

WAT ETEN WE ?

-

DE MAND VAN DE ARBEIDER







Door gebrek aan tijd, budget en opslagruimte eet de arbeider in de 19e eeuw vaak dezelfde gerechten. De basisproducten van zijn maaltijden zijn brood, soep, aardappelen en melk en de beperkte voedingswaarde daarvan wordt gecompenseerd door grotere hoeveelheden.

### **Brood en soep: om de maag te vullen**

Twee soorten soep staan op het dagelijkse menu van de werkende klasse. Op basis van groenten die op de markt worden aangekocht of in de tuin worden gekweekt, wordt dikke soep gemaakt. De bouillon wordt in een etensbakje over een snee brood gegoten. Het andere, eveneens wijd verspreide recept, is een mengeling van melk en brood. Dit wordt broodsoep of karnemelksoep genoemd: *“Doe de restjes brood in een kom met één liter koud water. Voeg peper en zout toe en breng aan de kook. Haal het brood uit de pan en plet het. Voeg een of twee koppen kokendhete melk toe. Meng alles door elkaar.”*

Brood is zowel in de stad als op het platteland een essentieel en zelfs het enige bestanddeel van elke maaltijd. Naar schatting wordt in Le Nord per persoon dagelijks zo'n 750 g brood gegeten. Arbeiders eten boterhammen. In de stad wordt brood niet meer zelf gebakken, maar gekocht bij de bakker en bakkers zijn er almaar meer.

De kwaliteit van het brood blijft in de 19e eeuw nog voor een grote kloof zorgen. De volksklassen kopen “grijs” brood, dat zijn kleur te danken heeft aan de rogge die erin zit. Wit brood, van meelbloem van superieure kwaliteit, wordt dagelijks verorberd door de rijken en ter gelegenheid van grote feesten ook door de volksklassen.





*Maandagmarkt in Tourcoing, 1910, olie op doek door Carlos Buffin, coll. C.H.L.*

Op marktdagen, maandag en donderdag, kunnen bescheiden huishoudens voor interessante prijzen hun voorraad tweedekeusgroenten inslaan. Onder tenten van doek staan de goederen uitgespreid op een plank op schragen. Andere kramers schikken hun producten gewoon op de grond of op een kar.







*Het tafelgebed, begin 20e eeuw, olie op doek door Alfred Desplanques, coll. C.H.L.*

Soep staat in de 19e eeuw in alle gezinnen op het menu. In de gezinnen van de burgerij en de aristocratie gaat de voorkeur uit naar consommé, dunne soep, velouté, crèmesoep en bisque. In tegenstelling tot de maaltijdsoepen van de “armen” worden deze gerechten niet geserveerd om de honger te stillen, maar om de smaakpapillen bij het begin van de maaltijd te stimuleren.



*Soepterrine en opscheplepel, begin 20e eeuw, keramiek en verzilverd metaal, coll. C.H.L.*

In de 19e eeuw wordt de soepterrine voor iedereen betaalbaar, dankzij de industriële ontwikkeling van goedkoop keramiek. Grote concurrent is de aluminium kookpan in de jaren dertig en de snelkookpan vanaf 1953. Vooral de evolutie van onze smaak en onze voedingsgewoonten maakt dat de soepterrine eerder een decoratief voorwerp wordt, dat bijvoorbeeld op een buffet prijkt.







## Aardappelen: het brood van de armen

De aardappel wordt op het einde van de 16e eeuw uit Amerika ingevoerd en wordt vanaf 1620 in België geteeld. In Tourcoing blijkt uit een arrest van 1734, dat een belasting op de oogst invoert, dat er aardappelen zijn. Oorspronkelijk worden aardappelen gebruikt als voeder voor het vee of de landbouwers eten ze in tijden van schaarste als vervanging van bloem. De campagne van Antoine Parmentier op het einde van de 18e eeuw ter bevordering van dit “nieuwe armenbrood” draagt ertoe bij dat deze knollen ook in Frankrijk op grote schaal worden gekweekt en dat ze in alle sociale klassen worden gegeten.

In de 19e eeuw neemt de aardappel een belangrijke plaats in in de voeding van de arbeiders. In Rijsel heeft een gezin van zes personen in 1860 maar liefst 5 kg per dag nodig. De geneesheren betreuren het onevenwicht in de voeding dat door deze overconsumptie wordt veroorzaakt, maar het is een kwestie van budget: 1 kg aardappelen kost 1 à 3 stuivers, 1 kg rundvlees kost 27 à 37 stuivers. Aardappelen worden op verschillende manieren klaargemaakt: puree, soep, ragout – ratjetoe – en ook de schillen worden gegeten, met zout. Frituren is uitgesloten, want vet kost veel en de angst dat de frietketel vuur vat, is te groot.



