



# Soldatenkost in het Belgische leger tijdens de Eerste Wereldoorlog

Een relaas van honger en dorst?

**Hannes Tirez**

Masterproef aangeboden binnen de opleiding  
master in de Geschiedenis

Promotor prof. dr. Yves Segers

Academiejaar 2016-2017

156 482 tekens



Ik verklaar me akkoord met de code of conduct van de faculteit Letteren voor geloofwaardig auteurschap.

## Dankwoord

Allereerst wil ik mijn promotor prof. dr. Yves Segers van harte bedanken voor zijn aanmoedigende ondersteuning doorheen het hele proces van deze masterproef. Zijn ideeën en uitgebreide feedback waren erg waardevol voor het schrijven van dit werk.

Daarnaast wil ik de talrijke medewerkers van het documentatiecentrum van het Koninklijk Museum van het Leger en de Krijgsgeschiedenis bedanken voor hun hulp bij het bronnenonderzoek. Bijzondere dank aan Marc Brans, die iedere keer even enthousiast was om mij verder te helpen zoeken in het erg uitgebreide archiefbestand van het KLM. Ik bedank eveneens de medewerkers van het In Flanders Fields Museum en het Memorial Museum Passchendaele voor hun bijstand in het zoeken naar extra bronnenmateriaal.

Ten slotte wil ik graag mijn familie, vrienden en vriendin bedanken voor de morele steun, het delen van ideeën en het verzetten van mijn gedachten. In het bijzonder dank ik mijn mama voor het grondig nalezen van dit werk.

## Inhoudsopgave

Dankwoord.....	1
Inhoudsopgave.....	3
Lijst met figuren en tabellen .....	5
Inleiding.....	6
Het Belgische leger in de Eerste Wereldoorlog .....	6
Status Quaestionis.....	8
Onderzoeksvraag, bronnen, methodologie en structuur .....	14
Hoofdstuk 1: Van bevoorrading tot consumptie .....	17
Bevoorrading.....	17
Intendance .....	17
Alternatieve bevoorrading .....	20
Rantsoenen .....	22
Voor de oorlog.....	22
Tijdens de bewegingsoorlog.....	24
Tijdens de loopgravenoorlog.....	25
Geallieerde legers.....	27
Keukendiensten.....	30
Tijdens de bewegingsoorlog.....	30
Tijdens de loopgravenoorlog.....	33
Hoofdstuk 2: Rantsoenen ontleed .....	41
Brood en beschuiten .....	41
Bevoorrading en rantsoenen.....	41
“Droog brood” en “jampotten” .....	43
Vlees en vis.....	45
Bevoorrading en rantsoenen.....	45
“Quelle vie! Quelle vie! L’essentiel nous manque” .....	48
“Weg met de gerookte haring!” .....	49
Aardappelen .....	50
Bevoorrading en rantsoenen.....	50
Stoemp .....	53
Petits-vivres.....	54
Bevoorrading en rantsoenen.....	55
“Boerentenen” .....	57

Water, koffie en alcohol.....	58
Bevoorrading en rantsoenen.....	58
“Dorstig hijgden we” .....	60
Hoofdstuk 3: Aankopen en sociale verschillen .....	62
Soldij en aankopen .....	62
Sociale verschillen tussen soldaten onderling .....	69
Sociale verschillen tussen soldaten en officieren .....	71
Besluit.....	74
Bibliografie .....	76
Samenvatting .....	79

## Lijst met figuren en tabellen

Figuur 1: Het Belgische loopgravensysteem aan het IJzerfront.....	8
Figuur 2: Bevoorradingsketen loopgravenoorlog. ....	20
Figuur 3: “Blikvoer voor in de rugzak: van vlees tot koekjes.” .....	24
Figuur 4: Harvesac, ransel of Belgische soldatenrugzak (links) en eet- en kookgerei (rechts) .....	30
Figuur 5: Vaste militaire keuken. De twee soldaten op de voorgrond maken gebruik van de ‘hakmolen’ of ‘vleesmolen’ .....	34
Figuur 6: Militaire veldkeuken van vermoedelijk het Belgische leger. ....	35
Figuur 7: Keukengerief. ....	36
Figuur 8: Voorbeeldmenu uit 1916. ....	38
Figuur 9: Britse 'Army biscuit'. ....	43
Figuur 10: Dagelijkse hoeveelheid aardappelen voor soldaten in het Belgische leger tussen 1915 en 1918.....	52
Figuur 11: Recept voor de stampot van aardappelen met vlees “fils de fer” of “ijzeren zoon” ....	54
Figuur 12: De bereiding van de koffie .....	56
Figuur 13: Kaart met voorzieningen voor drinkbaar water achter het IJzerfront.....	59
Figuur 14: Producten die door de overheid tegen betaling werden verschaft.....	63
Figuur 15: “Uittreksel van het soldijblad” uit 1916.....	64
Figuur 16: Evolutie van de prijzen van levensmiddelen tussen 1915 en 1918. ....	66
Figuur 17: “Hoe men den reuzel bereidt die de boter voor het morgenmaal vervangt.” .....	70
Tabel 1: Dagelijkse rantsoen Belgische 'l'Armée de campagne' in april 1914. ....	23
Tabel 2: Dagelijkse rantsoen* dat gratis door de intendance werd verschaft. ....	25
Tabel 3: Dagelijkse rantsoenen in het Belgische, Franse, Britse en Amerikaanse leger in 1918 .....	28
Tabel 4: Verplichte supplementen bij het gemengde vleesrantsoen van 300 gram vers vlees.....	47
Tabel 5: Gratis dagelijkse rantsoen in november 1915 en de hypothetische prijs ervan. ....	67
Tabel 6: Extra levensmiddelen die de soldaten konden aankopen samen met hun prijzen op 22 januari 1915. ....	67

## Inleiding

Deze inleiding start met een beknopte schets van het Belgisch leger in de Eerste Wereldoorlog met als bedoeling enkele inzichten te schetsen die belangrijk zijn bij het behandelen van de soldatenkost. Tevens worden hier begrippen geduid die regelmatig opduiken in dit werk. Daarna volgt een literatuurstudie met betrekking tot het onderwerp van dit eindwerk zodat duidelijk wordt welke bijdrage dit werk aan de historiografie van dit onderwerp kan bieden. Tot slot wordt de onderzoeksvraag geformuleerd en wordt dieper ingegaan op de gehanteerde methodologie en de structuur van dit werk.

## Het Belgische leger in de Eerste Wereldoorlog

De Eerste Wereldoorlog wordt in dit werk in twee fasen opgesplitst op basis van het type oorlogsvoering. De manier van strijden had immers een grote invloed op de voedselvoorziening en de soldatenkost. De zogenaamde 'bewegingsoorlog' besloeg de maanden augustus, september en oktober 1914 en wordt gebruikt om de periode aan te duiden vooraleer het front tot stand kwam. Voor het Belgische leger betekende dit vooral de opeenvolgende terugtrekkingen die begonnen rondom Luik, richting vesting Antwerpen, om uiteindelijk te eindigen achter de IJzer in een hoekje van West-Vlaanderen. De 'Slag om de IJzer' markeerde midden oktober 1914 het eindpunt van deze bewegingsoorlog, die na de inundatie van de IJzervlakte eind oktober vastliep.<sup>1</sup> Het 'IJzerfront' met haar befaamde loopgraven kreeg geleidelijk aan vorm. Deze statische tweede fase van de oorlog, de 'loopgravenoorlog', zou ongeveer vier jaar in beslag nemen. Tot aan het 'Zegeoffensief' van september 1918 moesten vele soldaten het 'frontleven' trotseren.<sup>2</sup>

De toestand aan het front stabiliseerde tijdens de winter van 1914-1915. Vanaf het voorjaar van 1915 begonnen bewoners terug te keren en werden hier en daar winkeltjes, cafés of andere zaken heropend. Ondanks dat de Eerste Wereldoorlog vanaf dit moment vooral gekend stond als 'stellingoorlog' of 'loopgravenoorlog', zaten de soldaten in deze periode niet permanent in de loopgraven. De manschappen in de loopgraven of *tranchées* bevonden zich verspreid over verschillende linies. Het dichtst bij de vijand verbleven de voorposten of verkenningsposten. Hierachter lag de voorste of eerste linie. Nog meer naar achter, soms gespreid over enkele kilometers, bevonden zich de tweede en derde linie. Een tiental kilometer achter de loopgraven, of op wandelafstand van ongeveer twee uur, lagen de kantonnementen. Een soldaat schoof door van

---

<sup>1</sup> Onderwaterzetting van de IJzervlakte.

<sup>2</sup> A. BOCKLANDT, *Mijne oorlogsherinneringen*; CHRISTENS en DE CLERCQ, *Frontleven 14/18*; DE VOS, *De Eerste Wereldoorlog*.

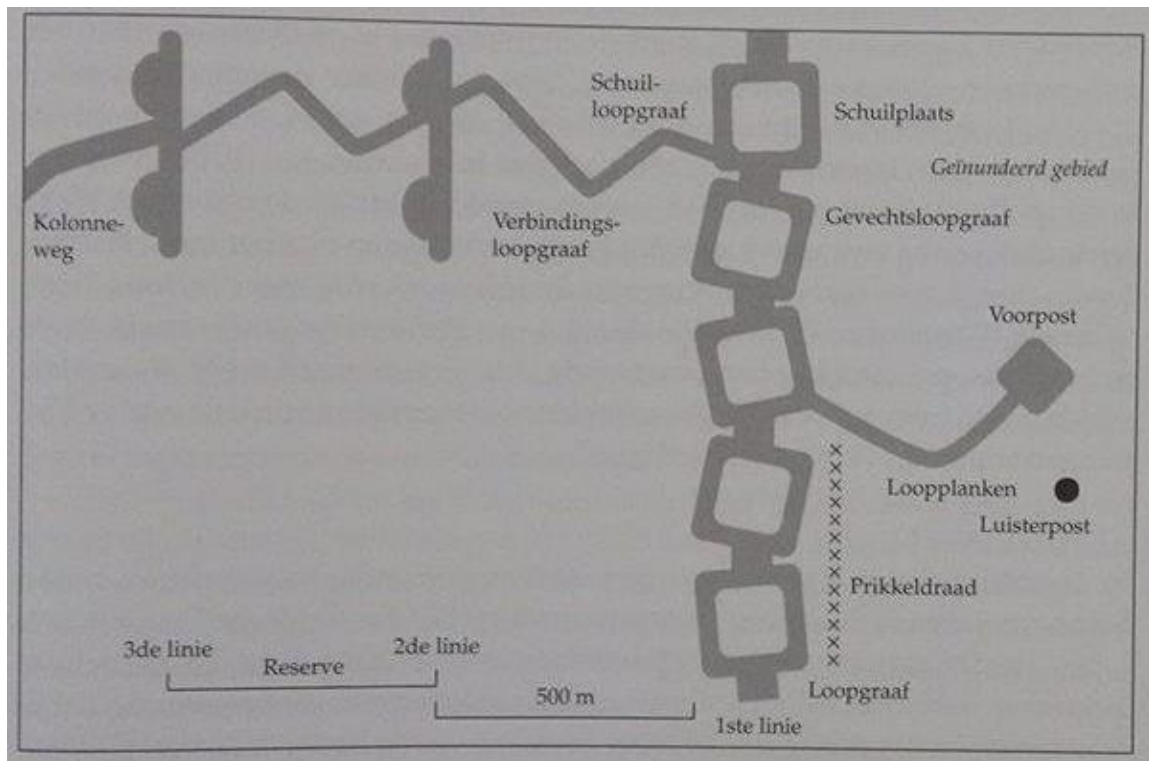
linie naar linie. De afwisseling gebeurde om de één tot vier dagen, later zelfs twaalf, al kon het ook gebeuren dat deze nog langer op zich liet wachten. De manschappen in de voorposten waakten doorgaans de hele nacht door. Soldaten in de eerste linie hielden zich overdag vooral schuil, om 's nachts om de beurt de wacht te houden. Het waren eveneens deze soldaten van de voorposten en de eerste linie die in het bereik van het vijandelijke geschut gelegerd waren. In tweede of derde linie bevond zich de reservedienst of de troepen met 'piket'. Het leven in dit uitgebreide loopgravensysteem kwam pas in actie bij valavond. Dan konden herstelwerken, troepenverplaatsingen en de bevoorrading van de eerste linies worden uitgevoerd. De soldaten met 'rust' in de kantonnementen verbleven vaak in een boerderij, kerk, of ander geïmproviseerd onderkomen en later ook in barakken of tentenkampen. De linies en kantonnementen werden opgedeeld in sectoren, die per regiment werden bezet. Regimenten bestonden doorgaans uit drie bataljons van om en rond de 1000 man, die elkaar afwisselden voor dienst aan de voorste linies, piket en rust. Elk bataljon werd vervolgens nog eens opgedeeld in compagnies van ongeveer 120 man, die elk een aparte keukendienst hadden in het kantonnement. Na een periode van drie tot zes maanden dienst in een bepaalde sector kon het regiment op 'grote rust' voor een twee- tot viertal weken en werd het afgelost door een ander regiment. Soldaten konden in deze periode af en toe met verlof in onbezet België, Noord-Frankrijk of zelfs Engeland, al was dit eerder een uitzondering op de regel. De soldaten die roteerden met dienst tussen voorste linies, piket en rust in de kantonnementen worden in de bronnen doorgaans 'armée de campagne' genoemd, terwijl 'arrière' voor de bevoorradende achterhoede staat.<sup>3</sup>

---

<sup>3</sup> DE VOS, *De Eerste Wereldoorlog*, p64-65; BLOM, *Honger*, p40; DE SCHAEPDRIJVER, *De Grootte Oorlog*, p184-185, In Flanders Fields Museum, 'De Stellingoorlog'; CHRISTENS en DE CLERCQ, *Frontleven 14/18*, p15-16; *Parlementaire Handelingen: Kamer van Volksvertegenwoordigers*, jaarboek 1913-1914, p564-584; VERBEKE, 'Het eten van de Belgische soldaat', p67.



Figuur 1: Het Belgische loopgravensysteem aan het IJzerfront.<sup>4</sup>



## Status Quaestionis

De soldatenkost in het Belgische leger tijdens de Eerste Wereldoorlog is een thema dat pas de recentste decennia aan populariteit won binnen de geschiedschrijving. Hierdoor blijft het echter een historiografie waar nog vele lacunes in bestaan. Alvorens er van start kan gegaan worden met nieuw onderzoek, is een grondige literatuurstudie vanzelfsprekend. Wat volgt is bijgevolg een beknopt historiografisch overzicht waarin niet enkel de literatuur wordt opgenomen die expliciet over soldatenkost gaat, maar ook deze die de bredere context omtrent voeding in de Eerste Wereldoorlog kadert. In het overlopen van deze historiografie zal eveneens de internationale literatuur onder de loep worden genomen om zo een vergelijking te kunnen maken met wat er reeds geschreven werd over de voeding en soldatenkost van andere landen zoals Frankrijk en het Verenigd Koninkrijk in diezelfde periode. Duitse literatuur werd niet opgenomen omdat de vergelijking met de soldatenkost van het Duitse leger niet in deze masterproef zal worden gemaakt. Op de Amerikaanse soldatenkost wordt wel ingegaan, maar te beperkt om de literatuur erover op te nemen in deze historiografie.

<sup>4</sup> DE VOS, *De Eerste Wereldoorlog*, p63.

Bij de beschikbare publicaties omtrent het voedsel van de soldaat tijdens de Eerste Wereldoorlog valt op het eerste zicht een beduidend onderscheid te maken op thematisch vlak. Allereerst zijn er de werken die de soldatenkost als onderdeel van de *military history* behandelen en bijgevolg minder belangstelling voor het thema in kwestie tonen, maar op hun eigen manier nog steeds een nuttige bijdrage konden leveren aan deze masterproef. De werken 'De Eerste Wereldoorlog' van Luc de Vos, 'De Groote Oorlog' van Sophie De Schaepdrijver en 'Frontleven 14/18' van Ria Christens en Koen De Clercq zijn hier voorbeelden van. Aan de andere kant zijn er vervolgens de auteurs die het eten van de soldaat bekijken vanuit de *food history*, wat betekent dat zij het belang van voeding op de eerste plaats zetten. 'Honger. Een geschiedenis van de Eerste Wereldoorlog' van Rick Blom, 'A Taste of Army life' en 'The stomach for fighting: food and the soldiers of the Great War' van Rachel Duffett, 'Bully Beef and Biscuits' van John Hartley, 'La cuisine des tranchées' van Silvano Seventi, 'Wat schaft de pot?: zelfredzaamheid aan het Belgische front in 1914-1918' en 'Tuintjes in oorlogstijd' van Luc Vandeweyer, 'Het eten van de Belgische soldaat in 1914-'18' van Roger Verbeke en 'L'alimentation des militaires belges de 1830 à nos jours' van Quentin Lecomte passen binnen deze categorie. Uit de volgende paragrafen zal blijken dat zowel de auteurs binnen de *military history* als de auteurs binnen de *food history* elk op hun eigen manier een plaats geven aan het thema van dit werk.

De werken die hier eerst aan bod komen, bevinden zich binnen het onderzoeksveld van de *military history*. Zo schreef de Belgische historicus Luc de Vos in 1996 zijn boek 'De Eerste Wereldoorlog'. Het werk analyseert bijna uitsluitend de militaire gebeurtenissen met betrekking tot België tijdens de Eerste Wereldoorlog en dit op een heel feitelijke en kwantitatieve manier. Opvallend is dat binnen het hoofdstuk 'Frontleven' geen enkele melding wordt gemaakt van soldatenkost. Daarbij spreekt hij nergens over het verschil in voeding wanneer hij het Duitse en het Belgische leger vergelijkt.<sup>5</sup>

Het werk 'De Groote Oorlog: het koninkrijk België tijdens de Eerste Wereldoorlog' van de Belgische historica De Schaepdrijver uit 1997 is een boek dat misschien niet volledig past onder de noemer 'militaire geschiedenis'. 'De Groote Oorlog' begint wel met een analyse van de belangrijkste militaire gebeurtenissen voor België in de Eerste Wereldoorlog, maar schenkt daarnaast ook aandacht aan het leven achter het front en in bezet België. Hoe soldaten omgingen met hun geliefden, het opzetten van voedselhulp voor burgers en de opkomst van het Vlaams-nationalisme zijn thema's die ook worden besproken. Toch sluit dit werk ook aan bij de wijze waarop Luc de Vos soldatenkost binnen een militaire geschiedenis behandelt: nauwelijks. In het hoofdstuk waar De

---

<sup>5</sup> DE VOS, *De Eerste Wereldoorlog*.

Schaepdrijver een blik naar het frontleven werpt, spendeert ze minder dan een pagina aan de voeding van de soldaat en worden andere zaken, zoals uitrusting, wederom duidelijk belangrijker geacht. Eveneens zou er misschien meer over soldatenkost verwacht mogen worden van een historica die toch wel gespecialiseerd is in culturele geschiedenis. Niettemin kwamen de twee bovenstaande werken wel degelijk van pas voor deze masterproef door de brede context die ze konden schetsen over het Belgische leger in de Eerste Wereldoorlog.<sup>6</sup>

In haar bibliografie schrijft De Schaepdrijver via een *endnote* het volgende over soldatenkost: “Over de voedselvoorziening in het Belgische leger, zie vooral het onmisbare *Frontleven 14/18. Het dagelijkse leven van de Belgische soldaat aan de IJzer*”. Dit boek werd geschreven door historici Ria Christens en Koen De Clercq in 1987. In het boek wordt het dagelijkse leven van de Belgische soldaten aan het IJzerfront tijdens de Eerste Wereldoorlog bestudeerd. Zo komt de soldatenkost verscheidene keren aan bod doorheen het werk en is er eveneens een apart hoofdstukje van een vijftal pagina’s aan besteed. Hier slaagt ‘Frontleven 14/18’ erin om op verschillende momenten doorheen de oorlog een goed idee te geven over hoe de soldatenkost er op dat moment uit zag en ervaren werd. In vergelijking met de twee voorgaande werken biedt dit werk dus een goed overzicht omtrent het thema. Opvallend aan dit werk is dat het heel *bottom-up* te werk gaat en bijgevolg alle aandacht bij de soldaten zelf legt. Daarnaast kan hun methode ook kwalitatief genoemd worden, daar ze veel gebruik maken van primair bronmateriaal zoals brieven en dagboeken. Dit werk kadert op die manier ook deels in de opkomende *cultural turn*, een verandering die nog duidelijker in de *food history* naar boven komt. Tot slot besluiten de auteurs dat het frontleven voornamelijk draaide om “de zorg om te overleven, om voldoende eten en goede rust”. Hoewel de soldaten de levensomstandigheden een paar jaar voordien wellicht verachtelijk zouden hebben gevonden, werd ook het leven aan het front al vlug een gewoonte. Mannen uit totaal verschillende achtergronden raakten door de meest primaire behoeften zoals eten sterk met elkaar verbonden.<sup>7</sup>

Een tweede onderzoeksveld waarin het soldatenvoedsel aan bod komt, is de *food history*. Tot in de jaren ’80-’90 domineerden militaire, politieke en sociaaleconomische werken de geschiedschrijving en werd er voornamelijk *top-down* te werk gegaan. De focus lag louter op de verhalen van bekende figuren of belangrijke instellingen. De *cultural turn* die in deze periode opgang maakte, zal hier echter steeds meer verandering in brengen. Niet alleen wonnen thema’s als voeding sterk aan belang, maar ook werd er steeds meer *bottom-up* en kwalitatief te werk gegaan. Zo werd het

---

<sup>6</sup> DE SCHAEPDRIJVER, *De Grootte Oorlog*.

<sup>7</sup> CHRISTENS en DE CLERCQ, *Frontleven 14/18*.

dagelijkse leven van de soldaat ook steeds belangrijker. Dit uitte zich in aandacht voor de manier waarop soldaten hun voedsel beleefden en de psychologische impact van jarenlange soldatenkost op een soldaat. De switch in methodologie naar een eerder kwalitatieve methode aan de hand van primaire bronnen zoals dagboeken en brieven, komt sterk tot uiting bij de volgende auteurs.<sup>8</sup>

De Nederlandse historicus en journalist Rick Blom schreef eveneens een geschiedenis van de Eerste Wereldoorlog met een voedingsgerichte invalshoek. In 'Honger. Een geschiedenis van de Eerste Wereldoorlog' uit 2008 analyseert Blom de dagelijkse strijd om voedsel van burgers en soldaten tussen 1914 en 1918, waarbij hij vooral focust op het Franse, Britse, Amerikaanse en Duitse leger. Dit doet hij aan de hand van dagboeken en getuigenissen, waardoor de kwalitatieve methode van Blom sterk in contrast staat met de voornamelijk kwantitatieve methode die De Vos voor zijn werk 'De Eerste Wereldoorlog' hanteerde. In 'Honger' wordt elk hoofdstuk door de auteur afgesloten met enkele recepten uit militaire en burgerlijke kookboeken waardoor een interessante blik geworpen wordt op de maaltijden van destijds. Het boek lijkt geschreven te zijn voor een breed publiek door de erg verhalende stijl die Blom hanteert. Het ontbreken van een wetenschappelijke inleiding en besluit verduidelijkt dit enkel meer.<sup>9</sup>

Ook de Britse historica Rachel Duffett bracht enkele sterke bijdragen over de culturele, sociale en militaire impact van oorlogvoering in de twintigste eeuw. Ze is een goed voorbeeld van geschiedschrijving na de *cultural turn*, doordat ze vooral gaat kijken naar ervaringen en meningen die soldaten hadden over de soldatenkost en die door hen werden vastgelegd in egodocumenten zoals dagboeken en brieven. Zo schreef ze 'The stomach for fighting: food and the soldiers of the Great War' uit 2012, 'The Taste of Army Life' uit 2015 en was ze bovendien zowel editor als medeauteur van de bundel 'Food and War in Twentieth Century Europe' uit 2012. Deze werken bevatten uitstekende info met betrekking tot de soldatenkost van voornamelijk het Britse leger. Rachel Duffett kadert de Britse rantsoenen in de destijdse voedingsleer en -patronen en doet dit aan de hand van een erg uitgebreid en gevarieerd bronnencorpus. In 'British Army Provisioning on the Western Front, 1914-1918' uit de hiervoor genoemde bundel, ontkracht ze de gangbare opvatting onder historici die ervan uitgaat dat de extra calorieën in de soldatenkost automatisch gelijkstonden voor tevreden manschappen. Dit zal eveneens een belangrijke insteek zijn voor deze masterproef.<sup>10</sup>

Onder de Britse literatuur mag zeker ook 'Bully Beef and Biscuits' van John Hartley uit 2014 niet vergeten worden. Het werk van Hartley lijkt zowel thematisch als methodologisch sterk op deze

---

<sup>8</sup> *Making History – Themes, 'Cultural Turn'*.

<sup>9</sup> BLOM, *Honger, een geschiedenis van de Eerste Wereldoorlog*.

<sup>10</sup> DUFFETT, 'A Taste of Army life'; DUFFETT, *The stomach for fighting*; DUFFETT, 'British Army Provisioning on the Western Front'; *University of Essex – Department of History, 'Dr Rachell Duffett'*.

van Duffett, doordat het even gedetailleerd de voeding van het Britse leger in de Eerste Wereldoorlog analyseert en dit wederom doet aan de hand van talrijke oorlogsdagboeken. De bevoorrading, de veldkeukens, de rantsoenen en de sociale verschillen tussen de Britse 'rankers' en hun officieren op het vlak van voeding zijn thema's die stuk voor stuk uitgebreid besproken worden. Bij het lezen van het werk van Hartley met de conclusies van Duffett in het achterhoofd, wordt wederom duidelijk dat de soldatenkost in realiteit een stuk complexer was dan er gewoonweg voor zorgen dat de militairen genoeg calorieën te eten kregen.<sup>11</sup>

Eveneens gespecialiseerd in de *food history* is historicus Silvano Serventi, die op een relatief gelijkaardige manier als Duffett en Hartley de voeding in Frankrijk tijdens de Eerste Wereldoorlog onderzocht met het werk 'La cuisine des tranchées' uit 2014. In zijn boek maakt Serventi een interessant onderscheid tussen de soldatenkost in het Franse leger en de voeding onder de Franse burgers, maar hij blijkt voor zijn onderzoek wel voornamelijk gebruik te maken van reeds gepubliceerde literatuur en uitgegeven bronnen. Niettemin is het een sterk werk dat een goede blik biedt op de soldatenkost van voornamelijk het Franse leger tijdens deze Eerste Wereldoorlog.<sup>12</sup>

Naast de internationale literatuur van onder andere Blom, Duffett, Hartley en Serventi zijn er ook Belgische auteurs die de voeding van de (Belgische) soldaat in de Eerste Wereldoorlog analyseren. Een van hen is historicus Luc Vandeweyer, die in 2010 het artikel 'Wat schaft de pot?: zelfredzaamheid aan het Belgische front in 1914-1918' schreef in het tijdschrift *Volkskunde* en daarnaast een bijdrage deed in de bundel 'Volkstuinen' met 'Tuintjes in oorlogstijd' uit 2007. Dit zijn twee goede voorbeelden van een kwalitatieve methode en een vernieuwende focus. Vandeweyer focust zich in beide teksten op de improvisatie van soldaten en de verschillende andere manieren waarop ze aan voedsel konden geraken wanneer de geleverde voeding niet voldeed. Dit deed hij door archiefbestanden te raadplegen uit het Algemeen Rijksarchief, het Koninklijk Legermuseum en In Flanders Fields Museum in Ieper. Het gaat hier voornamelijk om zowel uitgegeven als onuitgegeven getuigenissen die in de vorm van dagboeken en brieven bewaard zijn gebleven. Daarnaast waren talrijke documenten met betrekking tot voedselbevoorrading uit het archief van de 1<sup>e</sup> Legerdivisie en uit het militaire archief dat uit Rusland werd teruggehaald een goede informatiebron. In 'Wat schaft de pot' analyseert Vandeweyer de situatie regelmatig aan de hand van het dagboek van de frontsoldaat John Leysen om diepgang te verkrijgen omtrent het verzamelen, jagen en vissen als voedselbronnen. Daarnaast heeft hij het ook over de moestuinen die in samenwerking met het hoofdkwartier werden aangelegd aan het front als een bron van extra voeding. In 'Tuintjes in oorlogstijd' wordt hier nog uitgebreider op ingegaan.

---

<sup>11</sup> HARTLEY, *Bully Beef and Biscuits*.

<sup>12</sup> SERVENTI, *La cuisine des tranchées*.

