Centrum Agrarische Geschiedenis

Schaarse middelen (1750-1880)

De periode van 1750 tot 1880 was een periode van schaarste. De landbouw, die in de eerste helft van de achttiende eeuw makkelijk de groei van de bevolking had kunnen volgen, kwam in de tweede helft van de eeuw onder druk te staan.

Hoe precair het evenwicht was, bleek zeer duidelijk in de jaren 1840 toen de oogsten mislukten en hongersnood uitbrak.



Houtskooltekening van gemeenschappelijke bakoven, uit de reeks 'Het Graan, Het Vlas en De Aarde', Léon Frédéric, 1889, Collectie Bakkerijmuseum, inv. nr. 17382.

De crisis noopte tot maatregelen van de overheid: geleidelijk aan werd de Belgische voedselmarkt vrij gemaakt. Ook de langzame mechanisering van de voedselproductie droeg bij aan een tweede helft van de negentiende eeuw met minder extreme schaarste. Voor de rijke burgerij was deze periode daarentegen een tijd van grote banketten en restaurantbezoekjes.

Door Greet Draye, 2015

CAG
Centrum Agrarische Geschiedenis

Leven van het land

In de achttiende eeuw was een groot aantal landbouwers en een groeiend landbouwareaal nodig om de stijgende bevolking te kunnen blijven voeden.

In de negentiende eeuw werd het evenwicht tussen landbouwproductie en bevolking steeds precairder.



Bietenoogst, 1890, Emile Claus, Museum van Deinze en de Leiestreek, inv. nr. 0112/CLAU.e-9.



Akkerbouw, 1906, Theodoor Verstraete, Museum voor Schone Kunsten Gent (MSK), inv. nr. 1906-T.

Dutch husbandry

De achttiende-eeuwse landbouw in de Zuidelijke Nederlanden was bijzonder succesvol. Dat succes was niet het gevolg van een plotse agrarische revolutie, maar wel van de veralgemening van al bestaande productiemethoden. Systemen van vruchtwissel die voor de achttiende eeuw werden toegepast in Vlaanderen, Henegouwen en Brabant, werden nu overal ingevoerd.

Zo kwam er ruimte voor de teelt van industriële gewassen zoals vlas en van veevoeders zoals rapen en klaver. Die laatste gewassen putten de grond niet uit, maar verrijkten hem. Vee werd ook vaker gestald, waardoor er meer mest ter beschikking kwam.

Stadsmest werd ook meer dan tevoren verhandeld. Het gebruik van mest zorgde voor meer rendement in de akkerbouw. Veevoeder en veestalling zorgden dan weer voor meer melk en vlees. Buitenlandse waarnemers hadden niets dan lof voor de ‘Dutch husbandry’ met akkerbouw en veeteelt.

Spanningen tussen vraag en aanbod

De productieve landbouw liet lange tijd toe om de snel stijgende bevolking te voeden. Tussen 1700 en 1810 steeg de bevolking op het huidige Belgische grondgebied met ongeveer 60%, met in de tweede helft van de achttiende eeuw een gemiddelde jaarlijkse groei van 0,69%.

Naast wissellandbouw en betere bemesting, speelde vooral de introductie van de aardappelteelt daarin een grote rol. Dubbel zoveel mensen konden worden gevoed met aardappelen dan met graan op dezelfde oppervlakte. Daar kwam nog bij dat de aardappel een grote bron van vitamine C is en dus bijdroeg tot een bevolking die weerbaarder was tegen ziekten.

De aardappelteelt was arbeidsintensief, maar werd niettemin gretig geadopteerd, vooral op kleine landbouwbedrijven. In 1760 werd 2,3 miljoen hectoliter aardappelen geteeld, in 1810 reeds 10,2 miljoen en in 1846 maar liefst 24,1 miljoen hectoliter.

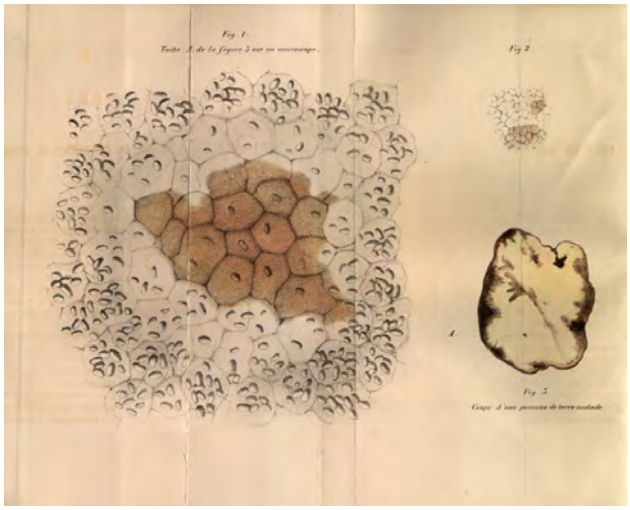


Ets met verschillende bewerkingen van de akker met behulp van paarden, 1809, J. Hunin.

Ondanks de stijgende landbouwproductiviteit nam aan het einde van de achttiende eeuw en in de eerste helft van de negentiende eeuw de spanning tussen bevolking en productievolume toe. De bevolking steeg in de eerste helft van de negentiende eeuw met gemiddeld 0,95% per jaar, de landbouwproductie met 0,58%.

Toch escaleerde de situatie aanvankelijk niet. Dat kwam omdat het akkerareaal werd uitgebreid door ontginningen en het beperken van de braak en omdat de beschikbare grond nóg intensiever werd bewerkt door dieper te ploegen en meer te wieden. Zo konden, binnen de totale landbouwproductie, de opbrengsten uit de akkerbouw nipt meegroeien met de bevolking.

