

Conservering voeding

Onderstaand wat informatie over vleesverwerking in de jaren 1800 -1950.

De meeste informatie komt uit een uittreksel van de Tocht der tochten 2008, uitgave van het NOM.

Inhoud

Eerst maar even algemeen.....	1
Conserveren.....	2
November is de slachtmaand.....	2
Al het voedsel werd geconserveerd.....	2
Spekclub.....	6

Eerst maar even algemeen.

Vanuit de vroegste tijden hebben de volgende voedingsmiddelen dienst gedaan voor onze voorouders:

- Granen.
Opslag in manden, spiekers, silo's. Zo droog mogelijk houden. Spiekers werden wel luchtdicht gemaakt om de granen te beschermen tegen ongedierte. Als granen gaan gisten ontstaat CO₂ (kooldioxide). Dit gas verdrijft de zuurstof, waardoor dieren niet kunnen ademen. Bovendien stopt de kooldioxide verdere vergisting. Leuk weetje is dat in de omgeving van Arnhem ook spiekers waren gebouwd. Dat was de SPIEKERBUURT. Later werd dat de spijkerbuurt en had het een heel andere betekenis.
- Groenten, veldvruchten, wortel(stokken)
- Boekweit. Mensen met een overgevoeligheid voor gluten, kunnen geen granen eten maar wel boekweit. Regionaal zijn boekweitpannenkoeken een specialiteit!
- Vis en schaaldieren
- Melk en melkproducten. Bereiding van boter en kaas
- Gevogelte
- Wilde dieren (Stroperij!) Denk aan Vierhouten.
- Tamme dieren
- Planten
- Bessen. Bramen, bosbessen, vossenbessen, rozenbottels, vlierbessen.
- Noten. Walnoten, beukenootjes, hazelnoten. Maar denk ook aan eikels. Vooral als diervoeder, maar ook voor de bereiding van koffie tezamen met cichorei.

- Aardappelen.
Deze waren echter niet geliefd, omdat men dacht dat ze giftig waren. De groene delen bevatten solanine. Dat de knollen eetbaar waren drong pas in de 19^e eeuw door en toen vervolgens de aaltjes, de nachtvorst, de verbouwmethoediek en de schimmel (phytafora infestans) de oogst decimeerden, stierven velen de hongerdood. In Ierland (1 miljoen), redenen om massaal te emigreren.(1845-1847) Ook in Nederland was toen hongersnood. Gedurende de 1^e Wereldoorlog herhaalde dit zich (mede vanwege de handelsblokkade) en brak het aardappeloproer uit in 1917.
- Honing.
Honing kan gevaarlijk zijn voor kinderen tot 1 jaar vanwege mogelijke besmetting met botulisme. Er bestaan ook honingsoorten van giftige planten die gevaarlijk zijn voor de mens, maar die komen in Nederland niet voor.

Alle delen van een dier werden gebruikt, denk maar aan knopen, kammen en glissen.(primitieve schaatsen)

De botjes van het enkelgewricht van schapen werden gebruikt voor het kinderspel [bikkelen](#).

Conserveren

De kunst was (en is) om de voeding te conserveren!

November is de slachtmaand.

Het was geen goed idee om overtollige dieren te houden in een periode waarin voedsel schaars was. De meeste dieren werden voor de winter van de hand gedaan of geslacht. De koeien stonden droog, de kippen legden geen eieren meer vanwege de korte dagen en de varkens waren vetgemest.

Al het voedsel werd geconserveerd.

- Vlees pekelen, roken en/of drogen. Na +/- 1910 ook wecken. Wecken is een conserveringsmethode die door een Fransman werd ontdekt. De methode werd vervolgens doorverkocht aan Johann Carl WECK. Die naam is de geschiedenis ingegaan als wecken.
- Jam maken. Van alle soorten vruchten kun je jam of marmelade maken. De vruchten worden gekookt met geleisuiker (pectinehoudend) in de verhouding van 1 op 1.
- Stroop maken. Alleen het sap wordt gebruikt en ingekookt tot een smeerbare massa. Over het algemeen werd stroop gekookt

van overtollig fruit en valfruit. Alle restanten van het kookproces werden gebruikt als diervoeding.

