegenover de Jan Stevensstraat behoort tot het complex van 72 arbeiderswoningen, dat De Hoop in 1922/1923 bouwde aan de Heistraat en Wolfstraat. Als architecten traden op L. de Vries en Bureau Publieke Werken van de gemeente (bouwvergunning nummer 130 d.d. 19 augustus 1922, invnr. 990).

Het veldje, van waaruit de opname is gemaakt, behoorde eens tot het erf van de boerderij van Johannes en Hendrika Pennings, die bewoond werd door Johannes W. van Deursen.

Toen de gemeente in 1917 het hele gebied opkocht werd boer Van Deursen gemeente-werkman.

De datum waarop de boerderij met bijgebouwen gesloopt werd, kon ik niet achterhalen. Het terrein is echter jarenlang onbebouwd



Het veldje van de vorige foto's (tussen Jan Stevensstraat en Wolfstraat) is volgebouwd. Rechts voor drijft nog steeds F. van Etro zijn winkel in rookartikelen.

geweest, totdat op 22 december 1926 voor dit perceel (kadaster nummer B 2160) vergunning werd verleend voor het bouwen van het patronaat van de St. Jozefparochie. Op de stadsplattegrond van 1927 is de boerderij van Van Deursen nog getekend. In datzelfde jaar werd het patronaat geopend.

NIEUWE FOTOVRAAG: HUIS MET KERK

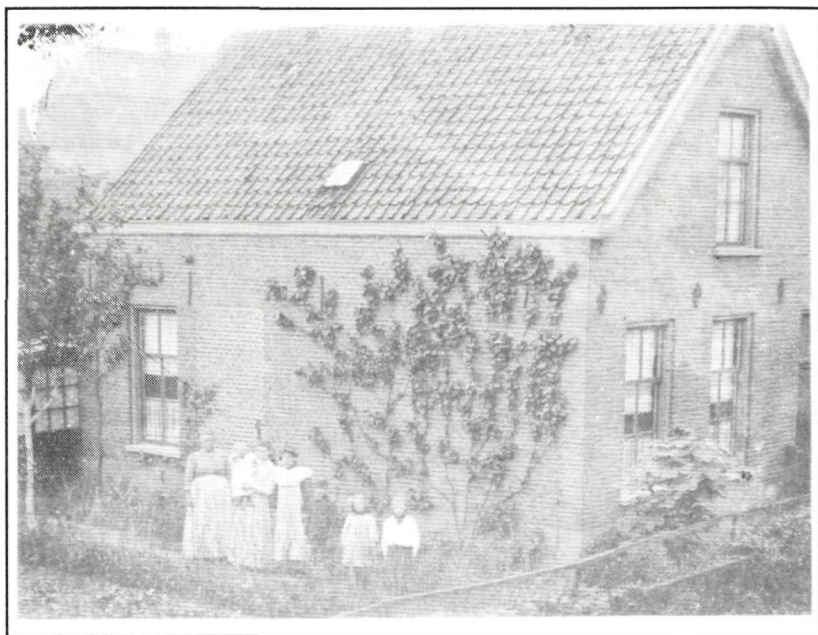
Een moeilijke opgave bezorgde ons Janus Swinkels met bijgaande afbeelding. Hij vermoedt dat de foto in Helmond of Stiphout is genomen. Wie kan Janus en ons helpen?

Ons enige aanknopingspunt is de vage kerk links boven.
Vragen die bij ons opkomen zijn:

- Welke kerk staat op de foto?
- Welk huis zien we afgebeeld?
- Van waaruit is de opname gemaakt? De fotograaf stond vrij hoog.
- Wie zijn de drie vrouwen en de vier poserende kinderen?
- Bij welke gelegenheid en in welk jaar is deze foto genomen?

Het zal wel niet mogelijk zijn al deze vragen te beantwoorden. Toch vragen we al onze lezers de foto eens goed te bestuderen en suggesties te doen voor de beantwoording van de vragen. Samen kunnen we een heel eind komen.

Uw reacties zijn - liefst schriftelijk - welkom bij de redactie van
 Helmonds Heem: Basstraat 48
 5702 SH HELMOND



HELMONDS HEEM IN DE FOUT

De heer A. Hoeben uit Eindhoven is al jaren gespecialiseerd in heraldiek. Hij reageerde in november 1995 op een artikel in het themanummer *Brouwhuis van boeren tot burgers* in Helmonds Heem 1994 nummer 3. Dit artikel 'Bruheze, Brouhees, Brouwis en Brouwhuis' is een compilatie van artikelen van Jac. Heeren, Henk Beijers en J.H. van Hooydonk, aangevuld met gegevens uit het Bossche protocol.