Uiteraard deed de tragere groei van de graan- en aardappelproductie de prijzen stijgen. De jonge Belgische overheid speelde op die evolutie in door de taksen op import te verlagen naarmate de binnenlandse prijzen stegen.



Tekening van een aardappel aangetast door de schimmelziekte Phytoftora infestans, 1845.

Crisis

Hoe precair het evenwicht tussen vraag naar en aanbod van levensmiddelen was, bleek in de jaren 1840. Eerst mislukten verschillende opeenvolgende aardappeloogsten en in 1845 en 1846 ook de tarwe- en roggeoogst. De voedselprijzen verdubbelden.

Het aanvullend inkomen dat veel kleine boeren, zeker in Oost- en West-Vlaanderen, haalden uit spinnen en weven, verdween

bovendien op datzelfde moment als sneeuw voor de zon. De huisnijverheid kon de concurrentie met de gemechaniseerde textielnijverheid niet langer aan.

De dubbele crisis van landbouw en huisnijverheid zorgde op verschillende plaatsen in Vlaanderen voor echte hongersnood. De kloof tussen arm en rijk werd, zowel op het platteland als in de stad, erg groot. Arbeiders –en dan niet de zwaarst getroffenen- moesten tijdens de hongercrisis rondkomen met 2000 kcal per dag die haast uitsluitend gehaald werden uit brood en aardappelen. Rond 1800 was dat nog bijna 3000 kcal geweest uit een ruimer aanbod voedingsmiddelen. De verzwakte bevolking was erg vatbaar voor ziektes als tyfus en cholera. Sterftecijfers piekten.

Antwoorden

De overheid reageerde snel op de crisis en de gevolgen ervan: een migrerende, hongerige en oproerige bevolking. Vanaf september 1845 kon graan vrij van taksen worden ingevoerd en werd de uitvoer van aardappelen verboden. Ook op kleine schaal, in de dorpen, werden noodmaatregelen getroffen: voedselbedelingen door de rijkeren bijvoorbeeld.

Structurele oplossingen waren dat echter niet. Het overheidsbevel uit 1847 om gronden te ontginnen en zo het akkerbouwareaal verder uit te breiden, en de geleidelijke overgang naar een volledig vrije markt met ruimte voor de invoer van bijvoorbeeld graan, waren dat wel. Hierdoor kon het land zijn bevolking vanaf de laatste decennia van de negentiende



Reclame voor maaimachine La Française, gefabriceerd door J. Cummings uit Orléans, ca. 1900.

eeuw opnieuw beter voeden, weliswaar met een meer gespecialiseerde en gemechaniseerde landbouw.

De industrialisering die zich na het midden van de negentiende eeuw ook in Vlaanderen stevig doorzette, bood landarbeiders alternatieve werkgelegenheid en dus inkomen in een andere –zware– sector.

Centrum Agrarische Geschiedenis

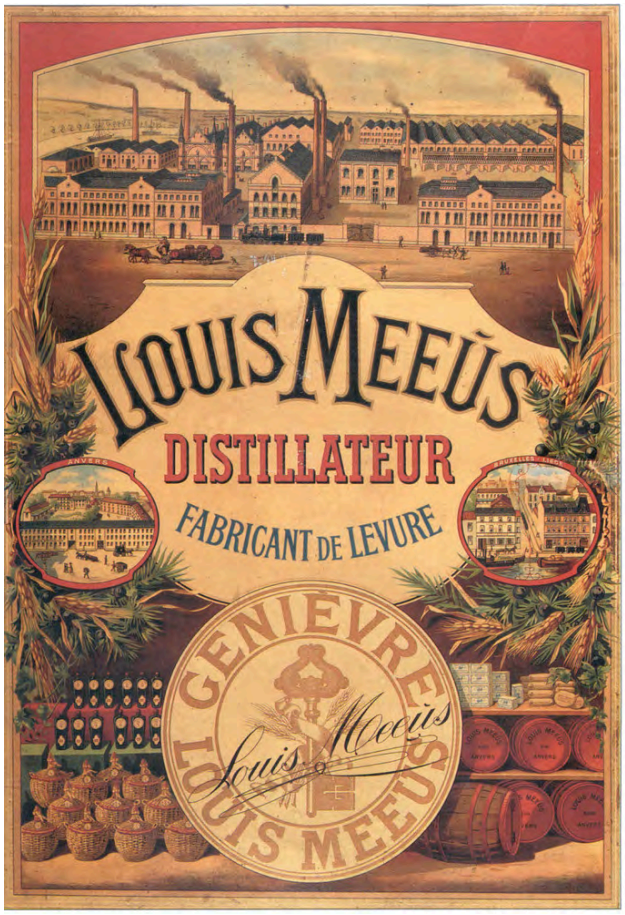
Voedselproductie tussen boerderij en fabriek

In de achttiende eeuw gebeurde het merendeel van de voedselproductie op de boerderij en voor eigen gebruik. Daarnaast waren er in dorpen en steden ook molens, brouwerijen en stokerijen, slachthuizen en suikerraffinaderijen.

Vanaf de negentiende eeuw werd van daaruit een voorzichtig begin gemaakt met een grootschaligere, meer marktgerichte en industriële voedselproductie.



Twee vrouwen binden graanhalmen samen bij Hoeve Groot Waailand te Snaaskerke, ca. 1900-1914, in: Ronse, Alfred en Raison, Théo, 'Fermes types & constructions rurales en West-Flandre', Charles Beyaert, Brugge, 1918.



Affiche stokerij Meeùs uit Wijnegem, ca. 1885-1898, Collectie Jenevermuseum Hasselt.