Vandeweyer concludeert in 'Wat schaft de pot' met "alles wat eetbaar was, werd in principe verorberd". Het legerrantsoen aanvullen bleek immers een alledaagse bezigheid van de soldaten en de improvisatie en zelfredzaamheid van het Belgische leger ging op sommige momenten bijzonder ver.<sup>13</sup>

'Het eten van de Belgische soldaat in 1914-'18' van Roger Verbeke is een kort artikel dat origineel als lezing werd voorgedragen en vervolgens in 2007 in het tijdschrift 'Shrapnel' werd gepubliceerd. Ondanks dat een bibliografie of voetnotenapparaat ontbreekt door de wijze waarop het oorspronkelijk werd voorgesteld, levert het artikel eveneens een sterke bijdrage over het onderwerp van deze masterproef. Doordat de auteur een medewerker is van het In Flanders Fields Museum, gekend voor het herbergen van talrijke oorlogsdagboeken, en er in de tekst regelmatig gebruik wordt gemaakt van soldatentaal, kan een kwalitatieve methode worden vermoed.<sup>14</sup>

Een laatste interessant werk in deze historiografie is de masterproef 'L'alimentation des militaires belges de 1830 à nos jours' van Quentin Lecomte, geschreven voor het behalen van zijn licentiaat in de Sociale en Militaire Wetenschappen aan de Koninklijke Legerschool te Brussel in het jaar 2009-2010. Deze Franstalige thesis, die een 30-tal pagina's wijdt aan de soldatenkost van het Belgische leger tijdens de Eerste wereldoorlog, kon gevonden worden in het Koninklijk Legermuseum te Brussel en slaagt erin de soldatenkost te verduidelijken in zowel de bewegings- als de loopgravenoorlog. Het bronnencorpus bestaat bijna uitsluitend uit Franse bronnen, wat voor een contrast met de eigen masterproef kan zorgen. Het gebruik van oorlogsdagboeken is minder opvallend aanwezig dan in enkele voorgaande werken, maar toch wordt het werk voornamelijk door een kwalitatieve methode gekenmerkt.<sup>15</sup>

Uit dit historiografisch overzicht is duidelijk dat de reeds geschreven literatuur die uitgebreid op de Belgische soldatenkost tijdens de Eerste Wereldoorlog ingaat, niet meteen erg uitgebreid is. Het boek 'Frontleven 14/18' van Christens en De Clercq, de artikels 'Wat schaft de pot?' en 'Tuintjes in oorlogstijd' van Vandeweyer, de lezing van Verbeke en de masterproef van Lecomte zijn de enige werken die een beduidende inhoudelijke bijdrage kunnen leveren aan het specifiek Belgische thema van deze masterproef. Het eerste werk slaagt er vooral in om een beknopt maar goed overzicht te geven over de Belgische soldatenkost, hoe de soldaten hun eten consumeerden en wat ze ervan vonden. De twee artikels van Vandeweyer gaan vervolgens in op de improvisatie aan het front op het vlak van voeding. Het korte artikel van Verbeke en de masterproef van Lecomte geven eveneens een algemene schets van het onderwerp. De vijf werken schetsen telkens in grote lijn de

---

<sup>13</sup> VANDEWEYER, 'Wat schaft de pot?'; VANDEWEYER, 'Tuintjes in oorlogstijd'.

<sup>14</sup> VERBEKE, 'Het eten van de Belgische soldaat'.

<sup>15</sup> LECOMTE, *L'alimentation des militaires belges*.

Belgische soldatenkost met elk hun eigen focus, waardoor vanzelfsprekend bepaalde aspecten onderbelicht bleven. Dit eindwerk wil een volledig beeld geven van de soldatenkost in het Belgische leger tijdens de Eerste Wereldoorlog en dit door zowel een kwantitatieve als een kwalitatieve methode toe te passen. De internationale literatuur van Blom met 'Honger', Serventi met 'Les tranchées des cuisines', Hartley met 'Bully Beef and Biscuits' en de verschillende artikels van Duffett brengen eveneens een sterke bijdrage over de soldatenkost van voornamelijk de Franse en Britse legers. Hierdoor wordt een interessante vergelijking tussen de Belgische soldatenkost en deze van andere legers in deze masterproef des te meer mogelijk gemaakt.

## Onderzoeksvraag, bronnen, methodologie en structuur

In welke mate verschilde de geplande voeding voor Belgische soldaten in de Eerste Wereldoorlog met wat ze in realiteit aten en welke rol speelde dit eten in hun soldatenleven? Met deze onderzoeksvragen wil ik in mijn masterproef onderzoeken of er in de realiteit beduidende verschillen waren met wat de Belgische soldatenkost tijdens de Eerste Wereldoorlog volgens de officiële orders had moeten zijn. Hierbij wordt aandacht besteed aan wat de Belgische soldaat over zijn voeding schreef en wat zijn mening hierover was. Bovenstaande onderzoeksvraag brengt enkele bijkomende vragen met zich mee. Had elke soldaat op elk moment hetzelfde te eten? Op welke manier varieerde de soldatenkost doorheen de oorlog? Welke inspanningen deed de legertop om de soldaten zo goed mogelijk te voeden? Deze vragen zullen eveneens in het onderzoek van deze masterproef meegenomen worden. Het onderzoek zal zich focussen op de 'armée de campagne', het veldleger dat initieel de militaire operaties uitvoerde en vervolgens voor de resterende periode aan het front gelokaliseerd was. Het voedsel van de soldaten die werkzaam waren in de bevoorradingsbasissen van de achterhoede of de 'arrière' wordt daarom niet besproken.

Het onderzoek streeft naar een zo volledig mogelijk beeld van de Belgische soldatenkost in de Eerste Wereldoorlog. Dit brengt een specifieke aanpak mee voor de keuze van bronnen en methodologie. Het bronnenonderzoek richtte zich vooral op enkele vooroorlogse maanden en de vier oorlogsjaren met als doel gelijkenissen, verschillen en evoluties vast te stellen. Het samenstellen van een dergelijk bronnencorpus zou in praktijk echter niet altijd even eenvoudig blijken. Bronnen uit de periode van de bewegingsoorlog waren opvallend schaarser dan die uit de periode van de loopgravenoorlog. Voor het vinden van nuttige bronnen was het documentatiecentrum van het Koninklijk Legermuseum (KLM) te Brussel de aangewezen

archiefinstelling. Het KLM bevat talrijke administratieve bronnen en dagelijkse orders van de Belgische militaire overheid, legertop en bevoorradingsdienst, die van grote waarde zijn om de officiële voorschriften van de soldatenkost te onderzoeken. De 'Ordres Journaliers de l'Armée' (OJA) van de bevoorradingssectie binnen het Algemeen Hoofdkwartier, bronnen uit het militair archief dat uit Moskou werd teruggehaald (EX-CDH), documenten uit het archief van de Eerste Legerdivisie (1DA) en inspectiedocumenten van de bevoorradingsdienst vormden hier samen met het 'Journal Militaire Officiel' (JMO) en de reeds geschreven literatuur het uitgangspunt van dit werk. Militaire handboeken en kookboeken zoals 'Alimentation en campagne' uit april 1914, 'Handboek van den kok te velde' uit 1916 en 'Handboek van den onderofficier der infanterie te velde' uit 1918 gaven aanvullend een goede blik op de werking van de keukendiensten en de veldkeukens. Daarnaast beschikt het KLM ook over een uitgebreide collectie aan oorlogsdagboeken binnen het archieffonds Personalia, die dan weer van nut waren om de realiteit en perceptie van de soldatenkost te onderzoeken. In de Centrale Bibliotheek en in de bibliotheek van de faculteit Letteren te Leuven konden eveneens dergelijke bronnen worden gevonden. Op het vlak van oorlogsdagboeken werd er geopteerd om een goede vertegenwoordiging van de vier oorlogsjaren te zoeken, met egodocumenten van zowel officieren als van soldaten. Het zoeken naar dagboeken die waardevolle informatie bevatten over de Belgische soldatenkost doorheen alle oorlogsjaren was geen sinecure. Veelal schreven de auteurs enkel over de militaire gebeurtenissen of was de informatie over voeding te anekdotisch om goed bruikbaar te zijn. De selectie aan citaten die uiteindelijk in deze masterproef werd opgenomen, kwam uit een zestal oorlogsdagboeken van Belgische soldaten. Vijf hiervan waren 'gewone soldaten', één klom op tot officier. Uit het KLM te Brussel waren de dagboeken van Arthur Bocklandt en René Deckers, die beiden reeds in dienst gingen aan de start van de oorlog, nuttig. Aanvullend hierbij werden de egodocumenten van P. Sagenstem, een rekrut uit de jaarklasse van 1914, Odon Van Pevenaeghe, *clairon* in een elite-eenheid van grenadiers en Jef Vermeiren, die pas in 1915 effectief in dienst trad, uit het magazijn van de Centrale Bibliotheek te Leuven gebruikt. Het oorlogsdagboek van Raoul Snoeck, die doorheen de oorlog opklom van soldaat tot officier, was te vinden in de bibliotheek van de faculteit Letteren aan de KU Leuven. Dankzij de medewerkers van het In Flanders Fields Museum en het Memorial Museum Passchendaele konden ook enkele aanvullende en waardevolle secundaire bronnen uit hun documentatiecentra worden geraadpleegd.

Om de soldatenkost van het Belgische leger in al zijn aspecten te doorgronden, werd er geopteerd voor zowel een kwantitatieve als een kwalitatieve methode. Om de officiële rantsoenen overzichtelijk in kaart te brengen, werd in een eerste stap een kleine databank opgebouwd waarin



de rantsoenen en de hoeveelheden van de verschillende onderdelen werden geordend. Door zowel de soldatenkost doorheen de verschillende oorlogsjaren als de soldatenkost in de geallieerde legers hierin op te nemen, kwam een eerste overzicht tot stand dat vervolgens als referentiepunt diende voor het verdere, kwalitatieve onderzoek. De soldij van de soldaten werd eveneens op een kwantitatieve manier vergeleken met de evoluerende prijzen van eetwaren doorheen de oorlog. Het verdere kwalitatieve onderzoek speelde in op zaken als de argumentatie die gegeven werd in rapporten en dagelijkse orders van de legertop en de bevoorradingsdienst voor de samenstelling van de dagelijkse soldatenkost en de aanpassingen hieraan doorheen de oorlogsjaren. Op deze manier kwam samen met de kwantitatieve informatie een 'ideale maaltijd' naar voren, die vervolgens kon worden afgetoetst met wat er in de realiteit werd gegeten en wat de soldaten van het eten vonden. De realiteit van deze soldatenkost werd geanalyseerd aan de hand van egodocumenten, zowel uitgegeven als onuitgegeven oorlogsdagboeken. Deze persoonlijke bronnen werden niet enkel gebruikt om een vergelijking te maken tussen de officiële rantsoenen en de realiteit, maar ook om op een kwalitatieve manier onderzoek te voeren naar de perceptie van de soldatenkost. De uiteenlopende meningen over de soldatenkost in het Belgische leger boden een interessante invalshoek.

Deze masterproef is opgedeeld in drie thema's of hoofdstukken. Het eerste hoofdstuk tracht een algemene schets te geven van de Belgische soldatenkost doorheen de Eerste Wereldoorlog en focust op de bevoorrading, de geplande rantsoenen en de bereiding van het eten. Het tweede hoofdstuk gaat vervolgens dieper in op de verschillende producten binnen deze rantsoenen, zoals brood en beschuiten, vlees en vis, aardappelen, de *petits-vivres* zoals groenten, suiker en koffiebonen en het drinken van de soldaat. In het derde en laatste hoofdstuk wordt uitgebreid over de soldij, de mogelijkheid tot het aankopen van extra voedingsmiddelen door soldaten en de sociale verschillen op dat vlak tussen soldaten onderling en tussen soldaten en officieren. Doorheen de verschillende hoofdstukken wordt ook regelmatig stilgestaan bij de improvisatie van de Belgische soldaat, die regelmatig op zijn eigen vindingrijkheid en zelfredzaamheid was aangewezen wanneer het geleverde voedsel niet voldoende was of niet geapprecieerd werd. Op dezelfde manier wordt er doorheen de masterproef waar mogelijk kort een vergelijking gemaakt met de soldatenkost van de geallieerde Franse, Britse en Amerikaanse legers.

## Hoofdstuk 1: Van bevoorrading tot consumptie

In dit eerste hoofdstuk wordt een algemene schets gegeven van de Belgische soldatenkost in de Eerste Wereldoorlog. Hiervoor wordt afzonderlijk ingegaan op drie thema's. Het eerste thema behandelt de bevoorrading van de soldaten. Meer bepaald wordt ingezoomd op welke manier het eten bij de soldaten belandde, en in geval dat niet lukte, hoe de soldaten dan aan hun eten kwamen. In het tweede thema wordt achtereenvolgens geschetst welke richtlijnen er reeds voor de oorlog waren genomen met betrekking tot rantsoenen in oorlogstijd, hoe die richtlijnen waren tijdens de oorlog en varieerden doorheen de oorlogsjaren, en welke verschillen er waren tussen de geplande rantsoenen van het Belgische leger en de andere geallieerde legers in oorlogstijd. Het derde thema tenslotte focust specifiek op het bereiden van het voedsel, door de keukendiensten of de soldaten zelf, en op het consumeren van het voedsel. De drie thema's worden telkens behandeld zowel binnen de bewegingsoorlog als binnen de loopgravenoorlog, waardoor beduidende verschillen tussen beide naar boven komen.

### Bevoorrading

#### Intendance

Om een algemeen beeld te krijgen van de bevoorrading van het Belgische leger tijdens de Eerste Wereldoorlog, is het inspectiedocument 'Organisation et fonctionnement dans des bases des ravitaillement, des établissements et services de l'arrière de l'intendance militaire belge, depuis le debut de la guerre (aout 1914)' een onmisbare bron. Het document werd in 1919 geschreven door E. Servais, Inspecteur Général van de Belgische *intendance* of ook wel de bevoorradingdienst. Deze *intendance* had als doel "de satisfaire tous les besoins de l'armée en vivres, boissons, fourrages, vêtements, équipements, objects de couchage et de campement". Deze taken werden geordend naargelang urgentie, waarbij opgemerkt moet worden dat eten hier volgens dit document op de eerste plaats kwam. Aangezien de voedselbedeling dagelijks moest functioneren, is dat enerzijds logisch maar anderzijds toch opmerkelijk omdat de beschikbare literatuur de voeding van de soldaat regelmatig links laat liggen ten voordele van de uitrusting. De rol van de bevoorradingdienst was niet alleen beperkt tot het verzamelen, transporteren en bedelen van goederen, maar de dienst had ook een rol in de productie en de verwerking ervan. Voor zijn activiteiten maakte de bevoorradingdienst voornamelijk gebruik van bevoorradingbasissen. In deze basissen bevonden zich talrijke diensten zoals militaire bakkerijen en slagerijen, maar ook voorzieningen voor conservenvoedsel en de *petits-vivres* zoals zout, suiker, peper en koffie. De

goederen werden vervolgens getransporteerd naar magazijnen of depots die in de achterhoede waren gelegen, en zich dus dicht bij het veldleger of het front bevonden. De magazijnen of depots vormden voor de bevoorrading de hoofdschakel tussen de bevoorradingbasis en het veldleger in de bewegingsoorlog, of de kantonnementen aan het front waar de keukendiensten zich bevonden in de loopgravenoorlog.<sup>16</sup>

Tijdens de Eerste Wereldoorlog waren er drie momenten waarop de *intendance* de bevoorradingbasis van locatie veranderde. Bij het begin van de oorlog bevond de *intendance* of bevoorradingdienst van het Belgische leger zich binnen de drie grote vestingen Antwerpen, Luik en Namen. Een massale mobilisatie was op dat moment nieuw voor het land en de voedselproductie van de burgersector, waar de militaire logistiek sterk op rekende, kwam reeds vanaf de start van de oorlog sterk onder druk te staan. Een groot aantal opgeroepen soldaten waren voordien namelijk werkzaam in de landbouw en werden net nu het oogstseizoen was aangebroken, sterk gemist. Het opeisen van een groot aantal trekpaarden ten voordele van het Belgische leger, zorgde ervoor dat de productie bleef teruglopen. Dit laatste was echter een noodzakelijke maatregel, doordat het onvoorbereide Belgische leger met zware materiële gebreken kampte. Aanvankelijk werden de soldaten tijdens het begin van de oorlog zelden een dag op dezelfde plaats gehouden. De soldaten sliepen tijdens de terugtrekking naar Antwerpen en later naar West-Vlaanderen zowat overal. Nu eens in een veld, vervolgens in een school en dan weer in een kasteel: de situatie viel nooit op voorhand te voorspellen. Deze voortdurende mobiliteit maakte het, samen met de verminderde productie, niet eenvoudig voor de voedselbevoorrading om consistent de dagelijkse rantsoenen te leveren, laat staan warme maaltijden te voorzien. Daarbij kwam nog dat verschillende magazijnen met voorraden voor het leger, die reeds voor de oorlog doorheen het land opgezet waren, regelmatig moesten opgegeven worden ten gevolge van het oprukkende Duitse leger. Nadat eind september 1914 het order werd gegeven om een nieuwe bevoorradingbasis op te zetten in Oostende, trok niet veel later ook het Belgische leger zich terug richting de IJzer. Er werd geprobeerd zoveel mogelijk materieel en proviand over te plaatsen naar de nieuwe locatie, wat voornamelijk via de spoorwegen gebeurde. Door de resolute opmars van het Duitse leger werd er niet veel later, begin oktober 1914, opnieuw het order gegeven tot het opzetten van een volgende bevoorradingbasis, dit keer in het Franse Calais. Deze basis zou na de volledige terugtrekking van het Belgische leger op 15 oktober 1914 als het ware het hart van de *intendance* vormen voor de resterende periode van de oorlog. Een secundaire bevoorradingbasis zou op termijn in Le Havre worden opgezet. Door de noodzakelijke verplaatsing van de

---

<sup>16</sup> BRUSSEL, KLM, Archief EX-CDH, nr. 3664: Rapport van E. Servais, 10 mei 1919; LECOMTE, *L'alimentation des militaires belges*, p46-47.

bevoorradingbasis naar Frankrijk, kwam het Belgische leger met grote logistieke problemen te zitten. Gelukkig zouden de geallieerde Franse, Britse en later ook Amerikaanse legers hun hulp verlenen voor deze benauwde bevoorradingssituatie. De militaire bakkerijen in Calais konden niet genoeg produceren om het hele Belgische leger te voorzien, waardoor brood werd geleverd door de Franse *intendance*. In Parijs en Londen werden er daarenboven aankoopcommissies opgericht, die de levering van goederen uit het buitenland op punt moesten stellen. Doordat het merendeel van de producten vanuit Frankrijk werden aangevoerd, ging de Belgische soldatenkost sterk op die van het Franse leger lijken. Koning Albert gaf echter nooit de leiding over het Belgische leger uit handen en de troepen zouden het Belgische grondgebied niet verlaten. De voorzieningen bleven vaak aan de sobere kant doordat gedurende de verdere oorlog de meeste producten uit het buitenland kwamen. Toen de opmars van de Duitsers uiteindelijk bij de IJzergevechten eind oktober 1914 werd gebroken, kwam de bevoorrading geleidelijk aan definitiever op punt te staan. De legerleiding bleef wel nog lang rekening houden met een eventuele nieuwe terugtrekking.<sup>17</sup>

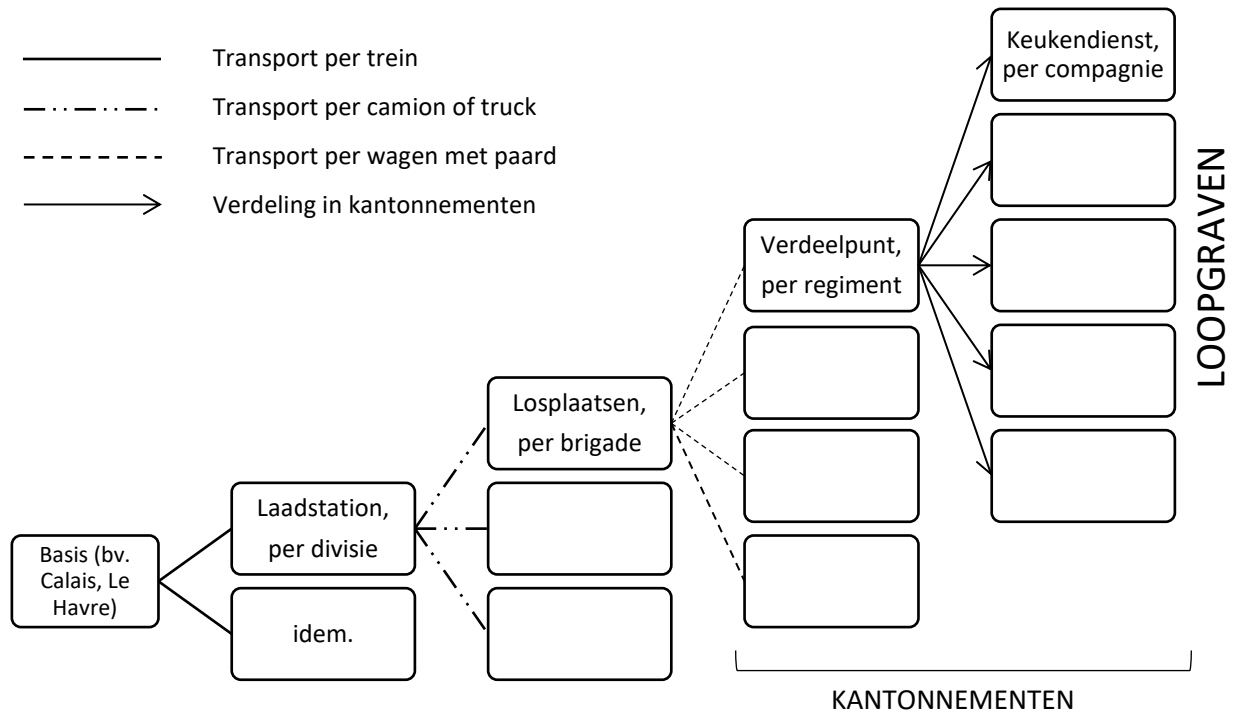
In de literatuur wordt de bevoorradingketen pas duidelijk geanalyseerd vanaf het moment dat de oorlog vastliep aan het IJzerfront. Dit is ook vanzelfsprekend doordat de bevoorrading tijdens de bewegingsoorlog wekelijks of soms dagelijks van strategie moest veranderen. De opeenvolgende terugtrekkingen en het onvermijdelijk moeten opgeven van magazijnen en belangrijke transportroutes stimuleerden het opzetten van een complexere bevoorradingketen eind 1914. Gedurende de loopgravenoorlog kwamen de goederen die van overzee werden aangevoerd doorgaans aan in de havens van Calais, Le Havre of Boulogne, waar de bevoorradingsbasisen van de geallieerde legers waren gelegen. In deze bevoorradingsbasisen werden de goederen aan de hand van de verschillende faciliteiten zoals militaire slagerijen, bakkerijen of conservenvoorzieningen, klaargemaakt voor transport richting het front. De etenswaren werden een eerste keer opgesplitst en vervolgens per trein naar het laadstation of spoorweghoofd van een divisie gevoerd, ongeveer 15 à 25 kilometer achter het front gelegen en buiten het bereik van het meeste vijandelijk geschut. De spoorwegen werden gedurende de eerste twee oorlogsjaren onderhouden door de Fransen, waarna de Britten in 1916 deze rol overnamen door het gebrek aan zorg van de aanvankelijke beheerders. In de laadstations werden de goederen overgeladen in camions en trucks om in een tweede etappe hun weg verder te zetten naar de losplaatsen per brigade achter de kantonnementen. Tot hier waren de wegen nog in relatief goede staat, zoals ook blijkt uit de vervoersmiddelen. Eens aangekomen bij de losplaatsen werden de goederen per wagen, getrokken door paarden, naar de vaste verdeelpunten per regiment in de kantonnementen

---

<sup>17</sup> BRUSSEL, KLM, Archief EX-CDH, nr. 3664: Rapport van E. Servais, 10 mei 1919; CHRISTENS en DE CLERCQ, *Frontleven 14/18*, p16,17,24; VAN PEVENAEGE, Odon – Oorlogsdagboek; SCHAEPDRIJVER, *De Grootte Oorlog*, p179.

gevoerd. Hier werden de eetwaren uiteindelijk een laatste keer verdeeld en door de keukendiensten per compagnie van 120 soldaten klaargemaakt. Hoe goed die keten ook opgezet was, doorheen de oorlog zouden regelmatig problemen met de bevoorrading optreden, zoals in het voorjaar van 1917 toen de Duitse duikbotenoorlog terug werd aangevat.<sup>18</sup>

Figuur 2: Bevoorradingketen loopgravenoorlog.<sup>19</sup>



### Alternatieve bevoorrading

De bevoorrading van de Belgische soldaten tijdens de Eerste Wereldoorlog verliep vaak zo moeizaam dat er niet steeds op tijd voldoende voedsel ter plekke geraakte. De soldaten waren dan op zichzelf of op anderen aangewezen voor hun bevoorrading. Het zijn vooral oorlogsdagboeken van soldaten die ons inkijk geven in verschillende vormen van improvisatie die soldaten hanteerden om te overleven. Tijdens de bewegingsoorlog waren er gelukkig de burgers die van de moeilijke voedselvoorziening op de hoogte waren. Zij stonden langs de kant van de weg om de soldaten te bevoorraden als ze passeerden. R. Snoeck beschrijft in zijn dagboek hoe hij in het centrum van Mechelen peren, pruimen, brood, koffie en dergelijke eetwaren aangeboden kreeg. Ook bij O. Van

<sup>18</sup> DUFFETT, *The stomach for fighting*, p111-119; HARTLEY, *Bully Beef and Biscuits*, p141-147; VERBEKE, 'Het eten van de Belgische soldaat', p69; Boter bij de vis, 'Het is de soep die de soldaat maakt'; VANDEWEYER, 'Tuintjes in oorlogstijd', p169.

<sup>19</sup> DUFFETT, *The stomach for fighting*, p111-119; HARTLEY, *Bully Beef and Biscuits*, p141-147; VERBEKE, 'Het eten van de Belgische soldaat', p69

Pevenaeghe gebeurde hetzelfde wanneer hij met zijn compagnie door de hoofdstraten van Antwerpen trok. Nadat het Belgische leger de vesting Antwerpen verliet, toonden tijdens de daaropvolgende terugtocht naar West-Vlaanderen de burgers van Gent zich eveneens van hun beste kant.<sup>20</sup>

*“Van overal kwamen vrouwen met eten voor de soldaten. Ook werden er hele potten bier gebracht. Een goeheartige vrouw gaf mij vier boterhammen met kaas. Ze vulde mijn gourde met bier.”<sup>21</sup>*

De vrijgevigheid van de burgers was vooral in de beginfase van de bewegingsoorlog relatief groot, maar werd al snel veel kleiner door de schaarste die op termijn vanzelfsprekend ook bij de burgers te voelen was. Voor hen was het immers ook oorlog en velen waren hun voorraden liever rijk dan kwijt. In augustus 1914 vroegen de boeren in de buurt van Tienen tien centiem aan R. Snoeck en zijn kompanen voor een kleine hoeveelheid water in hun drinkbus, “uiterst vrekig”. Ook in de streek van de Zenne waren de boeren helemaal niet meevoelend. Zelfs tegen betaling wilden ze de soldaten niet van water of brood voorzien.<sup>22</sup>

Door de afnemende vrijgevigheid van de burgers, haalden de soldaten zelf hun vindingrijkheid boven om zichzelf voldoende te bevoorraden. De soldaten zochten zowat overal waar ze passeerden naar momenten om op zoek te gaan naar voedsel en namen alles mee wat bruikbaar was. Fruitbomen werden leeggeplukt en kleinvee werd omgebracht. Onderweg naar Antwerpen eind augustus 1914 paste ook R. Snoeck deze strategie toe.<sup>23</sup>

*“Om halféén aankomst in Kontich: rust. Op een hoeve hebben we met vieren een kippenrazzia gehouden. We hebben ze eigenhandig de nek omgedraaid: uitstekende soep!”*

Ook al kon de voedselbevoorrading tijdens de loopgravenoorlog door zijn statische karakter op termijn eenvoudiger georganiseerd worden, toch bleef ze regelmatig problemen ondervinden. De improvisatie van de soldaten was ook hier vaak nodig en werd gekenmerkt door inventiviteit en een groot overlevingsinstinct. De jacht, de visvangst en de zoektocht naar bruikbare producten waren populaire bezigheden aan het IJzerfront. Het neerschieten van een haas of patrijs in niemandsland, of het vangen van vis in de overstromde gebieden bij de voorposten of de riviertjes

---

<sup>20</sup> SNOECK, *In de modderbrij van de IJzervallei*, p27; VAN PEVENAEGE, Odon - Oorlogsdagboek, p40, 65; CHRISTENS en DE CLERCQ, *Frontleven 14/18*, p16.

<sup>21</sup> VAN PEVENAEGE, Odon - Oorlogsdagboek, p65.

<sup>22</sup> SNOECK, *In de modderbrij van de IJzervallei*, p23, 29.

<sup>23</sup> VAN PEVENAEGE, Odon - Oorlogsdagboek, p36; SNOECK, *In de modderbrij van de IJzervallei*, p23, 29.

achter het front, zorgde telkens voor euforie. Voor de jacht gebruikten de soldaten jachtgeweren die hen oorspronkelijk waren uitgedeeld voor het neerschieten van Duitse spionageduiven. Het vissen gebeurde door sommige soldaten dan weer ongestoord met hun handgranaten. Op het gebruik van wapens voor dergelijke praktijken stonden strenge straffen, doordat de wapens en munitie strikt genomen voor andere doelen bestemd waren. De soldaten verspilden er niet alleen kostbare munitie mee, het was ook nog eens erg gevaarlijk voor henzelf en de omstaanders. De oversten knepen echter al snel een oogje dicht, zolang het binnen de perken bleef. Ook zij aten immers graag een stuk gevogelte, zoals A. Bocklandt in de winter van 1916-1917 over zijn majoor opmerkte.<sup>24</sup>

*“Onze majoor, een verstokte jager, verliet soms voor dag en dauw zijn onderstand om vogelstrikken te gaan leggen en toen hij ‘s avonds weer op ronde ging, kwam hij soms wel met een klein dozijn patrijzen terug. Dit lekker gevogelte wist hij dan smakelijk op te peuzelen en edelmoedig schonk hij mij een gedeelte van het gebrad.”*<sup>25</sup>

Verder gebeurde het dat de soldaten op rust de ruïnes van nabijgelegen boerderijen doorzochten naar nog rechtstaande gewassen of de nog bewoonde boerderijen plunderden voor aardappelen, groenten en fruit.<sup>26</sup>

Tenslotte werd er ook gebruik gemaakt worden van de omringende leegstaande landbouwgronden om onder andere groenten en aardappelen te kweken. Deze vorm van improvisatie tijdens de loopgravenoorlog komt uitgebreider aan bod in het tweede hoofdstuk.<sup>27</sup>

## Rantsoenen

### Voor de oorlog

Calorieën waren voor en ook tijdens de Eerste Wereldoorlog de belangrijkste graadmeter voor het bepalen van het voedsel in het leger. Het concept van de energiewaarde van voeding ontstond aan het einde van de negentiende eeuw en werd door het leger gebruikt om de rantsoenen te bepalen. Voedsel als brandstof voor het leger was een centraal idee in de militaire bevoorrading. De kennis van vitaminen en mineralen was nog zeer beperkt en zou pas aandacht krijgen dankzij de

---

<sup>24</sup> BLOM, *Honger*, p185; VANDEWEYER, ‘Wat schaft de pot?’, p414-415; CHRISTENS en DE CLERCQ, *Frontleven 14/18*, p48.

