



Hemels zoet

Culinaire adviezen en desserts op het Vlaamse platteland, 1900–1940

Sarah Luyten, Yves Segers en Greet Draye

Inleiding

Het menu op het Vlaamse platteland was lange tijd sober, monotoon en overwegend plantaardig van karakter. De Leuvense hoogleraar Emiel Vliebergh en diens collega Robrecht Ulens beschreven kort voor en na de Eerste Wereldoorlog het leven en werken in verschillende landbouwregio's in Vlaanderen en Wallonië. Daarbij kwamen ook de eetgewoonten aan bod. De boeken, waarvan sommige werden bekroond, bieden een uniek tijdsdocument. De auteurs stelden telkens vast dat de voedselsituatie in het begin van de twintigste eeuw aanzienlijk was verbeterd ten opzichte van de negentiende eeuw. In Haspengouw werd volgens hen omstreeks 1860 drie keer per dag een sobere maaltijd gegeten, die vooral bestond uit aardappelen, brood en een beetje vlees of spek. Na de eeuwwisseling schoof men er dagelijks vijf keer aan een gevarieerde tafel aan. De bewoners van een grote boerderij in de Condroz aten, afhankelijk van het moment van de dag en het werk dat moest worden verricht, brood en *tartines*, soms met vet en reuzel, aardappelen, spek of varkensvlees, groenten, soep, koffie, bier en *laitage*.¹

1 E. Vliebergh en R. Ulens, *La population agricole de la Hesbaye*, Brussel, 1909, 86–87. Geciteerd in Y. Segers en L. Van Molle (red.), *Leven van het land. Boeren in België, 1750–2000*, Leuven, 2004, 62–63.

De Kempische landman is nu nog te weinig gevoed naar verhouding van 't werk dat hij levert, en veelal ook niet goed gehuisvest

In Vlaanderen, en dan zeker in de minder vruchtbare regio's zoals het Hageland en de Kempen, bleef de kwalitatieve verbetering van het menu in het begin van de twintigste eeuw bescheiden. Vliebergh noteerde in 1906: 'De Kempische landman is nu nog te weinig gevoed naar verhouding van 't werk dat hij levert, en veelal ook niet goed gehuisvest. Maar in de eerste helft der negentiende eeuw was zijn toestand in dit opzicht toch veel slechter [...]. Tot in de jaren '50 en '60 was de voeding merkkelijk minder goed dan nu. Er dient ook voor gezorgd te worden dat de Kempische landsman kloeker gevoed wordt. Aardappelen en

botermelk, de hoofdschotels, zijn niet voldoende voor wie den geheelen dag in 't open veld moet werken. Wel is waar is veel daarin verbeterd gedurende de tweede helft der negentiende eeuw, maar er blijft nog veel te doen'.²

Verwijzingen naar desserts zijn zeldzaam in de beschrijvingen van de alle-daagse landelijke eetgewoonten. Vreemd is dat niet. Nagerechten hoorden, zeker bij modale boeren- en arbeidersgezinnen, bij speciale gelegenheden en dan ging het meestal om eenvoudige bereidingen en zoetigheden als rijstebrij, koeken en wafels.³ In de eetcultuur van de (stedelijke) middenklasse en hoge burgerij daarentegen werden nagerechten in de tweede helft van de negentiende eeuw steeds populairder en verscheidener. Een belangrijke verklaring daarvoor is de dalende prijs van enkele cruciale dessertingrediënten zoals suiker, chocolade en (exotisch) fruit. De prijs van suiker halveerde tussen 1880 en 1910. Die prijsdaling had gevolgen voor het suikerverbruik in België. Tussen 1900 en 1905 steeg het jaarlijkse gemiddelde suikerverbruik per hoofd van 5 naar 10 kilogram. De sociale grens die zoet lange tijd had getrokken tussen arm en rijk vervaagde stilaan. Daarnaast zorgden producten van de moderne voedingsindustrie, zoals bicarbonaat of bakpoeder, ervoor dat speciale desserts (taarten en luchtige biscuits bijvoorbeeld) eenvoudiger te bereiden waren. Ten slotte maakten ook nieuwe keukentoestellen het gemakkelijker om desserts te bakken. Te denken valt aan stoom- en gasovens waarbij de temperatuur beter te regelen was dan in houtovens. Toch bleef feestgebak ook in stedelijke milieus voor de Tweede Wereldoorlog horen bij (religieuze) feesten: huwelijken, Pasen of Kerstmis.⁴

Over de 'dessertcultuur' op het Vlaamse en Belgische platteland in de jaren 1900–1940 vertelt de bestaande wetenschappelijke literatuur weinig. En ook buitenlandse onderzoekers besteedden nauwelijks aandacht aan het thema. Het is dan ook relevant om na te gaan of ook op het platteland, net als in de stad, steeds vaker en steeds specialer dessert op tafel kwam. De hulpmiddelen waren er beperkter: er werd nog lang gebakken in bakovens of op plattebuis-kachels. Een interessante bron om deze vraag te beantwoorden is *De Boerin*, het ledenblad van de Boerinnenbond. In deze bijdrage analyseren we de adviezen rond desserts die verschenen in dit maandblad tussen 1909, het eerste jaar van verschijnen, en 1940. Kregen nagerechten en zoete tussendoortjes veel of weinig aandacht in het blad en waarom? Welke recepten werden gepubliceerd, en voor welke gelegenheden? Is er een verband vast te stellen tussen de recepten en de landelijke en katholieke identiteit van het blad? Zijn er verschuivingen te bemerken in de bestudeerde periode op het vlak van recepten, ingrediënten en betekenisgeving? En hoe zijn die te verklaren?

Culinaire kennis voor het platteland: *De Boerin*

Lange tijd werd kennis over voedsel en recepten vooral mondeling doorgegeven: van moeder op dochter, of van grootmoeder op kleindochter. Vanaf de tweede helft van de negentiende eeuw verschenen steeds meer recepten en culinaire adviezen in kranten en werden de eerste populaire kookboeken uitgegeven. 'Het Spaarzame Keukenboek' (1861 en vele herdrukken) van de Gentse meesterkok en culinair auteur Philippe-Edouard Cauderlier werd een klassieker. Maar het bereik van die publieke recepten op het platteland was beperkt, zeker bij eenvoudige (boeren)gezinnen. Zij liepen niet lang school en hun geletterdheid was in vele gevallen minimaal. Hierin kwam vanaf het laatste kwart van de negentiende eeuw geleidelijk verandering. De emancipatie, opvoeding en vorming van vrouwen en jonge meisjes kreeg stilaan meer aandacht, eerst in vrijzinnige burgerkringen en bij socialistische arbeidsters, maar later ook in katholieke, landelijke middens. Diverse vrouwenverenigingen en onderwijsinitiatieven zagen het licht.

- 2 E. Vliebergh, *De Kempen in de 19^e eeuw en in 't begin der 20^e eeuw*, Ieper, 1908, 121–122 en 186–187.



Reclameprent uit het begin van de twintigste eeuw van de Antwerpse koekjesbakker De Beukelaer, 1900–1925 © Centrum Agrarische Geschiedenis

- 3 P. Scholliers, *Arm en rijk aan tafel. Tweehonderd jaar eetcultuur in België*. Berchem, 1993.
- 4 P. Scholliers, *Arm en rijk aan tafel. Tweehonderd jaar eetcultuur in België*, Berchem, 1993; D. De Vooght, S. Onghena en P. Scholliers red., *Van Pièce Montée tot Pêche Melba: een geschiedenis van het betere nagerecht* (Brussel 2008); Y. Segers, 'Women farmers' and food culture in rural Flanders: Ons Kookboek 1920–2000', in D.J. Oddy en L. Petranova (red.), *The diffusion of food culture: cookery and food education during the last 200 years*, Praag, 2005, 202–212.

Op het platteland was het vooral de agrarische depressie van de jaren 1880 en 1890 die een en ander in beweging zette. De massale invoer van goedkope broodgranen en andere landbouwproducten vanuit onder meer de Verenigde Staten, Canada en Rusland zette het landbouwersinkomen onder druk en maakte een fundamentele heroriëntering van de landbouw noodzakelijk.

De massale invoer van goedkope broodgranen en andere landbouwproducten vanuit onder meer de Verenigde Staten, Canada en Rusland zette het landbouwersinkomen onder druk en maakte een fundamentele heroriëntering van de landbouw noodzakelijk

Ondernemerschap, innovatie en onderzoek werden onontbeerlijk. Maar ook een degelijke vakopleiding was essentieel om rendabel te blijven in een globaliserende economie. De overheid en later de boerenverenigingen stimuleerden de organisatie van allerlei vormen van landbouwonderwijs en -voorlichting: land- en tuinbouwscholen, melkerijscholen, (landbouw)huishoudonderwijs... Meisjes leerden daar alle vaardigheden voor het werk op de boerderij én ze leerden er een huishouden runnen: poetsen, kleren maken en herstellen, zorgen voor echtgenoot en kinderen én koken, bakken en conserveren.⁵

Een vooraanstaande rol in de emancipatie en vorming van plattelandsvrouwen in Vlaanderen was weggelegd voor Paul De Vuyst, inspecteur van het Ministerie van Landbouw. Tijdens een studiereis in Noord-Amerika leerde hij de 'Women's Institutes' kennen, de vrouwelijke tegenhanger van de boerenkringen. Terug in België overhaalde hij enkele leraressen van de landbouwhuishoudschool van Alveringem om de eerste Boerinnenkring op te richten. Dat gebeurde in december 1906.⁶ Een jaar later publiceerde De Vuyst zijn bevindingen in het boek 'De maatschappelijke rol der boerin'. Hij hamerde op het belang van onderricht voor de 'landelijke huishoudster'. Ze had immer een veelomvattende taak als echtgenote, moeder en boerin, verantwoordelijk voor de moestuin en het melkvee.