De jeneverindustrie kwam in België het snelst van de grond. Sinds de zestiende eeuw werd in de Zuidelijke Nederlanden jenever gestookt: brandewijn van graan met jeneverbes. Dat gebeurde thuis, in een kleine ketel.

Aan de jeneverbes werden geneeskrachtige - en euforieverwekkende- eigenschappen toegeschreven. Vanaf de achttiende eeuw werd in de stad maar ook op het platteland op grotere schaal, maar nog steeds ambachtelijk, gestookt.

Het overblijfsel na het distilleren bleek zeer geschikt als veevoeder. Meer veevoeder betekende meer vee dat kon worden gehouden, meer vee betekende meer mest en dus meer opbrengst van het land.

In de vroege negentiende eeuw stapten de grootste stokerijen mee in het industrialisatieproces. Ze investeerden in machines die de productiviteit verhoogden. Op die manier konden ze tegemoet komen aan de groeiende vraag -vanuit andere industrietakken- naar zuivere alcohol. Kleinere landbouwstokerijen kregen van de jonge Belgische overheid fiscaal voordeel om hun voortbestaan te garanderen.

Suiker

Antwerpen was al in de zestiende eeuw een van de belangrijkste suikerverwerkende centra in Europa, met de ambachtelijke verwerking van suikerriet. Brugge en Gent volgden het Antwerpse voorbeeld vanaf de zeventiende eeuw. In het begin van de negentiende eeuw verbood Napoleon de invoer van suikerriet en verplichtte hij de teelt van suikerbiet.



Suikerbietenoogst in Veurne, ©Jacques Hersleven, in: Vander Vaeren, Julien, 'Le livre d'or de l'agriculture belge', Thill, Bruxelles, 1939.

De landbouw stond aanvankelijk weigerachtig tegenover de suikerbietenteelt. De opbrengsten waren merkelijk lager dan bij de graanteelt en ze vreesden bovendien dat de teelt erg uitputtend was voor de grond. De Belgische overheid wierp zich vanaf 1830 echter op als grote promotor van de suikerbietenteelt en -verwerking. Inlandse suiker werd vrijgesteld van accijnzen.

In 1834 telde België al 28 suikerfabrieken. Het merendeel van die fabrieken werd aangedreven door een stoommachine.



Brouwerij Theunissen in Linkebeek, ca. 1907-1930, Linkebeeks Archief.

Bier

Bier brouwen gebeurde tot het midden van de negentiende eeuw zoals het de voorgaande eeuwen was gegaan: in kleine brouwerijen en op ambachtelijke wijze. Ieder dorp had zijn brouwerij(en), vaak hoorde er een herberg bij. Anders dan het stookproces bij jenever, bleef het brouwproces en vooral het gistingsproces moeilijk te controleren.

Toenemende wetenschappelijke kennis vanaf het midden van de negentiende eeuw opende perspectieven op grootschaligere kwaliteitsvolle productie. Een gelijktijdige concentratie van kleine brouwerijen in grotere gehelen maakte investeringen in machines mogelijk. Mechanisering bleek uit de industrietelling van 1846 nog zeer beperkt: op 2680 brouwerijen waren er 33 stoommachines.

Zuivel

Zuivel produceren bleef tot het derde kwart van de negentiende eeuw een ambacht. Melk voor consumptie -'zoete melk'- was een product dat vooral in steden, bij de meer gegoede klasse, gegeerd was. Karnemelk gold als volksvoedsel. Boter werd met een stamper of een draaikarn gekarnd uit aangezuurde volle melk. Zo'n draaikarn werd in beweging gehouden met man- of hondenkracht.

Kaas werd weinig gemaakt. Uitzonderingen waren roomkaas uit Herve, gezouten Zuid-Westbrabantse kaas en 'mandjeskaas' uit de Condroz: allemaal zachte kazen.

De ontdekking van de vacuümtechniek in de jaren 1860, de ontwikkeling van de pasteurisatiemethode om verval van etenswaren tegen te gaan en de uitvinding van de ontromer -die laatste allebei rond 1875- markeerden het begin van de zuivelindustrie. In België werden de eerste twee industriële melkerijen gesticht in 1887 in Stabroek en Cul-des-Sarts.



Stoommelkerij St.-Genoveva in Oplinter, ca. 1910, Académie Royale de Belgique, Prentkaartenverzameling Belfius Bank.



Enkele vrouwen vullen stroopverpakkingen van Stroopstokerij Wynants-Lowette in Borgloon, ca. 1950 - 1975, Collectie Familie Willy Vandormael.

Stroop

Ook stroopstoken was huisnijverheid tot het derde kwart van de negentiende eeuw. Een fruitpers, een ketel en een kuip: meer was er niet nodig om appelen en/of peren tot stroop te verwerken en op die manier langer te bewaren. Stroopstoken gebeurde vooral in de regio van Borgloon en Luik.

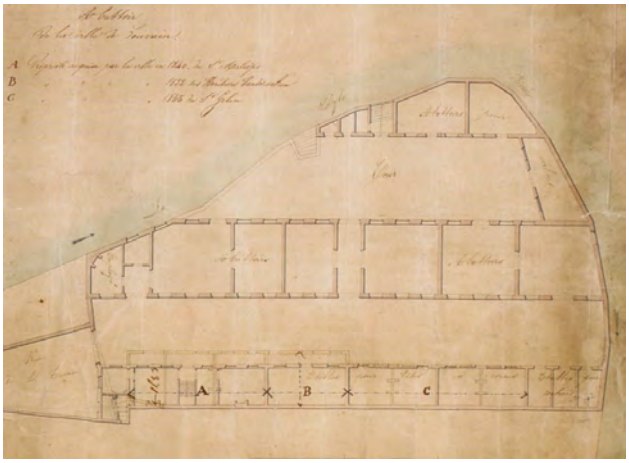
Vanaf het midden van de negentiende eeuw was een voorzichtige schaalvergroting en concentratie merkbaar. Meer dan tevoren werd fruit van verschillende boerderijen op één plaats verwerkt tot stroop om te verhandelen.