<sup>25</sup> A. BOCKLANDT, *Mijne oorlogsherinneringen*, p147.

<sup>26</sup> VANDEWEYER, ‘Tuintjes in oorlogstijd’, p167; CHRISTENS en DE CLERCQ, *Frontleven 14/18*, p48.

<sup>27</sup> BRUSSEL, KLM, Archief EX-CDH, nr. 3664: Rapport van E. Servais, 10 mei 1919; LECOMTE, *L'alimentation des militaires belges*, p46-47.

popularisering van de voedingsleer na de Eerste Wereldoorlog. Voor de oorlog at men in het algemeen kleine hoeveelheden vlees met grote hoeveelheden aardappelen, terwijl groenten maar in kleine hoeveelheden werden geconsumeerd. Door de beperkte voedselleer van dat moment werden fruit en groenten gemakkelijk aan de kant geschoven doordat ze te caloriearm waren en bijgevolg ook niet als waar voor het geld werden gezien. Bij deze op koolhydraten gebaseerde maaltijden werden vervolgens enkele extra's 'geserveerd' om smaak toe te voegen, wat voornamelijk neerkwam op producten als spek, haring, augurken, eieren of kaas. Dit algemene voedingspatroon gedurende de jaren voor de oorlog komt ook sterk naar boven in de dagelijkse rantsoenen van het leger.<sup>28</sup>

Het dagelijkse rantsoen dat in de aanloop naar de oorlog voor de Belgische soldaat in oorlogsomstandigheden werd vastgelegd, leek sterk op de rantsoenen die de Belgische soldaten doorheen de Eerste Wereldoorlog ontvingen. Het handboek 'Alimentation en campagne', geschreven in april 1914 onder de overkoepelende titel van het 'Bulletin Officiel du Ministère de la Guerre', bespreekt onder meer het rantsoen van een Belgische soldaat in het 'Armée de campagne'. Duidelijk is dat de legerleiding al voor de oorlog had nagedacht hoe de soldatenkost er uit zou zien in geval van oorlog. Dit rantsoen, dat te zien is in Tabel 1, was gebaseerd op de destijdsse voedingsleer. Het bevatten van voldoende calorieën was daardoor de belangrijkste vereiste bij de samenstelling ervan. Een dergelijk rantsoen was, zeker wanneer het in de oorlog ook aangevuld werd met aardappelen, op papier zeker voldoende om een volwassen man van de nodige 2800 à 3500 calorieën te voorzien.<sup>29</sup>

Tabel 1: Dagelijkse rantsoen Belgische 'l'Armée de campagne' in april 1914.<sup>30</sup>

	<b>April 1914</b>
<b>Brood</b>	750 gr.
<b>Of vers vlees</b>	400
<b>Of vleesconserven</b>	200
<b>Koffie</b>	36
<b>Gedroogde groenten of rijst</b>	60
<b>Zout</b>	20
<b>Suiker</b>	21
<b>Spek</b>	30
<b>Soep</b>	50
<b>"Eau-de-vie"</b>	6,25 cl.

<sup>28</sup> DUFFETT, *Taste of Army life*, p253-254; CHARLES-LAVAUZELLE, *Alimentation en campagne*, SCHOLLIERS, 'Oorlog en voeding', p35.

<sup>29</sup> CHARLES-LAVAUZELLE, *Alimentation en campagne*; SCHOLLIERS, 'Oorlog en voeding', p37.

<sup>30</sup> CHARLES-LAVAUZELLE, *Alimentation en campagne*, p64.



## Tijdens de bewegingsoorlog

In de beginfase van de oorlog werden de vooroorlogse richtlijnen nauwelijks in realiteit omgezet door de voortdurende mobiliteit van het Belgische leger en de beperkte voorraden. De soldatenkost tijdens deze bewegingsoorlog was bijgevolg sterk verschillend van de latere loopgravenoorlog. De Belgische soldaat moest deze eerste maanden voornamelijk zien door te komen op basis van beschuiten of koekjes in blik en visconserven, in plaats van de origineel voorziene brood-, aardappel- en vleesrantsoenen die maar zelden tot bij de manschappen geraakten. De mannen hadden op dit moment ook geen grootse verwachtingen. Iedereen dacht immers dat de oorlog al weer vlug gedaan zou zijn en er werd maar nauwelijks rekening gehouden met een langdurig conflict. Naast de beschikbare rantsoenen, die door de manschappen vaak moesten worden megedragen in hun *havresac* of ransel, kregen de soldaten ook een reserve- of noodrantsoen mee. Dit rantsoen bestond uit beschuiten, een kant-en-klare maaltijd bestaande uit conservenvlees, aardappelen en groenten en de *petits-vivres* waaronder koffie, zout en suiker. Dit 'ijzeren rantsoen' mocht enkel geconsumeerd worden in noodsituaties, op order van een officier en was zo samengesteld dat één man er één dag op kon overleven. Ook de Fransen, Britten en Duitsers hadden een dergelijk noodrantsoen dat eveneens uit producten als conservenvlees, beschuiten, groenten, koffie, suiker of zout bestond. In het OJA van 1 augustus 1916 wordt gezegd dat het belangrijk is deze doosjes goed te bewaren in de *havresac* van de soldaten omdat ze duur waren om te maken en daardoor niet verspild mochten worden.<sup>31</sup>

Figuur 3: 'Blikvoer voor in de rugzak: van vlees tot koekjes.'<sup>32</sup>



<sup>31</sup> VAN PEVENAEGE, Odon - Oorlogsdagboek, p44-45; BRUSSEL, KLM, Bibliotheek, OJA III, nr. 1000-2, 13 mei 1917; OJA III, nr. 1028-2, 11 juni 1917; VANDEWEYER, 'Wat schaft de pot', p407; LECOMTE, *L'alimentation des militaires belges*, p60-61; HARTLEY, *Bully Beef and Biscuits*, p95-98; BLOM, *Honger*, p43-47; Boter bij de vis, 'Het is de soep die de soldaat maakt'; BRUSSEL, KLM, Bibliotheek, OJA III, nr. 715-5, 1 augustus 1916; OJA III, nr. 857-4, 21 december 1916; OJA III, nr. 1000-2, 13 mei 1917; OJA III, nr. 1028-2, 11 juni 1917; OJA III, nr. 1166-5, 16 oktober 1917.

<sup>32</sup> VAN PEVENAEGE, Odon - Oorlogsdagboek, p77.

## Tijdens de loopgravenoorlog

Het was pas vanaf begin 1915 dat de situatie stabiliseerde en de soldatenkost regelmatig in behoorlijke hoeveelheden tot bij de soldaat geraakte. De 'Ordres Journaliers de l'Armée' (OJA) van de derde sectie (bevoorrading) zijn ideale bronnen om deze door de legertop vastgelegde dagelijkse rantsoenen op te sporen. In deze later samengebundelde orders valt nu en dan het dagelijkse rantsoen op een gegeven moment te lezen, net zoals de aanpassingen eraan. De OJA's van 1914 tot en met 1918 die spraken over de dagelijkse rantsoenen werden voor dit onderzoek initieel samengebracht in een kleine databank om als basis te gebruiken voor verdere analyse. Enkele gegevens daarvan werden in onderstaande tabel samengevat. Deze tabel dient de gratis dagelijkse rantsoenen doorheen de Eerste Wereldoorlog voor te stellen. Voor de overzichtelijkheid werd geopteerd om slechts drie tijdstippen weer te geven, gekozen op basis van de volledigheid aan informatie die de orders in kwestie bevatten. Het gaat louter toevallig om drie momenten in het najaar. Uit de tabel blijkt dat ondanks verscheidene aanpassingen, de veranderingen in op papier doorgaans relatief klein bleven.<sup>33</sup>

Tabel 2: *Dagelijkse rantsoen\* dat gratis door de intendance werd verschaft.*<sup>34</sup>

	<b>Apr 1914**</b>	<b>Nov 1915</b>	<b>Okt 1917</b>	<b>Okt 1918</b>
<b>Brood</b>	750 gr.	750 gr.	700 gr.	700 gr.
<b>Of vers vlees</b>	400	450	400	400
<b>Of vers vlees + vleesconserven</b>		300 + 100	250 + 100	250 + 100
<b>Of vleesconserven</b>	200	300	300	300
<b>Koffie</b>	36	35	35	40
<b>Cichorei</b>		10	5	5
<b>Of bonen/erwten</b>	Tot. 60	25	25	25
<b>Of rijst</b>		40	40	40
<b>Suiker</b>	21	30	20	20
<b>Peper</b>		0,5	0,5	0,5
<b>Zout</b>	20	25	25	25
<b>Reuzel/varkensvet/ margarine</b>		40	45	45

\* Voor meer duiding bij de verschillende onderdelen van de rantsoenen, zie Hoofdstuk 2.

\*\* Vooroorlogse richtlijn, besproken bij 'Voor de oorlog'.

<sup>33</sup> Boter bij de vis, 'Het is de soep die de soldaat maakt'; BRUSSEL, KLM, Archief EX-CDH, nr. 3664: Rapport van E. Servais, 10 mei 1919; CHRISTENS en DE CLERCQ, *Frontleven 14/18*; HARTLEY, *Bully Beef and Biscuits*, p171.

<sup>34</sup> BRUSSEL, KLM, Bibliotheek, OJA III, nr. 458 – 10, 19 november 1915; OJA III, nr. 1166 – 5, 16 oktober 1917; BRUSSEL, KLM, Archief EX-CDH, nr. 3664: Rapport van E. Servais, 10 mei 1919; BRUSSEL, KLM, Archief EX-CDH, nr. 5694, fol. 170: dagelijkse rantsoenen Belgische leger in 1918.

Het dagelijks rantsoen van brood en vlees werd in juni 1917 verlaagd tot respectievelijk 700 en 400 gram, en ook cichorei, koffie, suiker en voedingsvetten ondergingen op diverse tijdstippen enkele minimale veranderingen. Opvallend is dat wanneer het dagelijks rantsoen suiker met 10 gram werd verlaagd, het rantsoen voedingsvetten (reuzel, varkensvetten of margarine) met 5 gram werd verhoogd. Deze onderdelen waren vermoedelijk vervangproducten voor elkaar, waarop dieper zal worden ingegaan in het tweede hoofdstuk dat de verschillende eetwaren uitgebreider bespreekt. Naast dit standaard rantsoen kregen de soldaten in de loopgraven ook het reserve- of noodrantsoen dat reeds hierboven aangehaald werd. Na de stabilisatie van het front was het volgens hoofdinspecteur van de *intendance* E. Servais voldoende om het rantsoen van 1917 te gebruiken ter illustratie van de gratis dagelijkse rantsoenen doorheen de Eerste Wereldoorlog.<sup>35</sup> Ondanks dat soldaten een gratis basisrantsoen kregen, werd er voor sommige noodzakelijke maar vaak duurere of schaarsere producten een stuk van hun soldij opzij gehouden. Het gaat om seizoensgebonden producten, waarvan het aanbod afhankelijk is van een goede oogst en de beschikbaarheid op bepaalde momenten. Het belangrijkste voorbeeld hiervan zijn aardappelen, maar ook verschillende groenten voor de soep werden van de soldij afgetrokken.<sup>36</sup> Verschillen tussen de linies op het vlak van voeding bestonden wel, maar waren in theorie niet enorm groot. Naast de hierboven besproken gratis en betalende basisrantsoenen, werden er supplementen voorzien voor soldaten die in de voorste linies wachthielden of als reservetroepen nachtwerk en herstelwerken deden in de tweede en derde linie. Deze drie voorste linies kregen elk ongeveer 175 gram of 1/4<sup>e</sup> brood meer dan de soldaten in rust. Daarbovenop kregen de eenheden in de voorste linies iedere dag nog eens 20 gram rijst en 10 gram voedingsvetten (reuzel, varkensvet of margarine) extra en de soldaten in de tweede of derde linie dagelijks een gelijkaardig supplement met iets minder rijst. Deze theoretische supplementen werden in realiteit niet vaak voorzien.<sup>37</sup> Ter compensatie voor de in werkelijkheid vaak zwakke ravitaillering – waarover verder meer – werden er in de eerste linies naast het dagelijkse rantsoen ook gratis extra's voorzien. Zo bevatte elk rantsoen een groot aantal sigaretten of 20 gram tabak per dag. Daarnaast werd er ook sterke drank of "l'eau de vie" aan de soldaten geschonken. Tijdens de winter van 1915 werd deze bedeling

---

<sup>35</sup> BRUSSEL, KLM, Bibliotheek, OJA III, nr. 137 – 3, 30 december 1914; OJA III, nr. 246 – 4, 20 april 1915; OJA III, nr. 270 – 6, 14 mei 1915; OJA III, nr. 309 – 15, 22 juni 1915, OJA III, nr. 411 – 3, 3 oktober 1915; OJA III, nr. 458 – 10, 19 november 1915; OJA III, nr. 765 – 4, 20 september 1916; OJA III, nr. 1027 - 4, 10 juni 1917; OJA III, nr. 1071 – 5, 24 juli 1917; OJA III, nr. 1166 – 5, 16 oktober 1917; OJA III, nr. 1000-2, 13 mei 1917; OJA III, nr. 1028-2, 11 juni 1917; BRUSSEL, KLM, Archief EX-CDH, nr. 3664: Rapport van E. Servais, 10 mei 1919.

<sup>36</sup> *Handboek van den kok te velde*, p11; CHRISTENS en DE CLERCQ, *Frontleven* 14/18, p94.

<sup>37</sup> BRUSSEL, KLM, Bibliotheek, OJA III, nr. 380-3, 2 september 1915; OJA III, nr. 411-3, 3 oktober 1915; OJA III, nr. 458 – 10, 19 november 1915; BRUSSEL, KLM, Archief EX-CDH, nr. 3664: Rapport van E. Servais, 10 mei 1919.

afgewisseld met wijn. De troepen aan het front ontvingen voor een tweetal weken, tweemaal per week, een rantsoen van 0.25 cl wijn per persoon. De bedeling van wijn en sterke drank zou gedurende de hele oorlog nog regelmatig plaatsvinden.<sup>38</sup>

### Geallieerde legers

De dagelijkse rantsoenen in het Belgische leger tijdens de Eerste Wereldoorlog verschilden weinig van de rantsoenen van het Franse leger. In vergelijking met het Britse en Amerikaanse leger waren de verschillen groter. Na de bezetting van het grootste deel van België door de Duitsers, verleende Frankrijk lange tijd steun aan het Belgische leger op het vlak van bevoorrading. De rantsoenen van de Belgische soldaten begonnen hierdoor sterk op die van de Fransen te lijken. In een brief van het Belgische 'Grand Quartier Général' aan de Luitenant-Kolonel van 'la Mission Militaire Française auprès de l'Armée Belge' wordt hier kort op ingegaan.<sup>39</sup>

*“Les autorités françaises fourniront à l'Armée belge le nombre de rations (homme et chevaux) qui seront nécessaires, calculées sur les taux en usage dans l'Armée française.”*<sup>40</sup>

Ondanks dat de Belgische rantsoenen volgens deze bron berekend werden op basis van de Franse hoeveelheden, bleken ze in 1918 toch nog enkele lichte verschillen te tonen. De rantsoenen zijn evenwel eenvoudig te vergelijken doordat de producten bijna volledig gelijkaardig waren, wat maar in mindere mate gezegd kan worden over de Britse en Amerikaanse rantsoenen. In onderstaande tabellen worden ter vergelijking de rantsoenen van het Belgische, het Franse, het Britse en het Amerikaanse leger in 1918 weergegeven.

---

<sup>38</sup> BRUSSEL, KLM, Bibliotheek, OJA III 151-19, 15 januari 1915, OJA III, nr. 1211-2, 22 november 1917; OJA III, nr. 1504 – 4, 16 september 1918; OJA III, nr. 1517 – 2, 30 september 1918.

<sup>39</sup> BLOM, *Honger*, p42; CHRISTENS en DE CLERCQ, *Frontleven 14/18*, 24.

<sup>40</sup> BRUSSEL, KLM, Archief EX-CDH, nr. 3664: Brief van het Belgisch Algemeen Hoofdkwartier aan de Luitenant-Kolonel van 'la Mission Militaire Française auprès de l'Armée Belge' met als onderwerp 'Ravitaillement de l'Armée Belge', 21 maart 1916.

Tabel 3: Dagelijkse rantsoenen in het Belgische, Franse, Britse en Amerikaanse leger in 1918<sup>41</sup>

	<b>België 1918</b>	<b>Frankrijk 1918</b>
<b>Brood</b>	700 gr.	600 gr.
<b>Vlees, ingevroren</b>	250	350
<b>Vlees, conserven</b>	100	
<b>Rijst en gedroogde groenten</b>	25 + 40	80
<b>Zout</b>	25	20
<b>Suiker</b>	20	50
<b>Koffie</b>	40	30
<b>Cichorei</b>	5	
<b>“Eau-de-vie”</b>	5 cl.	6,25 cl.
<b>Wijn</b>		1 l.
<b>Vetten</b>	45 gr.	25 gr.
<b>Aardappelen</b>	1000	400

<b>Verenigd Koninkrijk 1918</b>		<b>Verenigde Staten 1918</b>	
<b>Deel “A”</b>		<b>Rundsvlees, vers</b>	570 gr.
		<b>Rundsvlees, conserven</b>	450
<b>Vlees, ingevroren</b>	227 gr.	<b>Spek, bulk</b>	340
<b>Vlees, conserven</b>	85	<b>Spek, conserven</b>	340
		<b>Bloem</b>	450
<b>Brood</b>	369	<b>Hard brood, bulk</b>	450
<b>“Pork and Beans” (4x/week)</b>	113	<b>Hard brood, 227 gr. per blik</b>	450
<b>“Meat and Vegetables” (3x/week)</b>	1/6e blik	<b>Bonen, gedroogd</b>	70
<b>Rijst</b>	28	<b>Bonen, gebakken</b>	110
<b>Havermout</b>	28	<b>Rijst</b>	45
<b>Spek</b>	85	<b>Aardappelen</b>	570
<b>Boter of margarine</b>	57	<b>Ajuinen</b>	570
<b>Kaas</b>	57	<b>Groenten, gedroogd</b>	110
<b>Verse groenten</b>	223	<b>Tomaten</b>	570
<b>Confituur</b>	57	<b>Pruimen</b>	36
<b>Suiker</b>	100	<b>Fruit, gedroogd</b>	36
<b>Gecondenseerde melk (ongezoet)</b>	28	<b>Rozijnen, dadels en vijgen</b>	36
<b>Suiker (met gezoete melk)</b>	57	<b>Confituur</b>	36
		<b>Koffiebonen</b>	32
<b>Deel “B”</b>		<b>Oplosbare koffie</b>	7
		<b>Thee</b>	9
<b>Thee</b>	14	<b>Suiker</b>	91
<b>Zout</b>	7	<b>Melk</b>	14
<b>Peper</b>	0,28	<b>Augurken</b>	19 cl.
<b>Mosterd</b>	0,28	<b>Azijn</b>	19 cl.
<b>Augurken (3x/week)</b>	28	<b>Zout</b>	18 gr.
		<b>Vetten</b>	18
		<b>Boter</b>	14

<sup>41</sup> BRUSSEL, Koninklijk Legermuseum, Archief EX-CDH, nr. 5694, fol. 170: dagelijkse rantsoenen Belgische leger in 1918; Archief EX-CDH, nr. 5694, fol. 178-179: dagelijkse rantsoenen Franse leger in 1918; Archief EX-CDH, nr. 5694, fol. 47: dagelijkse rantsoenen Britse leger in 1918; Archief EX-CDH, nr. 5694, fol. 173-175: dagelijkse rantsoenen Amerikaanse leger in 1918.

De grootste aandachtstrekker in het Franse rantsoen is de dagelijkse hoeveelheid van één liter wijn. Frankrijk staat dan wel bekend als wijnland, toch is het erg opvallend dat de Franse soldaten in vergelijking met de andere legers een dusdanig grotere hoeveelheid alcohol toebedeeld kregen. Een verklaring kan eventueel gevonden worden in het grote verschil van aardappelen tussen het Belgische en het Franse rantsoen. Vermoedelijk was het leveren van wijn voor de Fransen een eenvoudigere en voordeligere manier dan het leveren van een kilogram aardappelen per soldaat per dag. Een liter wijn verhoogde het aantal calorieën immers aanzienlijk en het was net dit waar de legerleiding vooral rekening mee hield. Dat dit in de context van een gezonde voeding voor soldaten een minder goede keuze was, hoeft geen uitleg.

Hoewel enkele producten uit het betalende Belgische rantsoen hier ontbreken, lijken het Britse en zeker het Amerikaanse rantsoen uit 1918 al vlug een stuk aantrekkelijker dan het Franse en het (gratis) Belgische rantsoen. Beide Angelsaksische landen leverden duidelijk meer verschillende soorten vlees, groenten, spijzen en smeersels, waardoor de smaak van hun soldatenkost ongetwijfeld beter was. Rick Blom zegt over de rantsoenen van de buitenlandse legers aan het begin van de oorlog in 'Honger: een geschiedenis van de Eerste Wereldoorlog' het volgende: *“De Amerikanen waren het beste af met 4714 toebedeelde calorieën per dag. Daarna volgden de Fransen met 4466 calorieën. De Britten kregen 4193 calorieën per dag aan eten en de Duitsers werden met minder dan 4000 calorieën het minst bedeed.”* Hoewel een omzetting naar calorieën allesbehalve veelzeggend is, geeft het toch een interessant beeld. Het Amerikaanse rantsoen komt zoals verwacht een stuk hoger uit dan de andere legers. Na aftrekking van een liter wijn bij het Franse rantsoen, die het aantal voedzame calorieën scheeftrekt, komt het Britse rantsoen al snel op de tweede plaats. Het Franse en Belgische rantsoen lijken over het algemeen relatief gelijkwaardig te zijn. Het Duitse leger komt op het vlak van calorieën op de laatste plaats en werd hier voor de volledigheid ook in het citaat weergegeven, maar valt niet onder de focus van deze masterproef.<sup>42</sup>

---

<sup>42</sup> BRUSSEL, Koninklijk Legermuseum, Archief EX-CDH, nr. 5694, fol. 170: dagelijkse rantsoenen Belgische leger in 1918; Archief EX-CDH, nr. 5694, fol. 178-179: dagelijkse rantsoenen Franse leger in 1918; Archief EX-CDH, nr. 5694, fol. 47: dagelijkse rantsoenen Britse leger in 1918; Archief EX-CDH, nr. 5694, fol. 173-175: dagelijkse rantsoenen Amerikaanse leger in 1918; BLOM, *Honger*, p42-43.

## Keukendiensten

### Tijdens de bewegingsoorlog

Het klaarmaken van warme maaltijden gebeurde in deze periode onregelmatig. Op sommige locaties was er een keuken beschikbaar, die in dat geval gebruikt kon worden om een zo goed mogelijke maaltijd te bereiden met de geleverde of meegedragen goederen. Het bereiden van de maaltijden gebeurde onder toezicht van de sergeant-foerier, die ook waakte over de verdeling van de eetwaren die niet bereid konden of moesten worden. Door de vele verplaatsingen was de aanwezigheid van een keuken eerder een uitzondering op de regel. Vooral tijdens de eerste weken beschikte het leger nog regelmatig over infrastructuur. Tijdens de massale terugtrekkingen gebruikte het leger voor de voedselbereiding grote ketels die geconfisqueerd werden op hoeses of boerderijen, waar voordien veevoeder in werd klaargemaakt. Dat dan over de kwaliteit van dit eten veel werd geklaagd, hoeft niet te verbazen. Hygiënisch was het al helemaal niet. Doordat de soldaten in deze periode nauwelijks langer dan één dag op dezelfde plaats bleven, beschikten ze echter maar zelden over een keuken. De mobiele veldkeuken zou pas in het voorjaar van 1915 in productie genomen worden. De rantsoenen konden dan eventueel door soldaten zelf op vuurtjes worden opgewarmd indien ze hierover beschikten. Voor de terugtrekking vanuit Wallonië naar Antwerpen en vervolgens naar West-Vlaanderen, die grotendeels te voet gebeurde wegens gebrek aan transport, was de soldaat uitgerust met een *havresac* of ransel. Deze 20 tot 30 kilogram wegende vierkante leren rugzak bevatte compartimenten voor reservemunitie, gamel, eetgerei, mondvoorraad en slaapdeken (Figuur 4, links). De gamel was een soort van metalen thermosbakje waaruit gegeten kon worden of waarin eten warm kon worden gehouden. Naast deze soldatenrugzak droegen de manschappen ook een *gourde* of drinkbus met zich mee (Figuur 4, rechts).<sup>43</sup>

Figuur 4: Harvesac, ransel of Belgische soldatenrugzak (links) en eet- en kookgerei (rechts)<sup>44</sup>



<sup>43</sup> VAN PEVENAEGE, *Odon - Oorlogsdagboek*, p10-69

<sup>44</sup> VAN PEVENAEGE, *Odon - Oorlogsdagboek*, p14-15.

Dat de soldaten tijdens deze beginfase van de oorlog onregelmatig aten en vaak honger leden, en dit tot spanningen leidde, wordt duidelijk in de oorlogsdagboeken van R. Snoeck en O. Van Pevenaeghe. R. Snoeck schreef in augustus 1914 het volgende<sup>45</sup>:

*“Om twee uur ’s morgens: opstaan. De soldaten schudden het stof van de kleren en rekken zich uit. We krijgen ons ‘vocht’ opgediend en elk redt zich in een hoekje om te voorkomen dat de koffie in het gewoel omgestoten wordt. Het is koud. We gespen onze ransel aan en vertrekken onder de pletsende regen naar Hakendover. [...] We doorkruisen Tienen en logeren op vier kilometer van de stad, in Breisem waar we aankomen om tien uur ’s avonds. Per persoon wordt een half brood en honderd gram vlees uitgedeeld, wat we gewoon verslinden want in de laatste vierentwintig uur hebben we niet te eten gekregen.”*<sup>46</sup>

O. Van Pevenaeghe beschreef de spanningen op 11 september 1914 toen verschillende soldaten door het wegblijven van de bevoorrading de dag voordien al aan hun noodrantsoen begonnen waren en de volgende dag zonder eten kwamen te zitten. Door de onregelmatige bevoorrading, gaven de officieren orders over wat er geconsumeerd mocht worden of gerantsoeneerd moest worden. Vele soldaten hielden geen rekening met deze orders door de voortdurende honger die de lange terugtrekkingen met zich teweegbracht.<sup>47</sup>

*“Rond 15.00 uur liet de majoor weten dat de mannen een beschuit mochten eten. De mannen die geen rantsoen meer hadden, waren natuurlijk niet blij. Zo kwam het dat er velen met grote honger en dorst rondliepen. De kapitein had mij uitgezonden om eetwaren en drinken te halen voor hen. Natuurlijk profiteerde ik van die gelegenheid en liet het eerst mezelf goed smaken. Toen ik terug was met brood en koffie hadden de mannen dat meteen gezien. Er werd fel geprotesteerd. Ze beweerden dat de kapitein eten in overvloed had, maar de toestand waarin zijn soldaten verkeerden niet beseftte. Hij hoorde dat en liet de foerier aardappelen met groenten klaarmaken. Toen ze klaar waren, liet hij het eten naar de tranchee brengen, maar ze zaten hier zonder gamel, vork of mes. We hadden onze havresac immers in Aartselaar achtergelaten. Ik vond er niets beter op dan een bietenblad als bord te gebruiken en mijn mes als vork. Iedereen kreeg ook een gourde melk. Dat alles goed smaakte, hoeft men niet te vragen.”*<sup>48</sup>

---

<sup>45</sup> VAN PEVENAEGE, *Odon - Oorlogsdagboek*, p10-69; VANDEWEYER, ‘Wat schaft de pot’, p409.

<sup>46</sup> SNOECK, *In de modderbrij van de IJzervallei*, p21.

<sup>47</sup> VAN PEVENAEGE, *Odon - Oorlogsdagboek*, p10-69.

<sup>48</sup> VAN PEVENAEGE, *Odon - Oorlogsdagboek*, p45-46.



