https://www.verzetsmuseum.org/nl/kennisbank/1944-1945-hongersnood

1944-1945: Hongersnood

Bijna niets te eten
Het zuiden van Nederland is eind 1944 bevrijd, het westen en noorden blijven bezet. De Nederlandse spoorwegen staken om het Duitse leger tegen te werken. Er kan tot aan de bevrijding geen voedsel meer naar het westen worden vervoerd. In steden als Amsterdam, Rotterdam, Den Haag en Utrecht is tijdens de winter van 1944-1945, de Hongerwinter Lees meer over dit begrip, bijna niets te eten. Meer dan 20.000 mensen sterven van de honger.

In het dossier de Hongerwinter is hierover nog meer te lezen.


Een jongetje likt op straat zijn bord af tijdens de Hongerwinter.

Beschikbaar

Boter, kaas, eieren en vet 1 plakje kaas geen melk heel klein beetje boter geen reuzel heel klein beetje (koolzaad)olie	**Vlees en vis** heel klein stukje vlees geen vis geen mosselen en garnalen (alleen in kustgebieden)
Aardappelen, granen en peulvruchten nog een halve aardappel (ongeschild) klein beetje peulvruchten 2 sneden (bruin) brood Zweeds wittebrood	**Groente en fruit** ui suikerbiet tulpenbol aardappelschil cichorei brandnetel braam rozebottel beukennootjes radijsloof walnoot
Overig vrijwel geen suiker meer nauwelijk geen koffie en thee meer nauwelijks koffie- en theesurrogaten vrijwel geen specerijen meer geen chocolade	

Angelique Schmeinck: wat kunnen we er nu van maken?



https://www.youtube.com/watch?v=g_Ll6Ooub7Y
3.529 weergaven 8 jun 2017
ATTENTIE: wil je zelf tulpenbollensoep maken gebruik dan biologische bollen om te voorkomen dat er bestrijdingsmiddelen in je soep komen.

Te zien in Verzetsmuseum Amsterdam van 15 oktober 2016 t/m 28 mei 2017.
In Nationaal Monument Kamp Vught van 1 juli 2017 tot 8 maart 2018 (gesloten op maandag, 25 en 31 december, 1 januari en 8 t/m 31 januari).

Angélique Schmeinck, chef-kok van 24-kitchen, kookt zoals tijdens de Hongerwinter met bloembollen.

Vijf nationaal bekende topkoks namen de uitdaging van het Verzetsmuseum aan: creëer een gerecht met ingrediënten die tijdens de bezettingsjaren beschikbaar waren. Pierre Wind, Bobby Rust, Angélique Schmeinck, Edwin Florès en Julius Jaspers gingen met deze opgave aan de slag. Wat hebben zij bedacht, wat at Nederland tijdens de Tweede Wereldoorlog en hoe was de voedselvoorziening georganiseerd? Eten in oorlogstijd geeft een verrassende en onverwachte kijk op
de bezettingsperiode.

Gezonder dan gedacht
Gezonde voeding heeft onze aandacht: minder vlees, vet en zuivel en meer groenten. Groenten het liefst van het seizoen en het liefst zelf verbouwd. Maar wat nu trend is, werd tijdens de Tweede Wereldoorlog noodgedwongen in praktijk gebracht.
Na de Duitse bezetting kon er vanaf 1940 niets meer worden geïmporteerd en moest Nederland zelfvoorzienend worden. De landbouw werd drastisch aangepast: veeteelt maakte plaats voor akkerbouw. Het dagelijkse menu bevatte hierdoor heel veel minder vlees en vet. De bevolking ervoer deze verandering als een verarming. Mensen hadden een hongergevoel en verloren soms gewicht. Feitelijk kwam men echter niets tekort. Uit later onderzoek is gebleken dat het dagelijks menu tot aan de Hongerwinter juist gezónder werd dan voor 1940...