Ook van suikerbieten werd nu stroop gestookt. De eerste sporen van mechanisatie werden zichtbaar rond 1880. Stoomketels versnelden het kookproces en dreven de persen en filtermachines aan.

Vlees

Tot de jaren 1880 waren Belgische landbouwbedrijven gemengde bedrijven. Het vee op die bedrijven -runderen, en in mindere mate geiten en schapen- vervulde verschillende taken. Het zorgde voor melk, voor trekkracht, mest en vlees.

Omdat vlees een luxeproduct was, werd vee niet expliciet voor vlees gekweekt. De gemiddelde Belg at rond het midden van de negentiende eeuw ongeveer 19 kilo vlees per jaar. Vee dat diende voor de slacht, werd geslacht op de boerderij. In steden kwamen er vanaf de negentiende eeuw naast private slachtgelegenheden ook openbare



Plattegrond van het eerste openbare slachthuis van Leuven, opgericht in 1781 in de Slachtstraat aan de Dijle, ca. 1850, Stadsarchief Leuven.

slachthuizen. Door een gebrek aan koeling was het tot de twintigste eeuw moeilijk om de hygiëne in de slachthuizen en dus de kwaliteit van het vlees te garanderen.

Na 1880 richtten steeds meer landbouwbedrijven zich op veeteelt, vooral varkensteelt, in mindere mate ook rundsteelt. De schaalvergroting die daarmee gepaard ging, betekende een belangrijke stimulans voor een meer industriële aanpak van teelt en slacht. De verbeterende levensomstandigheden en stijgende koopkracht vanaf het einde van de negentiende eeuw deden ook de consumptie van vlees toenemen.



Prent van melkcontrole met een densitometer, ca. 1850.

Fraude

In tijden van hoge voedselprijzen, bijvoorbeeld bij het begin van de negentiende eeuw en opnieuw na 1850, durfden voedselproducenten al eens te frauderen. Er werd bijvoorbeeld water bij melk gedaan, kalk in meel of vervallen meel in tarwemeel. De vervalsingen moesten de winstmarges behouden of zelfs vergroten.

De risico's die met frauderen gepaard gingen, waren groot. Ontdekking van fraude was nefast voor de reputatie van de frauderende molenaar, boer of bakker. Maar in sommige gevallen kwam ook de gezondheid van de klanten in gevaar.

Maatregelen van (lokale) overheden, niet alleen om fraude tegen te gaan maar ook om kwaliteit te eisen, werden genomen vanaf het midden van de negentiende eeuw.

Centrum Agrarische Geschiedenis

Distributie

Nieuwe transportmogelijkheden en de creatie van een vrije markt hadden een grote impact op de voedseldistributie.

Tot het midden van de negentiende eeuw gebeurde de handel in landbouwproducten doorgaans over erg korte afstand en met weinig tussenpersonen. Tarwe voor steden als Brussel en Gent legden rond 1800 amper dertig kilometer af, rogge twintig. Luxeproducten zoals wijn werden vervoerd over grotere afstanden.



Vervoer van bieten met boerenwagen getrokken door twee runderen, ca. 1900-1925, KADOC - KU Leuven, Fotocollectie Boerenbond.



Mandjes met witloof worden in de trein geladen op het 'witloofstation' Haren, ca. 1900-1950, Collectie Witloofmuseum Kampenhout.

Transportrevolutie

Sinds het einde van de achttiende eeuw werd werk gemaakt van de uitbreiding van het transportnetwerk op het grondgebied van het huidige België. Onder het Oostenrijks regime werden vanaf het midden van de achttiende eeuw steenwegen aangelegd en kanalen gegraven.

De jonge Belgische overheid ontwierp een spoorwegennetwerk dat het hele grondgebied moest ontsluiten. In 1835 werd

de eerste lijn aangelegd tussen Mechelen en Brussel. Dat was meteen de eerste spoorlijn op het Europese vasteland. Tegen 1875 telde België bijna 3000 kilometer spoor.

De uitgebreide transportmogelijkheden vergemakkelijkten uiteraard langeafstandshandel, bijvoorbeeld van Westvlaamse boter naar Groot-Brittannië. Maar ook de binnenlandse handel veranderde door de spoorwegen. Er werd ook daar over langere afstanden verhandeld, en met meer tussenpersonen.

Vrijhandel

De tijdelijke prijsmaatregelen die de crisis van 1845 hadden verzacht, maakten de geesten warm voor een vrije markt. In de jaren 1860 werden twee belangrijke barrières opgeheven in de steden: vaste prijzen voor basisvoedsel, voornamelijk brood, en octrooien.

Die octrooien waren een vorm van verbruiksbelastingen op ingevoerde levensmiddelen. Iedere stad of gemeente bepaalde zelf het bedrag ervan. De afschaffing van de octrooibelasting vereenvoudigde handel tussen steden en dorpen en hun achterland.

Ze zorgde af en toe voor lagere voedselprijzen en voor een breder gamma aan levensmiddelen. Met de graanwetten van 1871 en 1873 werd de Belgische graanmarkt volledig vrij.



Prent 'De afschaffing van de tolgelden', 1880, Xavier Mellery, Académie Royale de Belgique.