*“Rond 3.00 uur ’s morgens kwam de foerier bij ons om te zeggen dat er eetwaren aangekomen waren. De kapitein zond mij en sergeant-majoor Turdy mee om te helpen met het uitdelen. Nu waren er levensmiddelen in overvloed. Iedereen had een brood, twee pakken beschuiten van De Beukelaer en vier blikken sardines. De kapitein gaf het order slechts een blik sardines te eten, maar ge kunt wel denken dat de mannen dit niet zo begrepen hadden. Iedereen deed zijn zin.”<sup>49</sup>*

Tijdens de IJzergevechten van oktober 1914 was de voedselsituatie op zijn meest penibele punt. De mondvorraden waren volledig opgebruikt en door de hevige strijd werd het onmogelijk de soldaten van voldoende eten te voorzien. Er werd in die korte periode uitermate veel geplunderd bij boeren en gejaagd op dieren. De soldaten lesten hun dorst zowat overal waar ze konden. Natte voeten, slappe benen en een lege maag zorgden voor werkelijk erbarmelijke omstandigheden. Eind oktober 1914 schreef R. Snoeck een aangrijpende samenvatting neer over het leed dat de soldaten moesten doorstaan.<sup>50</sup>

*“Ik heb koorts, honger en dorst. [...] We zijn geveld en dood van honger. [...] De toestand is kritiek, het Belgische leger wordt steeds kleiner en is aan zichzelf overgeleverd. We zijn hopeloos ontredderd en hebben drie dagen niets meer gegeten of gedronken. De enkele beschuitjes die we krijgen, worden bevochtigd met het stinkende vuile water uit de greppels. We slapen nabij gesneuvelde makers en hebben de moed en kracht niet om hen te begraven. Geen aflossing, geen bevoorrading mogelijk. [...] Er is niets te eten, we tandenknarsen en vermageren zienderogen.”<sup>51</sup>*

*[...] Gedurende bijna drie maand vochten de Belgen alleen. Je kan gerust zeggen dat de gesneuvelden de marteldood stierven, want zij waren niet voorbereid en het ontbrak hen aan alles: kleding, voedsel, verzorging en munitie. We vochten tot de laatste adem, waren verbijsterd, op van de zenuwen en afgestompt, we hadden een leeg hoofd en een lege maag. De uiterste grens van de menselijke weerstand was bereikt.”<sup>52</sup>*

Het bovenstaande citaat spreekt voor zich om te begrijpen hoe enorm het leed op dat moment moet zijn geweest. Dat de soldaten volledig uitgehongerd waren na het beëindigen van de Slag om

---

<sup>49</sup> VAN PEVENAEGE, *Odon - Oorlogsdagboek*, p47.

<sup>50</sup> SNOECK, *In de modderbrij van de IJzervallei*, p47, 49, 54; VAN PEVENAEGE, *Odon - Oorlogsdagboek*, p10-69; CHRISTENS en DE CLERCQ, *Frontleven 14/18*, p35; DE SCHAEPDRIJVER, *De Grootte Oorlog*, p179. A. BOCKLANDT, *Mijne oorlogsherinneringen*, p83.

<sup>51</sup> SNOECK, *In de modderbrij van de IJzervallei*, p47.

<sup>52</sup> SNOECK, *In de modderbrij van de IJzervallei*, p54.

de IJzer blijkt ook uit het oorlogsdagboek van A. Bocklandt. De honger onder zijn compagnie bleek de volgende dag enorm.<sup>53</sup>

*“De eenige bakkerij van het dorp werd door de uitgehongerde soldaten bestormd – sedert 48 uur hadden we niets gegeten – en in een oogwenk was de winkel van den spekslager gansch leeggeplunderd.”*<sup>54</sup>

### Tijdens de loopgravenoorlog

Na het vastlopen van de bewegingsoorlog aan de IJzer eind oktober 1914, werd de ravitaillering de daaropvolgende maanden geleidelijk aan op punt gezet. Zowel de gratis als betalende rantsoenen werden vanuit de *intendance* depots verspreid over vaste verdeelpunten in de kantonnementen achter het front. Bronnen uit het militair archief dat uit Rusland werd teruggehaald en zich nu in het KLM bevinden, bevatten ook enkele inventarissen van proviandauto's die in mei 1915 goederen vervoerden vanuit de *intendance* depots naar de verdeelpunten. Deze bevatten namen van chauffeurs, tijdstippen van leveringen en opsommingen van geleverde producten zoals koffie, vleesconserven, brood en rijst.<sup>55</sup>

Eens aangekomen in de kantonnementen per wagen en paard, werden de goederen verdeeld onder de verschillende compagnieën en vervolgens opgesplitst in twee groepen. Een deel werd klaargelegd voor de bedeling ervan aan de mannen in de loopgraven, zoals de broden, vlees- en visconserven en een deel van het rantsoen suiker en smout. Het grootste deel van de goederen, zoals het verse of bevroren vlees, bonen, rijst, koffie en cichorei, bleef bij de *ménages*, of letterlijk vertaald, 'de huishoudens'. Deze keukendiensten in de kantonnementen maakten initieel aan de hand van grote veevoederketels, later aan de hand van mobiele veldkeukens, per compagnie van 150 à 200 man de soldatenkost klaar.<sup>56</sup>

De vaste keukens werden in de kantonnementen opgezet in achtergelaten gebouwen zoals stallen met een afdak en vanaf 1916 ook in eenvoudige militaire bouwwerken. Hier werd op geïmproviseerde wijze met bakstenen en een ijzeren plaat een fornuis aangelegd, waarna er met hout uit vernielde schuren gestookt kon worden. De mobiele veldkeukens, origineel een Russisch ontwerp maar in 1914 door de Duitsers ingezet als 'Gulaschkanone', werden in april 1915 door het Belgische leger in productie genomen en zouden gedurende de rest van de oorlog van onschatbare

---

<sup>53</sup> A. BOCKLANDT, *Mijne oorlogsherinneringen*, p183.

<sup>54</sup> A. BOCKLANDT, *Mijne oorlogsherinneringen*, p183.

<sup>55</sup> BRUSSEL, KLM, Archief EX-CDH, nr. 6640: Dossier relatief à la visite de voitures de la CAV par la gendarmerie, 25 mei 1915.

6640, CHRISTENS en DE CLERCQ, *Frontleven 14/18*.

<sup>56</sup> VERBEKE, 'Het eten van de Belgische soldaat', p70.

waarde zijn voor de troepen in de loopgraven. Deze veldkeukens konden bij valavond maaltijden tot bij de reservediensten in tweede en derde linie leveren, maar brachten uit veiligheidsoverwegingen de soldatenkost niet zelf naar de voorste linies. In het 'Handboek van den onderofficier der infanterie te velde' worden de veldkeukens kort beschreven. De veldkeuken bestond uit een voorste en een achterste wagen die elk op twee wielen stonden. Het voertuig was gekenmerkt door de opvallende schoorsteenpijp doordat het fornuis gestookt werd met hout en kolen. Het geheel werd getrokken door twee paarden aangezien het totale gewicht op ongeveer 800 kilogram neerkwam. De achterwagen was als keuken ingericht en bestond uit vijf tot acht ketels om in te koken. Er was onder andere een ketel voor soep (185 liter), een ketel voor koffie (85 liter) en materieel zoals messen, een handbijl, een koffiebrander en koffiemolen, stookijzer, vuurschop en schraapijzertje aanwezig. In de lades van de achterwagen konden er kleine hoeveelheden suiker, thee, zout en kruiden worden opgeslagen ter bereiding van het eten. Ook de voorwagen bevatte verschillende keukenvoorwerpen, maar was voornamelijk bedoeld als zitplaats en om in grote asbestdelen het eten warm te houden. Uit de twee modellen die er bestonden van de veldkeuken uit 1915 en 1916, scheen de voorwagen van die laatste groter te zijn en kon het daardoor zelf proviand als brood, vlees, steenkool en aardappelen met zich meevoeren.<sup>57</sup>

*Figuur 5: Vaste militaire keuken. De twee soldaten op de voorgrond maken gebruik van de 'hakmolen' of 'vleesmolen'.<sup>58</sup>*



<sup>57</sup> CHRISTENS en DE CLERCQ, *Frontleven 14/18*, p46; *Handboek van den onderofficier der infanterie te velde*, p133; BRUSSEL, KLM, Bibliotheek, OJA III, nr. 237-2, 11 april 1915; A. BOCKLANDT, *Mijne oorlogsherinneringen*; R. DECKERS, *Journal de campagne*; SERVENTI, *La cuisine des tranchées*, p19 ; VERBEKE, 'Het eten van de Belgische soldaat', p67-68; BLOM, *Honger*, p79; Boter bij de vis, 'Het is de soep die de soldaat maakt'; HARTLEY, *Bully Beef and Biscuits*, p52.

<sup>58</sup> Uit kenniscentrum In Flanders Fields Museum.

Figuur 6: Militaire veldkeuken van vermoedelijk het Belgische leger.<sup>59</sup>



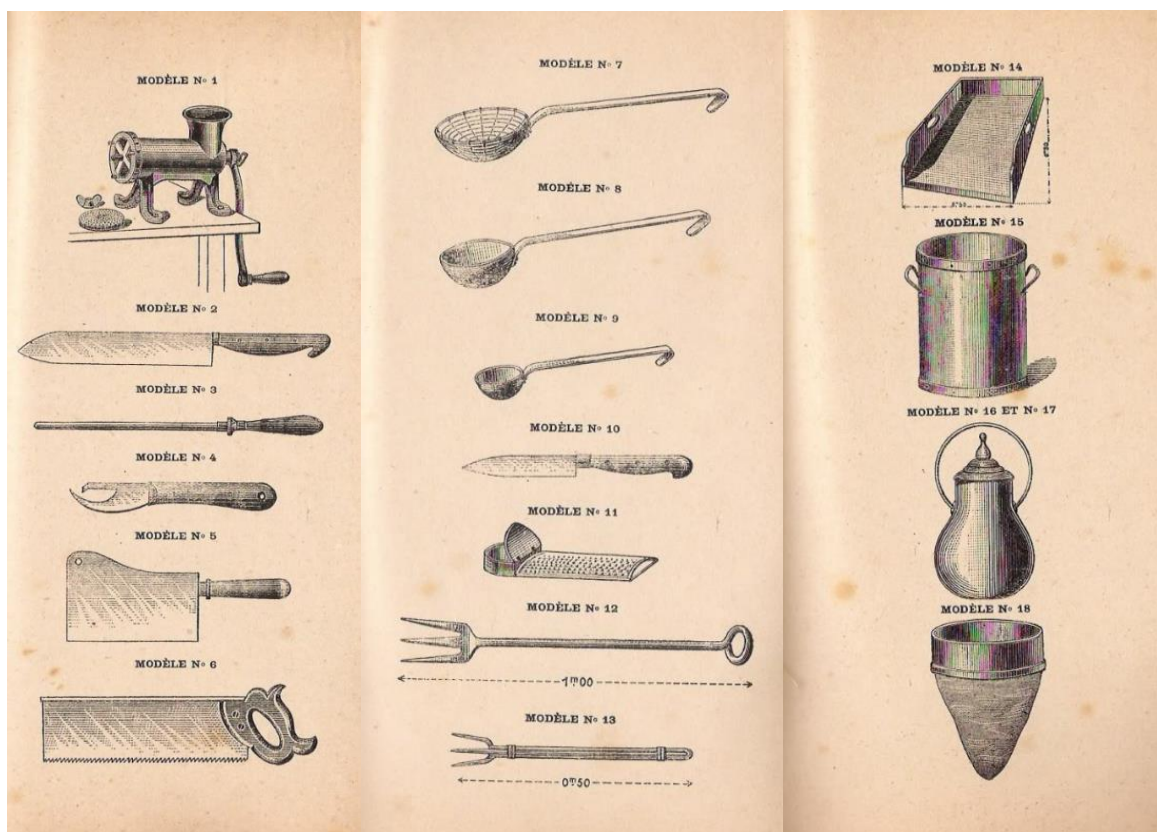
Het 'Handboek van den kok te velde' bevat eveneens een uitgebreide uitleg over het noodzakelijke gerief in een dergelijke veldkeuken. Een onmisbaar instrument was de 'hakmolen' of 'vleesmolen', die diende om "de koffie te malen, het vleesch voor de balletjes en de pasteien te hakken, de groenten te hakken, den kaas voor den macaroni te raspn, enz. Het is het onontbeerlijk gereedschap". Figuur 7 toont een afbeelding van de verschillende soorten messen, lepels, ketels en ander gereedschap. Dat deze "voitures-cuisines" erg waardevol waren voor de keukendiensten en de legertop, blijkt ook uit OJA's van februari 1916, januari 1918 en april 1918. Door de moeilijke reparatie van de voertuigen bij beschadiging werd er gevraagd aan de koks om passende zorg te dragen voor de toestellen. Doordat de mobiele veldkeukens zo goed meevielen, werden ze ook in de kantonnementen gebruikt ter vervanging van de geïmproviseerde vaste keukens.<sup>60</sup>

---

<sup>59</sup> ABL-History forum, 'Handboek van den kok ten Velde, 1916'.

<sup>60</sup> *Handboek van den kok te velde*, p15-17; BRUSSEL, KLM, Bibliotheek, OJA III, nr. 557 – 3, 25 februari 1916; OJA III, nr. 1246 – 2, 2 januari 1918; OJA III, nr. 1344 – 3, 9 april 1918.

Figuur 7: Keukengerief.<sup>61</sup>



Het grootste deel van zowel de gratis als de betalende rantsoenen werden in de veldkeukens van de compagnies zelf gebruikt om zo smakelijk en gevarieerd mogelijke maaltijden te bereiden. Ze vertrokken bij valavond in de kantonnementen naar de verschillende compagnies, terwijl er al rijdend kon worden gestookt en gekookt. Het eten in deze veldkeukens werd bereid door onderofficieren, sergeant-foeriers of menagechefs, geholpen door twee tot vier soldaten die in het beste geval ooit als slagersjongen of bakkersknecht hadden gewerkt. Deze koks waren geen specialisten, waardoor het bereiden van voedsel regelmatig in de handen kwam van onervaren soldaten. De *cuisstots* leverden hard werk en werden verwacht al doende te leren, maar werden wel vrijgesteld van dienst in de loopgraven waardoor het een gewilde positie was. De menagechefs en koks kregen op hun beurt nog eens hulp van de soldaten op rust die met de dagelijkse corvee waren opgezadeld en hier bijgevolg als keukenhulpjes dienden. R. Deckers vertelt dat ze tijdens hun korte periode in 'rust' 's ochtends gewekt werden om aardappelen te schillen.<sup>62</sup>

<sup>61</sup> *Handboek van den kok te velde*, p18-20.

<sup>62</sup> *Handboek van den kok te velde*, p4-7; RENÉ DECKERS, *Journal de campagne*, p112; LECOMTE, *L'alimentation des militaires belges*, p64-66 ; VERBEKE, 'Het eten van de Belgische soldaat', p67-68, Boter bij de vis, 'Het is de soep die de soldaat maakt'.

*“Ce matin on nous a réveillés pour l’épluchage des patates; c’est au tour de notre section à faire cette corvée”.*<sup>63</sup>

De maaltijden bleken niet altijd even geslaagd, waarvan de schuld soms onterecht op de overheid werd geschoven die niet de nodige producten zou voorzien voor een smakelijke maaltijd. Het belang van voedsel en de bereiding ervan voor de soldaat wordt besproken in de inleiding van het ‘Handboek van den kok ten Velde’ uit 1916. Dit handboek werd vermoedelijk opgesteld naar aanleiding van de vele klachten die de oversten ontvingen over de soldatenkost. Ze waren het beu dat ‘den kok ten velde’ - die bovendien vrijgesteld was van frontdienst - niet genoeg zijn best deed. In het onderstaande citaat uit dat handboek wordt verteld hoe belangrijk het is dat de menagechefs en hun koks hun uiterste best deden om een goede maaltijd te bereiden.<sup>64</sup>

*“Bij ondervinding is het ons allen bekend dat de soldaat, die een slecht toebereid voedsel krijgt, den Staat beschuldigd hem niet het noodige te verstrekken; hij vertelt aan zijne makkers dat hij slecht gevoed wordt en deelt aan elkeen die ze hooren wilt zijne klachten mede. De Staat nochtans verschaft hem de levensmiddelen in overvloed en van onberispelijke kwaliteit.*

*Het antwoord is eenvoudig. De schuld ligt aan zekere onderofficieren, menagechefs, die zich niet voldoende met de keuken bezighouden; vele koks, die hun werk als eene onaangename karwei verrichten, hebben daar ook schuld aan. Waarom krijgt men geen degelijk voedsel te eten? Omdat, zoals onze jongens doorgaans zeggen, « de koks er hunne hielen aan vagen ».”*<sup>65</sup>

De onbekende auteur van het handboek, ‘Eenen commandant eener eenheid’, verschuift duidelijk de schuld voor een gebrekkige maaltijd van de Staat naar de menagechefs en de luie koks. Aangezien er wel degelijk compagnies waren waar de manschappen zich gelukkig prijsden, was het belangrijk dat de kok zijn werk ter harte nam. Het handboek had bijgevolg als doel aan te tonen hoe men met dezelfde eetwaren creatievere gerechten en menu’s kon voorschotelen die zowel smakelijk als afwisselend waren. Het voorbeeld dat hiervoor gebruikt werd, was de voeding van een compagnie bestaande uit 120 soldaten in 1916.<sup>66</sup>

Op rust was er een relatief vast menu samengesteld, dat al snel verschilde naarmate men verderop in de loopgraven dienst deed. ’s Ochtends kregen de soldaten gewoonlijk droog brood met koffie,

---

<sup>63</sup> RENÉ DECKERS, *Journal de campagne*, p112.

<sup>64</sup> *Handboek van den kok te velde*, p4-7.

<sup>65</sup> *Handboek van den kok te velde*, p4-5.

<sup>66</sup> *Handboek van den kok te velde*, p4-7.

's middags soep gebaseerd op een aftreksel van groenten, aardappelen of rijst en 's avonds een stampot op basis van vlees en aardappelen. Hier kon vervolgens afwisseling in worden gebracht zoals het hierboven besproken handboek suggereerde. Op Figuur 8 is een voorbeeldmenu te zien dat aan de hand van recepten klaargemaakt zou kunnen worden.<sup>67</sup>

Figuur 8: Voorbeeldmenu uit 1916.<sup>68</sup>

**TABEL N<sup>o</sup> 3 (Menu-type voor eene week).**

*Deze gerechten worden enkel bij wijze van voorbeeld gegeven; de recepten bij § VI vastgesteld laten toe er afwisseling in te brengen.*

DAGEN	MORGENDMAAL	2 <sup>e</sup> MAAL	3 <sup>e</sup> MAAL
Zondag . . . . .	Koffie. Suiker. Reuzel (1).	Wortelsoep. Vleeschballetjes.	Aardappelen met koolen. Biefstuk.
Maandag . . . . .	Id.	Rapensoep. Bouilli.	Aardappelen met witte boonen.
Dinsdag . . . . .	Id.	Aardappelsoep. Biefstuk.	Gestoofde aardappelen. Beuf à la mode.
Woensdag . . . . .	Id.	Ajuinsoep. Kaas. Vleeschballetjes.	Gebakken aardappelen. (Frites.) Biefstuk.
Donderdag . . . . .	Id.	Bouillon met vermicelli. Bouilli.	Aardappelen met prei. Vleeschpastei.
Vrijdag . . . . .	Id.	Erwtensoepp (2). Biefstuk.	Aardappelen met wortelen. Sardijnen.
Zaterdag . . . . .	Id.	Soep « Minute ». Vleeschballetjes.	Aardappelen met rapen. Biefstuk.

(1) Enkele mannen, zonder nieuws van hun huisgezn, kunnen zich de tot hun morgenmaal noodige boter niet aanschaffen. Op aanvraag kunnen zij in de keuken den noodigen reuzel voor hun brood ontvangen.  
(2) De gedurende eene week ontvangen erwten of witte boonen worden bewaard voor de soep van den vrijdag, want er hoeven erwten van 2 of 3 dagen om eene goede erwtensoepp te bereiden. Hetzelfde geldt voor de witte boonen.  
NOTA. — De kaas die 's donderdags ontvangen is mag in tweemaal verbruikt worden. De helft desvoorkomend in een macaroni (zie verder letter F), de andere helft den..... in de ajuinsoep.

Het handboek bevat een uitgebreid aanbod aan recepten die er toe moesten dienen om afwisseling in het dagelijkse menu te brengen. Als middagmaal bevat het een hele lijst aan soepen. Zowat alles komt aan bod: wortelsoep, erwtensoepp, boonsoep, ajuinsoep, rapensoep, preisoep, aardappelsoep, bouillonsoep, minutesoepp, tomaatsoep, soep met verse groenten en koolsoep. Daarnaast waren er ook tal van recepten om alternatieve avondmalen te voorzien. Een zeventiental gerechten gebaseerd op aardappelen of vlees worden besproken, gaande van gestoofde aardappelen tot gebakken aardappelen (frietten) en van biefstuk tot koude vleespastei. De bereiding van zowel koffie als reuzel – een alternatief dat boter verving voor het ochtendmaal – komt ook aan bod. Zelfs recepten voor macaroni of appelkoekjes ontbreken niet. Ondanks dat deze gerechten mooi ogen, is het natuurlijk belangrijk om de accuraatheid van een dergelijk handboek te relativeren. Kon het voor de soldaten in rust of piket in grote lijn accuraat zijn, was dit voor de

<sup>67</sup> VERMEIREN, *Mijn grote oorlog: Belevenissen van een frontsoldaat*, p40-41; CHRISTENS en DE CLERCQ, *Frontleven 14/18*, p46; *Handboek van den kok te velde*, p11.

<sup>68</sup> *Handboek van den kok te velde*, p11.

soldaten in de voorste loopgraven natuurlijk veel minder het geval. Dit werd ook reeds aangegeven in hetzelfde handboek.<sup>69</sup>

*“Het zij verstaan dat men aan de mannen in eerste linie hetzelfde voedsel niet kan verzorgen als aan dezer die op piket of op rust zijn.”*<sup>70</sup>

De soldatenkost die vanaf het voorjaar van 1915 bereid werd in de veldkeukens, die uit veiligheidsoverwegingen doorgaans buiten het bereik van het vijandige geschut bleven, moest natuurlijk nog bij de eerste linies geraken. Daardoor werden er in de voorste linies dagelijks mannen met corvee aangeduid om het eten op te gaan halen in de tweede of derde linie waar de veldkeuken halt hield. Beladen met de *gourdes* en gamellen van hun kameraden, begonnen ze bij valavond aan hun lange wandeling. In de veldkeukens werden ze van broden, koffie en gevulde gamellen met warme maaltijden voor hun collega soldaten voorzien om vervolgens de nog zwaardere terugtocht hopelijk tot een goed einde te brengen.<sup>71</sup>

*“Toen het duister geworden was, zetten wij onze weg voort, diep hijgend onder de zware last der impedimenten, en met lange teugen onze dorst lesschen aan de twee “gourdes” koffie die we meehadden.”*<sup>72</sup>

Bij bombardementen of slecht weer kon het ook gebeuren dat de bevoorrading niet elke dag zonder slag of stoot bij de voorste linies geraakte. Het dragen van de voorraden naar het front was immers niet zonder gevaar. De vijand wist op termijn welk pad de mannen van corvee namen en bombardeerde bewust die wegen. De dragers van het eten konden bij slecht weer in de modder en in het duister uitglijden. Zoals gewoonlijk gebeurden verplaatsingen in de loopgraven pas bij valavond, waardoor de bevoorrading hier vaak slechts éénmaal per dag gebeurde. De soldatenkost in de voorste loopgraven week daardoor sterk af van het voedsel dat men op rust of piket kreeg en de kwantiteit en de kwaliteit lag een stuk lager. Ondanks dat de soldaten op piket vermoedelijk ook niet altijd drie maaltijden per dag kregen, was het eten op zijn minst nog niet volledig afgekoeld of besmeurd met slijk. Op de dagen dat er geen (warm) eten uit de veldkeuken aan de soldaten in de voorste linies geleverd kon worden, moesten ze improviseren door zelf eten te koken dat ze op rust

---

<sup>69</sup> *Handboek van den kok te velde*, p21-39.

<sup>70</sup> *Handboek van den kok te velde*, p11.

<sup>71</sup> A. BOCKLANDT, *Mijne oorlogsherinneringen*, p134; RENÉ DECKERS, *Journal de campagne*, p.164; CHRISTENS en DE CLERCQ, *Frontleven 14/18*, p38; DE SCHAEPDRIJVER, *De Grootte Oorlog*, p184-185; VERBEKE, ‘Het eten van de Belgische soldaat’, p68.

<sup>72</sup> A. BOCKLANDT, *Mijne oorlogsherinneringen*, p134.



hadden aangekocht of elders hadden verzameld. De soldaten zochten naar alle mogelijke middelen om hun eten mee op te warmen. Op termijn werden er in de loopgraven permanente kacheltjes of veldkokers geïnstalleerd. Opgewarmde blikjes conservenvlees vormden dan dikwijls de hoofdmaaltijden, zoals bij de Britten met hun blikjes 'Bully beef', 'Meat and Vegetables', 'Pork and beans' of 'Maconochie'. Dit laatste merk werd overigens gebruikt in het Belgische noodrantsoen. Sommige groepen soldaten waren zelfs zonder *ménage* gesteld door een bepaalde dienst die ze hadden. Zo gebeurde het dat de mannen van de verkenningsposten rechtstreeks met hun mondivoorraad naar hun post werden gestuurd en het daar dan maar mee moesten doen. In het beste geval kregen ze een vuurtje mee.<sup>73</sup>

---

<sup>73</sup> A. BOCKLANDT, *Mijne oorlogsherinneringen*, p134; DE SCHAEPDRIJVER, *De Grootte Oorlog*, p184-185; CHRISTENS en DE CLERCQ, *Frontleven 14/18*, p38; BLOM, *Honger*, p46-47; VERBEKE, 'Het eten van de Belgische soldaat', p68; HARTLEY, *Bully Beef and Biscuits*, p73, 75; Boter bij de vis, 'Het is de soep die de soldaat maakt'.

## Hoofdstuk 2: Rantsoenen ontleed

In dit tweede hoofdstuk worden de producten die in het eerste hoofdstuk in de gratis en betalende rantsoenen werden aangehaald, verder geanalyseerd en uitgediept. Het eten dat achtereenvolgens aan bod komt zijn brood en beschuiten of koekjes, vlees en vis, aardappelen, de *petits-vivres* zoals groenten, suiker en koffiebonen en de verschillende soorten drank. Er wordt telkens begonnen met een analyse van de productie en bevoorrading van het specifieke product, om vervolgens over te gaan naar de voorgeschreven hoeveelheden en de aanpassingen eraan. Afsluitend bij elke paragraaf wordt dieper ingegaan op hoe de specifieke eetwaar in de realiteit tot bij de soldaat kwam, hoe het geconsumeerd werd en wat de soldaten ervan vonden.

Belangrijk om op te merken bij het lezen van dit tweede hoofdstuk is de notie van vervangproducten. In het OJA (Dagelijkse Order) van 27 februari 1917 wordt hier kort over uitgeweid. Door de moeilijkheden die er regelmatig optraden om de soldatenkost bij de soldaten te krijgen, werden bepaalde producten gesubstitueerd voor andere. Hiervoor werden de producten opgedeeld in drie groepen, waarbij producten uit eenzelfde groep elkaar konden vervangen. Vleesconserven, spek, reuzel, kaas en visconserven vormden de eerste groep. Brood, rijst en aardappelen werden tevens als gelijkaardige producten gezien en als derde groep werden haver, maïs en gerst samengenomen.<sup>74</sup>

### Brood en beschuiten

#### Bevoorrading en rantsoenen

De dagelijkse rantsoenen brood voor het Belgische leger werden initieel in grote bakkerijen te Antwerpen, Mechelen, Gent, Brussel, Vilvoorde, Leuven, Luik en Namen gebakken. Na de invasie werden de meeste bakkerijen in het binnenland na midden augustus 1914 noodgedwongen gesloten, waardoor Antwerpen als bevoorradingbasis van de *intendance* de hoofdproducent werd. Doordat Antwerpen niet voldoende kon produceren om het hele Belgische leger van brood te voorzien, had deze basis op dat moment hulp nodig van burgerlijke bakkerijen. Tijdens de bewegingsoorlog werden tevens grote hoeveelheden beschuiten of koekjes uit Antwerpen aan de soldaten geleverd. Brood of beschuiten werden doorheen de hele oorlog als één van de belangrijkste levensmiddelen gezien waardoor er grote inspanningen werden gedaan om deze dagelijks aan de soldaten te kunnen leveren. Na de val van Antwerpen werden in en rondom Brugge

---

<sup>74</sup> BRUSSEL, KLM, Bibliotheek, OJA III, nr. 925 – 3, 27 februari 1917.

en Nieuwpoort verschillende burgerlijke bakkerijen ingeschakeld om de productie verder te zetten, waarna deze vervolgens naar de nieuwe bevoorradingsbasis in Calais werd verplaatst. Van eind 1914 tot begin 1916 werden er dagelijks broodrantsoenen van de Franse *intendance* aangevoerd doordat de productie van de Belgische bakkerijen nog niet groot genoeg was. Op termijn werden meer Belgische militaire bakkerijen opgezet om de zelfvoorziening een boost te geven. In Adinkerke werd een grote bakkerij opgestart waar 800 man 135 000 broodrantsoenen of 70 000 broden per dag konden bakken, echter nog steeds aangevuld door de militaire bakkerij in het Noord-Franse Bourbourg. In 1917 en 1918 werd een verbod uitgeroepen op de verkoop van broden door burgerlijke bakkerijen aan militairen. De leveringen van meel door het 'Comité de Ravitaillement' aan deze bakkerijen waren namelijk zo uitgerekend dat ze voldoende zouden zijn om de burgerbevolking te voeden. Elke aankoop van brood door militairen bij burgers was bijgevolg nefast en kon tot schaarste leiden.<sup>75</sup>

Het onderdeel brood van het dagelijks rantsoen (zie Tabel 2) van de Belgische soldaat in de Eerste Wereldoorlog werd gedurende de eerste helft van de oorlog vastgelegd op 750 gram. Dit rantsoen werd in oktober 1916 aangepast naar een dagelijkse hoeveelheid van een half broodrantsoen aangevuld met een evenredige hoeveelheid beschuiten. Dit was vermoedelijk echter maar van korte duur, aangezien enkele maanden later de OJA's weer het volledige broodrantsoen vermeldden. Dergelijke kortstondige aanpassingen in de theoretische hoeveelheden van de eetwaren bleken nu en dan te gebeuren doordat er wel eens problemen bij de bevoorrading optraden. Dit was echter vaker het geval bij de schaarsere producten zoals aardappelen, waarover verder meer. In juni 1917 onderging het broodrantsoen samen met het vleesrantsoen een meer permanente verlaging van 50 gram, zodat voor de resterende periode van de oorlog 700 gram brood per dag grotendeels de norm bleef. Het geldt dat de bevoorradingsdienst uitspaarde met deze vermindering van 50 gram werd aan de *ménage* toegekend, zodat de aankopen van de betalende rantsoenen vlotter verliepen. Het reserve- of noodrantsoen dat de Belgische soldaten ontvingen, bevatte 500 gram Britse beschuiten (7 à 9 stuks, afhankelijk van het merk) in plaats van brood. In het 'Handboek van den kok te velde' uit 1916 werd er aan de keukendiensten gesuggereerd om de overschotten brood na levering aan de soldaten terug aan hen te bezorgen, zodat het kon dienen ter bereiding van vleesballetjes, vleespasteien en stukjes geroosterd brood voor de erwtensoup.<sup>76</sup>

---

<sup>75</sup> BRUSSEL, KLM, Archief EX-CDH, nr. 3664: Rapport van E. Servais, p.3-4, 8, 10-11; BRUSSEL, KLM, Archief EX-CDH, nr. 5811: pamflet 'Arrêté relatif à la vente du pain et farine aux militaires', 6 februari 1918; Archief EX-CDH, nr. 5811: brieven van het provinciaal bestuur krijgsgouvernement West-Vlaanderen, 7 april 1918, 12 juli 1917, 8 juli 1917, 2 juli 1917; VERBEKE, 'Het eten van de Belgische soldaat', p69-70.