Het aantal boerinnengilden nam snel toe. In 1910 waren er al een zeventigtal verspreid over het hele land. Een jaar later groepeerde de Belgische Boerenbond 'zijn' boerinnengilden (waarvan de oudste in 1907 was opgericht in Ter Bank bij Leuven) in de Belgische Boerinnenbond.⁷ Aan de vooravond van de Eerste Wereldoorlog was het ledental opgelopen tot ruim 15.000 vrouwen, actief in 136 lokale afdelingen. Het doel van de Bond was dubbel: bijdragen aan de vooruitgang van de landbouwsector en het (materiële) welzijn van de boerenstand en het katholieke geloof én de christelijke moraal versterken.

5 L. Sergeant, *Het landbouwonderwijs met volledig leerplan in België*, (Brussel 1972) 3; Depaepe, *Paradoxen van pedagogisering*, 159–176.

6 L. van Molle, *Ieder voor Allen. De Belgische Boerenbond*, (Leuven 1990) 117–118.

7 P. De Vuyst, *De maatschappelijke rol der boerin, Hare opleiding. De Boerinnenkringen. Hunne Inrichting in het buitenland. Practische wenken*, (Brussel 1907) 126; L. van Molle, *Ieder voor Allen. De Belgische Boerenbond*, (Leuven 1990) 117–118.



**Boerinnenkring van Alveringhem.
Eerste in België gestichte kring (December 1906)**

De allereerste boerinnenkring bestond uit een 50-tal welgestelde pachteressen, Alveringem, 1906. © KADOC – KU LEUVEN

Voor de oorlog beklemtoonde de organisatie, als een van de weinige vrouwenorganisaties, de economische functie van de vrouw. Maar vanaf de jaren 1920 kwam de klemtoon steeds meer te liggen op de huishoudelijke roeping. De verklaring hiervoor is tweeledig. Een deel van de taken die de boerin opnam op het bedrijf, zoals zuivelverwerking en marktverkoop, verschoof naar de voedingsindustrie en moderne distributiekanaal (denk aan melkerijen en veilingen). Onder invloed van nieuwe maatschappelijke normen ging de Boerinnenbond meer aandacht schenken aan de vorming van goede moeders en huishoudsters, uiteraard met een sterk religieuze dimensie.⁸

Het succes van de Boerinnenbond – in 1940 waren er al bijna 100.000 leden – schuilde in het brede gamma aan activiteiten dat werd opgezet. In grote en kleine dorpen werden vormingscursussen georganiseerd en de Bond publiceerde een ledenblad. Het eerste nummer verscheen in 1909 onder de titel *De Boerin. Maandschrift voor de landelijke huishoudster. Orgaan der boerinnenkringen van Vlaamsch-België*. In 1914 bedroeg de oplage al 13.500 exemplaren.⁹ En het succes bleef aanhouden, parallel met de stijgende ledenaantallen. Aan de vooravond van de Tweede Wereldoorlog stond de teller op bijna 120.000 exemplaren. De lage abonnementsprijs (60 centiemen in 1911) maakte het toegankelijk voor een breed publiek. De lezeressen kregen waar voor hun geld. Het aantal pagina's nam toe van 8 in 1909 naar 32 in 1930. De artikelen behandelden landbouwgerelateerde, pedagogische en huishoudelijke thema's zoals koken, poetsen, hygiëne, ziekenzorg, opvoeding van kinderen en de inrichting van de woning.¹⁰

8 Segers en Van Molle, *Leven van het land*, 83–84.

9 E. Niesten, J. Raymaekers en Y. Segers, *Kattentongen, ezelsoren en varkenspoten. Onze keuken in de 20^{ste} eeuw*, Leuven, 2002, 61.

10 S. De Caigny en W. Vanderstede, 'Spiegel van het hemelhuis. De wisselwerking tussen het woonideaal en sociale rollen bij de Belgische Boerinnenbond (1907–1940)' in: *Tijdschrift voor sociale en economische geschiedenis* (2), 2005, 1, 3–29; Segers en Van Molle, *Leven van het land*, 82–84.

De culinaire bijdragen verschenen iedere maand onder de titel 'Onze keuken'. De rubriek gaf adviezen over 'het koken, bereiden en opdienen der spijzen', maar ook over 'de samenstelling en de voedingsweerde der verschillende spijzen'.¹¹ Over de redactie van het blad of de auteurs van de kookrubriek is weinig geweten. Auteurs werden doorgaans geanonimiseerd met een omschrijving als 'De jonge Keukenmeid', 'Een boerin' of met initialen. Wat wel duidelijk is, is dat ze een nieuw maaltijdconcept bepleitten: 'In sommige landbouwersgezinnen bestaat de dagelijksche kost onveranderd uit dezelfde spijzen, altijd op dezelfde wijze toebereid: overmatig veel gekookte aardappelen, brood en koffie en spek en die laatste met gierige hand gemeten.' Terwijl net een evenwichtige maaltijd kon zorgen voor voldoende energie om het werk op het land te verzetten. 'Alzoo kan het noenmaal voor de huisgezinnen uit de werkende klas zeer voldoende bestaan uit: soep, eenen schotel vleesch waarbij aardappelen en zooveel mogelijk nog een of andere groente opgediend worden, daarna komt soms eenig nagerecht of fruit.'¹²

11 'Ons programma', in: *De Boerin*, januari 1909, 1-2.

12 'Onze keuken', in: *De Boerin*, juni 1912

In sommige landbouwersgezinnen bestaat de dagelijksche kost onveranderd uit dezelfde spijzen, altijd op dezelfde wijze toebereid: overmatig veel gekookte aardappelen, brood en koffie en spek en die laatste met gierige hand gemeten

Het concept van een warme middagmaaltijd, met een voorgerecht, hoofdschotel (met groenten!) en dessert kwam overgewaaid uit de (stedelijke) burgerlijke eetcultuur en was dus nieuw voor het platteland.¹³ De publicatie van complete menu's, voor gewone wekdagen en zon- en feestdagen, moest de lezeressen inspiratie aanreiken. De redactie hanteerde daarbij verschillende overtuigingstechnieken. Zo ging ze er prat op dat alle gerechten 'door onze buitenmeisjes beproefd en met den besten uitslag bekroond (waren)'.¹⁴ Ook publiceerde ze fictieve dialogen tussen moeder en dochter. Met de volgende tweespraak uit 1909 moest het aanbieden van nagerechten evidenter worden:

'Moeder: "Wel er staan daar in het Maandschrift de Boerin waaraan wij geabonneerd zijn, verschillende gebakken, die mij aanstaan en die daarbij niet te veel kosten: morgen dus moogt ge er eens een maken, ge zult het er mede leeren. En als de jongens dan vroeg 't huis zijn, zullen ze ook hun paart hebben, wij zullen het hun zeggen."

Dochters: "Ja, dank U moeder! En als het wel gelukt is, dan zullen wij het met de kermis ook eens maken in plaats van rijstpap, want het is alle jaren rijstpap!"

De redactie riep haar lezeressen ook actief op om opmerkingen, mededelingen en concrete recepten door te geven.¹⁵

13 Y. Segers, 'Food recommendations, tradition and change in a Flemish cookbook: *Ons Kookboek, 1920-2000*', in: *Appetite*, 45 (2005), 5.

14 'Onze keuken', in: *De Boerin*, december 1913, 149.

15 L. P., 'Samenspraak op het hof tusschen moeder en dochters', in: *De Boerin*, oktober 1909, 77.

Welke nagerechten?

Het citaat hierboven zegt al veel over het belang dat *De Boerin* hechtte aan nagerechten vanaf de eerste nummers van het tijdschrift. Meer variatie was wenselijk, en lekker gebak hoefde niet veel te kosten. Maar is er daadwerkelijk een toenemende aandacht voor verschillende soorten nagerechten vast te stellen in het maandblad?