Ansichtkaart met overdekte groentemarkt van Aalst, 1905.

Markten

Het einde van de octrooien werd goed onthaald. Maar de groeiende handel via tussenpersonen stuitte soms op verzet. Meer tussenpersonen betekende, zeker voor kleine producenten, immers minder inkomen. Daarom hielden veel boeren -en dan vooral hun echtgenotes- lange tijd vast aan de rechtstreekse verkoop van hun waren op de markt.

Het aantal plaatsen en momenten waar(op) markt werd gehouden, nam toe in de loop van de negentiende eeuw. Veel plattelandsgemeenten kregen bijvoorbeeld een markt. In de tweede eeuwhelft specialiseerden bovendien veel stedelijke markten. De vis-, vlees- en graanmarkten die nog in verschillende steden te vinden zijn, herinneren daaraan.

Soms was er vraag naar dagelijkse verkoop. Een overdekte markthal kon dan een oplossing bieden. Zulke hal kwam tegelijk tegemoet aan de groeiende bekommernis om hygiëne. Op het platteland bleven de markten kleiner en gemengd.

Leurders en winkels

Op het platteland, waar het aanbod minder gevarieerd was dan in de stad, trokken gedurende de hele negentiende eeuw ook colporteurs of leurders rond. Zij verkochten voedings- en huishoudproducten van deur tot deur.

De leurders kwamen ook in de stad. Maar tegen hun aanwezigheid daar kwam steeds meer protest van winkeliers. Die oordeelden dat de leurders, die vaak tegen lagere prijzen verkochten dan in de winkel, een oneerlijke vorm van concurrentie betekenden.

Naarmate de negentiende eeuw vorderde, waren er in de steden steeds meer winkels te vinden: van kleine buurtwinkels die alleen basisproducten verkochten, over kruidenierszaken met een uitgebreid assortiment aan waren, tot echte luxewinkels. Ook op het platteland doken winkels op, maar zij waren kleiner en beperkter in het aanbod.

Omdat de voedselproductie tot het laatste kwart van de negentiende eeuw nog weinig industrieel verliep en er vooral in bulk werd verpakt, had de kruidenier nog werk vooraleer hij kon verkopen. Suiker en kruiden moesten bijvoorbeeld nog worden fijngemalen en alles moest worden gewogen.

De kruidenier bepaalde het aanbod in zijn winkel en ook de prijs. Op het platteland had hij, door het gebrek aan concurrentie, niet zelden een monopoliepositie.



Boerinnen gaan naar de markt, W. van Lenus, ca. 1875-1925, Collectie familie P. Cnops.

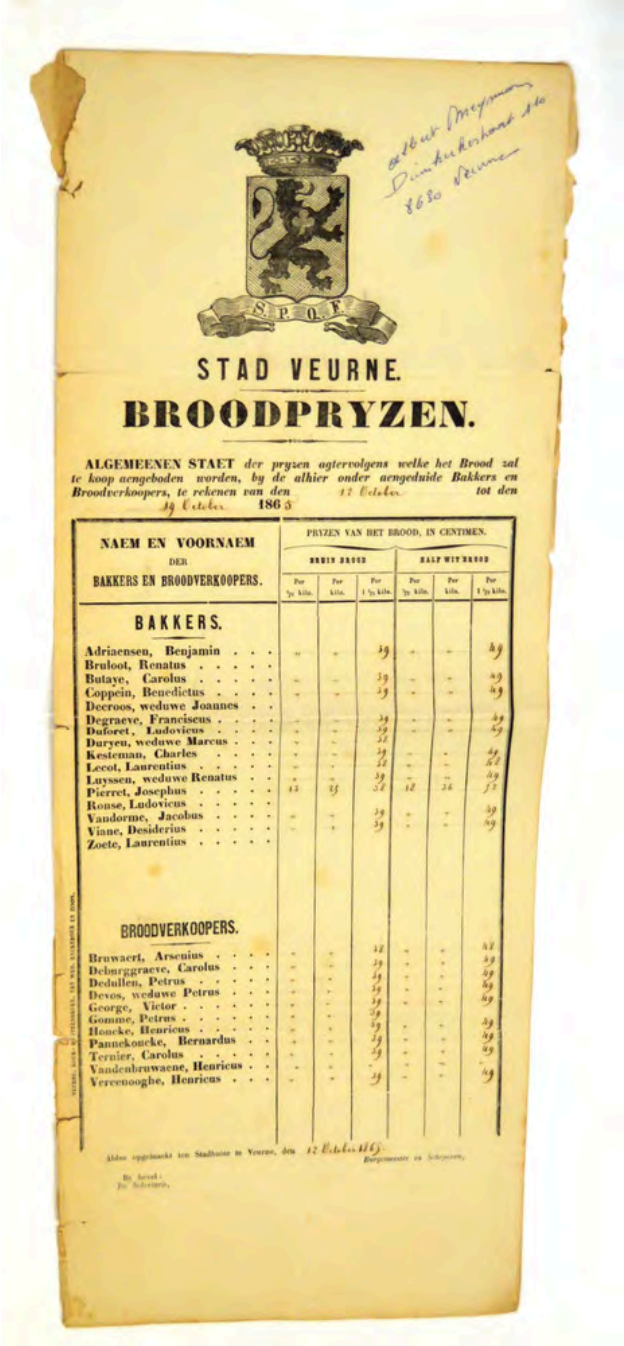
Centrum Agrarische Geschiedenis

Dagelijkse kost

Naarmate de negentiende eeuw vorderde, verbeterde de voedingssituatie van de gewone man. Hij leed vanaf de jaren zestig alvast geen honger meer. Rijk of gevarieerd was zijn dieet echter niet.