<sup>76</sup> BRUSSEL, KLM, Bibliotheek, OJA III, nr. 411-3, 3 oktober 1915; OJA III, nr. 458-10, 19 november 1915; OJA III, nr. 1027-4, 10 juni 1917; OJA III 1166-5, 8 oktober 1917, OJA III, nr. 797-3, 22 oktober 1916; OJA III, 1000-

### “Droog brood” en “jampotten”

Gedurende de bewegingsoorlog werd het broodrantsoen regelmatig vervangen of aangevuld door beschuiten. Na het noodgedwongen verlaten van talrijke militaire bakkerijen bleek dit een relatief eenvoudig te produceren alternatief. De compactheid van deze soldatenbeschuiten zorgde er ook nog eens voor dat ze handig te transporteren waren en bovendien niet te veel wogen voor de soldaten. Of ze eetbaar waren, valt te betwisten. De Britse biscuits (Figuur 9), bestaande uit bloem, zout en water, waren erg hard gebakken en door de slechte staat waarin het gebit van de soldaten verkeerde, moeilijk te eten.<sup>77</sup>

Figuur 9: Britse 'Army biscuit'.<sup>78</sup>



Het rantsoen van het Belgische leger bestond in deze beginfase van de oorlog grotendeels uit beschuiten van de Antwerpse koekjesfabrieken en blikjes sardines. De beschuiten of koekjes van 'De Beukelaer' (recent beter bekend als 'Petit Beurre') waren in september 1914 ook onderdeel van het rantsoen dat de compagnie van O. Van Pevenaeghe ontving.<sup>79</sup>

Eens aangekomen aan de IJzer, werd er regelmatig terug brood geleverd. Bij het droge brood dat normaal gezien 's ochtends in één stuk aan de soldaten werd geleverd, was niet altijd beleg voorzien. De soldaten ontvingen als compensatie enkele klontjes suiker, een lepel smout of varkensvet en twintig gram tabak. Wanneer de soldaten wel een vorm van beleg ontvingen, was dit

---

2, 13 mei 1915; OJA III, nr. 1027-4, 10 juni 1917; BRUSSEL, KLM, Archief 1DA, nr. 1251/158; *Handboek van den kok te velde*, p43; VERBEKE, 'Het eten van de Belgische soldaat', p69.

<sup>77</sup> VAN PEVENAEGE, *Odon – Oorlogsdagboek*, p25, 47, 77, 78; HARTLEY, *Bully Beef and Biscuits*, p91.

<sup>78</sup> HARTLEY, *Bully Beef and Biscuits*, p91.

<sup>79</sup> CHRISTENS en DE CLERCQ, *Frontleven 14/18*, p16; VAN PEVENAEGE, *Odon – Oorlogsdagboek*, p25, 47, 77, 78; HARTLEY, *Bully Beef and Biscuits*, p91.

in de vorm van conservenvlees. De overschotten van hun brood aten de soldaten bij de soep van 's middags of de *stoemp* van 's avonds.<sup>80</sup>

Tijdens de loopgravenoorlog kregen de Belgische soldaten een lange tijd het befaamde brood uit de Franse militaire bakkerijen. Anders dan het hedendaagse stokbrood, was dit grijze, droge en te lang gebakken brood allesbehalve geliefd. Initieel hadden de soldaten hier geen problemen mee, doordat ze al een lange tijd voornamelijk overleefden op soldatenbeschuiten. Verschillende bronnen uit het archief van de Eerste Legerdivisie spreken echter over de vreemde zure smaak van deze Franse broden of "Joffres", genoemd naar de opperbevelhebber van het Franse leger. De vele protesten hadden tot gevolg dat stafchef Generaal Wielemans in enkele brieven zijn officieren stellig vroeg om duidelijk te maken aan de soldaten dat het brood een specifieke smaak kreeg door de wijze waarop het in de Franse keukens werd gebakken. Daardoor was het echter niet oneetbaar. Doordat het gejammer bleef aanhouden werd er uiteindelijk naar oplossingen gezocht, zodat er op termijn ook Belgische militaire bakkerijen werden opgericht. De zelfgebakken witte broden - deze keer "Alberts" genoemd - werden meer geapprecieerd en gaven de soldatenkost een eigen 'Belgische' smaak. Vanaf 1916 werd er vrijwel exclusief uit de eigen militaire bakkerijen brood geleverd.<sup>81</sup>

De broden uit de Belgische militaire bakkerijen werden op termijn gebruikt in een soort van ruilhandeltje tussen de Britten en de Belgen. Deze laatsten ontvingen, anders dan de Britten die zich vooral tevreden moesten stellen met beschuiten, relatief veel brood bij hun dagelijkse rantsoen. Doordat de Belgen echter nauwelijks beleg ontvingen, viel de confituur van deze geallieerde troepen erg in de smaak. A. Bocklandt deed in de maanden mei tot juli 1917 frontdienst vlakbij de Britse linies, waar hij deze 'handelsbetrekkingen' vaststelde.<sup>82</sup>

*"Daar ons front reikte tot aan dat onzer Engelsche wapenbroeders kregen [we] weldra bezoek van Britsche soldaten en gingen wij eens tot bij hen en zoo ontsponnen zich stilaan bescheiden handelsbetrekkingen bestaande in het ruilen van onze broodreserven - waaraan ze een zoo schrikkelijke behoeften aan hadden - tegen smakelijke jam of confituur, waarvan ze ruimschoots voorzien waren. Onze piotten noemden welhaast de Engelschen niet anders dan "Jampotten"."*<sup>83</sup>

---

<sup>80</sup> VERBEKE, 'Het eten van de Belgische soldaat', p67-68; CHRISTENS en DE CLERCQ, *Frontleven 14/18*, p46.

<sup>81</sup> VANDEWEYER, 'Wat schaft de pot?', p410-411; VAN PEVENAEGE, *Odon - Oorlogsdagboek*, p81, VERMEIREN, *Mijn grote oorlog: Belevnissen van een frontsoldaat*, p25; DE SCHAEPDRIJVER, *De Grootte Oorlog*, p179; BRUSSEL, KLM, Archief 1DA, nr. 279/1; Archief 1DA, nr. 1261/158; VERBEKE, 'Het eten van de Belgische soldaat', p70; CHRISTENS en DE CLERCQ, *Frontleven 14/18*, p48.

<sup>82</sup> DE SCHAEPDRIJVER, *De Grootte Oorlog*, p179; A. BOCKLANDT, *Mijne oorlogsherinneringen*, p151; VERMEIREN, *Mijn grote oorlog: Belevnissen van een frontsoldaat*, p109.

<sup>83</sup> A. BOCKLANDT, *Mijne oorlogsherinneringen*, p151.

Ook J. Vermeiren haalde in 1918 zijn profijt uit de brood-confituur handel met de Schotten, die eveneens zoals de rest van het Britse leger een overschot aan confituur hadden.<sup>84</sup>

*“De Schotten kregen zeer weinig brood maar veel gelei en voor een half brood gaven zij ons een pot gelei van wel één kilo. Daar wij al jaren droog brood aten, uitgezonderd als wij eens ergens wat boter of vet konden kopen, was die gelei ons zeer welkom. Nu hadden wij tenminste iets om op onze boterham te doen.”<sup>85</sup>*

## Vlees en vis

### Bevoorrading en rantsoenen

De productie van de vleesrantsoenen gebeurde doorgaans in de militaire slagerijen die gelegen waren in of rondom de bevoorradingsbassissen van de *intendance*, initieel in Antwerpen en later in Calais. Deze maakten gebruik van vee uit grote parken die in de buurt werden opgezet. Zo konden deze parken tijdens de loopgravenoorlog in één week zesmaal 50 000 kilogram bevroren vlees produceren. Daar de eigen militaire slagerijen niet voldoende waren om het hele Belgische leger te voorzien van vlees, diende er ook vlees vanuit het buitenland te worden aangevoerd. Diepgevroren vlees, waarvan het gebruik in het leger op dat moment een recente innovatie was, werd uit overzeese gebieden naar Frankrijk en vervolgens de Belgische bevoorradingsbassissen getransporteerd. Dit gebeurde doorgaans via het Verenigd Koninkrijk, maar later rechtstreeks uit landen als de Verenigde Staten, Canada, Argentinië, Brazilië en Zuid-Afrika. Ook vis werd in grote aantallen aangevoerd door geallieerde vissersvloten. De levering van diepgevroren vlees gebeurde in de kantonnementen idealiter één keer per twee dagen en liefst ook zo dicht mogelijk bij de keukendiensten zodat ze nog op dezelfde dag kon worden geconsumeerd. Eens aangekomen bij de *ménage* werden ze in kisten opgeborgen en bij warm weer met zout bestrooid om de kisten vervolgens in een zelfgemaakte put te plaatsen ter verkoeling.<sup>86</sup>

Vanaf 1915 kan er aan de hand van de ‘Ordres Journaliers de l’Armée’ (OJA) gedetailleerde informatie over de vlees- en visrantsoenen worden teruggevonden. Dit onderdeel van het

---

<sup>84</sup> VERMEIREN, *Mijn grote oorlog: Belevissen van een frontsoldaat*, p109.

<sup>85</sup> VERMEIREN, *Mijn grote oorlog: Belevissen van een frontsoldaat*, p109.

<sup>86</sup> BRUSSEL, KLM, Archief EX-CDH, nr. 3664: Rapport van E. Servais, p11-13; LECOMTE, *L'alimentation des militaires belges*, p57; BRUSSEL, KLM, Archief 1DA, nr. 1261/127; Archief 1DA, nr. 188; Archief 1Da, nr. 1356/39, VANDEWEYER, ‘Wat schaft de pot?’, p411-412; *Handboek van den kok te velde*, p42; VERBEKE, ‘Het eten van de Belgische soldaat’, p69; DUFFETT, ‘British Army Provisioning’, p32-33.

dagelijkse rantsoen (zie Tabel 2) van de Belgische soldaat bevatte in theorie de meeste afwisseling. Er waren over het algemeen drie types vleesrantsoen: volledig vers vlees, een gemengd rantsoen van vers vlees met vleesconserven of voornamelijk vleesconserven. In deze rantsoenen was er vervolgens ruimte voor afwisseling met vervangproducten zoals vis en kaas. Troepen op rust kregen ofwel het rantsoen bestaande uit volledig vers vlees of de gemengde versie met vleesconserven. Troepen in de loopgraven moesten zich tevredenstellen met het gemengde rantsoen of de voornamelijk op vleesconserven gebaseerde versie. Vers vlees stond in deze 'Dagelijkse Orders' vooral synoniem voor diepgevroren vlees, waardoor beide termen in dit hoofdstuk vaak hetzelfde willen zeggen. Door de lange bevoorradingsketen was het immers noodzakelijk om het vlees in te vriezen voor transport. Begin 1915 werd er 450 gram vers of ingevroren vlees voorzien voor de troepen die er recht op hadden, terwijl er later vaker het gemengde rantsoen van 300 gram vers vlees met 100 gram vleesconserven zou worden geleverd. Net zoals de soldatenbeschuiten was eten in blik immers een stuk eenvoudiger te transporteren. Het verse of ingevroren vlees was meestal afkomstig van runderen, terwijl de rantsoenen conservenblikken meestal bestonden uit een doosje gerookt varkensvlees voor twee personen, een blikje sardines per man of later ook gerookt spek. Vanaf juni 1917 werd de standaardhoeveelheid vers rundsvlees verlaagd van 450 naar 400 gram en die van het gemengde vleesrantsoen van 300 naar 250 gram. Wederom ging het geld dat de bevoorradingsdienst hiermee uitspaarde naar de keukendiensten die er, samen met het deeltje soldij dat van de soldaten werd afgehouden, aardappelen of verse groenten mee konden kopen.<sup>87</sup>

Het OJA van 3 oktober 1915 is het eerste order tijdens de oorlogsjaren dat een uitgebreid en helder overzicht van het dagelijkse vleesrantsoen bevat. Als samenvatting vermeldt het, gelijkaardig aan hierboven, een dagelijks rantsoen van 450 gram vers vlees ofwel 300 gram vers vlees aangevuld met vlees- of visconserven. Daarbij wordt uitgelegd op welke dagen van de week er bepaalde vervangproducten of supplementen werden voorzien en welke troepen er recht op hadden. Supplementen konden naast vleesconserven bestaan uit onder andere haring, poon, sardines, kaas, gerookte spek of worst. In oktober 1915 kregen de Belgische soldaten doorgaans 300 gram vers vlees, verplicht aangevuld met 100 gram vleesconserven op zondag, dinsdag en vrijdag, een kwart visconserven op maandag, woensdag en zaterdag en 75 gram kaas op donderdag. Deze wekelijkse regeling voor de dagelijkse vleesrantsoenen zou de komende jaren worden aangepast naargelang de capaciteiten van de *intendance* of bevoorradingsdienst, zoals gezien kan worden in Tabel 4.<sup>88</sup>

---

<sup>87</sup> BRUSSEL, KLM, Bibliotheek, OJA III, nr. 137-7, januari 1915; OJA III, nr. 158-11, 20 januari 1915; OJA III, nr. 417 – 7, 9 oktober 1915; OJA III, nr. 1027-4, 10 juni 1917; VERBEKE, 'Het eten van de Belgische soldaat', p67, 69.

<sup>88</sup> BRUSSEL, KLM, Bibliotheek, OJA III, nr. 411-3, 3 oktober 1915.

Tabel 4: Verplichte supplementen bij het gemengde vleesrantsoen van 300 gram vers vlees.<sup>89</sup>

	<b>Oktober 1915</b>	<b>November 1915</b>	<b>Mei 1916</b>
<b>Zondag</b>	100 gr. vleesconserven	100 gr. vleesconserven	100 gr. vleesconserven
<b>Maandag</b>	1/4 <sup>e</sup> visconserven	1/4 <sup>e</sup> visconserven	100 gr. worst + 75 gr. kaas
<b>Dinsdag</b>	100 gr. vleesconserven	100 gr. vleesconserven	100 gr. vleesconserven
<b>Woensdag</b>	1/4 <sup>e</sup> visconserven	100 gr. vleesconserven	100 gr. vleesconserven
<b>Donderdag</b>	75 gr. kaas	75 gr. kaas	75 gr. kaas
<b>Vrijdag</b>	100 gr. vleesconserven	100 gr. vleesconserven	100 gr. worst
<b>Zaterdag</b>	1/4 <sup>e</sup> visconserven	100 gr. vleesconserven	100 gr. vleesconserven

De levering van vis werd al snel gereduceerd tot een eenmalige levering op maandag. Ook gedurende de rest van de oorlog zouden de visvoorraden regelmatig uitgeput geraken waardoor er tijdelijk voor alternatieven moest worden gezorgd. In mei 1916 werd bijvoorbeeld op maandag in de plaats van vis worst en kaas geleverd. In oktober 1917 bedroeg het vleesrantsoen doorgaans 400 gram vers vlees, of 250 gram vers vlees met 100 gram vleesconserven of 75 gram kaas in het gemengde rantsoen, of 300 gram vleesconserven. Volgens het OJA van dat moment konden de troepen kiezen of ze liever het vers of ingevroren rundsvlees of liever het gerookte varkensvlees in blik - de vleesconserven - kregen. Op zaterdag ontvingen de soldaten zonder keuze 250 gram vers vlees met 75 gram kaas.<sup>90</sup>

Naast dit wekelijkse schema voor de verplichte supplementen was het voor de troepen in de voorste linies en piket toegestaan om het basisrantsoen van 300 gram vers vlees te vervangen door gelijkaardige producten. In het OJA van 3 oktober 1915 wordt uitgelegd dat zij in de plaats daarvan de keuze hadden uit 1/2<sup>e</sup> visconserven, 100 gram vleesconserven plus 1/4<sup>e</sup> visconserven of 200

<sup>89</sup> BRUSSEL, KLM, Bibliotheek, OJA III, nr. 411-3, 3 oktober 1915; OJA III, nr. 458-10, 19 november 1915; OJA III, nr. 626-5, 4 mei 1916).

<sup>90</sup> BRUSSEL, KLM, Bibliotheek, OJA III, nr. 420-1, 12 oktober 1915; OJA III, nr. 809-6, 3 november 1916; OJA III, nr. 1166-5, 16 oktober 1917; BRUSSEL, KLM, Archief 1DA, nr. 412/40-42.



gram vleesconserven op de dagen dat het verplichte supplement vis bevatte. Deze substitutie kon ook gebeuren met de helft van het verse vleesrantsoen, waarvoor ze dan gelijkmatig de helft van de hierboven genoemde opties in ruil ontvingen. Deze opties werden tevens evenredig aangepast naarmate de voorraden van de supplementen veranderden. Door de uitgeputte visvoorraden kon vanaf 5 mei 1916 de 300 gram vers vlees enkel nog maar vervangen worden door 200 gram vleesconserven of 150 gram vers vlees door 100 gram vleesconserven.<sup>91</sup>

“Quelle vie! Quelle vie! L’essentiel nous manque”

In de realiteit werd de bevoorradingketen regelmatig verstoord waardoor er vaak alternatieven moesten worden gezocht. Van vers vlees was er tijdens de bewegingsoorlog zelden sprake. Normaal gezien kregen de soldaten bij elke levering enkele blikken vlees, al gebeurde het veel vaker dat men in de plaats van vleesconserven sardines in blik kreeg. Wanneer er dan toch vleesrantsoenen konden worden geleverd, was er niet altijd een keuken in de buurt. Hun eten moesten ze dan op eigen houtje zien klaar te maken, of ze waren genoodzaakt om het rauw te eten zoals ook O. Van Pevenaeghe deed.<sup>92</sup>

*“Voor het 5.00 uur was, waren wij allemaal doornat. Kort daarna moesten we vertrekken. Soep hadden wij niet kunnen maken bij gebrek aan materiaal, de rijst bleef in de regen liggen, het brood was geweest, ons rantsoen vlees moesten we rauw eten.”<sup>93</sup>*

Gedurende de loopgravenoorlog kwamen de voorraden vlees net zoals de meeste andere rantsoenen in de veldkeuken terecht, waar ze gebruikt werden om maaltijden mee klaar te maken. Het verse of ingevroren vlees werd doorgaans in de soep gedraaid, wat door de soldaten “rabat de col” werd genoemd, of aan de *stoemp* met aardappelen en een vette saus toegevoegd. De vleesconserven, vaak gerookt varkensvlees dat per twee soldaten werd verdeeld, diende voor de tussenmaaltijden of als beleg bij het droge brood. Erg gevarieerd was deze “platta” of “boîte du singe” echter niet. De blikjes vlees werden regelmatig gewoon weggegooid door de manschappen doordat ze niet in de smaak vielen. Ook de maaltijden zelf waren tijdens de oorlog vaak voor lange periodes erg monotoon. De stampot van aardappelen met vlees was welgekend en de belabberde

---

<sup>91</sup> BRUSSEL, KLM, Bibliotheek, OJA III, nr. 411-3, 3 oktober 1915; OJA III, nr. 626-5, 4 mei 1916.

<sup>92</sup> VAN PEVENAEGHE, *Odon – Oorlogsdagboek*, p15, 16, 44, 77.

<sup>93</sup> VAN PEVENAEGHE, *Odon – Oorlogsdagboek*, p15.

stukken soepvlees werden niet altijd geapprecieerd. R. Deckers gaf zijn mening over de maaltijden met vlees op 15 september 1915.<sup>94</sup>

*“Quelle vie! Quelle vie! L’essentiel nous manque; c’est de la nourriture dont je parle [...]; l’inchangeable mélange de pommes de terre et de viande conservée, et de bouillon gras et l’invariable morceau de bouilli, qui ne possède plus le moindre suc, que l’on pourrait être satisfaits.”*

95

Conform met het ‘Handboek van den kok te velde’ uit 1916, dat ook het voorbeeldmenu uit Figuur 8 voorschreef, zou dit niet gebeuren moest de *ménage* het vlees eerst op verschillende wijzen bereiden om vervolgens aan de soldaten op te dienen. Hiervoor suggereert het handboek enkele bereidingswijzen voor biefstuk, vleesballetjes, *bœuf à la mode*, koude vleespastei en schapenragout. Opvallend uit ditzelfde voorbeeldmenu is de suggestie van ‘Aardappelen met wortelen en sardienen’ op vrijdag, in christelijke kringen traditioneel als visdag gezien, terwijl in de tabel met de verplichte supplementen geen vis terug te vinden is op vrijdag.<sup>96</sup>

“Weg met de gerookte haring!”

De afwisseling op het vlak van vlees bleef echter miniem en werkte de soldaten op termijn sterk op de zenuwen. Uit de verschillende OJA’s die reeds werden besproken, is het duidelijk dat er echter ook vis werd geleverd. In november 1917 werd er normaal gezien wekelijks op maandag een gerookte haring voor de soldaten voorzien in de plaats van de 100 gram vleesconserven, maar in het oorlogsdagboek van J. Vermeiren lijkt dit eerder dagelijks gebeurd te zijn waardoor de vis niet altijd geliefd was. Rond deze periode vond een soort van protest tegen gezouten haringen en bruine bonen plaats bij de soldaten op rust in Oostvleteren.<sup>97</sup>

*“Ook kregen wij toen bijna dagelijks elk een bruine gerookte haring. De eerste dagen smaakten die haringen wel en werden dan ook opgegeten, doch na een week lag het in en rond de kantonnementen, evenals in de loopgraven, vol weggeworpen vissen. Het stonk dan ook overal naar haring, wat nog verergerde als ze lagen te rotten. Al onze protesten tegen de gerookte haringen*

---

<sup>94</sup> CHRISTENS en DE CLERCQ, *Frontleven 14/18*, p46; DE SCHAEPDRIJVER, *De Grootte Oorlog*, p179; CHRISTENS en DE CLERCQ, *Frontleven 14/18*, p113, R. DECKERS, *Journal de campagne*, p154; *Handboek van den kok te velde*, p32-35; VERBEKE, ‘Het eten van de Belgische soldaat’, p67.

<sup>95</sup> R. DECKERS, *Journal de campagne*, p154.

<sup>96</sup> *Handboek van den kok te velde*, p32-35.

<sup>97</sup> BRUSSEL, KLM, Bibliotheek, OJA III, nr. 1204-5, 22 november 1917.

*baatten niets. Daarom zouden wij nu van het bezoek van de generaal eens duchtig gebruik maken om ons protest aanschouwelijk te maken.*<sup>98</sup>

De gezouten haringen zorgden voor enorme dorst, en konden daardoor bijna onmogelijk geconsumeerd blijven worden door het beperkte zuivere drinkwater aan het front. De soldaten in de compagnie van Vermeiren vonden dat er niets anders opzat dan als protest al de weggeworpen haringen samen met kaarsen en touwen als slingers tussen de barakken in de kantonnementen op te hangen.<sup>99</sup>

*“De soldaten riepen in koor: ‘Weg met de gerookte haring, weg met de bruine bonen, wij vechten voor het land, dus willen wij goed eten maar geen vuiligheid.’ De generaal protesteerde tegen onze betoging, hij begon ons toe te spreken en zegde dat dit alles goed en degelijk voedsel was voor de soldaten. [...] Eindelijk zag de generaal in dat er aan zoveel soldaten niets te doen was en beloofde hij verbetering in het eten. [...] Enkele dagen nadien kregen wij geen haring meer en aardappelen in plaats van bruine bonen.”*<sup>100</sup>

## Aardappelen

### Bevoorrading en rantsoenen

De bevoorrading van aardappelen voor de Belgische soldaten in de Eerste Wereldoorlog kon op twee manieren gebeuren. Enerzijds werden vooral doorheen de eerste helft van de oorlog grote hoeveelheden aardappelen door de *intendance* in het buitenland besteld en vervolgens ingevoerd. Het magazijn voor levensmiddelen in Gravelines, dat deel uitmaakte van de bevoorradingbasis te Calais, herbergde onder meer een grote voorraad aardappelen. Anderzijds bestond er de mogelijkheid tot zelfvoorziening. De opeenvolgende terugtrekkingen maakten het zelf kweken van aardappelen doorheen het jaar 1914 onmogelijk, waardoor er vooral op hulp uit het buitenland moest worden gerekend. Tot 1915 hadden de geallieerde legers nog gehoopt om na de winter de Duitsers terug te dringen en de oorlog vlug te beëindigen. Het vastlopen van talrijke offensieven schiep echter een ander perspectief. Het werd de militaire overheid en legerleiding al vlug duidelijk

---

<sup>98</sup> VERMEIREN, *Mijn grote oorlog: Belevissen van een frontsoldaat*, p94.

<sup>99</sup> VERMEIREN, *Mijn grote oorlog: Belevissen van een frontsoldaat*, p94-95.

<sup>100</sup> VERMEIREN, *Mijn grote oorlog: Belevissen van een frontsoldaat*, p95.

dat het Belgische leger erg lang op dezelfde locatie zou moeten overleven en dat een nieuwe strategie broodnodig was.<sup>101</sup>

In de Belgische frontzone werden na het vastlopen van de bewegingsoorlog geleidelijk aan soldatentuintjes door de manschappen op rust opgezet. De tuintjes in een bepaalde sector werden door eenheden met een vaste locatie of elkaar afwisselende regimenten onderhouden en gebruikt als extra mondivoorraad. Het nodige zaaigoed werd op termijn zelfs door de militaire bevoorradingdienst geleverd. De soldaten konden in 1916 op deze manier eerst hun eigen vis vangen, deze bereiden op een zelfgemaakt vuurtje en vervolgens aanvullen met groenten uit de zelf opgezette plaatselijke moestuintjes.<sup>102</sup>

In de lente van 1917 kwam de buitenlandse bevoorrading door de Duitse duikbotenoorlog sterk onder druk te staan. Er tekende zich een crisis af in het transport, wat gepaard met enkele slechte oogsten voor een enorme schaarste zorgde aan het Belgische front. De soldatentuintjes aan het front kwamen zeker van pas, maar waren lang niet voldoende om een in crisis verkerende Belgische soldaat te voeden. De legerleiding werd verplicht te improviseren en gooide het over een andere boeg. Na de winter van 1916-1917 werd de eigen voedselproductie sterk verhoogd door het leegstaande land dat onbezet België nog restte integraal te gaan gebruiken als landbouwgrond. Uitstekende velden waren immers door de boeren verlaten omdat ze binnen vuurbereik van de Duitse artillerie lagen. Tegen de lente van 1917 begon men met het zaaien en planten van aardappelen op grote schaal en eiste het leger landbouwwerktuigen op. Er werd zelfs een 'Service des Plantations et des Jardins Potagers' ingericht om het nodige werk te verrichten. Al vlug rezen er talrijke patattenvelden en moestuinen uit de grond achter het Belgische front. Ook in de buurt van hospitalen, herstellingsoorden, werkplaatsen en fabrieken werd voedsel gekweekt. Het afval van de veldkeukens diende daarnaast ook nog eens om varkens nabij het front te voederen, zodat het Belgische leger naarmate de oorlog vorderde steeds meer zelfvoorzienend werd.<sup>103</sup>

De schaarste die de bevoorrading elk voorjaar parten speelde, zorgde ervoor dat er verschillende regels werden uitgeroepen voor het planten, oogsten en verkopen van aardappelen. In augustus 1916 werd door het krijgsgouvernement van West-Vlaanderen aan de boeren in onbezet België gevraagd om enkel de aardappelen te oogsten die ze voor eigen gebruik nodig hadden. De overige aardappelen moesten blijven staan totdat ze volledige rijpheid bereikt hadden om de bevoorrading van de burgerbevolking en het leger te verzekeren tot aan de oogst van 1917. Aansluitend hierbij

---

<sup>101</sup> BRUSSEL, KLM, Archief EX-CDH, nr. 3664, p36: Rapport van E. Servais, 10 mei 1919; VERBEKE, 'Het eten van de Belgische soldaat', p69; VANDEWEYER, 'Tuintjes in oorlogstijd', p167, 169-170; VANDEWEYER, 'Wat schaft de pot?', p416-417.