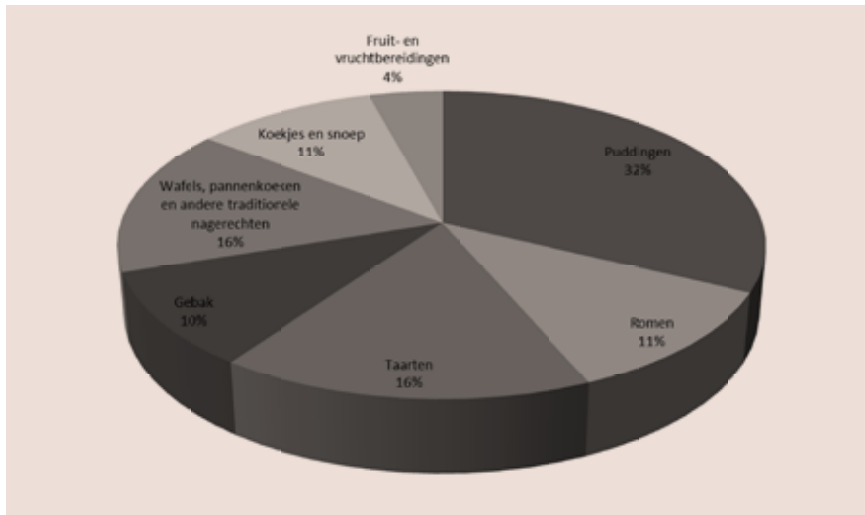
Onder nagerechten verstaan we alle desserts die op tafel kwamen na de hoofdmaaltijd en alle zoetigheid die 's namiddags en 's avonds als versnapering werd gegeten, maar niet als maaltijd. Melksoep met tapioca of maizenapap bijvoorbeeld, zijn niet opgenomen in de analyse, omdat ze vooral als maaltijd op tafel kwamen. Bovendien hebben we enkel die nagerechten opgenomen waarvan een (volledig of gedeeltelijk) recept verscheen.

Tussen januari 1909 en december 1940 verschenen 239 recepten van nagerechten op een totaal van 1272 recepten. Om evoluties te kunnen vaststellen, hebben we de periode van 31 jaar in drie blokken verdeeld: 1909–1914, 1919–1930 en 1931–1940. De periode voor de Eerste Wereldoorlog (1909–1914) was goed voor een totaal van 248 recepten (met een gemiddelde van 41 recepten per jaar), waarvan 53 recepten voor nagerecht. Dat betekent dat ongeveer één vijfde of 21 procent een dessertrecept betrof. Tussen 1919 en 1930 verschenen 672 recepten, goed voor een gemiddelde van 56 per jaar. 114 recepten leerden een nagerecht aan: 17 procent van het totaal. Tussen 1931 en 1940 verschenen nog 72 dessertrecepten op een totaal van 352 (20 procent). Het is moeilijk om scherpe lijnen aan te zetten. Toch zijn er enkele voorzichtige vaststellingen te maken.

Met gemiddeld tien recepten per jaar tot 1914 kregen desserts behoorlijk wat aandacht in de eerste tijdsperiode, verhoudingsgewijs zelfs meer dan in de twee volgende periodes. Tijdens de Eerste Wereldoorlog verscheen het maandblad niet. In 1919 werden maar drie nagerechten meegegeven aan de lezer. De moeilijke sociaal-economische situatie onmiddellijk na de oorlog is daar een plausibele verklaring voor. Maar nadien herstelde de dessertcultuur zich. De gouden jaren twintig toonden zich ook in de zoete keuken. Niet alleen verschenen er opnieuw gemiddeld tien recepten per jaar, tot zeventien in 1923. Liefst 44 procent van het totale aantal dessertrecepten verscheen in de periode tussen 1920 en 1930, een voor landbouwers zeer gunstige periode op economisch vlak.¹⁶ De eerste publicatie van *Ons kookboek(je)*, het succesvolle kookboek van de Boerinnenbond, in 1927 bracht kort, in 1928, een daling teweeg in het aantal dessertrecepten. De lezeressen van *De Boerin* werden doorverwezen naar het kookboek: een handige truc om de verkoop te stimuleren. Een tweede topjaar was 1929. De verklaring daarvoor ligt in de regionale prijskamp voor desserts die *De Boerin* toen uitschreef. De winnende recepten werden gepubliceerd. Zo was er de 'knapkoek van Maeseyk' en 'crèmetaart met suikerknobbelkens' uit Limburg, maar ook 'Brugse achtjes of Kranselingen (Noeuds de Bruges)' en 'Geeraardbergsche Mattetaarten'.¹⁷ Dat zo'n prijskamp werd uitgeschreven is veelzeggend: het getuigt van de groeiende inburgering van desserts op het platteland én een toenemende interesse voor streek-specialiteiten en -producten. De tweede helft van de jaren dertig, en dan vooral vanaf 1934 tot en met 1937, toont zich als een sobere tijd. Er kwamen nauwelijks dessertrecepten voor. De *Great Depression* was voelbaar tot op het Vlaamse platteland.

16 J. Blomme, *De economische ontwikkeling van de Belgische landbouw, 1880–1980. Een kwantitatieve en kwalitatieve analyse*, Onuitgegeven doctoraatsverhandeling, Leuven, 1988, 304–305.

17 'Onze keuken', in: *De Boerin*, februari 1929, 35; ibidem, april 1929, 79; ibidem, oktober 1929, 239 en ibidem, juni 1929, 133.

Grafiek 1. Soorten nagerechten in *De Boerin*, 1909–1940

Bron: *De Boerin*, 1909–1940 en eigen berekeningen.

Grafiek 1 toont welke soorten recepten verschenen in *De Boerin*. We brachten de nagerechten samen in zes grote categorieën.

- Puddingen: alle puddingen gebonden met zetmeelstoffen (griesmeel-pudding), met rijst (bijvoorbeeld rijstpap), met gelatine (bijvoorbeeld bavarois) en met eieren (bijvoorbeeld vlade). Er is geen onderscheid gemaakt tussen koude en warme puddingen. De zoete soufflés zijn op basis van rijstpap en zijn ook hier meegeteld. Ook alle zoete sausen zijn meegerekend omdat die bij de puddingen worden geserveerd.
- Taarten en gebak: Onder taarten komen naast de klassieke fruittaarten en vlaaien ook andere feestelijke taarten aan bod zoals 'Fransche taart' en 'Koninklijke taart'. Ook zijn hier de recepten voor het deeg, specifieke taartvullingen en toppings zoals glazuur meegerekend.
- Gebak omvat diverse biscuits, cakes en allerlei gebak zoals frangipane, maar bijvoorbeeld ook 'kermiskoek' die werd gebakken ter gelegenheid van de jaarlijkse kermis.

Koninklijke taart¹⁸

1/2 pak chocolade, 200 gr. boter, 200 gr. fijne suiker, 6 eiers.

De chocolade smelten met een weinig water, in een pan bezijden 't vuur, de boter en de suiker bijvoegen en daarna de eidooiers één voor één, ten slotte het stijfgeklopte eiwit. Op een groote ronde schotel doorgesneden boudoirskoekjes in kroonvorm rechtop zetten. Men moet de koekjes vasthouden met gesmolten suiker. Een lintje rondbinden en de opening vullen met de crème. Deze taart moet van daags te voren bereid worden.

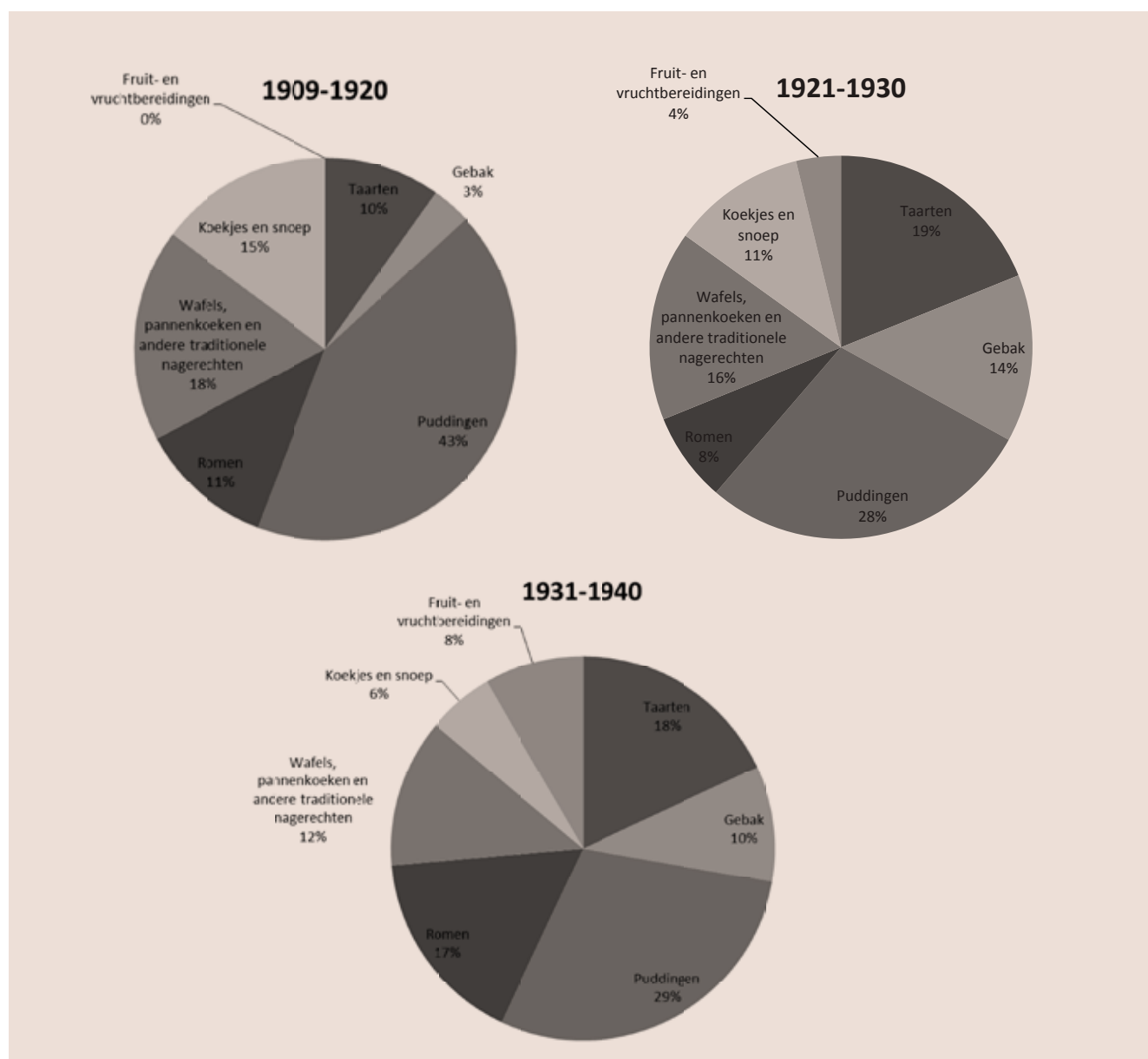
Men kan ook een vorm goed boteren. Den bodem en de zijanten bedekken met boudoirskoekjes en dan vullen met de crème.