Een boerenfamilie rond de tafel, ca. 1881-1918, KADOC - KU Leuven, Archief KVLV.



STAD VEURNE.

BROODPRYZEN.

ALGEMEENEN STAET der pryzen agtervolgens welke het Brood zal te koop aengeboden worden, by de alhier onder aengeduide Bakkers en Broodverkoopers, te rekenen van den 17 October tot den 19 October 1865

NAEM EN VOORNAEM DER BAKKERS EN BROODVERKOOPERS.	PRYZEN VAN HET BROOD, IN CENTIMEN.					
	BRUIN BROOD			HALF WIT BROOD		
	Per ½ kilo.	Per kilo.	Per 1½ kilo.	Per ½ kilo.	Per kilo.	Per 1½ kilo.
BAKKERS.						
Adriaensen, Benjamin	"	"	39	"	"	49
Bruloot, Renatus	"	"	"	"	"	"
Butaye, Carolus	"	"	39	"	"	49
Coppein, Benedictus	"	"	39	"	"	49
Decroos, weduwe Joannes	"	"	"	"	"	"
Degraeve, Franciscus	"	"	39	"	"	49
Duforet, Ludovicus	"	"	39	"	"	49
Duryen, weduwe Marcus	"	"	32	"	"	"
Kesteman, Charles	"	"	39	"	"	49
Lecot, Laurentius	"	"	32	"	"	42
Luyssen, weduwe Renatus	"	"	39	"	"	49
Pierret, Josephus	13	25	52	18	36	52
Ronse, Ludovicus	"	"	"	"	"	"
Vandorme, Jacobus	"	"	39	"	"	49
Viane, Desiderius	"	"	39	"	"	49
Zoete, Laurentius	"	"	"	"	"	"
BROODVERKOOPERS.						
Bruwaert, Arsenius	"	"	32	"	"	42
Debaerdemaeker, Carolus	"	"	39	"	"	49
Dedullen, Petrus	"	"	39	"	"	49
Devos, weduwe Petrus	"	"	39	"	"	49
George, Victor	"	"	"	"	"	"
Gomme, Petrus	"	"	39	"	"	49
Houcke, Henricus	"	"	39	"	"	49
Pannekoucke, Bernardus	"	"	39	"	"	49
Ternier, Carolus	"	"	39	"	"	49
Vandenbruwaene, Henricus	"	"	"	"	"	"
Vercenooghe, Henricus	"	"	39	"	"	49

Aldus opgemaekt ten Stadhuize te Veurne, den 17 October 1865.

Affiche met broodprijzen in Veurne in oktober 1865, Collectie Bakkerijmuseum.

Voedselprijzen

De prijzen van (basis)voedsel fluctueerden sterk in de loop van de achttiende en negentiende eeuw. Misoogsten veroorzaakten schaarste, schaarste hoge voedselprijzen en hoge voedselprijzen honger. De inkomens van boeren en arbeiders evolueerden niet mee met de prijzen.

In de achttiende eeuw kwamen ongeveer om de dertig jaar ‘crises de subsistences’ voor. Dat betekende dat haast iedereen minstens een keer in zijn leven met hongersnood werd geconfronteerd. Vanaf het einde van de achttiende eeuw tot de zware crisis van het midden van de negentiende eeuw bleven de prijzen gestaag oplopen.

Een uitzondering waren de ‘gouden’ jaren twintig van de negentiende eeuw. De crisis van 1845, met naweeën in de prijzen tot 1855, herhaalde zich niet meer. Maar tot de late jaren zeventig van de negentiende eeuw bleven wel jaren volgen met sterk oplopende graanprijzen.

Het achttiende- en vroeg-negentiende-eeuwse menu van boeren en arbeiders was eenzijdig: het bestond hoofdzakelijk uit aardappelen en roggebrood. Dat was, zelfs in het geval van hoge voedselprijzen, het goedkoopste voedsel.

Aan het einde van de achttiende eeuw at een gemiddeld arbeidersgezin per hoofd en per jaar 182 kilo brood, waarvan 2/3 roggebrood, 292 kilo aardappelen, 10 kilo boter, 10 kilo vlees, vijftig eieren en heel af en toe wat kaas, vis, suiker en rijst. Daarbij werd 150 liter karnemelk gedronken, 180 liter bier en een mengeling van koffie en chicorei. Dat menu leverde ongeveer 2300 kcal en 75 gram eiwitten per dag en per hoofd.

In dure tijden verdwenen alle extra's van het menu. In 1845 kwamen arbeiders gemiddeld slechts aan 1700 kcal per hoofd en per dag, en die kostten hen driekwart van hun budget. Op het platteland was de situatie iets minder acuut dan in de stad. Wie op het land woonde, kon eten uit eigen tuin en van eigen kweek en kwam zo aan meer dagelijkse calorieën.

Toch was er tijdens de crisis een grote trek van het platteland naar de stad. Dat kwam omdat, ondanks de betere voedingssituatie, op het platteland de levensstandaard sneller achteruitging door de gelijktijdige crisis in de huisnijverheid. In de stad kwam bovendien de hulpverlening voor armen sneller op gang.

Honger

De crisis van het midden van de negentiende eeuw was zo ernstig dat in de lente van 1847 hongeroproer uitbrak in verschillende steden. De onrust hield aan tot 1855. Woedende en hongerige land- en industriearbeiders trokken door de straten van bakker naar bakker. Vaak plunderden en stalen ze daarbij.