Wat wij op bladzijde 145 publiceerden over de oudste bezitter van Brouwhuis, Justus van Hoirne, is - schrijft A. Hoeben terecht - niet gebaseerd op enig historisch document. Deze Justus is zeker geen lid van het geslacht van de heren van het Limburgse Horn. Over dit geslacht heeft drs T. Klaversma veel gepubliceerd.

In een noot naar aanleiding van deze Justus schreven we op pag. 153, dat we ons ervan bewust zijn dat de familie-overleveringen geen garantie vormen voor de juiste geschiedenis. Over de eerste bezitters van Brouwhuis bestaan ook andere opvattingen, met name wat betreft de familie Stamelart van Bruhese. Deze zijn echter nog niet gepubliceerd.

Hoewel dus formeel wel ingedekt tegen opmerkingen, zijn wij het met de heer Hoeben eens dat onze gebruikelijke zorgvuldigheid het op dit punt heeft laten afweten. We hebben indertijd in het oorkondenboek van Noord-Brabant van Camps wel de akte uit 1300 nagekeken, waarin de naam Brou(w)huis voor het eerst vermeld wordt. De plausibele conclusie van de heer Hoeben dat 'de oorkonde uit circa 1240 niet staat vermeld in het oorkondenboek en dus niet bestaat', is toen echter niet in ons hoofd opgekomen. Wellicht was dat een betere conclusie geweest.

JAAR VAN HET INDUSTRIEEL ERFGOED

Met een beroep op gebrek aan ruimte is het in Nederland heel gewoon dat leegstaande panden al snel de bulldozer kunnen verwachten. In landen als België, Frankrijk en Groot Britannië wordt daar heel anders mee omgegaan. Maar wat rest bij voorbeeld van de steenkoolmijnen in Limburg die pas in 1970 gesloten werden? Het slopen van de kathedraal van 's-Hertogenbosch vinden we barbaars. Maar lange tijd was het vanzelfsprekend dat lege fabrieken en arbeidershuizen afgebroken werden. De archieven gingen door de papierversnipperaars en de machines naar de schroothoop. Die 'vanzelfsprekendheid' duurde tot het begin van de jaren tachtig.

Langzaam groeide sindsdien het besef dat ook het industriële erfgoed zichtbare relictten zijn van ons verleden. Resten die net als alle andere monumenten respect en bescherming verdienen. In het industrieel erfgoed verdienen onze voorouders hun brood, daar hield Nederland zich economisch staande. Wat rest van ons industrieel verleden, is door het toeval bepaald, soms juist doordat het slecht ging in een industrietak.

Industrie is meer dan de duistere terreinen, donkere gebouwen, rokende schoorstenen, zware machines en lopende banden die de meeste mensen daarbij in hun hoofd hebben. Ook voor de komst van de stoommachine (in Helmond in 1846 bij Sutorius / Van Vlissingen) werd al industrieel geproduceerd. Wind- en waterkracht, turf en het arbeidsvermogen van mens en dier waren de krachtbronnen.

Meer belangstelling

Het bewustzijn dat met industriële resten voorzichtig omgesprongen dient te worden, is de laatste jaren toegenomen. Om daar speciaal de aandacht voor te vragen, is het jaar 1996 uitgeroepen tot Jaar van het industrieel erfgoed. De bedoeling is bij publiek en

overheid (meer) belangstelling te wekken voor de nog zichtbare restanten van ons industrieel verleden. In heel Nederland worden bijeenkomsten, open dagen, tentoonstellingen, symposia en een scala aan andere activiteiten georganiseerd. Teleac begin op 31 augustus met een twaalfdelige televisie-serie, een aantal boeken verschijnt, internationaal wordt overlegd over samenwerking en afstemming.

De sporen van ons industriële verleden vormen een wezenlijk onderdeel van onze culturele erfenis en verdienen het bewaard en zorgvuldig beheerd te worden. Dat blijkt onder meer uit de oprichting van een landelijk projectbureau in 1991 en de uitgebreide steun die de Rijksdienst voor de Monumentenzorg (RDMZ) aan dit Jaar geeft. Iedere burger is inmiddels wel doordrongen van het belang van het behouden van 'traditionele' monumenten als kastelen, woonhuizen en kerken. Maar kan hij of zij evenveel waardering opbrengen voor een molen, watertoren of oude fabriek?

Mensen die oog in oog staan met fabriekscomplexen zoals in Luik of het Ruhrgebied, weten vaak niet wat ze daarvan moeten vinden. De een vindt het prachtig, de ander ziet alleen oude troep.