's Anderendaags omkeeren op een schotel.

18 'Voor onze jeugd – Keukenrecepten' in: *De Boerin*, mei 1933, 144.

- Wafels, pannenkoeken en andere traditionele desserts: wafels en pannenkoeken spreken voor zich. Andere traditionele desserts zijn gefrituurde deegwaren zoals oliebolletjes en ‘appelbroederkens’ en gerechten op basis van brood en beschuit zoals gewonnen brood en ‘beschuit op de plâ’.
- Romen: allerlei romen zoals cacao-room, maar ook sneeuwballen(room) en slagroom vallen onder deze categorie. Romen golden als een verfijndere vorm van pudding.
- Koekjes en snoep: allerlei koekjes zoals honingmoppen en boterkoekjes. Voorbeelden van snoep zijn vlierbollen en truffels.
- Fruit- en vruchtbereidingen: bereidingen waarbij fruit (doorgaans appel) of vruchten (zoals kastanje) het hoofdingrediënt zijn en die niet onder één van bovengenoemde categorieën vallen, denk aan rabarbersorbet en geglaceerde kastanjes.

Grafieken 2, 3 en 4. Evolutie in de soorten nagerechten, 1909–1940



Bron: *De Boerin*, 1909–1940 en eigen berekeningen.

Het doel van de *De Boerin* was om variatie en nieuwigheden aan te leren en dat blijkt ook uit grafiek 1. Er was in verhouding weinig aandacht voor traditionele bereidingen als wafels, pannenkoeken en beignets, des te meer voor allerlei soorten pudding, taarten en gebak. Af en toe ging het om nieuwigheden uit het buitenland, maar er was vooral plaats voor regionale specialiteiten.

Grafieken 2, 3 en 4 tonen hoe de verhoudingen tussen de soorten desserts evolueerden. Er zijn enkele interessante vaststellingen te doen.

Puddingen

Voor de totale periode was bijna een derde (32 procent) van alle recepten voor puddingen, in allerlei variaties. De ruime beschikbaarheid van melk op de hoeve is ongetwijfeld de verklaring voor dit grote aantal. Naast de klassieke pudding zijn er recepten voor rijstpudding (ook wel rijstgebak genoemd), broodpudding, tapiocapudding, maïzenapudding, aardappelpudding, beschuitpudding, griesmeel- en macaronipudding. Maar ook pudding met rozijnen, krenten, appels, kastanjes, chocolade, koffie en vanille kon.

Opvallend is dat na de Eerste Wereldoorlog naast de traditionele ook meer exotische puddingen werden opgenomen in *De Boerin*. Het gaat dan onder meer om de 'Engelse pudding' of plumpudding, die in Groot-Brittanië een nationale kerstmaaltijd is, en de Malakoffpudding (met Cointreau). Allerlei zoete sausen zorgden voor extra variatie en smaak bij de opgediende puddingen. Het ging vooral om fruitsausen, maar ook chocolade- en rumsaus kwamen voor. Verhoudingsgewijs verschenen tussen 1920 en 1930 merkelijk minder puddingrecepten dan tevoren: een daling van 43 procent naar 28 procent. De plaats werd, zoals verder zal blijken, ingenomen door taart- en gebakrecepten.

Verhoudingsgewijs verschenen tussen 1920 en 1930 merkelijk minder puddingrecepten dan tevoren: een daling van 43 procent naar 28 procent

Vanaf de jaren 1930 leerden de lezeressen soufflés bakken. Zoete soufflés werden niet bereid met een bechamelsaus zoals de hartige variant, maar met een dikke melkpap, 'cream'. Er waren variaties met citroen, koffie-extract (mokasoufflé), chocolade en amandelen.¹⁹

19 V.H., 'Eenige gerechten', in: *De Boerin*, januari 1931, 16–17.

Romen

Romen werden beschouwd als de fijnere variant van pudding. Ook hier waren allerlei smaken mogelijk. In mei 1922 verscheen een recept van verbrande room of 'crème brûlée', weliswaar nog niet gebakken in de oven met een gekarameliseerd suikerlaagje bovenaan. De gekarameliseerde smaak kwam van suiker die met weinig water bruinde tot karamel alvorens de andere ingrediënten erbij werden gevoegd. Maar room kon ook met maïzena, chocolade, boter, appels en bitterkoekjes. Extra smaakmakers waren likeur, een essence, rum, vanille of een 'geraspote oranje-schil'. Room kon ook dienen als afwerking bij

gebak: een rijstkoek met cacao in tulbandvorm, kreeg in het midden 'pasteiroom of gebrande kreem'.²⁰ Het valt op dat het aantal roomdesserts in de periode van 1931 tot 1940 toenam. Romen lieten toe om in moeilijke economische tijden toch nog een bijzonder dessert op tafel te zetten. In 1936 suggereerde *De Boerin* bijvoorbeeld ananasroom als dessert bij een communiefeest. De exotische ananas benadrukte het belang van het feest. Voor speciale gelegenheden mocht de huisvrouw immers dieper in haar buidel tasten en moesten de ingrediënten niet van eigen teelt of kweek zijn.

Taart

De daling van het aantal puddingen in de periode 1920–1930 kwam ten goede aan het aantal taart- en gebakrecepten. Dat steeg van 13 procent voor de Eerste Wereldoorlog naar 33 procent in de gouden jaren twintig. *De Boerin* bracht voor het eerst een recept voor taart (meer bepaald fruittaart) in februari 1910. Naast de uitleg over het deeg kwam toen ook de vulling heel kort aan bod: geleï, confituur of fruitmoes. Logisch, want in de winter beschikte de plattelandsvrouw nog niet over verse vruchten. Over de vulling kwamen dunne repen deeg alvorens het geheel te bakken. Een andere taart die werd gesmaakt, was de roomtaart waarbij de room extra smaak krijgt door een 'geraspte oranjeschil' of vanille. Vanaf 1923 leerden de lezeressen om biscuit te maken: een zeer fijne bereiding. Het recept viel in de smaak, het werd regelmatig herhaald.²¹ In maart 1925 gaf *De Boerin* op vraag van een lezeres het recept voor het speciale schilfer- of korstgebak.²²

20 [Een Boerin], 'Onze keuken', in: *De Boerin*, maart 1922, 45.

21 'Biscuit', in: *De Boerin*, april 1923, 61; 'Appelbiscuit', in: *De Boerin*, september 1924, 122 en 'Madeleinegebak of biscuit', in: *De Boerin*, december 1928, 273.

22 T., 'Onze keuken', in: *De Boerin*, februari 1910, 18–19; [X], 'Onze keuken', in: *De Boerin*, augustus 1910, 72–73 en 'Bereiding van korstgebak', in: *De Boerin*, maart 1925, 44.



Biscuit voor de plechtige communie, *De Boerin*, maart 1939, 154.

Ook vlaairecepten doken regelmatig op in *De Boerin* na de Eerste Wereldoorlog. De 'Aalstersche vlaai' kreeg als eerste de eer, in april 1927. De vulling met peperkoek kwam terug in de 'Dendermondse vlaai' (juli 1929). In maart 1929 was het de beurt aan 'Boere- of Limburgsche vlaaien'. Die werden op dezelfde wijze bereid als de hierboven beschreven fruittaarten: deeg, fruitspijs en opnieuw reepjes deeg. De spijs kon worden gemaakt van gedroogde pruimen, appels of abrikozen. Met rijstpudding werd het een rijstvlaai.



Verskillende vormen en figuren gemaakt met deeg voor de Limburgse vlaai of taart. *De Boerin*, januari 1935, 57.

