

MOSTERD

het veldgewas met duizend mysteriën

Auke Cloo
Gerrit Kuperus



Met ruim 45 recepten



Mededeling aan de lezer

Tussen de verschijning van de eerste druk van dit boek in 1988 en de voor u liggende tweede druk heb ik mijn mede-auteur Gerrit Kuperus verloren. Zijn heengaan enkele jaren geleden was een verschrikkelijk gebeuren. Voor mij, die zo lang en zo vaak met de hartelijke, goedlachse directeur van de Doesburgse Mosterdfabriek heb mogen optrekken voor het vergaren van gegevens. Maar uiteraard veel meer voor zijn familie en zeer in het bijzonder zijn echtgenote die van de aanvang af in de wederopbouw van de Doesburgse Mosterdfabriek en het Mosterdmuseum zo'n belangrijk aandeel heeft gehad. Het getuigt naar mijn mening van een verstandig beleid dat mevrouw Kuperus, nog steeds nauw bij het bedrijf betrokken, opdracht heeft gegeven tot de vervaardiging van een tweede druk van het nog steeds veel belangstelling trekkende boek. Een belangstelling die mijn vriend Gerrit met een dankbare glimlach zou hebben bejegend.

Auke Cloo

MOSTERD

Tekst en samenstelling:
Auke Cloo en Gerrit Kuperus

Edu'Actief

Bij de samenstelling van dit boek hebben de auteurs van tal van personen en instellingen medewerking ondervonden. Zij zijn daarvoor bijzonder erkentelijk

COLOFON

Uitgever: Izaäk Buwalda

Uitgeverij: Edu'Actief b.v.

Auteurs: Auke Cloo, Gerrit Kuperus

Lay-out: Timon v.d. Brink

Productie: Drukkerij ten Brink Meppel bv

Omslagontwerp: Laura Bosch

CIP-GEGEVENS KONINKLIJKE BIBLIOTHEEK, DEN HAAG

Cloo, Auke

Mosterd / tekst en samenst.: Auke Cloo en Gerrit Kuperus.

- Meppel : Edu'Actief. - Ill.

ISBN 90-5117-024-6

SISO 678.5 UDC 633.844 NUGI 421

Trefw.: mosterd

Copyright © 1988 Uitgeverij Edu'Actief b.v.
Postbus 1056, 7940 KB Meppel

Tweede druk/eerste oplage

Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, microfilm, fotokopie of op welke andere wijze ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

No part of this book may be reproduced in any form, by print, photoprint, microfilm or any other means, without written permission from the publisher.

De uitgever heeft er naar gestreefd de auteursrechten te regelen volgens de wettelijke bepalingen. Degenen die desondanks menen zekere rechten te kunnen doen gelden, kunnen zich alsnog tot de uitgever wenden.

Voor alle kwesties inzake het kopiëren van een of meer pagina's uit deze uitgave: Stichting Reprerecht, Amsterdam.

Inhoud

- Mosterd - een bijzondere plant	7
- Ontelbare soorten	14
- Wat zegt de dokter?	20
- Spreekwoorden en gezegden	24
- „Mooie mosterd malen...”	25
- Doesburgers: mosterdpotten	30
- Breder bleef - Luycks niet	40
- Eigen organisatie	45
- Buitenlandse fabrieken	50
- Mosterd in de keuken	55

Mosterd — een bijzondere plant

Mosterd, het veldgewas met duizend mysteriën. Zo wordt de plant althans in sommige Aziatische landen genoemd. Hier in het westen volstaan we met een minder bloemrijke omschrijving. Hoewel ook wij allerminst verhehlen met een zeer bijzondere plant te maken te hebben.

Een veld mosterdplanten met hun frisse gele bloemen is een prachtig siergewas en vormt een lust voor het oog. De planten behoren tot de familie der cruciferen (Cruciferae), de kruisbloemigen; de bloemblaadjes zitten in de vorm van een kruis aan de steel. Bij deze familie is geen enkel „lid” giftig, dus ook de mosterd niet. We zouden er anders gauw over uitgeschreven zijn. 't Gaat erom dat we het zaad kunnen gebruiken voor consumptie.

Dat geldt speciaal voor de meest bekende soorten, de zwarte of bruine mosterd (*Brassica Nigra*) en de witte of gele (*Sinapis Alba*). Het met het zaad vervaardigde mengsel is aan tafel een zeer plezierige smaakmaker, lekker bij een stuk kaas of worst uit het vuistje. In de keuken is mosterd uitstekend bruikbaar voor het klaarmaken van de lekkerste dingen. Ook in de geneeskunde heeft de mosterd door de eeuwen heen een niet onbelangrijke rol gespeeld.

