nieuws

Belg werd noodgedwongen inventief in keuken tijdens WOI

nieuws

Tegenwoordig stappen we een supermarkt binnen en worden we bedolven onder de voedingswaren. Tijdens WO I was dat totaal anders. Burgers moesten heel inventief zijn.

14 NOVEMBER 2013 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:23

Lees meer over:
consument

Tegenwoordig stappen we een supermarkt binnen en worden we bedolven onder de voedingswaren. Tijdens de Eerste Wereldoorlog was dat totaal anders. Burgers moesten heel inventief zijn om hun maag te vullen. Zij werden daarbij geholpen door brochures over spaarzaam omgaan met voeding. Het Centrum Agrarische Geschiedenis (CAG) grasduinde in de bijna 100 jaar oude keukentips en schreef er een themaverhaal over.

De inval van Duitsland op 4 augustus 1914 was het beginpunt van vier magere jaren voor de Belgische bevolking. "Na amper enkele maanden was de voedselsituatie dramatisch", begint CAG-projectcoördinator Brecht Demasure zijn verhaal. Na drie jaar oorlog en bezetting haalden aardappelen op de zwarte markt in Brussel prijzen die 10 tot 15 keer hoger waren dan in 1914. Een normaal voedingspatroon werd voor de meeste sociale klassen onbereikbaar, maar de bevolking probeerde creatief om te gaan met de voedseltekorten.

Auteurs met verschillende achtergronden (dokters, huishoudleraressen, agronomen, huismoeders en boerinnen) wilden burgers daarbij helpen door voedingstips te verspreiden via goedkope brochures. Uit de 'oorlogskookboeken' blijkt dat goedkope calorieën hoe langer hoe meer de duurdere calorieën vervingen. Zo verdwenen rund- en varkensvlees, boter, zuivel, eieren en tarwebrood grotendeels van het menu. Aardappelen werden de voornaamste voedingsbron. Groenten, peulvruchten,

voederknollen en Amerikaanse producten zoals maïs vonden steeds meer de weg naar de keukentafel.
De consumptie van dierlijke producten nam sterk af tijdens de oorlogsjaren. Occasioneel was er ruimte voor een stukje spek of konijn. Bij landbouwersgezinnen waren (varkens)vlees, boter en kaas nog enigszins beschikbaar. Wie het door de oorlog niet breed meer had, verving suiker en koffie door confituur en cichorei. Koolrapen, suikerbieten, cerealine (maïsvariant) en havergort waren mogelijke vervangmiddelen van aardappelen. Het schaarse brood kon men vervangen door rijst en maïs, vlees door vis en mosselen en boter door goedkopere vetstoffen zoals reuzel.
Meer info: erfgoeddatabank 'Het Virtuele Land'

Bron: Het Virtuele Land

Beeld: CAG

VILT vzw
Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact
M • info@vilt.be

Volg ons op:
screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen
Crafted by Brigada