Gebak

In maart 1922 verschenen voor het eerst 'cakes' in *De Boerin*, met als ingrediënten bloem, griesmeel, eieren, poedersuiker, zoete boter en maagzout. In december 1925 kwam cake opnieuw aan bod voor het kerstgebak. 'U hebt reeds horen vertellen dat in Engeland met Kerstmis in alle huisgezinnen een bijzonder gebak gemaakt wordt "Cake" genaamd. *De Boerin* denkt dat dit gebak even goed in Vlaamsche als in Engelsche gezinnen zal smaken. [...] Het is zeer gemakkelijk en lukt altijd.' In 1925 werd de cake bereid met zelfrijzende bloem. Het bleek nodig om ook de Franse benaming *farine fermentante* toe te voegen, net als de beste plek om het nog weinig gekende ingrediënt te vinden: 'Welvaartwinkels en in alle groote kruidenierswinkels in de stad'.²³

23 'Onze keuken', in: *De Boerin*, maart 1922, 45 en C., 'Kerstgebak', in: *De Boerin*, december 1925, 205. De winkels van de katholieke coöperatieve 'Welvaart', een initiatief van de Belgische Boerenbond en de Belgische Arbeiderscoöperatie, namen tijdens het interbellum enorm in aantal toe, zowel op het platteland als in de stad. In 1920 waren er 34 winkels; in 1930 reeds 382. Zie voor meer info: <http://www.odis.be/hercules/toonORG.php?id=2612>.



Kerstgebak. *De Boerin*, december 1937, 368.

Wafels, pannenkoeken en andere traditionele desserts

De Boerin had van in het begin relatief weinig en gaandeweg steeds minder aandacht voor toenmalige klassiekers op het platteland zoals pannenkoeken, wentelteefjes en wafels, al waren de allereerste recepten in 1909 wel voor wafeltjes en pannenkoeken. Zo'n recept voor pannenkoeken verscheen in totaal vier keer, voor wentelteefjes vijf keer en wafels elf keer. Deze traditionele eenvoudige desserts hoefden blijkbaar weinig duiding in het maandblad en zeker niet na de publicatie van *Ons Kookboek*. Gefrituurde lekkernijen zoals smoutebollen en 'appelbroederkens' verschenen verspreid over de hele bestudeerde periode in totaal veertien keer. Voor het frituren werd braadvet gebruikt, behalve dan voor de smoutebollen die in smout bruinden. Wafels, pannenkoeken, wentelteefjes en beignets waren typische winterrecepten.



Overgieten van melk over de sneden (oud) brood voor de bereiding van Wentelteefjes, *De Boerin*, februari 1940, 132.

Koekjes en snoep

Koekjes en snoep kregen een steeds kleiner aandeel in de loop van de drie periodes. Zeker na het verschijnen van *Ons Kookboek* lazen de abonnees van *De Boerin* nog weinig koekrecepten. Die konden ze voortaan elders vinden. De weinige recepten zijn wel zeer gevarieerd. Er zijn koekjes op basis van amandel, honing, eieren, havermout, kruiden en boekweit. Het recept van peperkoek verscheen, naast dat van speculaas en van 'madeleentjes'. Kruidkoeken hoorden bij de lente: 'De eieren zijn nu goedkoop en moeten immers allemaal naar de markt niet gedragen worden! En 't jonge groen is er in overvloed en tot eenieders beschikking. Neemt korf en mes maar in de hand en trekt de weide in. Daar vindt ge paardenbloemen, in andere streken pispbloemen geheeten (pissenlit), zooveel ge wilt, madeliefjes en duizendblad. Plukt daarvan de jonge

blaadjes en voegt er een weinig van dat bitter wormkruid of reinvaren bij dat in alle boerenhoeven groeit'.²⁴ Dat er zo weinig snoeprecepten verschenen – slechts een kwart van de recepten uit deze categorie – had alles te maken met het negatieve oordeel van *De Boerin* over de noodzaak en gezondheid van snoep, zoals verder nog zal blijken.

24 'Onze keuken', in: *De Boerin*, april 1914, 50.

Fruit- en vruchtbereidingen

Fruit speelde een belangrijke rol in tal van desserts: als ingrediënt voor sauzen, koekjes, taart en gebak. In enkele gevallen speelde het ook een hoofdrol. Die recepten kwamen steeds meer voor. In de eerste periode ontbraken ze.

16. FRUITTAART

100 gr. boter

25 gr. suiker

1 ei

2 tot 3 soeplepels melk

200 gr. gistende bloem

Alles samen vermengen. Een vaste en gladde deeg bekomen.

Uiteen rollen tot op een dikte van $\frac{1}{2}$ cm.

Met fruit of confituur versieren.

Onmiddellijk, gedurende 15 tot 20 minuten, in de oven plaatsen.

Suikeren bij het verlaten van de oven.

Schema om fruittaart te maken afkomstig uit een kookboekje verspreid door Remy. Het bedrijf stelde zijn 'gistende bloem' op een praktische manier voor aan de klanten. Een marketingtechniek die ook vandaag nog wordt toegepast. jaren 1950 © Centrum Agrarische Geschiedenis

Misschien werden ze nog niet als volwaardig dessert beschouwd? Nadien, vanaf de jaren twintig, konden appels, maar ook peren, kruisbessen en kastanjes hun rol opnemen naast de andere desserts. *De Boerin* was, als ledenblad van een boerenorganisatie, geen grote voorstander van exotisch fruit. 'We vinden in dagbladen en tijdschriften reclames met het onderschrift "Eet meer fruit!" Het plaatje vertoont dan meestal uitheemsch fruit als bananen, sinaasappelen, enz. Vele huisvrouwen laten zich daardoor beïnvloeden, vooral wanneer er op het groot gehalte vitaminen gewezen wordt, en koopen duur vreemd fruit, terwijl onze tuinen boomgaarden en serres vruchten leveren, die aan smakelijkheid en vitaminengehalte verre het uitheemsch fruit overtreffen.'²⁵

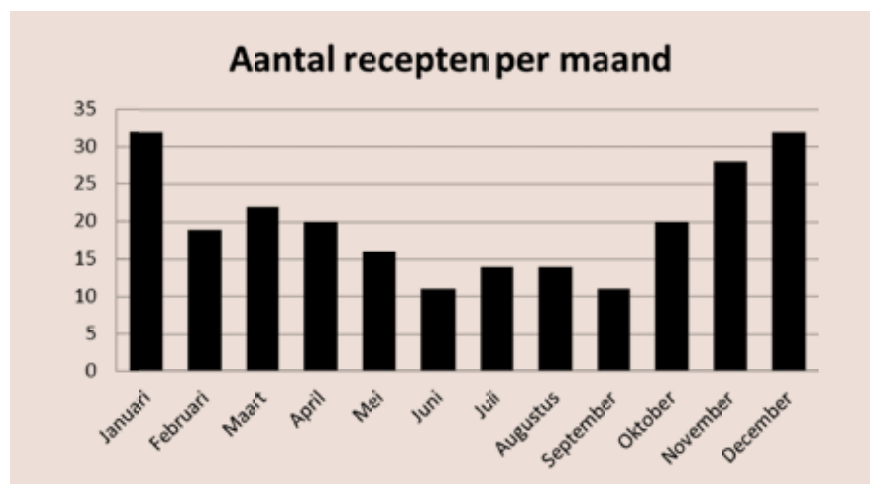
25 'Onze keuken', in: *De Boerin*, augustus 1936.

Tijd voor taart

Wanneer verscheen er dessert op tafel? Waren er typische momenten voor taart en ander lekkers? Grafiek 5 geeft het aantal gepubliceerde recepten weer per maand voor de hele bestudeerde periode. Meteen valt op dat dessert bij de winter hoorde. Het aantal recepten van nagerechten in *De Boerin* piekte in november, december en januari. Tijdens de lente en zomer was er veel werk op het land en moest de oogst worden binnen gehaald, waardoor de boerin weinig tijd had om te koken en te bakken. Tijdens de wintermaanden was er heel wat minder werk op de boerderij. De avonden waren lang, zeker op zondag. Al in 1909 gaf *De Boerin* advies om deze dag 'aangenaam in familie door te brengen'. Terwijl de anderen kunnen kaarten, een vertelling houden, een nuttig boek lezen of een vakblad doornemen, 'zal moeder of eene der dochters er voor zorgen, de huisgenoten rond haar te houden met ze op de eene of andere lekkernij te vergasten'.²⁶ Die boodschap keerde regelmatig terug.

26 F.G., 'Onze keuken', in: *De Boerin*, april 1909, 30.

Grafiek 5: Nagerechten per maand in *De Boerin*, 1909–1940



Bron: *De Boerin*, 1909–1940 en eigen berekeningen.