Een enorm veld met bloeiende mosterd in Manitoba (Canada).



Mosterd behoort tot de oudste specerijkruiden. Heel lang voordat onze voorvaderen de specerij-eilanden ontdekt hadden, kende men hier en elders het gebruik van inheemse kruiden ter veraangenaming van de smaak of de geur van spijzen. Vooral mosterd bleek daarbij van grote betekenis en niet slechts voor het strelen van de smaakpapillen maar ook voor de bevordering van de spijsvertering, aldus werd allerwegen verkondigd. Hoe het zij, in diverse landen is de vraag naar mosterd altijd groot geweest. Wat de specerijkruiden betreft, is de economische waarde van mosterd in de loop der tijd alleen overtroffen door de peper.

Bakermat

We hebben het over een zeer oud cultuurgewas. De eerste berichten over mosterd zijn van zo'n 3000 jaar geleden en afkomstig uit China en India. Vermoedelijk is daar de bakermat van het bruine zaad. Na ongeveer duizend jaar voor Christus werd mosterd in Afrika verbouwd. Later kwam het zaad naar Griekenland en Italië.

De oude Grieken en de Phoeniciërs schijnen enorme hoeveelheden mosterd te hebben verbruikt. Ze beschouwden pure mosterd als een voortreffelijke remedie tegen maag- en darmstoornissen. De Griekse geneeskundige Hippocrates verwerkte mosterd in medicijnen. Zijn latere collega Dioscorides, bijgenaamd Pedanios (zijn *Materia Medica* was eeuwenlang een vraagbaak voor de leer der geneesmiddelen) was tegenover zijn patiënten gul met de aanbeveling pijnlijke plekken in te wrijven met mosterdolie. Over het medisch aspect van mosterd-gebruik staat meer in een volgend hoofdstuk.

Bereiding

Het proces van de bereiding van mosterd was vroeger erg eenvoudig. Men kneusde een hoeveelheid zaad - geweekt in druivesap - in een stenen vijzel en al gauw was de mosterd gebruiksklaar. De Romeinen namen die methode van de Grieken over en brachten die ook in veroverde gebieden in de praktijk. Overal waar de legioenen van Julius Caesar (100-44 v. Chr.) verschenen, werd de mensen geleerd mosterd te verbouwen en het zaad te gebruiken bij de maaltijd, maar ook voor het verduurzamen van vlees en vet.

Uit de vierde eeuw stamt het recept van de Romeinse keukenmeester Paldius die gemalen mosterdzaad vermengde met olijfolie, honing en azijn. In het algemeen gesproken hebben zich nauwelijks veranderingen voorgedaan in de bereiding van mosterd. Slechts is rekening gehouden met het basisprincipe dat de smaak in de etherische olie zit. Als die verdampt, komt de subtiële smaak vrij.

Bijbel

Is mosterd in het Oude Testament volstrekt ongenoemd gebleven, in het Nieuwe is dat allerminst het geval. Volgens beschrijvingen gebruikte Jezus

het mosterdzaadje als het beeld van het kleine dat zich tot iets groots ontwikkelt. Bovendien als iets dat door de goddelijke krachten die het bevat, wonderbaarlijke uitwerkingen kan hebben. Een van de duizend mysteriën wellicht?

In de Bijbel staat het verhaal, de gelijkenis van het zwarte mosterdzaad. Maar er is in de Schrift ook sprake van een mosterdboom „waarin de vogelen des hemels in de takken kunnen nestelen” (Marcus 4:32). Nog sterker vertelt de talmoad het: „Er waren mosterdbomen waarin men krom als in een vijgeboom en waarvan een afgerukte tak kon dienen om een pottenbakkers-hut te overschaduwen”. Zouden er toch andere planten bedoeld zijn dan de mosterd?

Ongetwijfeld, aldus het Bijbelsch Woordenboek van H. Bakels (uitgave Wereldbibliotheek te Amsterdam): „Het is geheel onzeker welke plant bedoeld is, evenals dit het geval is met meerdere planten en dieren in den Bijbel genoemd. De ons bekende mosterdplant wordt geen boom, ook niet in het Oosten. Sommigen denken aan een Palestinensischen boom, chardal genaamd (in den talmoad heet mosterd ook charedal), vruchten dragend in trossen van blauwe bessen die sterk naar mosterd smaken”.