Topkoks in de hoofdrol
Voor de tentoonstelling kookten chef-koks samen met de conservator van het Verzetsmuseum gerechten met producten die in die periode beschikbaar waren. Televisiekok Pierre Wind toont dat de recepten in de jaren voor de oorlog zeer vlees- en vetrijk waren. Sterrenchef Bobby Rust kookt zoals in 1940-1941 met bonen als vleesvervanger. ‘Wildplukker’ en kok Edwin Florès maakt een gerecht uit 1942-1943 met ingrediënten uit het Vondelpark. Angélique Schmeinck, chef-kok van 24-kitchen, kookt zoals tijdens de Hongerwinter met bloembollen. Julius Jaspers, bekend van het programma Topchef, stelt een gerecht samen uit een ‘mystery box’ met ingrediënten uit de pakketten van de voedseldroppings rond de bevrijding.

Te weinig eiwitten
Aardappelen en brood zijn tijdens de Hongerwinter nog wel op de bon te verkrijgen, maar het is veel te weinig. Begin 1945 waarschuwt de Voedingsraad dat in het broodmeel soms 'plakmeel' - behanglijm - is verwerkt. Dat kan schadelijk zijn voor de gezondheid.

Om het tekort aan eiwitten aan te vullen, wordt begin 1945 poedervormig bloedplasma verkocht: "Het is bloed dat gedroogd is, nadat de stof, die het doet stollen, er aan onttrokken is. (...) Men kan het in sausen, soepen, stamppotten en pannenkoeken verwerken." Het wordt gemaakt uit runderbloed.


Een zwaar ondervoed jongetje in de Hongerwinter.

Zweedse Rode Kruis
Tijdens de Hongerwinter worden kaas en melk niet meer van het platteland naar de steden vervoerd. In de steden in het westen van Nederland is vlees of vis alleen voor veel geld te koop op de zwarte markt. Het is nog maar een enkele keer in de winkel te krijgen. Er is nauwelijks vet te krijgen. Wie een pers heeft kan soms zelf olie maken uit beukennootjes of koolzaad. Om de honger een beetje te verlichten, krijgt Nederland kaas, margarine en melkpoeder van het Zweedse Rode Kruis.



Vanuit het neutrale Zweden wordt hulpvoedsel aangevoerd.

We kregen te horen dat tulpenbollen eetbaar waren. We hebben ze gegeten. Wee-zoete dingen, die je moest poffen op de kachel om de smerige smaak iets te verdoezelen.
Hans van Lith

Suikerbieten en tulpenbollen
De voedselsituatie is zo nijpend dat er suikerbieten en bloembollen worden gegeten. Steeds meer mensen zoeken eetbare planten en vruchten in parken en in de vrije natuur. De Voedingsraad verspreidt folders met recepten voor bloembollen en suikerbieten.

De suikerfabrieken kunnen niet draaien door een gebrek aan brandstof. Suikerbieten worden nu verwerkt in stroop, stamppot, jam of koekjes. Een lekkernij is slagcrème van suikerbietenwater.

De handel in bloembollen ligt stil, waardoor massa's bloembollen liggen opgeslagen. De bollen van de hyacinten en narcissen zijn giftig, maar tulpenbollen niet. De Voedingsraad geeft recepten voor stamppot, soep, pannekoeken en koekjes van tulpenbollen. Een voordeel is de korte kooktijd van 7 à 15 minuten.



Plaatselijke Commissie inzake Huishoudelijke Voorlichting en Gezinsleiding
Keizersgracht 434, Amsterdam, Telefoon 34548
Opgericht 1934

HET GEBRUIK VAN TULPENBOLLEN.

Tulpenbollen zijn als voedingsmiddelen te gebruiken. Ze hebben een hoog zetmeelgehalte. Afhankelijk van de soorten hebben zij een lichten bijsmaak. Wanneer men het kiempje en de spruit verwijdert, hebben zij minder bijsmaak. Tulpenbollen zijn bij het koken min of meer melig van consistentie. Het is daarom niet mogelijk in gewichtshoeveelheden uit te drukken, hoeveel tulpenbollen men voor bepaalde recepten gebruiken moet.

Het schoonmaken van tulpenbollen.

De tulpenbollen schillen, doormidden snijden en van het gele kiempje en de spruit ontdoen. Harde en aangestoken deeltjes verwijderen.

Soep met tulpenbollen.

1 liter water, 1 ui, 4 à 6 tulpenbollen, aroma, zout, 1 theelepel olie, kerriesurrogaat.