Anderen schreven petities aan burgemeesters, ministers of de koning. Telkens was de eis: lagere prijzen voor basisvoedsel en/of hogere lonen. De overheden reageerden streng. Op diefstal van brood kwam een gevangenisstraf van twee jaar te staan, op het schrijven en verspreiden van pamfletten zes maanden. De Gentse onlusten werden onderdrukt met 'kervend staal en moordend lood'.



Ets met de verbeelding van armoede in Vlaanderen, 1848, Vandekerkhove.



Spotprenten Wet Vandervelde: 'De accijnzen op zoek naar alkool', 1919-1921, Collectie Jenevermuseum, inv. nr. 94.0400.00.

Drankduivel?

De gegoede burgerij zocht en vond verklaringen voor het hongerprotest. De arbeiders waren onder invloed van drank, beweerden ze. Meer nog: drank was de oorzaak van hun ellende. Als de arbeiders minder zouden uitgeven aan bier en jenever, zouden zij zelfs in crisistijden geen extreme honger hoeven te lijden.

De moraliserende redenering van de burgerij sneed geen hout. Cijfers van de administratie van de accijnzen tonen dat het drankverbruik tussen 1843 en 1858 daalde. De koopkracht van de arbeiders was zo laag dat er amper alcohol werd gekocht. En bovendien moest de burgerij niet onderdoen voor de arbeidersklasse qua drankgebruik.

Beterschap

Het einde van de crisis luidde een periode in zonder honger. Voedselimport en de afschaffing van de octrooien deden de voedselprijzen dalen. Gecombineerd met een grotere werkgelegenheid, onder andere in de industrie, en hogere lonen zorgde dat voor meer koopkracht.

Het derde kwart van de negentiende eeuw was een periode van hoogconjunctuur. Rond 1860 kreeg de gemiddelde Belg 2600 kcal per dag binnen. Die kwamen nog steeds hoofdzakelijk uit brood en aardappelen, maar meer dan tevoren ook uit vlees. Af en toe was



Varkensbeenhouwer 'Au sanglier de Sibérie' te Leuven, 1850, Stadsarchief Leuven.

het zelfs feest: met witbrood met rozijnen, volle melk met suiker en soep van vet varkensvlees.

Een belangrijke nuance wel: de cijfers over de stijgende gemiddelde vleesconsumptie werden vooral bereikt door de fors gestegen vleesconcumptie van de burgerij. Het dieet van arbeiders was dan wel meer verzadigend dan in de eerste eeuwhelft, het bleef hoofdzakelijk zeer (te) eentonig en plantaardig.



Zeven vlasarbeiders staan met de boothamer in aanslag in de open deur van een schuur, Lievens, (fotograaf), Provincie West-Vlaanderen, Digitale Collectie Vlaserfgoed, Fond Johan Desmet, inv. nr. 310_007_00033

Arbeidsproductiviteit

Vanaf de jaren 1860 groeide het inzicht dat er een verband was tussen de verscheidenheid in het arbeidersdieet en de arbeidsproductiviteit. Hoe verscheidener dat dieet – vooral: hoe meer melk, peulvruchten en zeker vlees – hoe groter de arbeidsproductiviteit. En die arbeidsproductiviteit, daar ging het veel bazen over. Hoe productiever de arbeiders, hoe groter de winst.

Praktijkvoorbeelden uit Frankrijk en Engeland, waarbij arbeiders die elke dag vlees voorgeschoteld kregen van hun baas, en wetenschappelijke adviezen leidden in België echter niet meteen tot navolging.

Patroons lieten de zorg voor voeding bij de arbeiders zelf liggen. Die arbeiders kwamen tot de jaren 1880 minder dan de gemiddelde Belg toe aan ‘meer vlees’.

Centrum Agrarische Geschiedenis

Gevulde tafels

De negentiende eeuw was de eeuw van de opkomst van de burgerij: een nieuwe elite naast de oude adellijke elite. Zij wilden zich onderscheiden van zowel de adel als de lagere klassen door een eigen levensstijl te ontwikkelen. Eetcultuur werd een belangrijk onderdeel van die levensstijl.



Restaurant van het oesterpark van 'Van Graefschepe' in Oostende, ca. 1880-1914, Collectie Vlaams Instituut voor de Zee (VLIZ).



Spotprent 'Les glaces' uit de reeks 'Le bon genre' van Pierre de la Mésangère, Bibliothèque Nationale de France, inv. nr. PET FOL-OA-94 (BA).

De burgerij

De burgerij was een groep van 'nieuwe rijken' van heel verschillende komaf. Handelaars en bankiers, ondernemers, renteniers, vrije beroepen en ambtenaren: samen goed voor ongeveer 10% van de Belgische bevolking omstreeks 1850.

De verschillen binnen de bourgeoisie waren groot. Een lagere ambtenaar stond niet op hetzelfde trapje als een grote industrieel. Maar de onderlinge gelijkenissen waren groter. Zelfs kleine ambtenaren slaagden er namelijk in om, met hun vast en degelijk inkomen, gronden of aandelen te kopen.

Hun (kleine of grote) fortuin liet bourgeois toe om weelderig te leven. Die weelde en bezit expliciet tonen was ook een gelijkenis tussen alle geledingen van de burgerij: grote huizen, (verre) reizen, exclusieve feesten. En lekker eten.

Kwaliteit vs. kwantiteit

Het onderscheid met de lagere klassen was snel gemaakt als het ging om eetcultuur. Maar ook met de adel werd het onderscheid op dat vlak groot. De achttiende-eeuwse adel hield er een zeer overvloedige levensstijl op na. De negentiende-eeuwse burgerij koos steeds meer voor kwaliteit in plaats van kwantiteit. Ze koos ook voor verscheidenheid: geen eenzijdig eetpatroon voor de burgerij.