Anderen zien volgens Bakels in de Bijbelse gelijkenis over de groei van de mosterdplant tot boom, een uit Voor-Indië overgewaaid spreekwijze.

Daar zegt men: Het koninkrijk der gerechtigheid is gelijk de waringinboom. Deze breidt zich door middel van zijn luchtwortels steeds verder uit en is dus - nog altijd Bakels citerend - een goed beeld van de uitbreiding van iets dat groeit. „Zij die de gelijkenis in de Evangelien opnamen, zullen de waringin niet gekend hebben en er den naam van een anderen boom voor in de plaats hebben gezet. Maar de ons bekende mosterdplant zeker niet. Deze is namelijk zwak en slap als koolzaad of erwtengeewas”. Tot zover Bakels in het Bijbelsch Woordenboek van 1946.

Iemand als keizer Karel de Grote (742-814) heeft zich over die vragen niet bekommerd. Voor hem was het voldoende te weten dat de „specerij van het volk” alleen maar goede eigenschappen bleek te hebben. Krachtig heeft hij de verbouw van Sinapis bevorderd en de aspirant-gebruikers ook nog laten weten hoe ze de mosterd het beste konden consumeren.

Frankrijk

In de dertiende eeuw waren het vooral de Fransen die allerlei mengsels uitprobeerden. Lange tijd heeft de stad Dijon (nog beroemd als we het over mosterd hebben) het monopolie gehad van een bepaalde bereiding. De specialiteit bestond daarin dat mosterd niet langer met azijn, maar met sap van onrijpe druiven of met most werd vermengd. Dat leverde de Latijnse benaming Mustum Ardens (brandende most) op en daar is blijkbaar de naamgeving moutarde op gevolgd.

Er is nog een andere lezing over het ontstaan van dat Franse woord voor mosterd. In het jaar 1380 kreeg de Bourgondische hertog Philippe le Hardi in een fel gevecht tegen de Fransen onverwacht steun van boogschutters uit

Oude beschrijving over mosterd

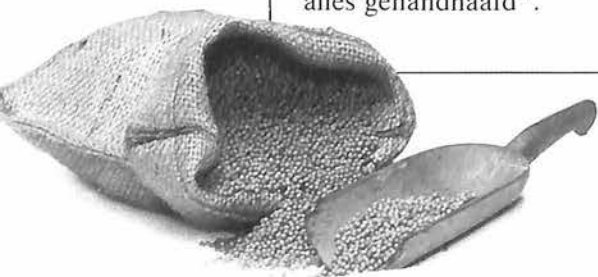
Uit „De wonderen der techniek” anno 1910:

„Het gebruik van mosterd als een specerij was reeds bij de ouden in zwang en het was een geliefkoosd gerecht op de tafels der edelen in de Middeleeuwen. In de veertiende eeuw was het in Bourgondië een handelsartikel van zoodanig gewicht geworden, dat Philips de Stoute aan de stad Dijon het recht verleende een wapen te voeren, in welks devies een woordspeling op het artikel voorkomt. De Engelschman uit den tijd van Elisabeth kon het vleesch al evenmin zonder mosterd eten als de hedendaagsche John Bull het kan.

In die dagen schijnt de mosterd op dezelfde manier bereid te zijn geworden als het heden nog met den peperkorrel geschiedt, door eenvoudig het zaad fijn te stampen. Maar in 1720 maakte een Engelschman zich verdienstelijk voor zijn mosterd etende landgenoten door een methode te vinden om het zaad niet slechts te stampen, maar de bloem van de doppen te zuiveren, en het resultaat schijnt het gehemelte van koning George den Eersten zoo aangenaam geprikkeld te hebben, dat het nieuwe gerecht weldra met den weidschen naam van ‘Koninklijke Bloem van Mosterdzaad’ in alle bladen van die dagen druk geadverteerd werd.

De mosterdplant is een lid van het geslacht Brassica, waaraan wij ook onze kool, onze spruitjes, Brusselsche spruitjes en onze knolrapen te danken hebben. Zij groeit in Holland, Italië, Engeland, den Elzas en andere landen van Europa, en is dus een van de weinige inlandsche specerijen. Het zaad wordt elk jaar uitgezaaid en de oogst wordt met een sikkel gesneden, waarna de zaaddoozen met den dorschvlegel gedorscht worden. Het zaad wordt in zakken naar de fabriek gevoerd, waar het in de magazijnen wordt opgeslagen totdat men het bewerken gaat.