<sup>102</sup> VANDEWEYER, 'Wat schaft de pot?', p417; VANDEWEYER, 'Tuintjes in oorlogstijd', p169-170.

<sup>103</sup> VANDEWEYER, 'Wat schaft de pot?', p417; VANDEWEYER, 'Tuintjes in oorlogstijd', p169-170.

werd het, net zoals bij brood, voor soldaten verboden om zelf aardappelen bij de Belgische boeren te gaan kopen. Boeren die over minstens 10 are grond beschikten, moesten verplicht 1/8<sup>e</sup> van hun land besteden aan het planten van aardappelen. Op het uitvoeren van aardappelen naar het buitenland kwam vanaf maart 1917 een verbod te staan.<sup>104</sup>

In briefwisseling van de Eerste Legerdivisie met de *intendance* uit april 1918 wordt aangehaald dat de geleverde aardappelen nog niet ontkiemd waren. Hierdoor was de dagelijkse hoeveelheid aardappelen per soldaat in gewicht beduidend lager wanneer de kiemen vervolgens zelf verwijderd moesten worden. Er werd bijgevolg gevraagd om ofwel de aardappelen reeds in de depots van de *intendance* te ontkiemen, of de dagelijkse hoeveelheid van 750 gram naar 900 gram te verhogen.<sup>105</sup>

Aardappelen waren anders dan brood, vlees en de *petits-vivres* niet gratis en werden bijgevolg rechtstreeks van de soldatensoldij afgehouden. Uit verschillende OJA's kan op bepaalde momenten tussen 1916 en 1918 de hoeveelheid aardappelen die per dag voor elke soldaat werd voorzien, worden teruggevonden. Het ontbreken van informatie over aardappelen in de jaren 1914 en 1915 in de 'Ordres Journaliers de l'Armée' betekent wellicht dat ze in de beginjaren van de oorlog heel onregelmatig geleverd werden. Onderstaande grafiek, gebaseerd op een twintigtal momentopnames doorheen de jaren 1916, 1917 en 1918, probeert een schets van de dagelijkse hoeveelheid weer te geven.<sup>106</sup>

Figuur 10: Dagelijkse hoeveelheid aardappelen voor soldaten in het Belgische leger tussen 1915 en 1918.<sup>107</sup>



<sup>104</sup> BRUSSEL, KLM, Bibliotheek, OJA III, nr. 954-6, 28 maart 1917; OJA III, nr. 1428, 2 juli 1918; BRUSSEL, KLM, Archief EX-CDH, nr. 5811: pamflet 'Inoogsten, Uitvoer en Planting der Aardappelen', 1 augustus 1916; VANDEWEYER, 'Tuintjes in oorlogstijd', p169.

<sup>105</sup> BRUSSEL, KLM, Archief 1DA, nr. 1293.

<sup>106</sup> BRUSSEL, KLM, Archief EX-CDH, nr. 3664, p36: Rapport van E. Servais, 10 mei 1919, BRUSSEL, KLM, Bibliotheek, OJA III, nr. 1916-1918; VERBEKE, 'Het eten van de Belgische soldaat', p70.

<sup>107</sup> BRUSSEL, KLM, Bibliotheek, OJA III, nr. 517 – 6, 16 januari 1916; OJA III, nr. 530 – 3, 29 januari 1916, OJA III, nr. 563 – 3, 2 maart 1916; OJA III, nr. 585 – 4, 24 maart 1916, OJA III, nr. 625 – 4, 3 mei 1916; OJA III, nr.

Uit de grafiek wordt duidelijk dat het rantsoen aardappelen veel vaker van hoeveelheid veranderde dan de rantsoenen brood, vlees en vis. Dit had te maken met de grote tekorten waarmee de bevoorradingsdienst elk voorjaar kampte, waardoor ze gedwongen waren het aantal gram regelmatig te verlagen. De hoeveelheid aardappelen was immers seizoensgebonden en hing sterk af van een goede oogst. De gemiddelde theoretische richtlijn was aan het begin van de oorlog 900 à 1000 gram aardappelen per soldaat per dag, maar werd al snel verlaagd tot 600 en later ook tot 300 gram. Vooral eind 1916 en in 1917 waren de tekorten aan aardappelen enorm en werden de laatste 300 gram aardappelen vaak vervangen door bonen, erwten of rijst.<sup>108</sup>

### Stoemp

In de bewegingsoorlog werden er vermoedelijk minder aardappelen geleverd aan de soldaten dan tijdens de loopgravenoorlog. In het oorlogsdagboek van O. Van Pevenaeghe, dat voor het bespreken van de bewegingsoorlog een onontbeerlijke bron blijkt te zijn, worden aardappelen slechts eenmalig vermeld tijdens deze eerste maanden. Verondersteld kan worden dat de soldaten zich in deze periode al gelukkig prezen met de enkele keren dat hun maaltijden uitgebreider waren dan droog brood met vis- of vleesconserven. Een andere mogelijkheid is dat er niet over de aardappelen gesproken werd doordat ze geen klachten uitlokten, maar dit is minder waarschijnlijk door de volledigheid van de bron over het andere eten van de soldaat.<sup>109</sup>

De aardappelen kwamen net zoals de andere producten tijdens de loopgravenoorlog na levering in de kantonnementen bij de veldkeukens terecht. Hier werden ze enerzijds 's middags gebruikt als aftreksel voor de soep en anderzijds 's avonds voor de stampot met vlees of een gelijkaardig gerecht (zie Figuur 8). Uit de paragraaf 'Vlees en vis' werd reeds duidelijk dat de maaltijden niet altijd geapprecieerd werden door een gebrek aan goede bereiding en afwisseling. De legerleiding publiceerde daardoor tijdens de latere jaren van de oorlog enkele bereidingswijzen en recepten voor de keukendiensten. In het OJA van 2 juli 1918 wordt uitgelegd hoe de aardappelen konden worden bereid. Er wordt ingegaan op het schillen en koken, gevolgd door enkele gerechten als

---

632 – 4, 10 mei 1916; OJA III, nr. 713 – 3, 30 juni 1916, OJA III, nr. 868 – 5, 1 januari 1917, OJA III, nr. 891 – 24 januari 1917; OJA III, nr. 928 – 7, 2 maart 1917, OJA III, nr. 929 – 1, 3 maart 1917, OJA III, nr. 938 – 5, 12 maart 1917; OJA III, nr. 1069 – 2, 22 juli 1917; OJA III, nr. 1100 – 4, 22 augustus 1917; OJA III, nr. 1208 – 2, 26 november 1917; OJA III, nr. 1428 – 2, 2 juli 1918; OJA III, nr. 1432 – 1, 6 juli 1918; OJA III, nr. 1445 – 7, 19 juli 1918, OJA III, nr. 1449 – 2, 23 juli 1918, OJA III, nr. 1466 – 6, 9 augustus 1918, OJA III, nr. 1506 – 5, 18 september 1918; OJA III, nr. 925 – 3, nr. 27 februari, 1917; OJA III, nr. 928 – 7, 2 maart 1917; OJA III, nr. 1000-2, 13 mei 1917; BRUSSEL, KLM, Archief EX-CDH, nr. 5811: orders m.b.t. aardappelen rantsoen, 27 januari 1916, 19 februari 1917, 3 april 1917; 10 juli 1917.

<sup>108</sup> CHRISTENS en DE CLERCQ, *Frontleven 14/18*, p45; VERBEKE, 'Het eten van de Belgische soldaat', p70; *Handboek van den kok te velde*, p11.

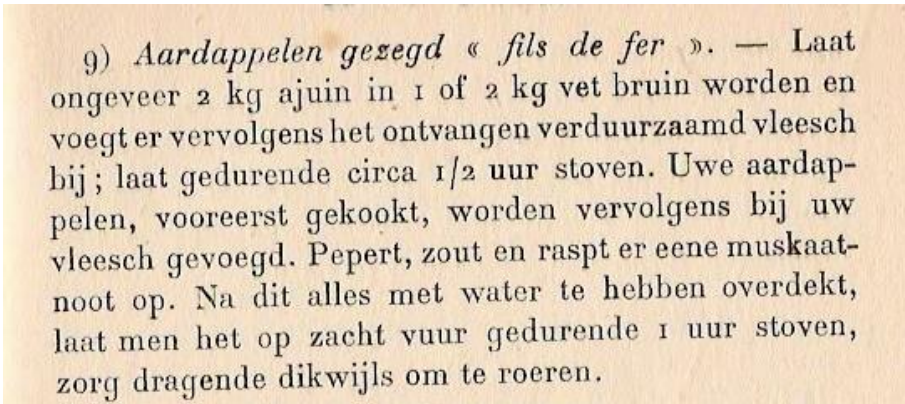
<sup>109</sup> VAN PEVENAEGE, *Odon – Oorlogsdagboek*, p10-69.

frietten en purée. Het 'Handboek van den kok te velde' doet hetzelfde, maar op een uitgebreidere manier. Het is duidelijk dat de verschillende bereidingswijzen en gerechten met aardappelen als essentieel werden geacht.<sup>110</sup>

*“De gekookte aardappelen, zonder eenige andere toebereiding, zijn niet lekker vooral in den winter. Met weinige kosten is het mogelijk, zelf met aardappelen van middelmatige kwaliteit, verschillende gerechten te bereiden die aan onze soldaten heerlijk zullen smaken.”*<sup>111</sup>

De lijst met recepten die daarop volgt, is erg omvangrijk: aardappelen met kolen, gestoofde aardappelen, aardappelen met wortelen, aardappelen met rapen, aardappelen met ajuin, aardappelen met sla en spinazie, aardappelen met appels, aardappelen met prei, aardappelen “fils de fer”, gebakken aardappelen (frietten), aardappelen met witte bonen en aardappelen met melk. Uit dit lijstje wordt duidelijk dat aardappelen als basisproduct werden gezien voor de meeste maaltijden, wat tevens aansluit bij de reeds in het eerste hoofdstuk besproken voedselleer van die periode.<sup>112</sup>

*Figuur 11: Recept voor de stampot van aardappelen met vlees “fils de fer” of “ijzeren zoon”.*<sup>113</sup>



9) Aardappelen gezegd « fils de fer ». — Laat ongeveer 2 kg ajuin in 1 of 2 kg vet bruin worden en voegt er vervolgens het ontvangen verduurzaamd vleesch bij; laat gedurende circa 1/2 uur stoven. Uwe aardappelen, vooreerst gekookt, worden vervolgens bij uw vleesch gevoegd. Peper, zout en raspt er eene muskaatnoot op. Na dit alles met water te hebben overdekt, laat men het op zacht vuur gedurende 1 uur stoven, zorg dragende dikwijls om te roeren.

## Petits-vivres

Onder de term *petits-vivres* of 'kleine levensmiddelen' kunnen producten zoals rijst, groenten, deegwaren, koffiebonen, cichorei, voedingsvetten, suiker, peper en zout worden verstaan. Uit de

<sup>110</sup> VERMEIREN, *Mijn grote oorlog: Belevissen van een frontsoldaat*, p40-41, CHRISTENS en DE CLERCQ, *Frontleven 14/18*, p45, BRUSSEL, KLM, Bibliotheek, OJA III, nr. 1428, 2 juli 1918, *Handboek van den kok te velde*, p28.

<sup>111</sup> *Handboek van den kok te velde*, p28.

<sup>112</sup> *Handboek van den kok te velde*, p28-31.

<sup>113</sup> *Handboek van den kok te velde*, p31.

verzamelnaam zelf wordt al snel duidelijk dat deze goederen niet als erg belangrijk in de voedingsleer werden gezien, maar bijkomstig waren bij brood, vlees en aardappelen. De producten hadden als doel de drie hoofdproducten van extra smaak te voorzien en voor afwisseling te zorgen bij het droge brood, de soep of de stampot.

### Bevoorrading en rantsoenen

Naast de militaire bakkerijen en slagerijen in de bevoorradingbasis van eerst Antwerpen en later Calais, waren er ook voorzieningen voor de *petits-vivres* aanwezig. Deze voorzieningen bestonden vooral uit het regelen van de invoer van deze goederen uit het Verenigd Koninkrijk en de opslag ervan in magazijnen, zoals het magazijn voor levensmiddelen in Gravelines waar naast aardappelen ook grote hoeveelheden groenten werden bewaard. Voor de bewerking en het malen van koffiebonen werden er koffiebranderijen ingezet. De goederen werden vervolgens net zoals de andere rantsoenen tijdens de bewegingsoorlog bij de foerier of tijdens de loopgravenoorlog bij de veldkeukens in de kantonnementen geleverd. De groenten werden doorgaans vanaf het begin van de week bewaard om er de rest van de dagen soep van te maken. Net zoals bij de aardappelen werd er op termijn ook geïmproviseerd om meer zelfvoorzienend te worden op het vlak van groenten.<sup>114</sup>

De *petits-vivres* waren net zoals het brood en vleesproducten die voor het grootste deel met de gratis dagelijkse rantsoenen (zie Tabel 2) werden geleverd. Zoals al reeds in het eerste hoofdstuk opviel, veranderden de hoeveelheden van deze goederen nooit enorm veel. Uit verschillende OJA's tussen 1914 en 1918 wordt al snel duidelijk dat rijst, groenten en deegwaren als vervangproducten werden gezien voor elkaar. Doorheen min of meer de hele Eerste Wereldoorlog kregen de Belgische soldaten in theorie ofwel ongeveer 25 gram bonen, erwten of deegwaren per dag, ofwel 40 gram rijst. Aanvullend hierbij werden de rantsoenen rijst, groenten en deegwaren ook regelmatig als supplementen voor de soldaten in de loopgraven, als onderdeel van het noodrantsoen of als alternatief voor aardappelen geleverd. Naast de gratis bruine bonen en erwten waren er net zoals de aardappelen ook groenten die door de *ménage* werd aangekocht en waarvan de prijs rechtstreeks van de soldij werd afgehouden. Voorbeelden van deze groenten waren ajuin, prei, rapen, wortelen, kolen, laurierbladen, tijm en witte bonen. Deze verschillende soorten groenten hadden een belangrijk aandeel in de soep die 's middags werd klaargemaakt. Het 'Handboek van den kok te velde' uit 1916 bevat verschillende recepten voor groentesoep, waardoor het in theorie

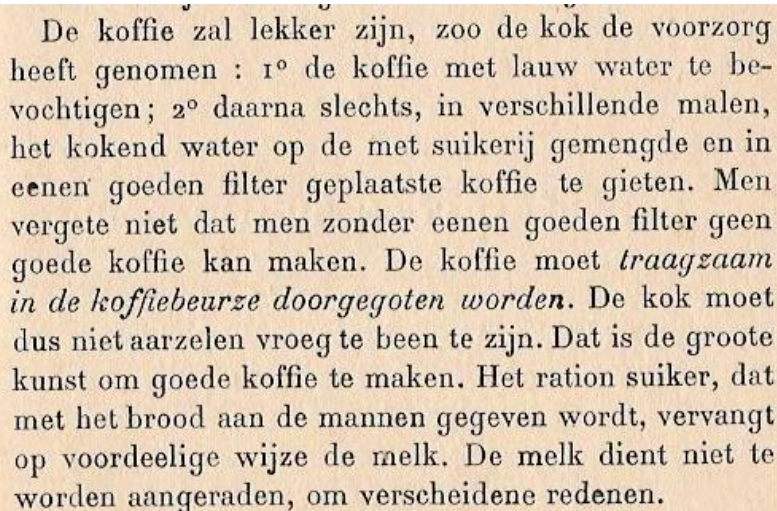
---

<sup>114</sup> BRUSSEL, KLM, Archief EX-CDH, nr. 3664, p36: Rapport van E. Servais, 10 mei 1919; *Handboek van den kok te velde*, p35; VERBEKE, 'Het eten van de Belgische soldaat', p69.



mogelijk moet zijn geweest om gevarieerde middagmalen te serveren. Bij de *petits-vivres* hoorden ook de koffiebonen en de cichorei. De hoeveelheden fluctueerden voor de koffiebonen tussen de 20 en 40 gram en voor de cichorei tussen de 5 en 10 gram. De bereiding van koffie wordt tevens in het zojuist genoemde handboek beschreven.<sup>115</sup>

Figuur 12: De bereiding van de koffie<sup>116</sup>



De koffie zal lekker zijn, zoo de kok de voorzorg heeft genomen : 1° de koffie met lauw water te bevochtigen; 2° daarna slechts, in verschillende malen, het kokend water op de met suikerij gemengde en in eenen goeden filter geplaatste koffie te gieten. Men vergeete niet dat men zonder eenen goeden filter geen goede koffie kan maken. De koffie moet *traagzaam in de koffiebeurse doorgegoten worden*. De kok moet dus niet aarzelen vroeg te been te zijn. Dat is de groote kunst om goede koffie te maken. Het ration suiker, dat met het brood aan de mannen gegeven wordt, vervangt op voordeelige wijze de melk. De melk dient niet te worden aangeraden, om verscheidene redenen.

Bij de koffie werd regelmatig een klontje suiker aan de soldaten gegeven in plaats van melk, doordat melk enerzijds te duur was en er anderzijds een risico was op verderf. De hoeveelheid suiker bleek, uit een kwantitatieve analyse a.d.h.v. de opgestelde databank, gekoppeld te zijn aan de hoeveelheid voedingsvetten. Telkens wanneer de overheid genoodzaakt was het rantsoen suiker door tekorten met 10 gram te verlagen, werden de vermoedelijk goedkopere rantsoenen reuzel, margarine of varkensvet met 5 gram verhoogd. Beide dienden als smaakmaker bij onder andere het droge brood dat de soldaten kregen en werden bijgevolg voor elkaar uitgewisseld. Ook voor de bereiding van reuzel biedt het hand- of kookboek uit 1916 een recept. Ten slotte was het rantsoen peper bijna de hele oorlog vastgelegd op 0.5 gram per soldaat per dag, terwijl het rantsoen zout tussen de 15 en 25 gram gelegen was.<sup>117</sup>

<sup>115</sup> OJA's over rijst, groenten en deegwaren. BRUSSEL, KLM, Bibliotheek, OJA III, nr. 246 – 4, 20 april 1915; OJA III, nr. 380 – 3, 2 september 1915; OJA III, nr. 411 – 3, 3 oktober 1915; OJA III, nr. 458 – 10, 19 november 1915; OJA III, nr. 1166-5, 8 oktober 1917, OJA III, nr. 1373, 8 mei 1918; *Handboek van den kok te velde*, p11; OJA's over koffie en cichorei. BRUSSEL, KLM, Bibliotheek, OJA III, nr. 246 – 4, 20 april 1915; OJA III, nr. 270 – 6, 14 mei 1915; OJA III, nr. 411-3, 3 oktober 1915, OJA III, nr. 458 – 10, 19 november 1915; OJA III, nr 1071-5, 24 juli 1917; OJA III, nr. 1161-2, 11 oktober 1917.

<sup>116</sup> *Handboek van den kok te velde*, p36.

<sup>117</sup> OJA's over koffie, cichorei, zout, peper, suiker en voedingsvetten. BRUSSEL, KLM, Bibliotheek, OJA III, nr. 137-3, 30 december 1914, OJA III, nr. 411-3, 3 oktober 1915 ; OJA III, nr. 246-4, 20 april 1915 ; OJA III, nr 270-6, 14 mei 1915 ; OJA III, nr. 369-1, 21 augustus 1915 ; OJA III, nr. 458-10, 19 november 1915 ; OJA III, nr.

## “Boerentenen”

In de bewegingsoorlog ontbraken er net zoals aardappelen vaak ook groenten of andere *petits-vivres* in het menu van de Belgische soldaat. Uit het oorlogsdagboek van O. Van Pevenaeghe valt er tijdens die periode nauwelijks iets anders te lezen dan over blikvoer wanneer het over voeding gaat. Het is wederom niet zeker of er effectief zo weinig groenten aanwezig waren in het menu van de Belgische soldaat tijdens deze beginfase, maar het ontbreken ervan aan informatie in deze anders wel volledig bron over deze periode van de oorlog voedt de hypothese. Verse producten waren in de beginperiode van de oorlog immers lang niet even praktisch als conservenvoeding.<sup>118</sup> In plaats van de 40 gram rijst werd er soms 25 gram deegwaren, gedroogde erwten of gedroogde bonen gegeven. Wat als ‘afwisseling’ in het eten had moeten dienen, had vaak het tegenovergestelde effect: dezelfde groenten waren dag op dag terug te vinden in de soep of stampot. Tijdens de schaarste van het voorjaar van 1917 werd er regelmatig rijst of groenten geleverd wanneer er niet genoeg aardappelen in voorraad waren. Het oorlogsdagboek van P. Sagenstem sluit hierbij aan.<sup>119</sup>

*“De aardappelen bevroren in de stapelplaatsen. Ze werden voor het soldatenrantsoen vervangen door rijst en zwarte bonen, die krioelden van kleine steentjes. Gewetenlooze schurken, die zich rijk woekerden ver van onze ellende, buiten deze op den koop toe uit en leverden de uitgehongerde magen keien in plaats van voedsel.”*<sup>120</sup>

Ook J. Vermeiren vermeldt in zijn dagboek dat ze in die periode elke dag bruine bonen, of ook wel “boerentenen”, in de plaats van aardappelen kregen. Net zoals de haringen, waarover hierboven werd uitgeweid, vielen ook deze bruine bonen niet in de smaak. De bonen werden tijdens dezelfde ‘protestactie’ tegen de haringen gebruikt als spottende versiering.<sup>121</sup>

*“Deze bonen waren in water gekookt. Het bruine water diende gedeeltelijk als saus en werd verder weggegoten [...] Overal verspreid stonden eetketeltjes en gevonden conservenblikken, allen gevuld*

---

765-4, 20 september 1916 ; OJA III, nr. 1071-5, 24 juli 1917 ; OJA III, nr. 1161-2, 11 oktober 1917 ; OJA III, nr. 1166-5, 8 oktober 1917; *Handboek van den kok te velde*, p36-38.

<sup>118</sup> VAN PEVENAEGE, *Odon – Oorlogsdagboek*, p10-69.

<sup>119</sup> BRUSSEL, KLM, Bibliotheek, OJA III, nr. 928 – 7, 2 maart 1917; OJA III, nr. 938 – 5, 12 maart 1917; VERBEKE, ‘Het eten van de Belgische soldaat’, p69.

<sup>120</sup> SAGENSTEM, *Mijn oorlogsdagboek*, p49-50.

<sup>121</sup> VERMEIREN, *Mijn grote oorlog: Belevissen van een frontsoldaat*, p94; DE SCHAEPDRIJVER, *De Grootte Oorlog*, p179.

*met bruine bonen. Dit alles overvloedig verlicht met de vele kaarsen die waren opgehangen. Was dat een koddig zicht, allen proestten het uit van het lachen.*<sup>122</sup>

## Water, koffie en alcohol

### Bevoorrading en rantsoenen

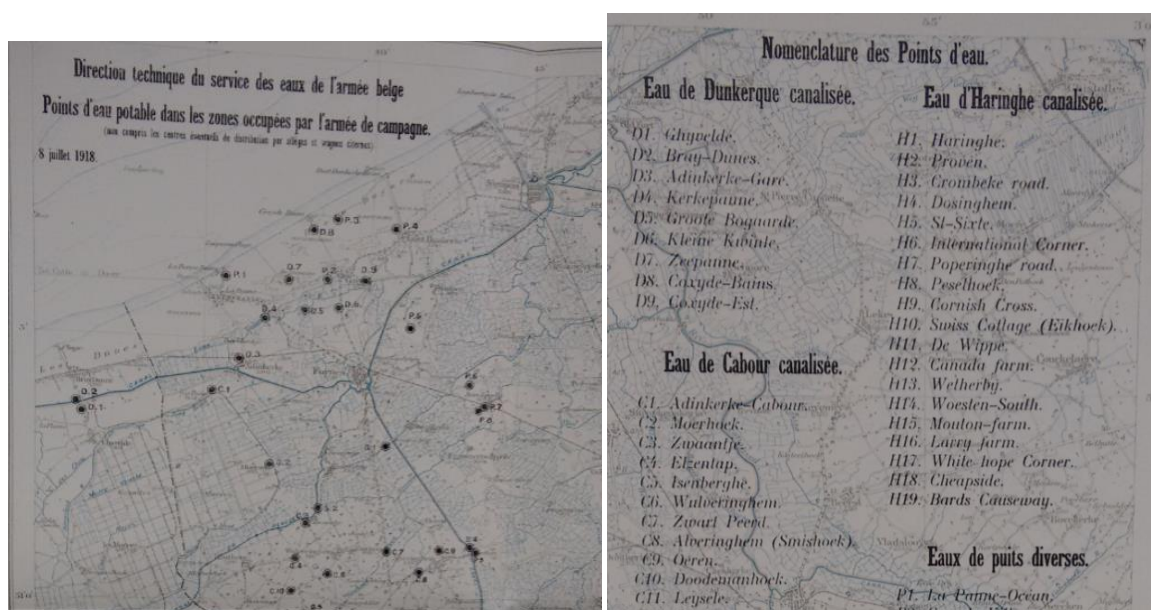
Doorheen de hele oorlog was de beschikbaarheid van zuiver drinkwater voor de soldaten een groot probleem. Het meeste water was daarnaast ook uitsluitend bestemd voor enerzijds medische doeleinden en anderzijds voor de bereiding van de soldatenkost door de keukendiensten. Gedurende de bewegingsoorlog vulden de soldaten hun drinkbussen onderweg overal waar ze konden, regelmatig bij burgers thuis. Tijdens de loopgravenoorlog werden in de buurt van kanalen en rivieren waterputten gegraven, waarna het water vervolgens in tonnen, emmers of petroleumblikken naar de kantonnementen werd getransporteerd. In 1915 werd een sterilisatiedienst opgericht die het water hier diende te zuiveren. Er werden eveneens initiatieven ondernomen om grote watertanks in de loopgraven te installeren die de soldaten van hun drank moesten voorzien, maar deze werden vaak beschadigd waardoor de soldaten dikwijls dorst leden. In de archieven van de Eerste Legerdivisie kunnen kaarten worden teruggevonden met de locaties waar voorzieningen voor drinkbaar water aanwezig waren. Een ander document gaat dan weer in op de ietwat vreemdere smaak van het water en de troebelheid ervan. Andere vormen van drank zoals alcohol en de ingrediënten om koffie te maken, werden via de standaard bevoorradingketen tot bij de keukendiensten geleverd samen met de andere rantsoenen. In Veurne produceerde een militaire brouwerij ongeveer 100 000 liter bier per maand, later samen met die in Duinkerke tot 850 000 liter bier per maand.<sup>123</sup>

---

<sup>122</sup> VERMEIREN, *Mijn grote oorlog: Belevissen van een frontsoldaat*, p94-95.

<sup>123</sup> CHRISTENS en DE CLERCQ, *Frontleven* 14/18, p60, 61, 91; <sup>123</sup> BRUSSEL, KLM, Archief 1DA, nr. 1356/88-93; VERBEKE, 'Het eten van de Belgische soldaat', p69; Boter bij de vis, 'Het is de soep die de soldaat maakt'.