De gezellige sfeer thuis moest er voor zorgen dat manlief en de kinderen niet op café gingen of naar dansavonden trokken. Die 'ziekte van de tijd' tastte het 'gezonde' familieleven aan, klonk het in 1923. *De Boerin* adviseerde huismoeders dan ook beter één of twee franken extra aan 'huiselijk plezier' te besteden. Wafels of 'appelbroedertjes' bakken, zorgde voor een gezellige avond met het hele gezin.²⁷ De winst daarvan zou groot zijn. De boerin moest tegelijk zorgen voor een net huis, want 'een ordelooze, vuile woning is geen verblijf waar men gaarne vertoeft' en zeker niet wanneer 'de vrouw nog lastig is en verdrietig, steeds kijft en zuur ziet'. H.V.H. – allicht een man – wist in 1923 hoe het wel moest.²⁸

27 'Onze keuken', in: *De Boerin*, maart 1914, 34.

28 H.V.H., 'Onze keuken', in: *De Boerin*, december 1923, 203–204.



De koekenbakster van Adriaan De Lelie, 1790–1810 © Collectie Rijksmuseum Amsterdam



Voor de Paaschtafel

ZEER FIJNE APPELKOEK

Benodigdheden

125 gr. boter, 125 gr. fijne suiker, 1 pakje Oetker gevanilleerde suiker of ½ fleschje Oetker citroenaroma, naar keus, 3 eieren, 250 gr. bloem, ½ pakje Oetker's bakpoeder «BACKIN», 3 eetlepels melk, 500 gr. geschilde appelen.

Bereiding

Zorg eerst voor de versiering. Snijd de geschilde appelen in vier en ontdoe ze van het klokhuis. Geef vervolgens diepe inkervingen langs de bovenzijde van de appelen, zonder ze nochtans heelemaal door te snijden, zoodat ze in den vorm van een waaijer kunnen openstaan.

Het deeg : roer de boter tot crème, voeg er de suiker, de vanillinsuiker of de aroma

bij, vervolgens de eieren, één voor één, in hun geheel, zorg dragend steeds na ieder ei goed te roeren tot het volledig met het deeg vermengd is. Meng nu de bloem met het bakpoeder « Backin ». Doe het in een fijn zeesje en zift de bloem gedeeltelijk over het deeg. Voeg aldus afwisselend de melk en de bloem bij het deeg ; flink roeren telkens bloem of melk wordt bijgevoegd. Smeer een springvorm in met boter, doe er het deeg in en leg de gereedgemaakte appelen heel lichtjes op het deeg. Bak in een warmen oven, op een geheeten baksteen, gedurende ongeveer ¾ uur. Doe de taart uit den oven en laat ze op een roostertje verdampen. Terwijl de taart nog warm is, ze met poedersuiker bestrooien.

N. B. — De « Oetker-producten » zijn in de meeste Welvaartwinkels te verkrijgen.

'Voor de Paaschtafel', *De Boerin*, april 1939, 63.

Zoetigheden brachten niet alleen tijdens lange winteravonden gezelligheid. Ook bij feest, al dan niet religieus, mochten desserts niet ontbreken. Uiteraard kwamen in *De Boerin* vooral katholieke feesten aan bod. Pasen en Kerstmis waren vaste waarden. Daar hoorde 'Paaschgebak' of 'Kerstdagtaart' bij. Beide feestdagen zijn zichtbaar in de grafiek. Vanaf de late jaren 1930 was er ook aandacht voor de plechtige communie. Vieren gebeurde met allerlei taarten en gebak, maar ook met puddingen en andere lekkernijen.²⁹ De plattelandsvrouw leerde ook speculaas maken ter gelegenheid van Sint-Maarten en Sint-Niklaas.³⁰ De religieuze kalender bracht (en brengt nog steeds) niet altijd zoets en overvloed. De vastendagen – en die waren talrijk tijdens het interbellum – stonden voor soberheid en matiging, vooral door het achterwege laten van vlees. Vis en eieren konden wel. En dessert ook, met Halfvasten bijvoorbeeld. Al was kastanjepudding of rijst met appelen (of peren), zoals *De Boerin* in maart 1911 suggereerde, een zeer bescheiden dessert.

29 'Ons Paaschmenu', in: *De Boerin*, april 1934 en J.D.C., 'Onze keuken', in: *De Boerin*, februari 1926, 39.

30 'Onze keuken', in: *De Boerin*, november 1910, 104–105.

Een van de hoogtepunten voor de dorpsgemeenschap was de jaarlijkse kermis. In augustus, september en oktober vonden (en vinden nog steeds) in vele gemeenten en wijken kermissen plaats ter gelegenheid van de oogst. Dat betekende tijd voor rijstpap en puddingen met vruchtensaus, maar meer nog voor fruittaarten en –vlaaien, ook al vroeg dat soms enige creativiteit.³¹ In 1919 viel de fruitoogst bijvoorbeeld tegen door de aanhoudende droogte en een rupsenplaag. Niettemin schreef *De Boerin*: ‘Laten we des te beter gebruik maken van het fruit dat we zelf winnen of dat we aan fatsoenlijke prijzen kunnen kopen. De gelei komt toch zoo goed van pas - ‘t Is immers kermis dees jaar, en waar kermis is, moeten taarten zijn! En ‘t zijn maar de luie, onbehendige huisvrouwen die moeten naar den winkel loopen om “taarten-vulsel” en wat vinden ze daar? Gelei van alles behalve van fruit, flauw en duur op den koop toe!’³²

Spaarzaam en zuinig

Bovenstaand recept was zeker niet het enige dat pleitte voor spaarzaamheid. In heel wat adviezen, niet alleen over desserts, werd aangemaand om zuinig om te springen met geld. Niets ging boven het gebruik van eigen gewin en zelf-gemaakte nagerechten. ‘Taarten, op zulke wijze bereid, zijn zoo schoon, minder duur en beter als die van de beste pasteibakkerijen’ klonk het in 1910.³³ Een recept voor boterkoekjes uit 1920 beklemtoonde dat ingrediënten voor een halve kilogram samen slechts 0,68 frank kostten. En dat was ongeveer de helft minder dan koekjes gekocht in de winkel.³⁴ Heel wat recepten deden ook suggesties om het gerecht ‘nog’ goedkoper te maken. Zo was voor de bereiding van rijstballetjes in januari 1912 (duur want exotisch) oranjebloesemwater nodig. Maar dat ‘kan zeer voordelig door vaniel, citroenschil of eenige andere aroma vervangen worden’. Rijstpap kon evengoed met extra eigeel in plaats van met saffraan worden gemaakt.³⁵

31 ‘Onze keuken’, in: *De Boerin*, augustus 1910, 72–73.

32 M.L., ‘Onze keuken’, in: *De Boerin*, juli 1919, 88–89.

33 T., ‘Onze keuken’, in: *De Boerin*, juni 1910, 18–19.

34 ‘Onze keuken’, in: *De Boerin*, juni 1920, 46.

35 Ibidem, januari 1912, 13–14.

Wanneer tijdens de zomermaanden fruit in overvloed beschikbaar was, was het de taak van de huisvrouw om de vruchten te verwerken in allerlei confituren en geleien

Spaarzaamheid betekende ook dat niets mocht verloren gaan. Wanneer tijdens de zomermaanden fruit in overvloed beschikbaar was, was het de taak van de huisvrouw om de vruchten te verwerken in allerlei confituren en geleien. Die konden later dienen voor broodsmeesel, maar ook voor fruittaarten. Samen met tips voor het inleggen van groenten waren raadgevingen en suggesties voor het bewaren van fruit een vaste waarde in *De Boerin* tijdens het zomerseizoen. Rijpe vruchten in de nagerechten kwamen niet enkel tijdens de oogstmaanden aan bod. Zo vermeldde *De Boerin* in oktober 1911 een recept van appelpudding en appelcrème. Appels waren op dat ogenblik al zeldzaam en duur, wist de auteur, maar op het land zou iedereen wel over een kleine voorraad voor eigen gebruik beschikken.³⁶ Appels zouden trouwens ook het verstand versterken. En aangezien dat ‘wij, boerinnkens, met raad en daad, den boer moeten terzijde staan, handelen we goed een weinig ons verstand te versterken’. En waarom dan niet door simpelweg appels eten: ‘‘t moet niet altijd moeilijk zijn, nietwaar?’³⁷

36 Ibidem, oktober 1911, 126–127.

37 Ibidem, oktober 1911, 111–112.

Dat was een van de voordelen van leven op het platteland: een boerengezin kon zelf voorzien in een belangrijk deel van de benodigde levensmiddelen. Terwijl in de steden melk en botermelk (ook wel zoete melk genoemd) veel minder voorhanden waren, zat men op het platteland aan de bron. 'Gelukkige buitenmensen die zoo maar met pan of kruik hoeven naar het botervat te gaan en te scheppen naar hartenlust! Voor zooveel is botermelk een extra, en aten de stadsche kinderen er wat meer, ze zouden voorzeker zoo magere wangen of zoo dunne beentjes niet hebben!'³⁸ Het mag dan ook niet verwonderen dat nagerechten op basis van melk zo veelvuldig aan bod kwamen in *De Boerin*.