Het gezicht van een groote mosterdfabriek met haar honderd afzonderlijke manipulaties maakt een diepen indruk op den opmerkzamen toeschouwer. De goed gedreven fabriek lijkt in haar organisatie op een leger, zo uitstekend worden er discipline en nauwkeurigheid in alles gehandhaafd”.



Dijon. Als bewijs van dankbaarheid bood hij later de notabelen van de stad een prachtige banier aan met daarop in goud zijn familiewapen en de woorden „Moult te Tarde”, vrij vertaald: Ik verlang erg naar jullie. Die woorden werden op de hoofdboort van Dijon gebeiteld, maar als gevolg van weersinvloeden kon men later alleen nog „Moult Tarde” lezen. Toen een nieuwe mosterdpasta was samengesteld, kreeg deze de naam „Moultarde” en dat is later volgens dit verhaal moutarde geworden.

Of dat op waarheid berust of niet, een feit is dat mosterd in het leven van de Fransen van vitaal belang is geworden. Philips de Schone consumeerde met zijn disgenoten per banket al gauw zo’n tweehonderd liter. Bij hofordonnantie van 1541 verklaarde Karel V mosterd tot een beschermd gewas. Aan de hoven had men altijd een mosterdmaker in dienst, een belangrijke figuur die veel voorrechten genoot.

In het Frankrijk van de negentiende eeuw was het zoeken naar nieuwe mosterdmengsels een ware rage geworden. In 1812 waren er niet minder dan 84 verschillende soorten te krijgen, met bovendien nog enkele aparte mixturen voor vrouwen en kinderen. In de strijd om de kopersgunst zijn de mosterdmakers van Dijon vrijwel onbedreigd aan de top gebleven. Zij hebben bepaald succes gehad met hun leus: Als het niet uit Dijon komt, is het geen mosterd.

Duitsland

Aan het begin van de dertiende eeuw was in Duitsland al veel „seniph” (thans Senf) verkrijgbaar. De zwarte mosterd werd er vroeger tot de oliegewassen gerekend, de minder olie bevattende tot de voederplanten. Voor de gemiddelde Duitser is leven zonder mosterd nog altijd niet denkbaar. Het tot zich nemen van worst met een flinke lik mosterd is voor hem een zaligheid. Hij heeft voorkeur voor gladde mosterd, die een beetje gezoet is met honing of suiker. Op ieder moment van de dag gaat een stevige hap-met-Senf erin. En overall, thuis, in de pauze in fabriek of op kantoor, uiteraard ook op het feestje.

Merkwaardig is, dat het verbouwen van mosterd in Duitsland niet is aangeslagen. Er zijn hier en daar wat veldjes, maar veruit het meeste zaad wordt ingevoerd en wel uit Canada en Hongarije.

Engeland

Britse geschiedschrijvers hebben vastgesteld dat in hun land het verbouwen van mosterd en het verwerken van het zaad na ongeveer 1250 flink op gang zijn gekomen. Ook daar kwam men er al gauw achter dat mosterd een eenvoudig te verbouwen en te bewerken specerij is. De bereiding had aanvankelijk plaats op de gebruikelijk geworden manier. In 1720 kondigde zich een nieuw tijdvak aan wat dat betreft. Toen vond iemand in Durham een methode om mosterdzaad tot fijn meel te malen; er ontstond een aromatische poeder die gemakkelijk met bepaalde kruiden kon worden vermengd.

Later is men voor verschillende toepassingen evenveel soorten mosterd gaan maken. Steeds ging en gaat er een zorgvuldig gedoseerde hoeveelheid kruiden bij. Voorts terwille van de smaak piment en zwarte peperkorrels. Dat gaat allemaal goed door elkaar en dan wordt het mengsel in één keer gemalen. Vervolgens de vloeistof erbij, teneinde de mosterdsmaak volledig tot zijn recht te laten komen.

Die vloeistof is cider-azijn, maar ook wijn, bier, sap van zure druiven en cider worden toegepast. Mosterd is echt populair geworden in Engeland. Een herbergier in dat land is pas tevreden als hij de gasten dit kan aanbieden: een goed vuur in de haard, voldoende variatie in dranken, verder vlees, aardappelen, jus en goede mosterd. Dat laatste mag onder geen voorwaarde worden vergeten. Als mosterd-consument is de Brit misschien wel wereldkampioen.