Gemiddeld kwamen meer dan 45% van de dagelijkse calorieën rond 1850 – net na de hongersnood - van vlees. Voor arbeidersgezinnen was dat in 1860 amper 3%. Daarnaast was er nog budget voor vis, groenten en fruit, boter en melk, chocolade en patisserie. Maar het grootste burgerlijke statussymbool was allicht wijn. Wijn was duur. Wie het toch kon betalen, of zelfs een wijnkelder kon aanleggen, getuigde van zijn gegoede sociale positie.

De ‘culinaire restauratie’ waar de burgerij verantwoordelijk voor werd geacht, ging samen met een groeiende aandacht voor keukenliteratuur vanaf de jaren zestig van de negentiende eeuw. Die trend zou zich in de laatste decennia van de negentiende eeuw verderzetten.



Twee pagina's uit 'Le maître d'hotel français, ou Parallèle de la cuisine ancienne et moderne' van Antonin Carême, 1822, Stadsbibliotheek Permeke Antwerpen, inv. nr. H 76479:1-2 (C2-552c).



Menukaart van een banket met twee 'services' aangeboden aan de gouverneur van Antwerpen op 1 augustus 1848, Stadsarchief Leuven.

Feest

Rijkelijk maar gedistingeerd (laten) koken voor gasten was een goede gelegenheid voor burgerlijke families om hun verfijnde eet- en drankpatroon te tonen. Het gebeurde dan ook regelmatig: diners in klein gezelschap. De hoogste burgerij organiseerde ieder jaar ook een of twee keer een bal.

In januari 1862 hield bijvoorbeeld de Brusselse fabrikant Vander Elst een diner voor 22 personen. De gasten dronken champagne, Chablis, Margaux en Lafitte. Ze aten truffels, garnalen, tarbot, kreeft, oesters, wild, lam en kalf. Als dessert was er ijs, ananas en witte druiven.

Anders dan in de achttiende eeuw kwamen de verschillende gerechten niet meer in een keer op tafel. Ze kwamen gang per gang of *à la russe*. Die gewoonte kwam, samen met andere regels over bijvoorbeeld tafelhouding en tafelconversaties, overgewaaid uit Frankrijk.

In Parijs waren eten en drinken al sinds Lodewijk XIV manieren om in de grote groep van (zeer) rijken met aan de top de koning/keizer/president, onderscheid aan te brengen.

Uit eten

Onderscheid viel niet alleen te maken in eigen huis. Buitenshuis eten werd in de negentiende eeuw een nieuwe burgerlijke trend. Ook die kwam vanuit Frankrijk. Na de Franse revolutie van 1789 stonden veel Parijse koks die voor de adel hadden gewerkt, op straat. Noodgedwongen openden zij eethuizen in de stad.



Reclamekaart voor Café des Arts, circa 1848 - 1861.

Anders dan vroegere eetegelegenheden buitenshuis – herbergen en hotels waar hoofdzakelijk reizigers aten wat de pot schafte – waren de nieuwe restaurants plaatsen waar exquise gerechten te kiezen vielen op een menukaart, tegen een even exquise prijs. Die dure prijs zag de burgerij als een voordeel. Wie buitenshuis kon dineren, bewees zijn standing.

In 1840 telde Brussel 32 dergelijke eetgelegenheden. Tegen 1870 waren het er al 93, in 1880 maar liefst 129. Met het aantal restaurants namen ook de specialiteiten en de keuze toe. Chef-koks werden, veel meer dan vroeger, vooraanstaande figuren.



Een banket op het kasteel van Chenonceau, prent in L'illustration, N° 2170, 27 september 1884, Collectie Industriemuseum.

Vorstelijke diners

Het Franse hof had een onmiskenbare invloed op de Franse burgerlijke keuken en eetcultuur. In België was dat niet anders. Omdat de contacten tussen de Franse en Belgische hoogste elites talrijk waren, is het niet vreemd dat de Belgische burgerlijke keuken en eetcultuur sterk op de Franse leek.

Galadiners, bals en recepties waren de weg waarlangs de vorstelijke eetcultuur doorsijpelde naar de burgerij. Naast de obligate hoge (buitenlandse) gasten, werden op koninklijke feestgelegenheden haast steevast ook 'gewone' burgerlijke gasten uitgenodigd.

Zij konden aanschuiven voor diners van vele gangen: van juliennesoep over escalope van gevolgte, aspic van foie gras, fazant en kreeftenmayonnaise, tot zoetigheden als bavarois en 'charlotte russe aux framboises'. Die gerechten konden ze vervolgens laten maken op hun eigen feesten.

Bibliografie

E. Niesten, J. Raymaekers en Y. Segers, *Lekker dier!? Dierlijke productie en consumptie in de 19de en 20ste eeuw*. Leuven, 2003.

P. Scholliers, *Arm en rijk aan tafel. Tweehonderd jaar eetcultuur in België*. Berchem, 1993.

P. Scholliers, *Twee eeuwen lasten en lusten aan tafel*. Brussel, 2012.

Y. Segers, *Economische groei en levensstandaard. Particuliere consumptie en voedselverbruik in België 1800-1913*. Leuven, 2003.

Y. Segers en L. Van Molle, *Leven van het land. Boeren in België 1750-2000*. Leuven, 2004.

Y. Segers en L. Van Molle ed., *The Agro-Food Market. Production, Distribution and Consumption*. Turnhout, 2013.

Atrechtcollege | bus 5308
Naamsestraat 63
3000 Leuven
België

+32 (0)16 32 35 25
contact@cagnet.be

De teksten op deze website mogen vrij gebruikt worden met bronvermelding: www.cagnet.be - Centrum Agrarische Geschiedenis.