Het uitje snipperen en met de olie en het kerriesurrogaat licht bruin fruiten. Het water en de aroma toevoegen. De soep aan de kook brengen. De schoongemaakte tulpenbollen raspen boven de kokende vloeistof. Deze onder roeren nog even doorkoken en op smaak afmaken met wat zout.

Stamppot met tulpenbollen.

1 k.g. groente, 1|2 k.g. aardappelen, 1|2 k.g. tulpenbollen, zout, (olie).

De groente schoonmaken en fijn snijden. De aardappelen schoonboenen en in vieren snijden. De tulpenbollen schoonmaken. Alle ingre-

Uitleg over het gebruik van tulpenbollen.

Koken op noodkacheltjes
Door de Spoorwegstaking is er geen aanvoer kolen uit Limburg naar het westen van Nederland. Er wordt gekookt op noodkacheltjes die weinig brandstof vragen. Ze worden gestookt met houtafval, takken en laatste restjes kolen.



NOODKACHELTJE

Hieronder volgen enkele constructiedetails van een noodkacheltje, dat bedoeld is om in korten tijd wat theewater of iets dergelijks te warmen.

De plaatijzeren cylinder B met een diameter van ongeveer 16 cm is aan de beide uiteinden E en F open. De hoogte bedraagt ongeveer 16 cm. Een paar cm beneden den bovenkant is bevestigd de bus A met een bodem D en voorzien van twee trekgaten C. Deze bus heeft een doorsnede van 10 à 11 cm; de hoogte bedraagt plus minus 13 cm; de trekgaten zijn elk 3 à 4 cm wijd. Hiervoor kan men bv. fietsbus gebruiken. De bedoeling is, dit noodkacheltje te stoken met hout, papier en andere licht ontvlambare brandstoffen. Men plaatst het geheel op de geopende bovenplaat van de kachel, terwijl alle andere openingen van die kachel, uitgezonderd de pijp, zoo goed mogelijk afgesloten worden. In verband met de hooge vlamtemperatuur is het noodzakelijk be-

Beschrijving van de werking van een noodkacheltje.

Feestdag voor heel Amsterdam: 't Zweedsche brood en boter worden vandaag uitgedeeld.(…) 't Brood ziet er uit om van te watertanden: prachtig tarwebrood, en smaakt als cake. Vanavond maken we er een knalfuif mee. Dank! Zweden!!!!"
Maria Takkenberg, 27 februari 1945

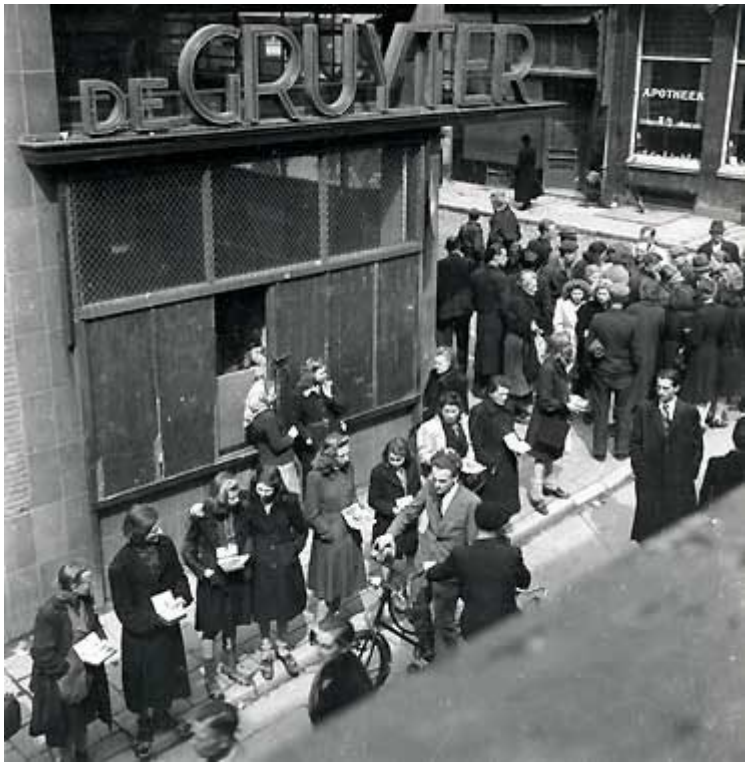
Het Zweedse wittebrood

Het Rode Kruis brengt in januari 1945 per schip grote hoeveelheden meel uit Zweden. Nederlandse bakkers maken er brood van. Eind februari wordt het beroemde Zweedse wittebrood uitgedeeld, de mensen zijn dolblij.