Hoewel - de Duitser en de Fransman mogen er met hun gigantische hoeveelheden ook zijn. En wat te zeggen van de Amerikaan die geen hamburger, hot dog of broodje warm vlees nuttigt zonder die vol te smeren met mosterd? En op welke Canadese fair, klein of groot, wordt vergeten mosterd te doen bij het broodje met roastbeef? Jawel, ook aan de overkant van de grote plas weet men er wat van.

Nederland

Legers uit het zuiden hebben in de middeleeuwen het mosterdgebruik in ons land gepropageerd. Daar bleef het niet bij. De commandanten van de eenheden eisten dat het produkt hier ook gemaakt werd, zodat de troepen niet afhankelijk waren van riskante aanvoerlijnen.

Er ontstond hier een bescheiden huisindustrie. Naderhand werden streek-fabriekjes gebouwd met door handkracht gedreven molens. De invoering van honden- en paardenkracht maakte de produktie voor de mens lichter en dus aangenamer. Later volgden stoom en electriciteit.

Nederland heeft honderden fabriekjes gekend. De meesten waren in de provincie Groningen te vinden; in 1950 waren er zeker nog zo'n dertig. Enkele bedrijfjes zijn uitgegroeid tot moderne fabrieken, waar men gaandeweg is overgegaan tot het maken van kruidenpasta's. Dat is heel wat anders dan bijvoorbeeld de ouderwets bereide boerenmosterd. Maar daar hebben we het nog wel over.

Waardering

Op onze planeet geniet mosterd een vrij algemene bekendheid en veel waardering. Men kan de benaming mosterd of mostaart gebruiken, mostum of mustard, moutarde of senf - men bedoelt hetzelfde. Het aantal soorten is desalniettemin ontelbaar en houdt als regel verband met de vraag: wat wil men ermee?

Ham vormt met pittige Engelse mosterd een bijzonder smakelijk geheel. Bij het koken van vis wordt aanbevolen een grove mosterd te gebruiken, waarvan

het aroma langzaam vrijkomt. Wat is fijner dan tong met een milde Franse mosterd?

Bij het noemen van deze voorbeelden beperken we ons tot strikt culinaire toepassingen. Er zijn echter veel meer mogelijkheden om een doeltreffend gebruik van mosterd te maken. Vele honderden. Dus toch een gewas met duizend mysteriën . . .?

Rembrandt en de mosterdhaler

Het bruggetje van Six schijnt een van Rembrandts meest beroemde etsen te zijn. Er bestaan verhalen dat het kunstwerk is voortgekomen uit een weddenschap tussen burgemeester Six en Rembrandt. Bij een bezoek aan de familie Six op een buitenplaats bij Hillegom zou Rembrandt zich verstout hebben tot een merkwaardige weddenschap: hij zou een ets kunnen vervaardigen binnen de tijd die een bediende nodig had om de vergeten mosterd in het dorp te halen. Zo ontstond de ets Het bruggetje van Six.

Een nazaat van burgemeester Six, de kunstgeleerde jhr. Jan Six, heeft zich destijds o.m. op de studie van Rembrandts kunst toegelegd. In 1921 verscheen van hem een geschrift over Rembrandts etswerk. Jhr. Six, die hoogleraar in de aesthetiek en kunstgeschiedenis aan de Amsterdamse universiteit is geweest, overleed in 1926.



Ontelbare soorten

Sinapis Alba. *Brassica Nigra*. Namen die even kruidig klinken als de mosterd van die beide planten smaakt. Met het noemen van die geslachten van de cruciferen-familie zijn we verre van volledig. Iemand van de Landbouwuniversiteit te Wageningen, die we om informatie hadden gevraagd, verzuchtte: „Met het geslacht *Brassica* kom je van je leven niet klaar, zo verschrikkelijk veel soorten zijn er”.

Bij een poging het veld te overzien, moeten we vaststellen dat met betrekking tot de mosterdsoorten de naamlijst wat verwarrend is. Witte staat ook bekend als gele; de begrippen bruine, zwarte en Indiase mosterd worden door elkaar gebruikt, soms zelfs in min of meer officiële handelslijsten. Dat geldt evenzeer voor de benamingen *Sinapis Nigra* en *Brassica Nigra* voor bruine/zwarte mosterd.