*Aardappelstroofpan, na 1885, geglazuurd terracotta, fabriek Bruyn, coll. C.H.L.*

De stroofpan, die tot het begin van de 20e eeuw veel werd gebruikt, is een stolp waarmee de aardappelen worden afgedekt om ze te stoven. Als de aardappelen gaar zijn, wordt de stolp omgedraaid en dient hij als kom. Deze stroofpan werd vervaardigd door de fabriek van Gustave de Bruyn. Deze keramiekfabrikant uit het noorden van Frankrijk vond een procedé uit om keukenvoedsel zonder lood te kunnen lakken; in 1885 werd dit procedé gepatenteerd.





## Melk en afgeleiden

Op de derde plaats van essentiële voedingsmiddelen van arbeiders staat de melk. Het gaat vooral om karnemelk of botermelk, een bijproduct van de vervaardiging van boter. Dit veelzijdige voedingsmiddel kost niet veel: een halve stuiver per liter. Boter en kaas worden in kleine hoeveelheden gegeten en worden op de boterham vaak vervangen door kwark.

Karnemelk komt in een brede waaier van recepten voor: verfrissende drank, soep, blanke saus voor de groenten of met bruine suiker of gekookte peren. Om karnemelk op de wijze van Tourcoing te maken, moeten stukjes appel en aardappel met de melk waarin ze een hele nacht lang geweekt hebben, aan de kook worden gebracht. Als de bereiding kookt, wordt ze op smaak gebracht met bruine suiker; dit gerecht wordt geserveerd op brood. *“Dit is een maaltijd die niet veel kost en goed is voor de gezondheid; bovendien vult hij de maag in de winter.”*



*Roomkom, 19e eeuw, geglazuurd terracotta, coll. C.H.L.*

Een roomkom, ook melkteil genoemd, is een grote, wijd uitlopende schaal van keramiek. Ze dient om er de melk in te laten rusten zodat de room naar boven komt.







BONNEAU Michel, « Chapitre IX, Les pratiques domestiques culinaires et alimentaires », *La table des pauvres : cuisiner dans les villes et cités industrielles*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 2013, p. 231-250.

DUPONT Jean-Claude, « Traditions alimentaires et classes sociales », *Culture française d'Amérique* [en ligne], 1993, p. 119-144. Ressource accessible en ligne : <http://www.synergiescanada.org/fr/proceedings/erudit/cefaf/1993/000361co>

FERRIERES Madeleine, *Histoire des peurs alimentaires du Moyen Âge à l'aube du XXe siècle*, Paris, Éditions du Seuil, 2002.

GADDOUR-OTHMAN Myriam, *Le commerce artisanal de la viande à Tourcoing de 1850 à 1900*, Mémoire de Maîtrise sous la direction de M. Chadeau, Université Lille 3, 1996.

GRIGNON Claude et Christiane, « Styles d'alimentation et goûts populaires », *Revue française de sociologie*, n°21-4, 1980, pp. 531-569. Ressource accessible en ligne : [http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/rfsoc\\_0035-2969\\_1980\\_num\\_21\\_4\\_5050](http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/rfsoc_0035-2969_1980_num_21_4_5050)

LEPAGE Yvan, « Evolution de la consommation d'aliments carnés aux XIXe et XXe siècles en Europe occidentale », *Revue belge de philologie et d'histoire*, Tome 80, fasc. 4, 2002, Histoire medievale, moderne et contemporaine, p. 1459-1468. Ressource accessible en ligne : [http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/rbph\\_0035-0818\\_2002\\_num\\_80\\_4\\_4680](http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/rbph_0035-0818_2002_num_80_4_4680)

MESSIANT Jacques, *Traditions culinaires de l'Houtland*, Morbecque, 1983.

PETILLON Chantal, *La population de Roubaix : industrialisation, démographie et société, 1750-1880*, Villeneuve-d'Ascq, Presses universitaires du Septentrion, 2006.





PIERRARD Pierre, « Le pain des hommes », *La vie quotidienne dans le Nord au XIXe siècle : Artois, Flandre, Hainaut, Picardie*, Paris, Hachette, 1976, p. 65-74.

PIERRARD Pierre, « Les objets de première nécessité, la nourriture et le vêtement », *La vie ouvrière à Lille sous le Second Empire*, Paris, Editions Charles Corlet, 1991, p. 20-212.



**Tourcoing**  
La Créative



**Centre d'Histoire Locale**  
de Tourcoing