38 Ibidem, december 1913, 149 en 'Onze keuken', in: *De Boerin*, 1921, 77–78.

Voedzaam en (niet) gezond

Melk was niet alleen gemakkelijk en goedkoop te verkrijgen, het was ook gezond, aldus de medewerkers van *De Boerin*. Melk, zo luidde het in 'Onze keuken' in september 1913, bevatte alle stoffen die het lichaam nodig had: vetstof, eiwitten, koolwaterstof, mineralen en water. Bovendien was het goed verteerbaar voor iedereen: van een kind tot volwassene, van ouderlingen tot herstellende mensen. In vergelijking met vlees was melk veel interessanter: 'een liter melk bevat ongeveer evenveel voedsel als 200 gr. rundsvleesch, wat hedendaags 0,40 à 0,50 fr. kost'. Als lekkere en voedzame nagerechten werden rijstpap, melkvlade en allerlei puddingen naar voren geschoven. Ook later bleef het blad de voedzaamheid van melkgerechten beklemtonen. In 1921 werd uitgeweid over koolhydraten die 'onze zorgvuldige huismoedertjes' vooral in 'meelspijzen' zouden vinden. In de opsomming doken ook hier diverse desserten op: wafels, pannenkoeken, rijstpap, semoule-, maïzena- vanille-, en tapiocapudding. *De Boerin* probeerde ook het plattelandsgesin meer fruit te laten eten. Vers fruit of klaargemaakt met melk en suiker was verfrissend, zeer voedzaam en rijk aan vitaminen. Tijdens warme dagen waren verkoelende nagerechten met fruit een must, aldus de culinaire auteurs.

De Boerin gaf niet alleen adviezen over wat gezond was, maar veroordeelde ook ongezonde voeding en eetgewoonten. In januari 1912 verscheen een moraliserend verhaal waarin via een rollenspel duidelijk werd gemaakt dat te veel snoep voor kinderen niet goed was voor de gezondheid. Niet omdat het slecht zou zijn voor de tanden (die link zou pas in november 1922 worden gemaakt), maar omdat het zorgde voor luie, verwendde kinderen. Ze zouden dat

Mannen die jong begonnen te snoepen, zouden op twaalfjarige leeftijd daarnaast ook roken als een 'araab' en 'op 20-jarige leeftijd bier en jenever drinken zoals een Zwitscher'

ook blijven als ze volwassen waren en bijgevolg niets van hun leven terecht brengen. In 1922 sprak *De Boerin* hardere taal. Mannen die jong begonnen te snoepen, zouden op twaalfjarige leeftijd daarnaast ook roken als een 'araab' en 'op 20-jarige leeftijd bier en jenever drinken zoals een Zwitscher'. Het waren

vooral de meisjes die tandpijn, een slechte spijsvertering en maagpijn zouden krijgen. Elke huismoeder werd aangeraden sober te zijn en tussen de maaltijden door niet te snoepen. In april 1924 kwam ook chocolade, 'die bruine zoetheid', aan bod. Die kon zowel volwassenen als kinderen bekoren, wist het blad. Hij smaakte kloek, maar bevatte buiten de suikers, niets nuttig voor het menselijk lichaam. Daarenboven was hij duur en zette hij aan tot snoepen. Maar af en toe, als extraatje, kon het geen kwaad volgens de redacteurs van *De Boerin*. Snoep, pralines en chocolade waren slechter dan gebak, taart en pudding.³⁹

In februari 1926 verschenen enkele recepten voor suikerzieken. Als nagerechten stelde *De Boerin* onder meer citroenpudding, koffiepudding en eierkoeken voor waarbij de suiker vervangen werd door sacharine, een kunstmatige zoetstof. Wat de auteur echter niet deed, was de lezeressen erop wijzen dat de hoeveelheden moesten aangepast worden. Want sacharine is immers 350 keer zoeter dan suiker.⁴⁰

Over keukengerei

Waar de recepten vernieuwing bepleitten, was het keukengerei waarmee de lezeressen van *De Boerin* verwacht werden te koken, doorgaans traditioneel. Handige hulpmiddelen zoals de handmixer en het gasfornuis deden in de tweede helft van de negentiende eeuw hun intrede in de stedelijke keuken.⁴¹ Ze sijpelden slechts langzaam door naar het platteland. Zo bakte de boerin in de eerste helft van de twintigste eeuw soms nog taart in een traditionele bakoven. Ook de stoof was in de meeste hofsteden een vaste waarde. Zo'n stoof, waarvan de Leuvense de bekendste was, had een vierkante kast die als oven fungeerde. De kachelbuis was breed genoeg om bijvoorbeeld de kastrol met het smoutebollendeeg op te laten rusten om zo het deeg te laten rijzen.⁴² Die ovens beschikten niet over een temperatuurregelaar. De recepten gaven daarom een indicatie van de warmte. Zo kon de lezeres 'speculatie' in de broodoven bakken: 'maar pas inzetten als het brood enigen tijd in is en de grootste hitte verdwenen is'.⁴³ Vaker gingen de auteurs uit van het gezond verstand van de plattelandsvrouw en was 'geen te heten oven' of gewoon 'bakken in de oven' al voldoende.⁴⁴ Nog in maart 1939 werd het gebruik van de ovenstoof uitvoerig beschreven bij het bakken van een biscuittaart.⁴⁵ Terwijl in de jaren 1920–1930 gasovens al stevige concurrentie kregen van de elektrische ovens, was er hiervan nog geen sprake op het platteland.⁴⁶

De boerin beschikte naast de oven over eenvoudig keukengerei. Zo diende de kastrol als mengkom. Met een garde klopte ze het eiwit tot sneeuw of maakte ze het deeg luchtig. Een lege fles of glas was een goed alternatief voor de deegrol. Koekjes werden uitgesneden of met vormpjes uitgestoken. Wie geen vorm had, kon opnieuw een glas gebruiken. Nieuwigheden die wel werden vermeld, vroegen doorgaans geen grote investering. Om het klokhuis uit een appel te verwijderen gaf het tijdschrift in december 1919 de raad: 'voor eenige centen koopt men een blikken appelboor'.⁴⁷ Een 'taartwieleken' vergemakkelijkte het in mooie dunne banden snijden van het deeg.⁴⁸ En in 1939 kwam een paardenharen zeefje van pas om bloem met bakpoeder over het mengsel te zeven.⁴⁹ Handmatig aangedreven keukengerei specifiek voor desserts, zoals een handmixer en suikermolen, werd niet benoemd in het tijdschrift. Dat doet vermoeden dat vele gezinnen hier niet over beschikten. Op elektrische toestellen was het op het platteland wachten tot de jaren 1960–1970.⁵⁰

Een vaste waarde bleef het ijzer om wafels te garen op het vuur. In een pan werden de koeken gebakken. Voor de puddingen waren er allerlei (stenen) vormen. De boerin had meerdere taartenpannen, brood- en vlaaiplaten,

39 L.V.H., 'De snoep en genotzucht', in: *De Boerin*, maart 1922, 45 en N.V., 'De chocolade', in: *De Boerin*, april 1924, 56–58.

40 'De voeding van suikerzieke personen', in: *De Boerin*, februari 1926, 37–38.

41 E. Niesten, J. Raymaekers en Y. Segers, *Kattentongen, ezelsoren en varkenspoten. Onze keuken in de 20^{ste} eeuw*, Leuven, 2002, 107–109.

42 J. Weyns, *Volkshuisraad in Vlaanderen*, Beerzel, 1974, p. 127–128 en 'Onze keuken', in: *De Boerin*, februari 1922, 29–30.

43 'Onze keuken', in: *De Boerin*, november 1910, 104–105.

44 'Onze keuken', in: *De Boerin*, april 1919, 50; ibidem, januari 1921, 14 en [Een Boerin], 'Onze keuken', in: *De Boerin*, december 1921, 190.

45 "De oven van de stoof moet lauw zijn: daarom zet ge hem 5 à 6 minuten open vooraleer het gebak er in te plaatsen. Ook dient een baksteen geheet om er den vorm op te plaatsens (Het is de warmte langs onder die het gebak doet rijzen). De baksteen is voldoende heet, wanneer een papier dat ge er op legt bruin wordt: hij is te heet wanneer dit papier verbrandt. Als de pot van de stoof te heet is, zet ge er best, tijdens het bakken, een plaatjzer voor. De baktijd duurt 25 tot 30 minuten." 'Een spijkskaart voor de plechtige Communie', in: *De Boerin*, maart 1939, 154.

46 E. Niesten, J. Raymaekers en Y. Segers, *Kattentongen, ezelsoren en varkenspoten. Onze keuken in de 20^{ste} eeuw*, Leuven, 2002, 108.

47 M.L., 'Onze keuken': in *De Boerin*, december 1919, 171.

48 T., 'Onze keuken': in *De Boerin*, februari 1910, 18–19.

49 'Een spijkskaart voor de plechtige Communie', in: *De Boerin*, maart 1939, 154.