Figuur 13: Kaart met voorzieningen voor drinkbaar water achter het IJzerfront. <sup>124</sup>



Op de theoretische hoeveelheid water dat de soldaat kreeg, wordt weinig ingegaan in de 'Ordres Journaliers de l'Armée' tussen 1914 en 1918. Door problemen met het voldoende zuiveren van water en de grote aanwezigheid van koffie in de 'Dagelijkse Orders', kan worden verondersteld dat de drank van de soldaat voornamelijk gebaseerd was op de koffie, die bereid werd in de keukens met gekookt water (Zie Figuur 12), en door de soldaten in hun *gourdes* werd bewaard. Als alternatief op het vaak onzuivere water of de koffie die eens aangekomen in de voorste loopgraven reeds sterk afgekoeld was, werd er mede ter compensatie van de gebrekkige voedselvoorrading en als zetje in de rug tegen het oorlogsleed ook nu en dan alcohol door de legerleiding voorzien in de vorm van sterke drank - ook wel "eau-de-vie" genoemd - of wijn. Uit OJA's van de winter van 1914-1915 valt op dat de wijnrantsoenen initieel als opkikker tegen de koude werden voorzien en om comfort te bieden voor soldaten die het moeilijk hadden. Op oudejaarsavond 1914 kregen ze bijvoorbeeld een fles Bordeaux wijn cadeau. Vervolgens varieerde vanaf het begin van 1915 het wijnrantsoen tussen een kwart en een halve liter wijn, en werd het een tweetal keer per week geleverd wanneer mogelijk. Aan de soldaten werd gevraagd om de flessen mee terug te geven met het transport, in plaats van ze achter te laten in de loopgraven waar ze in brand konden vliegen bij bombardementen. In 1917 en 1918 wordt er in de OJA's regelmatig gesproken over het zogenaamde "eau-de-vie" rantsoen, dat tot aan het einde van de oorlog zou fluctueren tussen een rantsoen van 2.5 à 5 centiliter "brandewijn" of beter "brandy". Bier werd ook veelvuldig door de

<sup>124</sup> BRUSSEL, KLM, Archief 1DA, nr. 1356/88-93.

soldaten op rust gedronken in de lokale cafés, maar werd niet in het dagelijkse rantsoen opgenomen.<sup>125</sup>

### “Dorstig hijgden we”

Genoeg te drinken hebben was zeker tijdens de opeenvolgende terugtrekkingen in de warme zomermaanden van de bewegingsoorlog een niet weg te denken noodzakelijkheid, te meer omdat bij gebrek aan transport de verplaatsingen voor het grootste deel te voet werden afgelegd. Soldaten vulden hun *gourdes* of drinkbussen overal waar mogelijk met water, koffie, melk of bier en dit dikwijls bij burgers thuis. De eigen improvisatie van de soldaat en de vrijgevigheid van de burgers onderweg waren vaak van cruciaal belang. Eind augustus 1914 zocht ook O. Van Pevenaeghe ter hoogte van Walem naar een plaats om zijn drinkbus bij te vullen.<sup>126</sup>

*“Vandaag was het snikheet en ik had grote dorst. Aan een klein werkmanshuis gekomen, sprong ik er haastig binnen om mijn gourde met water te vullen. Toen de man des huizes zag dat ik een Belg was, kwam hij meteen naar boven om mij te helpen. Ik vroeg hem of het water dat hij uit zijn put schepte wel goed was. Hij antwoordde bevestigend, maar vroeg hem toch maar even zelf te drinken. Toen vulde ik mijn gourde en na eens goed te hebben gedronken, bedankte ik de man.”<sup>127</sup>*

Gedurende de loopgravenoorlog zorgden de lange tochten die de soldaten moesten maken voor het afwisselen tussen linies evenzeer voor grote dorst. Tijdens zijn dienst aan het front van Steenstrate in 1915 kreeg P. Sagenstem een enorme dorst te verduren op weg naar het kantonnement.<sup>128</sup>

*“Het brandde ons in de keel en dorstig hijgden we. Spontaan, en voor de zooveelste maal grepen we onze veldflesch, één voor één werden ze ontstopt en omgekeerd; maar nergens... geen druppel koffie of water in te vinden. Niemand sprak een woord. Dan stapten we alweer verder naar de op voorhand aangeduide hoeve. Het was 7 uur 's morgens toen we er toekwamen.”<sup>129</sup>*

---

<sup>125</sup> <sup>125</sup> BRUSSEL, KLM, Bibliotheek, OJA III, nr. 135 – 2, 28 december 1914; OJA III, nr. 136 – 11, december 1914; OJA III, nr. 141-1, januari 1915; OJA III, nr. 151-19, 13 januari 1915; OJA III, nr. 1211-2, 29 november 1917; OJA III, nr. 1359-4, 21 april 1918; OJA III, nr. 1504-4, 16 september 1918; OJA III, nr. 1517-2, 30 september 1918; BRUSSEL, KLM, Archief 1Da, nr. 1356/38.

<sup>126</sup> VAN PEVENAEGE, Odon - Oorlogsdagboek, p26, 33, 46, 65, 78, 82.

<sup>127</sup> VAN PEVENAEGE, Odon - Oorlogsdagboek, p33.

<sup>128</sup> SAGENSTEM, *Mijn oorlogsdagboek*, p39.

<sup>129</sup> SAGENSTEM, *Mijn oorlogsdagboek*, p39.

Ook over het gebruik van alcohol vallen er interessante zaken in egodocumenten te lezen. Ter voorbereiding op het offensief aan het einde van de oorlog werd aan de soldaten de avond voordien enkele borrels alcohol geschonken. J. Vermeiren schreef de gebeurtenis neer in zijn oorlogsdagboek.<sup>130</sup>

*“Iedere soldaat kreeg een grote borrel van dat goedje te drinken. Als de eerste de borrel geledigd had, werd deze, zonder uitwassen, opnieuw gevuld en aan de volgende gegeven. Zo ging het verder tot iedere soldaat zijn borrel binnen had. Toen het zijn beurt was, zegde ik aan de onderofficier: ‘Ik drink niet of wil geen drank, geef die borrel maar aan een ander, want ik wil nuchter blijven en goed mijn verstand bijhouden, dan zal ik geen beestigheden doen en mijn hoofd koel houden.’”*<sup>131</sup>

J. Vermeiren zat duidelijk in met de effecten die alcohol op hem konden hebben en wou een kater of dergelijke de komende dag tijdens het gevaarlijke offensief niet riskeren. Hij paste wijselijk voor de borrel. De volgende dag wist hij niet wat er gaande was met de soldaten die wel van de alcohol hadden gedronken.<sup>132</sup>

*“De soldaten die van de alcohol gedronken hadden, waren onderweg zo woest, om niet te zeggen zot, geworden, dat gans de tram kort en klein geslagen werd. Ze staken er met hun dolken en bajonetten in, sloegen ruiten en banken stuk en richtten een onbeschrijfelijke verwoesting aan. Ik zat volledig nuchter en kalm tussen die hoop woestelingen en herkende zelfs mijn vrienden niet meer. De jongens die anders zo kalm en bedaard waren, schenen nu plots een hoop wilde dieren geworden. Hoe was dat mogelijk, wat was er in die drank gedaan?”*<sup>133</sup>

Uit het oorlogsdagboek van J. Vermeiren lijkt het wel alsof de legerleiding de soldaten een soort van oppeppend goedje had gegeven de avond voor het vertrek. Dergelijke verhalen in een egodocument moeten echter kritisch bekeken worden. Vermoedelijk was het slechts de adrenaline die de jonge soldaten parten speelde om na zoveel jaren oorlog er een einde aan te maken.

---

<sup>130</sup> VERMEIREN, *Mijn grote oorlog: Belevissen van een frontsoldaat*, p125.

<sup>131</sup> VERMEIREN, *Mijn grote oorlog: Belevissen van een frontsoldaat*, p125.

<sup>132</sup> VERMEIREN, *Mijn grote oorlog: Belevissen van een frontsoldaat*, p125.

<sup>133</sup> VERMEIREN, *Mijn grote oorlog: Belevissen van een frontsoldaat*, p125.

## Hoofdstuk 3: Aankopen en sociale verschillen

In de vorige hoofdstukken werd er reeds enkele keren aangehaald dat er enerzijds een gratis dagelijks rantsoen door de legerleiding aan de soldaten werd verschaft en dat er anderzijds voor enkele schaarse en duurdere producten een bedrag van hun soldij werd afgetrokken. In dit derde hoofdstuk zal eerst dieper ingegaan worden op deze soldij en wat de soldaten daar mogelijks mee aan extra voedingsmiddelen konden kopen. Vervolgens wordt er ook gekeken naar de sociale verschillen die aan het front ontstonden, n.a.v. de aankoop van extra's, tussen gewone soldaten onderling door het al dan niet meekrijgen van geld of goederen van thuis. In een laatste paragraaf wordt er nogmaals op de sociale verschillen ingehaakt, maar ditmaal tussen de soldaten en hun officieren.

### Soldij en aankopen

De soldij van de Belgische soldaat 2<sup>e</sup> klasse te voet, of ook wel de 'gewone soldaat', was vlak voor de oorlog vastgelegd op ongeveer 0,30 frank per dag of ongeveer 2 frank per week.<sup>134</sup> Vanaf het begin van de Eerste Wereldoorlog kregen de soldaten een oorlogssupplement of 'haute paie de guerre' dat 15 centiem per dag extra opleverde. Daarbovenop kregen ze per frontstreep, die na achttien maanden frontdienst een eerste keer en vervolgens elke zes maand werd opgespeld, nog eens 5 centiem per dag. In totaal kwam de soldij van de soldaat tijdens de eerste helft van de oorlog zo neer op zo'n 3 frank per week. Dankzij de gevechtsvergoedingen die vanaf 1917 werden ingevoerd, kregen de soldaten een extra frank per dag als ze in gevechtssomstandigheden verkeerden. Later werd dit nog verhoogd tot 3 frank per dag. Door de relatieve kalmte aan het Belgische front was dit eerder uitzonderlijk, waardoor de soldij naarmate de oorlog vorderde in het beste geval ongeveer 4,5 frank per week opleverde. Uit wat volgt, zal blijken dat de Belgische infanterist allesbehalve goed betaald werd. Enkele soldaten hadden geld mee van thuis, maar voor de meesten was deze soldij de enige bron van inkomsten.<sup>135</sup>

Van deze soldij werd ongeveer 15 centiem per dag of ongeveer 1 frank per week afgehouden voor de *chef de ménage* van de keukendiensten, waarmee goederen werden aangekocht die niet in het gratis dagelijkse rantsoen zaten. Door deze vermindering stond de soldij voor de eerste helft van de oorlog terug gelijk aan de vooroorlogse soldij van ongeveer 2 frank per week. Aardappelen en

---

<sup>134</sup> 1 euro = ongeveer 40 frank, inflatie niet meegerekend.

<sup>135</sup> CHRISTENS en DE CLERCQ, *Frontleven 14/18*, p94-95; VERBEKE, 'Het eten van de Belgische soldaat', p70.

verschillende andere groenten zoals ajuin, prei, rapen en wortelen kregen op deze manier echter wel hun plaats in de soldatenkost. In het 'Handboek van den kok ten velde' kan er een lijst met dergelijke producten en hun prijzen in 1916 worden teruggevonden.<sup>136</sup>

Figuur 14: Producten die door de overheid tegen betaling werden verschaft.<sup>137</sup>

§ II — HETGEEN DOOR DE INTENDANTIE MITS BETALING WORDT VERSTREKT		
TABEL N <sup>o</sup> 2		
EETWAREN	PRIJS	AANMERKINGEN
Aardappelen (600 grammen per dag)	11 »	100 kg.
Ajuin	48 »	100 —
Prei	25 »	100 —
Rapen	6 »	100 —
Wortelen	48 »	100 —
Koolen van allerlei soort	25 »	100 —
Steenkolen	4 50	100 —
Laurierbladen (per dag)	» 01	
Thijm (per dag)	» 05	
Muskaatnoten (het honderd)	9 »	Worden gemakkelijk in den handel gevonden. (Veranderlijke prijzen.)
Witte boonen (het honderd kilo)	75 »	
Aardappelmeel (het kilo)	1 60	
Gedroogde pruimen (het kilo)	2 25	
Selderij poeier (het kilo)	3 »	

Een deel van de prijs voor deze producten werd door de overheid gesubsidieerd, zodat de aardappelen voor soldaten aan een lagere prijs dan de marktprijs door de *ménage* kon worden aangekocht. In 1916 betaalden de keukendiensten onder andere ongeveer 11 frank per 100 kilogram aardappelen. Of de soldaten zich bewust waren dat hun soldij verlaagd werd om deze goederen aan te kopen, is niet geweten. Vermoed kan worden dat dit niet het geval was vermits er nergens melding wordt gemaakt van protesten tegen deze regeling. Protesten zouden immers logisch zijn vermits zij hun levens riskeerden voor hun vaderland en vervolgens nog eens geld moesten afstaan om voldoende gevarieerd eten voorgeschoteld te krijgen. Het 'Handboek van den kok te velde' uit 1916 beschikt over een 'Uittreksel van het soldijblad', dat in Figuur 15 als voorbeeld wordt weergegeven. In het uittreksel worden de ontvangsten en de uitgaven van de *ménage* weergegeven, die zoals gebruikelijk per compagnie van 120 soldaten voor het eten zorgde. Zoals verwacht gaan de uitgaven van de keukendiensten bijna uitsluitend naar producten die sterk ontbraken in het gratis dagelijkse rantsoen. Naast de aardappelen, waaraan ongeveer de helft van het geld werd gespendeerd, worden opvallend veel groenten aangekocht. Ondanks dat de soldatenkost nog steeds erg weinig fruit bevatte, lijkt ze al meteen een stuk gezonder na het samen nemen van het gratis dagelijkse rantsoen en de wekelijkse uitgaven van de *ménage*. Het overschot

<sup>136</sup> VERBEKE, 'Het eten van de Belgische soldaat', p70; *Handboek van den kok te velde*, p11.

<sup>137</sup> *Handboek van den kok te velde*, p11.



van de ontvangsten min de uitgaven werd vermoedelijk gebruikt voor de aankopen van de weken daarna of voor het betalen van de koks.<sup>138</sup>

*Figuur 15: 'Uittreksel van het soldijblad' uit 1916.*<sup>139</sup>

ONTVANGSTEN		UITGAVEN	
120 man in de menage gedurende 7 dagen aan of 15.	120 <sup>f</sup> »	Vergoeding aan den barbier . . . . .	1 <sup>f</sup> 80
Opbrengst van het verkoop van den afval . . . . .	12 »	Vergoeding aan den kok (of 60 per dag) . . . . .	4 20
		Wortelen . . . . .	20 16
		Koolen . . . . .	2 50
		Rapen . . . . .	2 56
		Aardappelen . . . . .	57 64
		Witte boonen . . . . .	9 »
		Aardappelmeel . . . . .	1 60
		Gedroogde pruimen . . . . .	4 50
		Ajuin . . . . .	14 88
		Prei . . . . .	» 75
		Thijm . . . . .	» 40
		Laurier . . . . .	» 08
		Muskaatnoot . . . . .	1 26
		Selderij poeier . . . . .	» 60
		Versche selderij . . . . .	» 20
ONTVANGSTEN . . . . .	138 <sup>f</sup> »		122 <sup>f</sup> 13
UITGAVEN . . . . .	122 13		
BATIG SLOT . . . . .	15 <sup>f</sup> 87		

Gedurende de bewegingsoorlog gebeurden de extra aankopen door soldaten veeleer willekeurig en hing het er sterk vanaf waar men op dat moment gelegerd was. Van het passeren in dorpen of steden werd vaak gebruik gemaakt om op zoek te gaan naar voedsel of om kleine inkopen te doen bij plaatselijke handelaars of boeren met de soldij die de soldaten restte. Dit vertelt ook R. Snoeck op 9 augustus 1914 in zijn dagboek, wanneer zijn compagnie met krampen van honger logeerde nabij Tienen.<sup>140</sup>

<sup>138</sup> BRUSSEL, KLM, Bibliotheek, OJA III, nr. 1428, 2 juli 1918; *Handboek van den kok te velde*, p11.

<sup>139</sup> *Handboek van den kok te velde*, p19.

<sup>140</sup> VAN PEVENAEGE, *Odon – Oorlogsdagboek*, p69; SNOECK, *In de modderbrij van de IJzervallei*, p23.

*“In Tienen zouden we ons kunnen voorzien van voedsel, maar het is verboden tot daar te gaan. Gisterennamiddag zag mijn makker Rigouts de kans om voor vijftig centiem een half brood te kopen. De gelukzak! De anderen moeten de broeksriem aanhalen.”<sup>141</sup>*

Tijdens de loopgravenoorlog verliepen de aankopen ietwat consistentier bij de soldaten die er het geld voor hadden. Met hun soldij kochten de meesten tijdens hun rustperiode in en rondom de kantonnementen hun voorraden aan zodat ze met een goed gevulde *havresac* 's anderendaags terug naar het front konden. A. Bocklandt deed in 1916 tijdens zijn dienst aan het front van Diksmuide zijn 'inkopen' op rust te Alveringem.<sup>142</sup>

*“Tijdens de rustdagen die we hier doorbrachten vond ik meermaals gelegenheid om Alveringem te bezoeken, dat overigens onze eenige kans van proviandeering was, wanneer wij onze levensmiddelen voor de loopgravendienst – 4 dagen – dienden aan te schaffen. Zwaar beladen dan met mondbehoefden benevens drank, gereedschap, wapens, munitie, enz. sleepten we ons dan als lastdieren vooruit naar de loopgraven, een erbarmelijke tocht van 17-18 km alle 12 dagen af te leggen, en die wij weldra als van buiten kenden...”<sup>143</sup>*

Door de schaarste die de oorlog met zich meebracht, vroegen de burgers aan het IJzerfront, die hun winkeltjes, cafés of andere zaken weer openden begin 1915, echter woekerprijzen. Het leger deed met het introduceren van de zogenaamde 'bazaarkarren' een poging om op een alternatieve manier betaalbare extra's tot bij de soldaat te krijgen. De goederen in deze soldatenwinkeltjes werden aangevoerd vanuit magazijnen in de achterhoede. Op termijn werden er in de grotere kantonnementen zoals De Panne vaste kantines ingericht, waar deze levensmiddelen ook te koop werden aangeboden. In de eerste plaats werden de meest noodzakelijke, en in het dagelijkse rantsoen schaarse, producten aangekocht zoals beleg en smeersel.<sup>144</sup>

Ook al werd de soldij geleidelijk aan door het systeem van frontstrepes en gevechtsvergoedingen verhoogd, toch betekende dit niet noodzakelijk dat de gemiddelde soldaat zich nu meer extra aankopen kon veroorloven. Door de sterke economische recessie die de oorlog met zich meebracht, bleven de marktprijzen van de levensmiddelen inmiddels elk jaar stijgen. Het was pas in de helft van 1917 dat de economie zich min of meer begon te stabiliseren - voor zover dit gezegd kan

---

<sup>141</sup> SNOECK, *In de modderbrij van de IJzervallei*, p23.

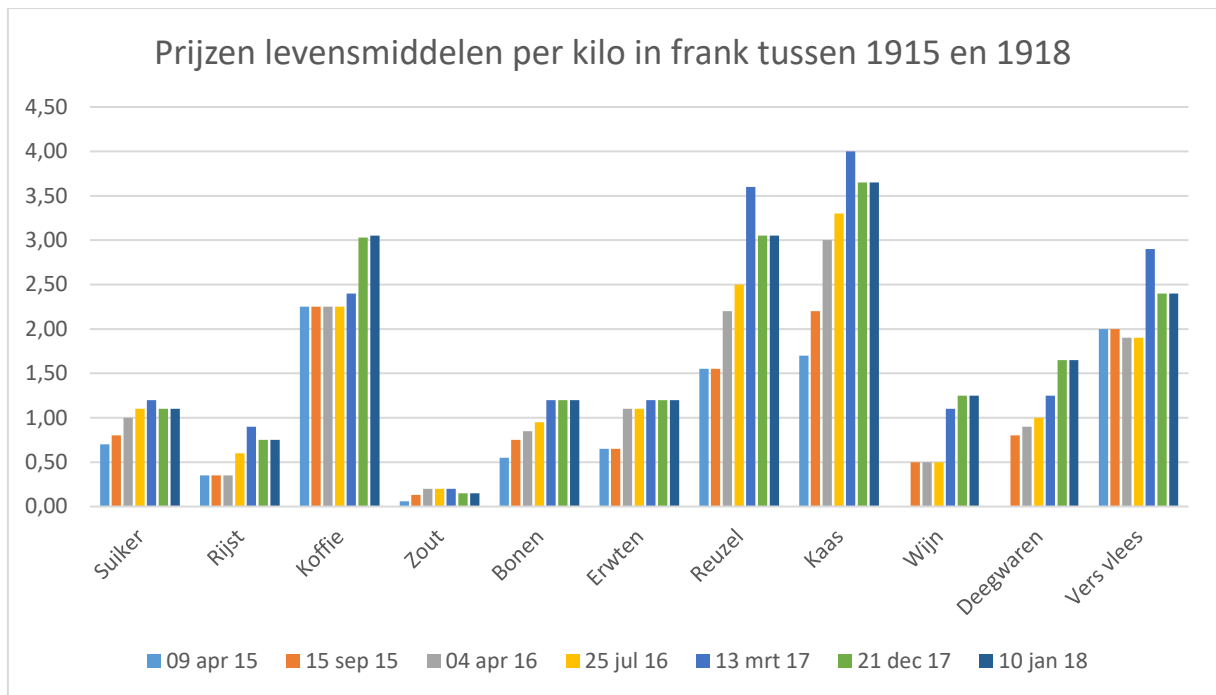
<sup>142</sup> VERBEKE, 'Het eten van de Belgische soldaat', p68; A. BOCKLANDT, *Mijne oorlogsherinneringen*, p132.

<sup>143</sup> A. BOCKLANDT, *Mijne oorlogsherinneringen*, p132.

<sup>144</sup> CHRISTENS en DE CLERCQ, *Frontleven 14/18*, p39, 48, 94, 95; VERBEKE, 'Het eten van de Belgische soldaat', p70.

worden in een periode van oorlogstijd - al lagen de prijzen nu vaak tweemaal zo hoog als bij de start van de oorlog. Aan de hand van het 'Journal Militaire Officiel' kan een grafiek worden geconstrueerd met de evolutie van de prijzen van enkele levensmiddelen per kilo uitgedrukt in frank.<sup>145</sup>

Figuur 16: Evolutie van de prijzen van levensmiddelen tussen 1915 en 1918.<sup>146</sup>



Op de grafiek is allereerst tussen begin 1915 en begin 1917 een duidelijke prijsstijging te zien van de meeste levensmiddelen. Deze viel vervolgens stil tegen het einde van dat jaar. De soldij van de gewone soldaat werd min of meer parallel aan deze prijzen verhoogd en verdubbelde eveneens van ongeveer 2 à 2,5 fr. per week tot gemiddeld 4,5 fr. per week. Om een accuraat beeld te krijgen van wat de prijzen van deze levensmiddelen voor de soldaat betekenden, is het nuttig om deze om te zetten van kilo naar de hoeveelheid dat een soldaat effectief zou aankopen als hij eten zou aanschaffen voor 1 dag. Het standaard gratis dagelijkse rantsoen uit november 1915 is hier een goede maatstaf voor.

<sup>145</sup> VERBEKE, 'Het eten van de Belgische soldaat', p70; CHRISTENS en DE CLERCQ, *Frontleven 14/18*, p94-95.

<sup>146</sup> *Journal Militaire Officiel*, 9 april 1915; JMO, 15 september 1915; JMO, 4 april 1916; JMO, 25 juli 1916; JMO, 13 maart 1917; JMO, 21 dec 1917; JMO, 10 januari 1918.

Tabel 5: Gratis dagelijkse rantsoen in november 1915 en de hypothetische prijs ervan.<sup>147</sup>

	Dagelijks rantsoen november 1915	Prijzen in september 1915
<b>Brood</b>	750 gr.	0,27 fr.
<b>Of vers vlees</b>	450	0,8 fr.
<b>Of vleesconserven</b>	300	1,2 fr. (worstjes)
<b>Koffie</b>	35	0,08 fr.
<b>Cichorei</b>	10	0,0125 fr.
<b>Of bonen/erwten</b>	25	0,0175 fr.
<b>Of rijst</b>	40	0,014 fr.
<b>Suiker</b>	30	0,024 fr.
<b>Peper</b>	0,5	0,0009 fr.
<b>Zout</b>	25	0,0035 fr.
<b>Reuzel/varkensvet/ margarine</b>	40	0,064 fr.
		<b>Totaal: 2,5 fr.</b>

Uit bovenstaande tabel wordt duidelijk dat het dagelijkse rantsoen dat de Belgische soldaat van de legerleiding in november 1915 kreeg, in diezelfde periode ongeveer 2,5 frank zou hebben gekost. Wou de soldaat dus een dergelijke dagelijkse hoeveelheid mondvorraad extra aankopen vooraleer hij op dienst vertrok naar de voorste linies, kostte dit hem al snel zijn volledige wekelijkse soldij van 2 à 2,5 frank. In de 'Ordres Journaliers de l'Armée' kan eveneens uitgebreide informatie gevonden worden met betrekking tot de verschillende beschikbare producten en de prijzen ervan in de magazijnen. Als voorbeeld worden in onderstaande tabel enkele producten weergegeven die in januari 1915 konden worden aangekocht.

Tabel 6: Extra levensmiddelen die de soldaten konden aankopen samen met hun prijzen op 22 januari 1915.<sup>148</sup>

I. Conserven	Prijzen in januari 1915
<i>a) Vlees</i>	
Gekookt rundvlees	1,08 fr. per blik
Worsten	1,03 fr.
"Army Ration"	1,42 fr.
Geroosterd varkensvlees	4,25 fr. per kilo
Varkensgehakt	3,50 fr.
<i>b) Vis</i>	
Sardines	0,42 fr. per rantsoen
Haring	0,64 fr.
Poon	0,22 fr.
<b>II. Kaas</b>	1,70 fr. per kilo
<b>III. Tabak [...]</b>	[...]

<sup>147</sup> BRUSSEL, KLM, Bibliotheek, OJA III, nr. 458-10, 19 november 1915; *Journal Militaire Officiel*, 15 september 1915.

<sup>148</sup> BRUSSEL, KLM, Bibliotheek, OJA III, nr. 160-4, 22 januari 1915.

<b>IV. Drank</b>	
Wijn op vat	0,50 fr. per liter
Sterke drank	0,65 fr.
<b>V. Petits-Vivres</b>	
Suiker	0,70 fr. per kilo
Rijst	0,35 fr.
Koffie	2,25 fr.
Zout	0,06 fr.
Peper	2,01 fr.
Cichorei	1,25 fr.
Bonen	0,55 fr.
Erwten	0,65 fr.
Reuzel, margarine, ...	1,55 fr.
Varkensvet	1,70 fr.
Zeep	0,70 fr.

Met een netto soldij van om en rond de 2 à 2,5 frank per week in januari 1915, wordt ook uit deze tabel wederom snel duidelijk dat het aankopen van extra's niet voor iedereen even eenvoudig was. Met het aankopen van een extra blikje rundsvlees aan 1,08 frank en een blikje worstjes aan 1,03 frank was de wekelijkse soldij voor de meesten al opgebruikt. De *petits-vivres*, die hier in kilo worden weergegeven, waren wel iets betaalbaarder. Daarnaast moet voor ogen worden gehouden dat deze soldij ook gebruikt moest worden om zaken als zeep, kaarsen, tabak en sigaretten – andere zaken dan de mondvoorraad – aan te kopen. Wilde men zich in de loopgraven dit extra comfort kunnen veroorloven, dan moest dit vaak ten koste gaan van extra eten. Het moet opgemerkt worden dat soldaten in theorie echter wel genoeg eten kregen en normaal gezien geen extra mondvoorraad moesten aankopen. Desondanks konden de soldaten in de voorste loopgraven doorgaans pas bij valavond worden bevoorraad uit de veldkeuken, waardoor het aankopen van enkele supplementen blikvoer vooraleer men naar de eerstelijnsdienst trok toch wel erg van pas kon komen. De manschappen moesten duidelijk weloverwogen keuzes maken waaraan ze hun povere soldij wilden besteden.<sup>149</sup>

Naast het aankopen van de meest noodzakelijke producten om hun frontdienst te vergemakkelijken, spaarden verschillende soldaten een centje om tijdens hun rustperiodes in de dorpsherbergen, cafés of andere minder legale drinkgelegenheden een biertje te gaan drinken. Jef Vermeiren passeerde samen met twee collegasoldaten op rust in het dorp Beveren-Leie enkele keren bij een lokale kroeg.<sup>150</sup>

<sup>149</sup> BRUSSEL, KLM, Bibliotheek, OJA III, nr. 160-4, 22 januari 1915; VERBEKE, 'Het eten van de Belgische soldaat', p70; CHRISTENS en DE CLERCQ, *Frontleven 14/18*, p48.

<sup>150</sup> BECUWE, *Het verhaal van de dorst*, p97; VERMEIREN, *Mijn grote oorlog: Belevissen van een frontsoldaat*, p67.

*“Zij bracht ons bier en ik betaalde met een zilverstuk van vijf frank. Het was het laatste dat ik nog bezat van de verkoop van mijn paard; buiten mijn soldij was op die vijf frank na al mijn reservegeld op. Marietje nam het vijf frankstuk aan en bezag mij alsof zij wilde zeggen: ‘Zonde van dat geld.’ Zij bleef een tijdje weg, bediende nog andere soldaten en als zij terugkwam ging zij tussen Vetters en mij op een stoel mee aan tafel zitten. Zij gaf mij terug op mijn vijf frank, maar tussen het wisselgeld stak nog het zilveren stuk dat ik haar gegeven had. Ik liet haar dit opmerken en wilde het teruggeven, maar zij weigerde en zege: ‘Mijn oom is schatrijk en verdient nog alle dagen veel geld bij, hij zal er niets aan tekortkomen.’ Ik stak het geld in mijn zak.”<sup>151</sup>*

Opvallend is dat J. Vermeiren zijn laatste geld gebruikte voor het drinken van enkele pinten bier, wat voor een soldaat met een karige soldij vanzelfsprekend niet de slimste optie was. De mentale bemoediging, die de soldaten kregen van een dergelijke ontspanning, bleek vaak echter belangrijker te zijn dan hun fysieke noden. Herbergbezoek bood één van de weinige gelegenheden waar de soldaat even aan het oorlogsleed kon ontsnappen, ook al was het maar van korte duur.<sup>152</sup>

### Sociale verschillen tussen soldaten onderling

Door de lage soldij was het handig meegenomen wanneer soldaten van thuis uit enkele centen hadden meegekregen of geld kregen opgestuurd. Zonder steun van buitenaf was het namelijk erg moeilijk om van de verschillende extra's te kunnen 'genieten'. Bij een dergelijk systeem ontstonden er vanzelfsprekend sociale verschillen onder de soldaten. Een kleine minderheid onder hen, waaronder R. Snoeck, kwamen uit meer gegoede families. Dit leverde vanzelfsprekend enkele voordelen op, zoals ook uit zijn oorlogsdagboek blijkt. Op 16 augustus 1914 brachten Snoeck's ouders een bezoek aan zijn compagnie.<sup>153</sup>

*“Vandaag krijg ik bezoek van mijn dierbare ouders, vergezeld van de familie De Baerdemaecker. Wat een meevaller! Ze hebben van alles meegebracht om te smullen, je kunt het je niet voorstellen hoe blij we zijn. [...] Wat een geluk dat onze ouders gekomen zijn. We hebben ons buikje kunnen rondeten. Omdat we niet langer bij de familie kunnen blijven, keren we terug naar het kamp, de zakken vol drank en levensmiddelen om te delen met andere soldaten. Wat een overvloed, dat gebeurt niet elke dag.”<sup>154</sup>*

---

<sup>151</sup> VERMEIREN, *Mijn grote oorlog: Belevissen van een frontsoldaat*, p67.