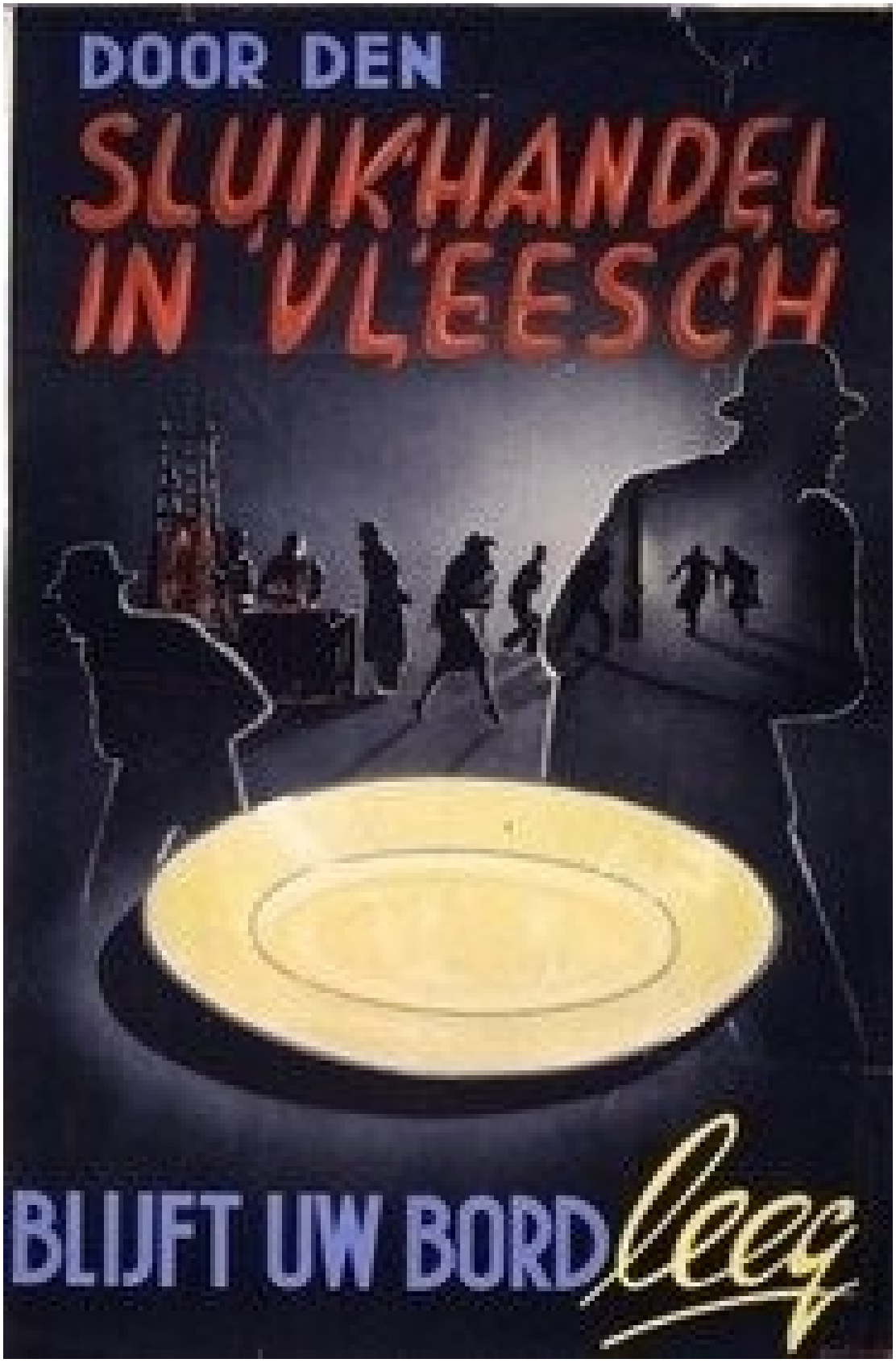
Man met een zweeds wittebrood.