- Fruit (appels) drogen. Veelal met de restwarmte van bakkerijen e.d.
- Noten verzamelen. In de omgeving van Apeldoorn werden ook beukenootjes verzameld om er olie uit te persen waarmee pannenkoeken gebakken konden worden. Het zgn. beukslaan. (In Eerbeek staat nog een door water aangedreven molen met oliepers die er exact zo uitziet als onze rosoliemolen. Alleen de aandrijving is verschillend. Waterkracht van de sprengen i.p.v. dierlijke kracht van het ros.
- Groenten inzouten (bonen, snijbonen, andijvie) Bloeddruk verhogend. Als gevolg daarvan kreeg men last van kloppende slapen tijdens het liggen in bed en dat was o.m. een argument om niet liggend te gaan slapen.
- Peulvruchten en uien werden gedroogd. Meestal aan de zoldering opgehangen.
- Inkuilen van bieten, wortels en aardappels.
- Vlees bakken en onder vet bewaren.
- Kaas en boterproductie (vaak inwendig gezouten)
- Worst maken. De houdbaarheid was niet al te lang. Daarom moesten de minst houdbare producten, het eerst gegeten worden!
- Inmaken van witte kool en savooienkool tot zuurkool . Ongeveer drie theelepels zout per kilo kool. Door de gisting ontstaat azijnzuur.
- Vanaf omstreeks 1910 - 1920 [wecken](#). Dit systeem is uiteindelijk genoemd naar de Duitser Johan Carl Weck.
- In het zuur leggen van augurken, uien en leverworst.
- Onder een laag alcohol bewaren. Veelal vruchten.
- Eieren bewaren in kalkwater of instrijken met waterglas.

Tijdens de wintermaanden waren slechts enkele verse groenten beschikbaar, zoals winterpeen, prei, boerenkool en spruiten.

In 1918 was de voedingssituatie in Nederland zo nijpend geworden dat minister Posthuma opdracht gaf om het land te scheuren en de boeren opdracht gaf om granen te telen. Bovendien was er een overschot aan rundvee en een tekort aan varkensvlees. Om de beschikbare hoeveelheid vlees eerlijk te verdelen gaf hij opdracht tot het maken van eenheidsworst. Daarin zaten gelijke

delen rund- en varkensvlees.

De uitdrukking EENHEIDSWORST is hieruit voortgekomen.

De huisslacht heeft in Nederland geduurd tot de komst van de koel/vriestkast. De meeste gemeenten verboden toen de huisslacht.

De huisslacht vond doorgaans plaats door een reizende slager met hulp van een of meerdere helpers en de boer.

De dieren werden gedood d.m.v. een halssteek, borststeek of een kopslag. Niet altijd ging dat even diervriendelijk. Later kwamen schietmaskers in gebruik, maar ook daarbij ging het nog wel eens mis, vooral bij stieren.

De hygiëne was vaak ver te zoeken en besmetting met trichinen waren berucht! Deze veroorzaakten allerlei maag/darmaandoeningen en hartaandoeningen. Verder waren besmettingen op grote schaal bekend van lintwormen. In 1919 kwam de eerste vleeskeuringswet tot stand.

Echter . . . de boeren wisten te bewerkstelligen dat de huisslachten niet onder de wet vielen omdat dat vlees voor eigen gebruik was!

Een dier werd geslacht, op de ladder gebonden en vervolgens afgekoeld. Het kon niet koud genoeg zijn! De volgende dag werd het dier op een deur uitgebeend.

Het vlees was niet het belangrijkste, het ging om het spek!!

Alle delen van de dieren werden gebruikt:

- Hammen, spek en ribben (gezouten in een ton met pekewater)
- Het beste vlees verdween in de worst (tot de eerste wereldoorlog)
- De darmen werden gebruikt voor de worst.
- Balkenbrij; boekweitmeel, krenten, rozijnen, varkenskop, restafval en kaantjes vet in een grote pot en koken tot er een grijze, stijve massa ontstond. Die massa werd in een doek aan een balk gehangen (balkenbrij) om uit te lekken. Afkoelen, opstijven, in plakken snijden en je hebt een lekkernij!! (Brr)
- Bloedworst: Orgaanvlees,(tong, long, hart, milt) koken in prei, jeneverbes en peper. Daarna binden met gekookt en gemalen zwoerd, mengen met gekookte ui en bloed en ten slotte op smaak brengen met kruiden en zout. Afvullen in runderdarm en 30 minuten pochieren op 80 graden Celsius.