En wat te denken van de Nederlandse Spoorwegen die zeer onlangs lieten weten 'niet van elk station een monument te willen maken', de strijd om het behoud van de door Begemann gemaakte stationsoverkapping in 's-Hertogenbosch en het overhaast slopen van het bedrijf waarin deze overkapping gemaakt werd in Helmond?

Om een voorbeeld te noemen: "In tegenstelling tot het Willink-complex werden in 1995 belangwekkende restanten van de industriële geschiedenis gesloopt, zoals het *Begemann-complex in Helmond*, de Walzenmolen in Sas van Gent en de Spijsfabriek in Waddinxveen. Deze drie zijn voorbeelden van het ontbreken van een breed draagvlak om te vechten voor behoud. *In deze gevallen stond de noodzaak tot sloop voor de beleidsmakers al bij voorbaat vast en werden plannen voor hergebruik niet serieus overwogen.*" (Nieuwsbrief RDMZ, 1996 - 2, cursivering van de redactie).

Relatief simpel

Gebouwen zijn vaak relatief simpel te behouden. Met weinig moeite kan een ook commercieel aantrekkelijke nieuwe bestemming worden gevonden. Oude fabrieken doen dienst als museum, bedrijvencentrum, woonhuis, kantoor, werkplaats en woningen, horeca, stadhuis of een pretpark zoals dat moet verrijzen in de restanten van een kerncentrale.

Het probleem is echter veel breder. Niet alleen deze opvallende restanten zijn een zichtbaar teken van hoe wij in het verleden ons brood verdienden. 'Industrieel erfgoed' reikt van een droogplank voor sigaren tot een oud binnenvaartschip en complete spoorwegemplacementen.

Hier ligt ook een taak voor het bedrijfsleven. Niet alleen bedrijfsgebouwen maar zeker ook bedrijfsarchieven geven nu inzicht in ons verleden. Op dezelfde manier geven de huidige bedrijfsarchieven toekomstige generaties inzicht in ons leven. In bedrijfsarchieven zitten interessante gegevens die niet alleen de moeite van het bewaren en ordenen waard zijn. Zij verdienen het ook openbaar gemaakt te worden. Een van de activiteiten dit jaar is een onderzoek waarin (oud) werknemers gevraagd wordt naar hun herinneringen aan hun werkzame leven, zoals Helmonds Heem dat enkele jaren geleden voor Begemann gedaan heeft.

Andere richting

In Helmond ging ook op dit gebied veel verloren: de Hemepro, vrijwel de gehele kanaalzone tot en met Begemann, boerderijen waaronder recent een boerderij met bakhuis aan het Kloostereind in Brouwhuis, wevershuisjes die na complete nieuwbouw op een andere rooilijn nog bijna als monument werden aangemerkt, arbeiderswoningen, het station.

Gelukkig gespaard bleven onder meer het Carolus, Valentijn, de cacaofabriek en de bruggen over het kanaal, een aantal brandspuiten, delen van bedrijfsarchieven en mallen en één raam van het Begemann-complex. Maar daarmee zijn we in deze stad nog lang

niet zo ver dat we achterover kunnen leunen. Stadsbeheer en monumentenzorg zijn in Helmond al jarenlang een ondergeschoven kindje. Voor industriële monumenten geldt dat nog eens extra. Tot op dit moment is stadsbeheer en monumentenzorg in Helmond vooral een kwestie van het industriële verleden wegpoetsen. Fabriekantenvilla's hebben nog steeds heel wat meer kans om op een lijst van te beschermen monumenten of stadsgezichten terecht te komen dan arbeidershuisjes, sociale woningbouw en andere 'kleine' restanten. Hoog tijd dat burgers en bestuurders hun ogen ook in die richting wenden. Zeker met de ingrijpende plannen voor het stadscentrum die begin juni gepresenteerd werden.

Een speciale informatiekraant over het Jaar van het industrieel erfgoed is gratis verkrijgbaar bij de VVV, bibliotheken en het gemeentemuseum.





HELMONDS HEEM

1996 nummer 1

tweëntwintigste jaargang

Redactioneel	3
De voeding in de agrarische samenleving van Noord-Brabant en het noorden van Limburg Jozien Jobse-van Putten	7
Bevolkingsgroei van Helmond Jeroen van der Heijden	45
Sociale woningbouw in de Sint Jozefparochie; Oplossing fotovraag Helmonds Heem 1995-4 Jeroen van der Heijden	53
Nieuwe fotovraag: huis met kerk	58
Helmonds Heem in de fout	60
Jaar van het industrieel erfgoed	61