Zwarte markt
Mensen staan in de rij om producten op de zwarte markt te kopen in de Haarlemmerstraat in Amsterdam. Daar is van alles te koop tegen hoge prijzen. Het begint vooral met luxe producten, zoals koffie, thee en vlees. Tijdens de Hongerwinter komen ook alledaagse producten als tarwe en aardappelen op de zwarte markt. In 1940 gaat zo'n 5% van de productie naar de zwarte markt, in 1944 is dat 43%



Zwarte markt op de hoek van de Haarlemmerdijk in Amsterdam.


Stephanus Louwes
Stephanus Louwes, directeur-generaal van het Rijksbureau voor de Voedselvoorziening, probeert de zwarte handel tegen te gaan, omdat het de eerlijke verdeling van voedsel in de weg staat. Dat wordt niet door iedereen gewaardeerd. Een boze Nederlander schrijft Louwes anoniem een briefkaart met: "Naar aanleiding van uwer rede, over zwarthandel, wil ik even opmerken, dat als u zorgt, dat ons vleesch, vet, kaas, boter, en meerdere landbouwartikelen, niet over de grenzen gaan, is het met de zwarthandel gedaan!! Aan wie de schuld?"



Duitsers geven in hun propaganda de zwarthandelaren de schuld van de ellendige voedselsituatie. De naam ‘zwarte markt’ is ontstaan tijdens de Tweede Wereldoorlog. Het is een vertaling van het Duits, in Nederland heet het eerder 'sluikhandel'.

Kritiek groeit
Tijdens de Hongerwinter groeit de kritiek op zwarthandelaren, en ook op de boeren die hun producten verkopen tegen hoge prijzen of ruilen tegen zilveren bestek of andere kostbare huisraad. *“Die vuile pestboeren laten liever hun melk verzuren dan het tegen gewoone prijzen aan de stad te verkoopen”*, klaagt de Rotterdamse tramconducteur H. Bloemendaal aan het eind van de oorlog in zijn dagboek. *“Al die levensmiddelen producenten (…) maken schandalig misbruik van de hooge nood van hun medemenschen…”*


H. Bloemendaal

A.J.G Huizinga-Sannes
In 1942 koopt A.J.G. Huizinga-Sannes via via een roggebrood van ruim tien pond op de zwarte markt. Ze is er zelf verbaasd over: *“We hopen maar, dat de pakketten niet gecontroleerd worden en we dus niet gesnapt worden. Had je ooit gedacht, dat wij aan die smokkel zouden meedoen?”*


A.J.G Huizinga-Sannes

Gaarkeukens
Eind 1940 worden in de grote steden zogenaamde 'Centrale Keukens' geopend om de armste mensen eten te geven. Tot aan de Hongerwinter gaan weinig mensen naar deze gaarkeukens toe. Het eten wordt op centrale plekken in de stad uitgedeeld.


Gaarkeuken.

Knipkaart
Tegen inlevering van bonnen en 1 gulden en 40 cent is een knipkaart te koop voor warme maaltijden in de gaarkeuken. De maaltijd bestaat meestal uit soep, aardappelen met wat groente of pap.



Knipkaart

Afhankelijkheid gaarkeukens groeit
Tijdens de Hongerwinter worden steeds meer mensen afhankelijk van de gaarkeukens. In Amsterdam gaan er in januari 1945 170.000 mensen per dag eten. In februari zijn dat 250.000 mensen en in maart maar liefst 400.000.

De honger beheerst het hele leven en de dood ligt op de loer, zo maakt de twaalfjarige Tineke Meijer uit Amsterdam mee: “In de rij bij de gaarkeuken viel er plotseling een man op straat neer. Hij was echt dood. Gewoon neergevallen, overleden (…) Zo dichtbij! Ik liep met mijn pannetje waterige soep naar huis en kon van ellende niets eten.”