50 E. Niesten, J. Raymaekers en Y. Segers, *Kattentongen, ezelsoren en varkenspoten. Onze keuken in de 20^{ste} eeuw*, Leuven, 2002, 110–111.

beschuitvormen en broodblikken. Die verschilden van vorm, en ook de hoogte van de opstaande rand kon variëren. Toch doken ook hier af en toe nieuwigheden op in de recepten. Zo was er de tulbandvorm in maart 1922. Die werd nader beschreven als 'tinnen of blikken vorm met een buis in 't midden'.⁵¹ De springvorm dook in april 1930 voor het eerst in de recepten op. Een opvallende en eenmalige verschijning was het gebruik van een Pyrex-schaal bij een recept uit 1931.⁵²

51 Een Boerin, 'Onze keuken': in *De Boerin*, maart 1922, 45.

52 V.H., 'Eenige gerechten': in *De Boerin*, januari 1931, 17.

Conclusie

Een lezing van de culinaire rubriek in *De Boerin* laat toe om zicht te krijgen op de dessertcultuur op het Vlaamse platteland tijdens de eerste helft van de twintigste eeuw. Het platteland volgde voorzichtig de algemene trend: steeds vaker, maar vooral steeds specialer dessert. Het valt op hoe weinig recepten voor pannenkoeken of wafels verschenen. Het platteland was – geleidelijk aan – toe aan biscuit, 'koninklijke taart' en soufflé. Steevast mét suiker. Ook voor plattelandsgezinnen werd suiker betaalbaar, zeker op feestdagen. Het platteland vierde trouwens op dezelfde momenten als de stad: met grote religieuze feestdagen als Kerstmis en Pasen, maar ook als het kermis was. Een eenvoudig dessert als pudding kon wel eens vaker. Van eventuele commerciële inmenging in het blad, die een verklaring zou kunnen zijn voor de keuze voor bepaalde recepten, zijn geen expliciete sporen te vinden in de bestudeerde periode. De consumptie van suiker werd aangemoedigd, niet alleen in de recepten, maar ook in advertenties. Maar die advertenties waren merkloos. Er werd niet verwezen naar, bijvoorbeeld, de Tiense suikerfabriek. Merkreclames deden hun intrede zeer laat: vanaf 1936.

De Boerin mocht dan wel trendvolger zijn, het blad legde toch ook duidelijk eigen klemtonen. De recepten van de desserts dienden om de zaak waar zij voor stond, te verdedigen. Meermaals werd het grote gemak benadrukt van melk en fruit bij de hand te hebben, anders dan in de stad. Het platteland had niets dan voordelen. De desserts die *De Boerin* promootte, moesten ook expliciet bijdragen om het familiale, 'gezonde' karakter van het platteland te behouden. Wie zorgde voor lekkers na de maaltijd, hield man en kinderen thuis, en vormde zo een hecht gezin, alweer heel anders dan in de stad. 'Gezond' was niet alleen fysiek gezond en samenhorig, het was ook spaarzaam. Eten werd niet verspild: fruit werd ingemaakt, met een eiwit dat overbleef konden sneeuwballen worden gemaakt en oud brood ging in de broodpudding. Recepten van buitenlandse origine werden relatief weinig opgenomen. Ook dat kaderde in de Vlaamse, landelijke aard van het blad. En de recepten die *à la minute* in de titel droegen, lauwerden de goede boerin die naast het drukke werk op het land, het belijden van haar geloof en het runnen van haar huishouden, op zondag toch ook nog voor lekkers wilde zorgen.

Er is weinig literatuur voorhanden over de Vlaamse en Belgische (en zelfs buitenlandse) dessertcultuur, zeker op het platteland. Nochtans zijn er wel mooie bronnen beschikbaar zoals (vrouwen)tijdschriften, handboeken voor huishoudscholen, kookboeken, allerlei receptenboekjes en menukaarten. Dit artikel geeft slechts een eerste, verkennende aanzet en is meteen een uitnodiging tot verder onderzoek. Heemkundige kringen of andere erfgoedverenigingen zouden bijvoorbeeld kunnen onderzoeken hoe de dessertcultuur verder evolueerde na de Tweede Wereldoorlog. Dat kan eveneens via het ledentijdschrift van de Boerinnenbond (en later KVLV), maar ook op basis van publicaties van andere (vrouwen)verenigingen. Bovendien kunnen interviews een aanvullende dimensie aanreiken en tevens dienen als toetssteen. Meer algemeen valt er nog heel wat vernieuwend onderzoek te verrichten over de ontwikkeling van de eetgewoonten op het platteland. In hoeverre sijpelden de algemene adviezen en specifieke recepten uit *De Boerin* of uit *Ons Kookboek* effectief door op het platteland? Waren deze publicaties een spiegel van gangbare praktijken, of schotelden ze vooral een ideaalbeeld voor, veeleer refererend naar de burgerlijke eetcultuur? En zijn er in hun archieven misschien andere documenten die iets kunnen leren over de culinaire invloed van de Bond? De blik op het hemelse lekkers kan zeker nog worden verscherpt.

Beredeneerde bibliografie

Geschiedenis van voeding is sinds twee decennia een groeiend onderzoeksveld, in België, maar ook ruimer. Op Het Virtuele Land, de website van CAG, wordt een bibliografisch overzicht bijgehouden (www.hetvirtueleland.be/cag/bronnen/bibliografie). Over het specifieke thema van deze bijdrage, de dessertcultuur op het Vlaamse platteland, is, zoals hoger vermeld, weinig wetenschappelijke literatuur beschikbaar. Maar er kunnen wel goede aanwijzingen worden gevonden in studies die gelijkaardige of aangrenzende thema's behandelen.

Een degelijke inleiding in de Belgische eetcultuur, met inbegrip van de dessertcultuur, zijn *Arm en rijk aan tafel. Tweehonderd jaar eetcultuur in België*, (Berchem 1993) en *Food Culture in Belgium*, (Westport 2009), allebei van de Brusselse historicus Peter Scholliers. Waardevolle overzichten van de geschiedenis van de Belgische landbouw en de Belgische Boeren- en Boerinnenbond, vindt de lezer bij Y. Segers en L. Van Molle (red.), *Leven van het land. Boeren in België, 1750–2000*, (Leuven 2004) en L. van Molle, *Ieder voor Allen. De Belgische Boerenbond*, (Leuven 1990).

Dat de eetcultuur, en dus ook de dessertcultuur, afhangt van de sociale klasse waartoe men behoorde, leidt voor geen van de voedingshistorici enige twijfel. De burgerlijke dessertcultuur komt uitgebreid aan bod in D. De Vooght, S. Onghena en P. Scholliers (red.), *Van Pièce Montée tot Pêche Melba: een geschiedenis van het betere nagerecht*, (Brussel 2008). De landelijke eetcultuur wordt dan weer gedocumenteerd in Y. Segers, "Women farmers' and food culture in rural Flanders: Ons Kookboek 1920–2000", in D.J. Oddy en L. Petranova (red.), *The diffusion of food culture: cookery and food education during the last 200 years*, Praag, 2005, 202–212. Dit onderzoek is gebaseerd op een analyse van *Ons Kookboek*, het kookboek van de Boerinnenbond, dat voor het eerste gepubliceerd werd in 1927.

Bijzonder interessant materiaal, dat wegens zijn publicatiedatum eerder het statuut heeft van bron dan van literatuur, is de geciteerde reeks van Emiel Vliebergh. In 1908 verscheen *De Kempen in de 19^e eeuw en in 't begin der 20^e eeuw*, (Ieper). In 1909 publiceerde hij samen met R. Ulens een studie over Haspengouw: *La population agricole de la Hesbaye*, (Brussel). In 1911 verscheen een deel *L'Ardenne: la population agricole au XIX^{ème} siècle: contribution à l'histoire économique et sociale* (Brussel) In 1921 ten slotte verscheen *Het Hageland: bijdrage tot zijn economische geschiedenis in de XIX en in 't begin der XX eeuw* (Brugge), met een herdruk in Leuven in 2007.

Wie meer wil weten over de typisch Belgische desserts, hun ontstaan en de gelegenheden waarop ze werden geserveerd, kan terecht bij A. Delcart, *Winterfeesten en gebak. Mythen, folklore en tradities*, (Antwerpen 2006), R. Inghelram, *Gebak met geschiedenis. Traditionele recepten*, (Leuven 2005), het themanummer *Taart! Patakon. Tijdschrift over bakergoed*, 6 (2015) en bij G. Draye, 'Inleiding', in: S. Elias, *Belgisch Bakboek* (Veurne 2016), 12–21.

Biografie

Greet Draye is projectcoördinator bij het Centrum Agrarische Geschiedenis (CAG). Van januari 2014 tot juni 2016 coördineerde zij binnen CAG Europeana Food and Drink. In het kader van dat Europese project ontwikkelde zij de reizende expo 'Taart!'. Ook is ze mede-auteur van het Belgisch Bakboek (Uitgeverij Kannibaal, 2016).

Sarah Luyten is stafmedewerker publiekswerking bij het Centrum Agrarische Geschiedenis (CAG). Zij publiceerde onder meer *In Brussel Gesmaakt* (2013) en leverde een bijdrage voor de publicatie *Oesterpassie* (2015).

Yves Segers is coördinator van het Centrum Agrarische Geschiedenis en het Interfacultair Centrum voor Agrarische Geschiedenis (ICAG, KU Leuven) en tevens als hoofddocent Rurale Geschiedenis verbonden aan de onderzoeksgroep Moderniteit en Samenleving 1800–2000 (MoSa) van de KU Leuven.