- Leverworst; varkensvlees en varkenslever samen malen en kruiden (peper) toevoegen. Middels stukjes spek, stukjes lever en meelproducten kun je variëren.

- Foekepot. De varkensblaas was voor de jeugd. Die blies de blaas op, stak er een rietje doorheen en trok dat op en neer, waardoor er een rommelend geluid werd gemaakt. Tijdens Sint Maarten werd deze herrie tegen een gift (van een cent) beëindigd. (P.S.: In mijn eigen jeugd gebruikten we zo'n ding wel als voetbal, maar dat werkte toch slecht, omdat hij te zwak was. Maar ja, beter een slechte bal dan geen bal, nietwaar?)
- De blaas van dieren werd lokaal ook wel gebruikt als opslagmiddel voor tabak, zodat de tabak niet uitdroogde. In België (Bokrijk) werd de blaas gebruikt als alternatief voor ruiten. Waterdicht en toch lichtdoorlatend.
- Restanten van beenderen, etc. verdwenen naar de lijmmakerijen. (Vleeslijm) Vleeslijm werd ook toegepast voor het beschrijfbaar maken van papier.
- De huiden (runderen) verdwenen naar de looierijen. Denk aan de relatie met Nunspeet waar de bevolking ging eken om geld te verdienen. De eek werd in een runmolen tot run gemalen, die als looistof werd toegevoegd aan kuipen met water en waarin de huiden werden gehangen om te worden geloid.
- Haren van dieren (mits geschikt) werden benut om o.m. kwasten van te maken. Vaak ook afgebrand en niet benut. Paardenharen werden benut voor vulling van fauteuils en allerlei instrumenten. Dan het liefst de haren van de staart van een hengst. Die waren het minst aangetast door urine. Denk aan de oliepers.
- De pezerik (penis) van een mannetjesvarken (beer) werd gebruikt om de zaag te smeren of schoenen in te vetten.
- Hoofdkaas. Uitgekookt vlees van beenderen en schedel aangevuld met augurk, paprika, kruiden en gelatine. Ook bekend als zure zult.

Niet alle delen kon men lang bewaren. Het slechtst houdbare product werd het eerste gegeten. Leverworst, bloedworst, hoofdkaas en balkenbrij, delen van het ruggenmerg moesten het eerste op.

Daarna volgden de hammen, ribben en zijk spek.

De worsten werden drie weken gedroogd. In sommige streken werd de worst ook gezouten. Ook werd worst wel ingesmeerd met een oplossing van salicylzuur tegen schimmelvorming.

Spek werd in de spekkist bewaard, droog en beschermd tegen insecten.

De worsten, hammen en spekzijk hingen aan de zoldering (wemme/wieme) en waren aldus ook een pronkstuk.

Vlees werd ook gebraden en onder een laag vet bewaard.

Met de komst van het weckstelsel, werd vlees ook gewekt.

Met de komst van de koel/vrieskast (1950/1960) was het afgelopen met de huisslacht. Echter . . . nieuwe Nederlanders brengen nieuwe normen mee en de geschiedenis lijkt zich te herhalen.

Spekclub.

Niet iedereen had de mogelijkheid om 1 of meer varkentjes vet te mesten. Dan kon je lid worden van een spekclub. Tegen betaling van een paar centen per week kon je een aandeel kopen van een of meerdere varkens die elders werden opgefokt.

Bij de slacht kreeg je dan een evenredig aandeel van een varken. Dit werd verdeeld in de herberg.

P.S. : Mijn ouders hadden elk jaar in een schuurtje twee of drie biggen die vetgemest werden met het keukenafval van de hele familie. In oktober/november werden die verkocht en van de opbrengt werd de wintervoorraad aardappels en kolen betaald. En als het meezat. . . werd er nog een koppeltje biggen gekocht voor het volgende jaar.

Op deze manier was een varken je spaarpot. Zo is ook de term SPAARVARKEN ontstaan.

Vriendelijke groet,

Bart van Engelenburg