

men het hele jaar door over bepaalde produkten wil kunnen beschikken. Hiermee is de traditionele hoofdfunctie van de conservering – aanbodregulering en voorraadvorming – weer in ere hersteld, zij het uit vrije keus en in gewijzigde vorm.

Een moderne vorm van de identiteitsfunctie is te herkennen in de conservering in de hobbysfeer. Daar komen allerlei varianten terug van conserveringsvormen die op huishoudelijk niveau door de opkomst van nieuwe technieken en het wegvallen van de noodzaak om te conserveren op de achtergrond waren geraakt. Hierbij lijken elementen een rol te spelen als creativiteit, nostalgie en soms ook het streven naar een bepaalde kwaliteit. De laatste beweegreden brengt ons meteen bij een jonge variant van de culinaire functie. Hiervan is sprake als men conserveert met het oog op een bepaalde smaak of kwaliteit. Bepaalde groepen van de bevolking gaan zelf conserveren uit een behoefte aan zuiver voedsel, die voortkomt uit een toenemende onvrede met fabrieksprodukten waaraan ongevroegd allerlei chemische middelen worden toegevoegd. Ook zij die van afwisseling in de voeding houden, staan vaak niet afwijzend tegenover het zelf conserveren van produkten; het dagelijks aanbod van voedingsmiddelen wordt er door vergroot en de mogelijkheden om er

smaakvariëaties in aan te brengen zijn vrijwel onbegrensd.

De huishoudelijke verduurzaming van voedsel blijkt geen uitgestorven cultuurverschijnsel te zijn, dat onvoorwaardelijk gekoppeld was aan het systeem van zelfvoorziening. Na aanpassing aan veranderde omstandigheden is er juist sprake van een opvallende vitaliteit.

Summary

This contribution deals with meat preservation in the Dutch countryside in the 20th century. Attention is given to regional differentiation in the various preservation techniques, pursued in country households before 1920. In the course of this century both techniques and functions of preservation have changed. The regional differentiation and the developments in this century can be interpreted by means of food-external and food-internal factors. The gradual disappearance of the system of selfsupply and the transition to a market economy have been very important in this development.

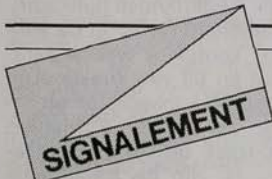
Literatuur

Jobse-van Putten, Jozien. Veranderingen in de huishoudelijke vleesconservering in de afgelopen eeuw. In: Volkskundig Bulletin 10 (1984) nr. 1, pp. 1-49.

Willinge Prins-Visser, C. W. Conserveren van levensmiddelen op het platteland. In: Mededelingen van de Landbouwhogeschool te Wageningen 56 (1956) nr. 2.

Korrespondentieadres

P. J. Meertens-Instituut, Afdeling Volkskunde, Keizersgracht 569-571, 1017 DR Amsterdam. Jozien Jobse is wetenschappelijk ambtenaar op bovengenoemde afdeling.



Arbeidstijdverkortingen huishoudens

R. Kwekkeboom, 1985

Literatuurrapport, 47p., verkrijgbaar door storting van f 10,— op giro 65 55 24 t.n.v. Nederlandse Gezinsraad, Den Haag, o.v.v.: "arbeidstijdverkortings".

In dit rapport: meningen over arbeidstijdverkortings, theoretische achtergronden en mogelijke gevolgen voor huishoudens. Het accent ligt hier op de gevolgen van verschillende vormen van arbeidstijdverkortings voor de taakverdeling binnen huishoudens. De gevolgen voor inkomens zijn niet nader uitgewerkt.

Zonder te kijken

C. Jongman en B. Steenbekkers, 1984

LH, Vakgroep Huishoudkunde, 93p., prijs f 9,— (exkl. verz.k.), bestelnr. 06 13 3504. Centraal Magazijn, De Dreyen 4, 6703 BC Wageningen.

Een doktoraalonderzoek van twee studenten verzorgingstechnologie naar de problemen van visueel gehandicapten met verpakte produkten. Dit onderzoek is toegespitst op de technische aanpassingen: voorzieningen die produkten beter zichtbaar/tastbaar maken. De produkten zijn ingedeeld naar de sektoeren voeding, kleding, woning en persoonlijke verzorging en onderzocht op herkenbaarheid en gebruiksgemak voor visueel gehandicapten. De steekproef bestond uit 28 blinden en 22 slechtzienden.