In oorsprong komt uit China de *Sinapis Juncea*, die later ook veel in Rusland verbouwd werd. Verder had men in het vroegere Chinese rijk veel mosterdsoorten die als sterkmakende groente geteeld werden, zoals de *Brassica Juncea* (koolvorm) en de *Brassica Erispifolia* (gekruld blad). Opvallende familieleden daarvan zijn de *Brassica Napis* (koolzaad), de *Brassica Rapa* (raapzaad), de *Brassica Campestris* (stoppelknol, zandraap) en de *Brassica Oleracea* (voederknol).

Terug nu naar de mosterdfamilies. Op wereldschaal zijn de meest belangrijke:

1. Indiase mosterd, de *Brassica Juncea*, dus kennelijk afgeleid van de genoemde Chinese bladmosterd. Wordt geteeld in India, Pakistan, de Chinese Volksrepubliek en enkele andere landen. Gangbaar zijn drie types, naar gelang de eindbestemming: het oliezaad-type, het type dat vroege groente en stalvoer alsook enige olie oplevert en het type dat uitsluitend als groente verbouwd wordt.
2. Chinese mosterd, *Brassica Juncea*, die in China dus een oude teeltgeschiedenis heeft als bladmosterd, maar almaar werd veredeld. Er zijn talrijke variëteiten, hetgeen samenhangt met o.m. de grondsoort. Komt ook op grote schaal voor in Japan, Taiwan en Korea. De boeren in die landen spreken graag van „de plant van het volk”.
3. Ethiopische mosterd, *Brassica Carinata*, die eerst Abessijnse mosterd werd genoemd. Hij werd van oudsher op immense velden verbouwd. Ook hier onderscheidt men drie types, verband houdende met het doel van de teelt: olie, groente, beide. Veel van deze planten zijn in Europa terechtgekomen.
4. Zwarte mosterd, *Brassica Nigra*, die - zoals we gezien hebben - met de grootst mogelijke waarschijnlijkheid uit China en India komt en in de middeleeuwen van Griekenland en Italië uit werd verbreid over de andere landen in Europa. Daar is echter het plantoppervlak sterk uitgedund, zodat de mosterdfabrikanten aangewezen raakten op import.
5. Witte mosterd, *Sinapis Alba*, stelt minder eisen aan de grond dan de zwarte mosterd. Toch mag de bodem ook weer niet al te schraal zijn. De plant leverde vroeger de zogenaamde Engelse mosterd. Tot 1980 ongeveer heeft men de mosterd verbouwd voor de winning van spijsolie. In Duitsland wordt de plant nog uitgezaaid voor groenbemesting. In ons land is de teelt van geen betekenis meer.

India aan top

Laten we nu eens nagaan waar tegenwoordig de meeste mosterd vandaan komt. India is 's werelds grootste producent, dat staat onomstotelijk vast. De jaaropbrengst ligt er tussen de tweehonderd- en tweehonderdvijftig ton. Het Bombay-bruinmosterdzaad, een van de variëteiten van de Brassica Nigra, mag sinds rond 1955 niet meer uitgevoerd worden; het moet behouden blijven voor eigen gebruik. Later hebben ook Iran en Irak besloten tot exportrestricties, Ceylon volgde. Wel kon de uitvoer doorgaan van het type dat veel van ons koolzaad heeft.

Buiten Azië bevinden zich de grootste mosterdgebieden in Canada. Het meeste zaad is voor de export: het overwegend deel van het gele gaat naar de Verenigde Staten en Japan, het bruine naar Europa. De Canadese boeren verbouwen meestal mosterd onder contract voor op dit artikel gespecialiseerde ondernemingen. Vertegenwoordigers daarvan houden het verloop van de verbouw en met name de oogst goed in de gaten. Ze zijn van alles op de hoogte en weten bijvoorbeeld haast intuïtief wanneer dat ene cruciale moment is aangebroken om het zaad te oogsten.

Canada produceert gemiddeld 125.000 ton mosterdzaad per jaar, onder te verdelen in drie soorten:

1. Geel mosterdzaad, Sinapis Alba, ongeveer 80.000 ton. Het etherische oliegehalte van dit zaad is zeer laag, waardoor het eindprodukt niet erg scherp is en geschikt voor die landen waar mosterd niet zo heet wordt gegeten, zoals de Verenigde Staten en West-Europa (met uitzondering van Frankrijk).
2. Bruin zaad, Brassica Juncea, jaaropbrengst rond 30.000 ton. Het etherische oliegehalte is vrij hoog (omtrekt 0,8 procent), waardoor het zaad geschikt is voor het maken van scherpe mosterd zoals men die in Frankrijk graag eet. Op z'n minst twee-derde wordt dan ook naar dat land geëxporteerd.
3. Oriental geel mosterdzaad. We spreken wel over een geel gekleurd bruinmosterdzaad, omdat het oriental evenals het bruin een Brassica Juncea-soort is en daardoor eveneens een vrij hoog etherisch oliegehalte heeft. Het verschilt echter van geel- en bruinmosterdzaad omdat het vetgehalte tien procent hoger ligt, het bedraagt zo'n 40 procent. Buiten de V.S. en W.-Europa neemt Japan ongeveer 8000 ton af van dit oriental.

Verdrongen

In de Verenigde Staten werd vroeger meer mosterdzaad verbouwd dan in de enkele tientallen jaren achter ons. De jaaropbrengst is tegenwoordig zo tussen vijf- en tienduizend ton. Het zaad komt voornamelijk uit de staten North Dakota, Montana en sommige delen van Oregon. De Amerikaanse boeren hebben de mosterd verwaarloosd eenvoudig omdat andere produkten lucratiever waren. Op de eigen akkers werd de mosterd verdrongen.

Het was bovendien erg gemakkelijk om voor een redelijke prijs mosterdzaad

uit het buurland Canada te betrekken. Voor dat land blijft Amerika een interessante afnemer. Men gebruikt er uiteraard het zaad voor de mosterd-fabricage. Daarnaast wordt in de vleesverwerkende industrie veel mosterd-meel gebruikt als een goede „filler” voor worst en dergelijke zaken.

Europa

Binnen Europa heeft Hongarije zich ontwikkeld als de belangrijkste leverancier van mosterdzaad. De produktie (voornamelijk gele) omvat een hoeveelheid die in de buurt van de 20.000 ton per jaar ligt. Kleinere hoeveelheden produceren Polen, Roemenië, Zweden en Frankrijk. Russische boeren schijnen ook „iets” aan mosterd te doen, hoofdzakelijk oriental, maar omtrent de omvang is geen inzicht te krijgen.

In diverse andere Europese landen - we noemen Nederland en Denemarken - was de mosterd in voorbije jaren letterlijk en figuurlijk een bloeiende aangelegenheid, maar daar is nauwelijks wat van overgebleven. Van de Britten is bekend dat ze de verbouw van mosterd beperken tot hier en daar een hazeleger ten behoeve van de jacht. Colman in Norwich teelt jaarlijks circa 7000 ton geel mosterdzaad voor eigen gebruik.

De landen die de mosterdteelt hebben beëindigd, zijn thans vrijwel geheel op invoer aangewezen. Voor een grote gebruiker als Frankrijk dat - als eerder vermeld - alleen bruin zaad uit Canada importeert, werkt dat nadelig op de betalingsbalans. De Fransen kopen ook enige mosterd van de Hongaren, maar veruit het meeste zaad komt uit Canada. Duitsland biedt in grote lijnen eenzelfde beeld. Ook daar nauwelijks eigen produktie en dus invoer.

Staatsbedrijven

Hoe is de situatie ten aanzien van de eens befaamde Ethiopische mosterd? Nog in de tijd van keizer Hailé Salassie waren de mosterdboeren in zijn land zelfstandige ondernemers die met hard werken een goed loon verdienden. Nu zijn er alleen nog maar staatsbedrijven. Een der gevolgen is dat de werkers op die velden amper nog interesse hebben voor hun baan. Het komt nogal eens voor dat te laat wordt geoogst, met als gevolg dat een groot deel van het zaad verloren gaat. Soms zijn er berichten over sabotage aan door Rusland geleverde machines.

In ons Mekka van de eigentijdse landbouwwetenschappen, Wageningen, is bij een der instellingen (Stichting voor Plantenveredeling) vrij veel Ethiopisch mosterdzaad van het soort *Brassica Nigra* opgeslagen. Onderzoekers hebben dat in het land zelf zomaar ergens op de markt gekocht. Zij omschrijven de plant als een vrij fors en mooi geheel en pijnigen zich met de vraag waarom die fraaie Ethiopische mosterdplant niet op veel grotere schaal verbouwd wordt. Hoe het zij, geïnteresseerden kunnen terecht bij de „genenbank” van de stichting waar zaadjes bewaard worden.