<sup>152</sup> BECUWE, *Het verhaal van de dorst*, p99.

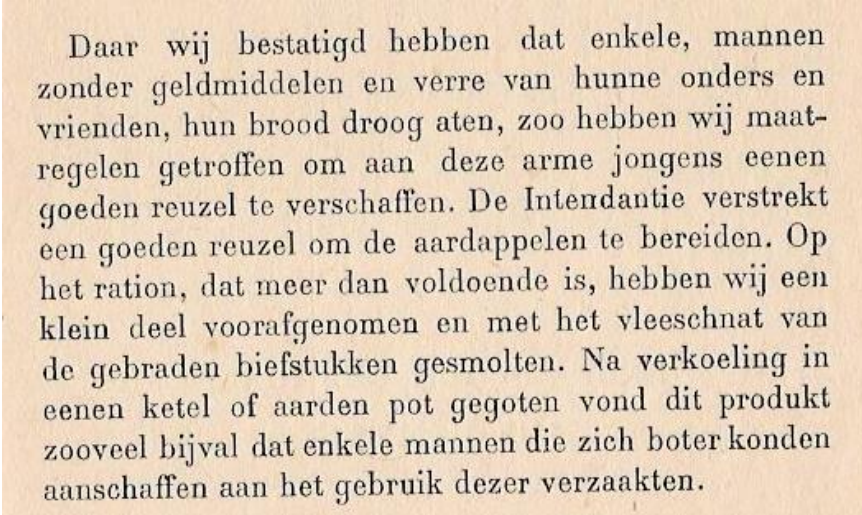
<sup>153</sup> SNOECK, *In de modderbrij van de IJzervallei*; CHRISTENS en DE CLERCQ, *Frontleven 14/18*, p48, 97.

<sup>154</sup> SNOECK, *In de modderbrij van de IJzervallei*, p24.

Niet alleen hadden de welbedeelde soldaten een stevige spaarpot mee aan het front, ook kregen ze duidelijk af en toe mondvoorraad geleverd of opgestuurd uit het buitenland. In periodes van feestdagen gebeurde dit beduidend meer. Opvallend uit bovenstaand citaat is de solidariteit van R. Snoeck, die er niet twee keer over dacht om zijn eetwaren te delen met de andere soldaten. Deze primaire behoeften brachten een vorm van solidariteit met zich mee die mannen uit totaal verschillende achtergronden met elkaar verbonden.<sup>155</sup>

In het 'Handboek van den kok te velde' uit 1916 werden maatregelen getroffen om de gemiddelde soldaat, die zonder geldelijke steun van zijn ouders of vrienden moest zien te overleven, toch een aangenamer 'frontleven' te bezorgen. De meeste soldaten konden het zich niet permitteren om boter aan te schaffen, waardoor ze verplicht waren hun brood droog te consumeren. Het bereiden van goede smeersels, zoals reuzel of smout, werd daardoor een belangrijke opdracht.<sup>156</sup>

*Figuur 17: "Hoe men den reuzel bereidt die de boter voor het morgenmaal vervangt." <sup>157</sup>*



Daar wij bestatigd hebben dat enkele, mannen zonder geldmiddelen en verre van hunne ouders en vrienden, hun brood droog aten, zoo hebben wij maatregelen getroffen om aan deze arme jongens eenen goeden reuzel te verschaffen. De Intendantie verstrekt een goeden reuzel om de aardappelen te bereiden. Op het ration, dat meer dan voldoende is, hebben wij een klein deel voorafgenomen en met het vleeschnat van de gebraden biefstukken gesmolten. Na verkoeling in eenen ketel of aarden pot gegoten vond dit produkt zooveel bijval dat enkele mannen die zich boter konden aanschaffen aan het gebruik dezer verzaakten.

Enkele soldaten waren zo goed bedeed dat ze op eigen kosten tijdens hun rustperiodes bij de burgerbevolking konden logeren. Zij verbleven enkel in het kamp wanneer strikt noodzakelijk en konden de maaltijden uit de veldkeuken links laten liggen. De rijkste soldaten verbleven tijdelijk bij de hogere burgerij en leefden in luxe. De voordelen die deze kapitaalkrachtige soldaten genoten, vertoonden sterke gelijkenissen met die van de officieren.<sup>158</sup>

<sup>155</sup> CHRISTENS en DE CLERCQ, *Frontleven 14/18*, p97, 148; SNOECK, *In de modderbrij van de IJzervallei*, p24; Boter bij de vis, 'Het is de soep die de soldaat maakt'.

<sup>156</sup> *Handboek van den kok te velde*, p37.

<sup>157</sup> *Handboek van den kok te velde*, p37.

<sup>158</sup> CHRISTENS en DE CLERCQ, *Frontleven 14/18*, p97.

## Sociale verschillen tussen soldaten en officieren

Ook tussen soldaten en officieren waren er sociale verschillen. Officieren kregen dezelfde rantsoenen als hun manschappen, maar hadden enkele voordelen. Ten eerste lag hun soldij een pak hoger. R. Snoeck werd tijdens zijn dienst in het Belgische leger opeenvolgend tot korporaal, sergeant en onderluitenant benoemd.<sup>159</sup> Zijn soldij steeg hierdoor beduidend tegenover de gewone soldaten 2<sup>e</sup> klasse. Na zijn promotie tot korporaal tijdens de ‘Slag om de IJzer’ en kort daarna tot sergeant, steeg zijn soldij in januari 1915 tot 2 frank per dag, die hij volledig aan voeding spendeerde en daardoor naar eigen zeggen niets tekortkwam. Zijn soldij was als onderofficier een stuk hoger dan de gemiddelde 2 à 2,5 frank die de gewone soldaat in die periode per week ontving. Tijdens zijn officiersopleiding in oktober 1917 werd dit nog een stuk verhoogd en kon R. Snoeck rekenen op een bevallige 3,54 frank per dag of ongeveer 25 frank per week, terwijl de gewone soldaat op dat moment met ongeveer 4,5 frank per week moest leven.<sup>160</sup>

*“In Gaillon krijgen we 3,54 fr per dag. Daar gaat 2 fr af voor onze voeding, zodat uiteindelijk 1,54 fr overblijft. Omdat we woensdag en zondag uitgaan, zijn de uitgaven hoger dan de inkomsten. Maar waar is de tijd, dag op dag bijna zesendertig maanden geleden, toen ik me moest tevreden stellen met de soldij van korporaal (IJzerslag: 72 centiem per dag). We waren dan al blij iets te kunnen kopen. Toen ben ik bijna van honger gecrepeerd. Ik herinnerde me de woorden van vader, als ik het eten thuis niet lekker vond: “Kind, kind, je krijgt eerst je wittebrood!” Ach ja, wat voor vuiligheid heb ik sindsdien niet doorgeslikt.”<sup>161</sup>*

R. Snoeck, die doorheen de oorlog opklom tot officier, herinnerde zich goed hoe het was om rond te moeten komen met de soldij van een korporaal. Dit zegt veel over hoe het moet zijn geweest om te overleven op de nóg magerdere soldij van een gewone soldaat. Dat R. Snoeck uit een relatief bekende familie kwam en bijgevolg vermoedelijk wel enkele centen extra meekreeg aan het front, verduidelijkt dit enkel meer.<sup>162</sup>

Door hun hogere soldij konden officieren een stuk eenvoudiger extra's aankopen dan hun manschappen. Om dit in de hand te werken, werden er speciale magazijnen opgezet die exclusief tegen betaling goederen aan officieren konden leveren.<sup>163</sup> Een eerste dergelijk magazijn werd in

---

<sup>159</sup> De rang sergeant behoort tot de onderofficieren, de rang onderluitenant tot de officieren.

<sup>160</sup> HARTLEY, *Bully Beef and Biscuits*, p171; SNOECK, *In de modderbrij van de IJzervallei*, p12, 62-63, 118.

<sup>161</sup> SNOECK, *In de modderbrij van de IJzervallei*, p118.

<sup>162</sup> SNOECK, *In de modderbrij van de IJzervallei*, p118.

<sup>163</sup> VERBEKE, ‘Het eten van de Belgische soldaat’, p70; CHRISTENS en DE CLERCQ, *Frontleven 14/18*, p48, 96.



februari 1915 opgericht in de deelgemeente Adinkerke bij De Panne. In het OJA van dat moment staat een lijst aan producten, zowel mondvorraad als uitrusting, die voor de officieren beschikbaar waren. De prijzen waren hier op dat moment hetzelfde als in bovenstaande Tabel 6 en Figuur 16. Een jaar later, in februari 1916, werd een succursale van dit 'Magasin spécial pour officiers à Adinkerke' (M.S.O.A.) opgericht, ditmaal in Izenberge (M.S.O.I.). De officieren konden nu over de twee magazijnen worden verdeeld. Om producten aan te kopen dienden de officieren bonnen in te vullen ter bestelling en vervolgens in één van de twee magazijnen de gewenste goederen persoonlijk te gaan afhalen of ze met een collega te laten meegeven. Daarbovenop waren de prijzen in de kantines en bazaarkarren regelmatig lager voor onderofficieren en officieren dan voor soldaten. Een pot confituur kon aan soldaten 0,75 frank kosten, aan onderofficieren 0,65 frank en aan officieren slechts 0,45 frank.<sup>164</sup>

Daarnaast dienden de officieren geen gebruik meer te maken van de veldkeuken, doordat ze beschikten over een eigen ordonnans. Dit was een soldaat die instond om enkele eenvoudige taken voor zijn overste uit te voeren, waaronder het zoeken of ophalen van eten en de bereiding ervan. Uitgezonderd in de loopgraven sliepen de officieren ook niet meer bij de lager geklasseerde militairen.<sup>165</sup>

*"We hebben slechts één zorg: eten en drinken. Voor ons is dat probleem niet altijd gemakkelijk op te lossen, zeker niet voor mensen met een appetijt als de mijne. Achter het front stuur ik mijn ordonnans in de omgeving uit op zoek naar lekkere dingen. Soms komt hij terug beladen als een ezel met culinaire lekkernijen, die we gulzig binnenslaan. Sinds ik adjudant ben, is mijn bestaan gevoelig veranderd. Ik slaap niet meer bij mijn ordonnans, uitgenomen in de loopgraven. In het kantonnement is dat niet mogelijk. Het schijnt dat het niet gepast is. Nu deel ik de kamer met de bureauchef, sergeant-majoor Xantipe, eerste sergeant Cromphoudt en adjudant Wauters."*<sup>166</sup>

De officieren hoefden hun legerzak, die al snel 30 kilogram kon wegen doordat voldoende mondvorraad mee moest voor in de eerstelijnsdienst, niet meer zelf te dragen. De normaal erg vermoeiende wandeling van het kantonnement naar de voorste linies werd daardoor een stuk minder vermoeiend.<sup>167</sup>

---

<sup>164</sup> BRUSSEL, KLM, Bibliotheek, OJA III, nr. 173-13, 6 februari 1915; OJA III, nr. 544-2, 12 februari 1916.

<sup>165</sup> SNOECK, *In de modderbrij van de IJzervallei*, p131; Wikipedia, 'Ordonnans'.

<sup>166</sup> SNOECK, *In de modderbrij van de IJzervallei*, p131.

<sup>167</sup> SNOECK, *In de modderbrij van de IJzervallei*, p130.

*“Ik word tot adjudant benoemd. Niet dat ik eerezuchtig ben, maar dankzij de bevordering zal ik toch verlost zijn van voorraadzak en geweer. Het is gewoonweg erg praktisch als je enkel een sabel moet dragen. Als adjudant mag je de rugzak op de wagen of op het Decauville-treintje plaatsen. Mijn legerzak heeft stijl. Van boven liggen mijn deken en rubbermantel. In het midden steekt keukengerei. Binnenin: ondergoed, sigaretten, chocolade, suiker, koffie, boter, kaas, schrijfpapier, een woordenboek en reservelevensmiddelen. Het geheel weegt om en bij de 30 kg. Je kunt je voorstellen dat ik gelukkig ben die ballast niet meer achter me aan te hoeven slepen.”<sup>168</sup>*

---

<sup>168</sup> SNOECK, *In de modderbrij van de IJzervallei*, p130.

## Besluit

De soldatenkost van het Belgische leger tijdens de Eerste Wereldoorlog is een onderwerp dat net zoals verschillende andere sociale en culturele thema's lange tijd onderbelicht is gebleven in de geschiedschrijving. De *cultural turn* zorgde in de jaren '80-'90 voor een verschuiving weg van de louter politieke en militaire thema's naar de sociale en culturele kant. Het *top-bottom* perspectief dat vooral focuste op grote namen en instellingen maakte eveneens plaats voor een meer persoonlijke, *bottom-up* invalshoek. Beide veranderingen beïnvloedden ook de manier waarop het onderwerp van deze masterproef behandeld werd.

Uit het onderzoek van dit werk is duidelijk geworden dat de soldatenkost die door de legertop tijdens de Eerste Wereldoorlog voorzien werd, regelmatig overeenkwam met wat de soldaten in realiteit kregen. Dat was zeker zo nadat de oorlog vastliep aan het IJzerfront en de ravitaillering op punt was gesteld. Vermits de legertop rantsoenen voorzag die aansloten bij de voorschriften van de toenmalige voedingsleer, kreeg de Belgische soldaat op die momenten doorgaans genoeg calorieën. Toch waren er veel klachten van de soldaten over de kwaliteit en het monotone karakter van de maaltijden wat regelmatig leidden tot protesten. Anders was het op de momenten dat het voorziene voedsel niet of maar gedeeltelijk bij de soldaten geraakte. Dat was tijdens de bewegingsoorlog meer de regel dan de uitzondering. Maar ook de soldaten die de verkenningsposten en de voorste linies aan het front bemanden, kregen vaak niet wat ze nodig hadden. Duidelijk is dat er veel momenten waren waarop de soldaten geen, te weinig of te monotoon eten hadden, wat de oorlog voor de soldaten extra zwaar maakte.

Bij het begin van de oorlog staken burgers soms een handje toe, maar veelal kwam het initiatief en de vindingrijkheid om eten te verzamelen van de soldaten zelf. Ze gingen jagen, vissen en boerderijen plunderen. Achter het front werden moestuintjes aangelegd. Ook gingen ze eetwaren ruilen bij Engelse soldaten die vlak bij hen aan het front gelegen waren en die iets meer afwisseling hadden in hun rantsoenen. Ondanks dat de soldaten de schuld van de slechte kwaliteit en het ontbreken van voeding vaak bij de legerleiding legden, kan niet ontkend worden dat deze op elk moment enorme inspanningen deed om de rantsoenen en de bevoorrading op punt te krijgen en te houden, en om ontevreden soldaten tegemoet te komen. Zo werden op grote schaal leegstaande landbouwgronden gebruikt om zelf aardappelen te kweken. Ook publiceerden ze tijdens de loopgravenoorlog kookboekjes met recepten die door de koks in de vaste keukens en veldkeukens konden gebruikt worden om met weinig afwisselende ingrediënten toch creatievere en smakelijke maaltijden te bereiden. De rantsoenen werden ook regelmatig aangepast naar aanleiding van protesten. Tijdens de bewegingsoorlog werden de soldaten voorzien van vuurtjes die ze met zich

meedroegen, in de loopgraven zelfs van permanente kacheltjes. Zo konden ze zelf eten maken als het bereide voedsel niet tot bij hen geraakte. De soldaten kregen nu en dan wijn of sterke drank als opkikker en ter compensatie voor het onzuivere water en de koude koffie. Aan het front werden er soldatenwinkeltjes voorzien waar de soldaten van hun loon extra voedingsmiddelen konden kopen. Deze extra's waren voor de meeste soldaten niet meer dan een appeltje tegen de dorst. Hun soldij was immers zo karig dat ze niet erg veel konden kopen en al zeker niets ter afwisseling van het monotone eten. Wie van thuis extra geld of eetwaren kreeg, was beter af. Ook officieren hadden door hun hogere soldij mogelijkheden om beter te eten. Erg opvallend is trouwens dat het leger een deel van de soldij van de soldaten achterhield om de duurdere en schaarse producten van hun rantsoen te financieren.

Het gebruik van oorlogsdagboeken was niet weg te denken in de methodologie van deze masterproef. Door ook de invalshoek van de soldaat mee te nemen in het verhaal van de soldatenkost, komt een realistischer beeld tot stand over dit onderwerp. Toch is het belangrijk om voor ogen te blijven houden dat een dergelijk type bron slechts de mening van één persoon is en niet meer dan dat. Soldaten kiezen waarover en wanneer ze schrijven en zijn bijgevolg ook niet altijd even volledig of objectief. Informatie uit oorlogsdagboeken is daarom ook vaak erg anekdotisch, waardoor het een uitdaging was om ze voldoende te integreren in het geheel.

Deze masterproef probeerde een volledige weergave van de Belgische soldatenkost in de Eerste Wereldoorlog weer te geven. Zoals bij elk onderzoek blijven er echter trajecten onderbelicht waardoor verder onderzoek zeker nuttig blijft. Hoewel het gebruik van meer oorlogsdagboeken normaal gezien tot dezelfde conclusies zou moeten leiden, kunnen deze wel nieuwe nuances leggen. Egodocumenten van iemand uit de legertop of bevoorradingsdienst zou eveneens kunnen belichten wat het met hen deed als het voedsel niet of niet tijdig bij de soldaten geraakte. Een diepgaandere vergelijking met andere buitenlandse legers kan eveneens tot interessante conclusies leiden.

## Bibliografie

### Onuitgegeven bronnen

#### **Documentatiecentrum Koninklijk Legermuseum: Archief Personalia I**

BRUSSEL, Koninklijk Legermuseum, ms., Ds. 2 nr. 12, ARTHUR BOCKLANDT, *Mijne oorlogsherinneringen*.

BRUSSEL, Koninklijk Legermuseum, uitgetypt, Ds. 3 nr. 16, RENÉ DECKERS, *Journal de campagne, 1914-1918*.

#### **Documentatiecentrum Koninklijk Legermuseum: Archief EX-CDH**

BRUSSEL, Koninklijk Legermuseum, Archief EX-CDH, nr. 3664: Rapport van E. Servais

BRUSSEL, KLM, Archief EX-CDH, nr. 3664: Brief van het Belgisch Algemeen Hoofdkwartier aan de Luitenant-Kolonel van 'la Mission Militaire Française auprès de l'Armée Belge' met als onderwerp 'Ravitaillement de l'Armée Belge', 21 maart 1916.

BRUSSEL, Koninklijk Legermuseum, Archief EX-CDH, nr. 5694, fol. 170: dagelijkse rantsoenen Belgische leger in 1918.

BRUSSEL, Koninklijk Legermuseum, Archief EX-CDH, nr. 5694, fol. 178: dagelijkse rantsoenen Franse leger in 1918.

BRUSSEL, Koninklijk Legermuseum, Archief EX-CDH, nr. 5694, fol. 47: dagelijkse rantsoenen Britse leger in 1918.

BRUSSEL, Koninklijk Legermuseum, Archief EX-CDH, nr. 5694, fol. 173-175: dagelijkse rantsoenen Amerikaanse leger in 1918.

BRUSSEL, Koninklijk Legermuseum, Archief EX-CDH, nr. 6640: Dossier relatief à la visite de voitures de la CAV par la gendarmerie, 25 mei 1915.

BRUSSEL, Koninklijk Legermuseum, Archief EX-CDH, nr. 5811: pamflet 'Arrêté relatif à la vente du pain et farine aux militaires', 6 februari 1918.

BRUSSEL, Koninklijk Legermuseum, Archief EX-CDH, nr. 5811: brieven van het provinciaal bestuur krijgsgouvernement West-Vlaanderen, 7 april 1918, 12 juli 1917, 8 juli 1917, 2 juli 1917.

BRUSSEL, KLM, Archief EX-CDH, nr. 5811: pamflet 'Inoogsten, Uitvoer en Planting der Aardappelen', 1 augustus 1916.

BRUSSEL, KLM, Archief EX-CDH, nr. 5811: orders m.b.t. aardappelen rantsoen, 27 januari 1916, 19 februari 1917, 3 april 1917; 10 juli 1917.

#### **Documentatiecentrum Koninklijk Legermuseum: Bibliotheek**

BRUSSEL, Koninklijk Legermuseum, Bibliotheek, *Ordres Journaliers de l'Armée III, 1914-1918*.

#### **Documentatiecentrum Koninklijk Legermuseum: Archief 1<sup>e</sup> Legerdivisie**

BRUSSEL, Koninklijk Legermuseum, Archief 1DA.

## Uitgegeven bronnen

- CHARLES-LAVAUZELLE H. ed., *Alimentation en campagne*, Parijs, 1914.
- CHARLES-LAVAUZELLE H. ed., *Alimentation et ravitaillement des armées de campagne*, Parijs, 1897
- Handboek van den kok te velde*, Nancy, 1916.
- Handboek van den onderofficier der infanterie te velde*, Rouen, 1918.
- Journal Militaire Officiel*, G. FRÈRES ed., Brussel, 1914.
- Journal Militaire Officiel*, G. FRÈRES ed., Brussel, 1915.
- Journal Militaire Officiel*, G. FRÈRES ed., Brussel, 1916.
- Journal Militaire Officiel*, G. FRÈRES ed., Brussel, 1917.
- Journal Militaire Officiel*, G. FRÈRES ed., Brussel, 1918.
- Règlement sur le service de l'alimentation*, Brussel, 1898.
- SAGENSTEM, P., *Mijn oorlogsdagboek*, Antwerpen, 1938.
- SNOECK, R., *In de modderbrij van de IJzervallei*, A. GYSEL vert., Gent, 1998.
- VAN PEVENAEGE, O., *Odon – Oorlogsdagboek van een IJzerfrontsoldaat*, I. ADRIAENSSENS ed., Tielt, 2009.
- VERMEIREN, J., *Mijn grote oorlog: Belevissen van een frontsoldaat 1914 – 1918*, Leuven, 2009.

## Literatuur

- BECUWE, F., *Het verhaal van de dorst in de Grote Oorlog: bier aan het IJzerfront*, Brugge, 2009.
- BLOM, R., *Honger: een geschiedenis van de Eerste Wereldoorlog*, Tielt, 2008.
- BROSENS, G., *Congo aan den Yser : de 32 Congolese soldaten van het Belgisch leger in de Eerste Wereldoorlog*, Antwerpen, 2013.
- CAROLINE, P., *Manger et boire entre 1914 et 1918*, Dijon, 2016.
- CHRISTENS, R., en DE CLERCQ, K., *Frontleven 14-18. Het dagelijkse leven van de Belgische soldaten aan de IJzer*, Tielt, 1987.
- DE BRUYNE, T. R., *Soldatentaal der beligerenten uit de eerste wereldoorlog*, Aartrijke, 1994.
- DE KEYZER, D, *Nieuwe meesters, magere tijden: eten & drinken tijdens de Eerste Wereldoorlog*, Leuven, 2013.
- DE SCHAEPDRIJVER, S., *De Groote Oorlog: het koninkrijk België tijdens de Eerste Wereldoorlog*, Antwerpen, 2014.
- DE VOS, L., *De Eerste Wereldoorlog*, Leuven, 2003.
- DUFFETT, R., 'A Taste of Army life', *Cultural and Social History*, 9 (2012), 251 – 267.

- DUFFETT, R., 'British Army Provisioning on the Western Front, 1914-1918', I. ZWEINIGER-BARGIELOWSKA, R. DUFFETT en A. DROUARD red., *Food and War in Twentieth Century Europe*, Ashgate, 2011, 27 – 39.
- DUFFETT, R., *The stomach for fighting: Food and the soldiers of the Great War*, Manchester, 2012.
- GIBSON, C., *Behind the Front: British Soldiers and French Civilians, 1914–1918*, Cambridge, 2014.
- HARTLEY, J., *Bully Beef and Biscuits*, Barnsley, 2014.
- LECOMTE, Q., *L'alimentation des militaires belges de 1830 à nos jours*, Onuitgegeven masterproef, Koninklijke Legerschool, Brussel, 2010.
- OFFER, A., *The First World War: An Agrarian Interpretation*, Oxford, 1990.
- SCHOLLIERS, P., 'Oorlog en voeding: de invloed van de Eerste Wereldoorlog op het Belgische voedingspatroon, 1890-1940', *Tijdschrift voor Sociale Geschiedenis*, 11 (1985), 30-50.
- SEGRS, Y. en DEMASURE, B., 'The wartime kitchen: Food advice and cooking tips in Belgium during the First World War', *Food and Foodways*, 25 (2017), 58-76.
- SERVENTI, S. *La cuisine des tranchées*, Bordeaux, 2014.
- SIMOENS, T., *De chaos van het slagveld*, Antwerpen, 2016.
- VANDEWEYER, L., *De Eerste Wereldoorlog: Koning Albert en zijn soldaten*, Antwerpen, 2005.
- VANDEWEYER, L., 'Wat schaft de pot? : zelfredzaamheid aan het Belgische front in 1914-1918', *Volkskunde*, 111 (2010), 405-420.
- VANDEWEYER, L. 'Tuintjes in oorlogstijd', Y. SEGRS, Y. en L. VAN MOLLE red., *Volkstuinen*, Leuven, 2007.
- VERBEKE, R. V., 'Het eten van de Belgische soldaat in 1914-'18', *Shrapnel*, 2 (2007), p67-70.

## Digitale informatie

- ABL-History Forum, 2017 (<http://www.ablhistoryforum.be/viewtopic.php?t=233>). Geraadpleegd op 18 maart 2017.
- Boter bij de vis, 2017 (<http://www.boterbijdeviswo1.be/verhalen/oorlogskeuken/het-is-de-soep-die-de-soldaat-maakt/>). Geraadpleegd op 25 maart 2017.
- In Flanders Fields Museum, 2017 (<http://www.inflandersfields.be/nl/1916>). Geraadpleegd op 15 maart 2017.
- Making History – Themes, 2008 ([http://www.history.ac.uk/makinghistory/themes/cultural\\_turn.html](http://www.history.ac.uk/makinghistory/themes/cultural_turn.html)). Geraadpleegd op 11 november 2016.
- University of Essex – Department of History, 2016 (<https://www.essex.ac.uk/history/>). Geraadpleegd op 11 november 2016.
- Wikipedia, 2017 (<https://nl.wikipedia.org/wiki/Ordonnans>). Geraadpleegd op 1 mei 2017.

## Samenvatting

In deze masterproef wordt de Belgische soldatenkost in de Eerste Wereldoorlog op een zo volledig mogelijke manier onderzocht. Hiervoor werden een gevarieerd bronnencorpus gebruikt, waaronder officiële orders van de Belgische militaire overheid en oorlogsdagboeken van soldaten. Het belangrijkste archief dat gebruikt werd, is het documentatiecentrum van het Koninklijk Legermuseum te Brussel.

In het eerste hoofdstuk wordt een algemene schets gegeven van de Belgische soldatenkost in de Eerste Wereldoorlog. Allereerst wordt de bevoorrading van de soldaten besproken. Vervolgens wordt achtereenvolgens geschetst welke richtlijnen er voor de oorlog waren genomen met betrekking tot rantsoenen in oorlogstijd, hoe die richtlijnen waren tijdens de oorlog en varieerden doorheen de oorlogsjaren. Als slot focust dit hoofdstuk op het bereiden van het voedsel door de keukendiensten of de soldaten zelf, en op het consumeren van het voedsel. In het tweede hoofdstuk worden de verschillende producten van de rantsoenen verder geanalyseerd en uitgediept. Er wordt telkens begonnen met een analyse van de productie en bevoorrading van het specifieke product, om vervolgens over te gaan naar de voorgeschreven hoeveelheden en de aanpassingen eraan. Afsluitend bij elke paragraaf wordt dieper ingegaan op hoe de specifieke eetwaar in de realiteit tot bij de soldaat kwam, hoe het geconsumeerd werd en wat de soldaten ervan vonden. In het derde hoofdstuk wordt eerst dieper ingegaan op de soldij en wat de soldaten daar mogelijks mee aan extra voedingsmiddelen konden kopen. Ook wordt er gefocust op het opvallende fenomeen dat een deel van de soldij van de soldaten werd achtergehouden om bepaalde producten van de rantsoenen te financieren. Vervolgens wordt er gekeken naar de sociale verschillen die aan het front ontstonden, n.a.v. de aankoop van extra's, tussen gewone soldaten onderling maar ook tussen soldaten en hun officieren.

Uit het onderzoek van dit werk is duidelijk geworden dat de soldatenkost die door de legertop tijdens de Eerste Wereldoorlog voorzien werd, regelmatig overeenkwam met wat de soldaten in realiteit kregen. Toch waren er veel klachten van de soldaten en waren er duidelijk veel momenten waarop de soldaten geen, te weinig of te monotoon eten hadden. Dit maakte de oorlog voor de soldaten extra zwaar. Doorheen de hele oorlog gingen zij daardoor op zoek naar manieren om de voedselsituatie dragelijker te maken. Ondanks dat de soldaten de schuld van de slechte kwaliteit en het ontbreken van voeding vaak bij de legerleiding legden, kan niet ontkend worden dat deze op elk moment toch enorme inspanningen deed om voor oplossingen te zorgen.