Tineke Meijer

Het menu
Het eten in de gaarkeukens is vrij eentonig en soms ronduit vies. Loek Spaanderman noteert op 6 februari 1945 in zijn dagboek “Het menu, vorige week, van de centrale keuken”:

Maandag: Erwtensoep van bonenmeel, onderin een paar harde erwten
Dinsdag: Kroten met suikerbiet, beide halfgaar
Woensdag: Bonenmeelsoep
Donderdag: Rode kool, suikerbiet en heel weinig aardappel
Vrijdag: Bonenmeelsoep met wat rogge erdoor
Zaterdag: ‘Pap’ van water, suikerbiet en wat rogge (van dit laatste héél weinig)
Zondag: Bonenmeelsoep

Eten per post
Loek Spaanderman woont met zijn ouders en broer in Voorschoten, vlakbij Den Haag. In Voorschoten is bijna niets te eten, maar gelukkig stuurt familie uit Friesland af en toe wat naar ze op. Oom Piet stuurt in december 1944 vanuit Harlingen: “We hebben aardappelen genoeg en zenden maar weer een drietal pakjes. (...) Gaarne zou ik het pakpapier terugontvangen, dan kunnen we het terugsturen voor nieuwe zending.” Op het briefje zijn de aardappelvlekken nog te zien.


Loek Spaanderman

Hongertochten
Tijdens de Hongerwinter is er in steden in het westen van Nederland bijna niets te eten. Mensen gaan vanuit de stad op hongertocht naar het platteland, waar veel meer voedsel is. Daar proberen ze waardevolle spullen te ruilen voor voedsel.


Op hongertocht.

40 à 50 mensen op een dag
Sommige boeren weigeren mensen eten te geven of doen dat alleen als zij er waardevolle spullen voor terugkrijgen.

Boer Menkveld uit Hengelo wil de mensen die aan zijn deur komen graag helpen, maar hij kan niet iedereen van voedsel voorzien: “Dagelijks komen er hier veel menschen uit de Hollandsche steden om voedsel te halen, soms wel 40 à 50 op een dag”, schrijft hij aan zijn vriend. “Je begrijpt wel, wij kunnen al die vragers niet meer helpen, de moeilijkheden zijn voor ons ook zoo groot.”



Met allerlei karretjes, zakken en tassen gingen stedelingen het platteland op om spullen te ruilen voor voedsel.

Hannie van Hoften
In speciale flacons kunnen mensen melk onder hun kleren dragen en meesmokkelen zonder dat de Crisis Controle Dienst het ziet.

Hannie van Hoften is aan het eind van de oorlog veertien jaar. Ze gaat één keer in de week vanuit Amersfoort een liter melk halen bij een boer in Soest. *“Daar zaten Duitsers en die hadden een wachtpost. Ik weet nog dat ik altijd zat te rillen om daar langs te komen. Ik vond het een rot opdracht dat ik dat elke week moest doen: één liter melk halen elke week in Soest. Afijn, dan hadden we weer wat.”*


Hannie van Hoften

Naar de boeren
Ongeveer 40.000 ondervoede stadskinderen worden in de eerste maanden van 1945 in een grote reddingsoperatie naar het platteland geëvacueerd. Daar is nog wel genoeg te eten. De kinderen krijgen vaak meteen een flink bord eten: eieren met spek of pap van volle melk. Maar hun magen kunnen dat niet meer verdragen en ze moeten ervan overgeven vertelt Frans Nieuwenhuis uit Den Haag: “We voelden ons allemaal zo ziek als een hond, we hadden maagpijn van het eten.”


Frans Nieuwenhuis

Meer weten over 'Naar de boeren' ? Bekijk het dossier Kinderevacuaties.

AANWIJZINGEN VOOR DE PLEEGOUDERS

BETREFFENDE DE VOEDING.

Gedurende de eerste 14 dagen niet meer dan 1 roggeboterham per maaltijd en 1-2 gewone boterhammen. (stoet)
Niet meer dan 3 glazen melk per dag en 1 ei.
Hoogstens 1 boterham per maaltijd beleggen met spek en dan nog dun.
Bij het middagmaal niet meer dan 4-5 aardappelen met niet te vette jus.
Zwaar werken is de eerste 14 dagen niet toegestaan; na 14 dagen langzamerhand iets laten doen en geleidelijk aan meer eten toestaan.
Een slecht gevoed iemand is een zieke, die langzaam gewend moet worden aan normale voeding.
Geeft men zo iemand direct te veel of te zware kost, dan kan men de ingewanden grote schade aanbrengen.