De collectie aldaar omvat intussen ongeveer twintig rassen, waaronder vier Russische. De overeenkomst van alle planten is de gele kleur van de bloem;

verschillen zijn er in hoogte, blad-aanzien en korrelomvang. De deskundigen in Wageningen hebben in de loop der jaren zoveel kennis over mosterd vergaard dat ze die Nederlandse boeren van advies kunnen dienen die het zouden wagen een nieuw mosterd-tijdperk te beginnen.

Mosterdsteeg

Uit de periode dat hier in ons land nogal wat mosterdplanten te velde stonden, hebben we namen als de Mosterdakker in Zoetermeer en het Mosterdland in Zaanstad. Natuurlijk ook de Mosterdzaadreef in Spijkenisse en de Mosterdsteeg in zowel Alkmaar als Hoorn en Leiden. Amsterdam heeft een Mosterdpotsteeg.

We ontleen aan het Handboek van de Nederlandse Landbouw en Veeteelt uit 1879 een uitvoerig verhaal over de teelt van mosterd. Het boek onderscheidde „zwart of liever bruin en wit of geel mosterdzaad, welke benamingen zouden kunnen duiden op een zeer nauw verwantschap, maar daar is geen sprake van. Het bruine (soms ook rood en zwart mosterdzaad geheten) komt meer overeen met koolzaad, het witte of liever gele meer met algemeen verspreid onkruid, de krodde, herik of gele kiek, *Sinapis Arvensis*”.

De teelt was volgens het handboek „vroeger voor een belangrijk deel voor de export”. Dat was dus kennelijk in 1879 al niet meer het geval. Sommige keuren bepaalden dat de teelt van bruin zaad alleen met toestemming van de overheid was toegestaan. De teelt was, aldus het boekwerk, grotendeels beperkt tot Noord-Holland en dan nog voornamelijk in de streek tussen Hoorn en Enkhuizen. Het zaad was gesteld op goed vochthoudende vruchtbare kleigrond. De gemiddelde opbrengst was 670 kilogram per hectare.

Verbod

Dat de teelt van bruin zaad onderworpen is geweest aan vergunning van de autoriteiten, hield verband met het feit dat men na een eerdere zaai die planten niet meer uit het land krijgt. Vandaar ook dat vroeger in veel pachtcontracten het verbod werd opgenomen voor de verbouw van bruine mosterd.

We kregen een contract uit 1914 onder ogen terzake van de verhuur van landbouwgrond bij boerderij Westerhorn in de Groninger gemeente Kloosterburen.

Artikel 10 van de voorwaarden luidde: „De bouwlanden mogen naar verkiezing worden bebouwd met zodanige vruchten als de huurders in hun belang nodig oordelen, mits met geen krodde, roodmosterdzaad of andere voor den landbouw bekend staande schadelijke gewassen”.

In 1951 werd in ons land nog ongeveer 2000 hectare geel en nog veel minder bruin (120 hectare misschien) verbouwd. De boeren hadden geconcludeerd dat de oogst hier uiterst wisselvallig was en daarom vonden ze de bouw niet aantrekkelijk. Wel werd mosterd nog een enkele keer als „noodgewas” geteeld. Wanneer het - toen nog niet zo tegen vorst bestand zijnde - winter-

graan verloren was gegaan, had de boer nog altijd ruimte en tijd om mosterd te zaaien.

Maar veel plezier had hij er niet in, temeer omdat in EG-verband voor bepaalde landbouwprodukten garantieprijsen werden ingevoerd. Voor mosterd nooit. Daar was het artikel blijkbaar te klein voor.

Oninteressant

De Nederlandse mosterdfabrikanten betrokken vroeger het zaad uit Denemarken, Frankrijk en ook uit eigen land, al werd dit laatste debiet dus steeds kleiner (vrij recente rassenlijsten noemen alleen nog Mansholt Geel maar ook daar staan de boeren niet voor in de rij). Mosterd is derhalve in ons land en trouwens binnen de hele Europese Gemeenschap al geruime tijd niet meer interessant als teeltartikel. Dat komt doordat het prijsniveau van kool- en raadzaad veel hoger ligt dan de wereldmarktprijs van mosterdzaad. Directeur F. van Deth Sr van de Zaanse firma G.J. van Gelder en P. de Jong Pz., de grootste im- en exporteur van mosterdzaad in Europa, vertelde ons dat zijn grootvader nog wat contractbouw had in de provincies Groningen en Friesland, alsmede in de buurt van Hoorn. Langzamerhand liep dat af en moest men zich geheel toeleggen op import.

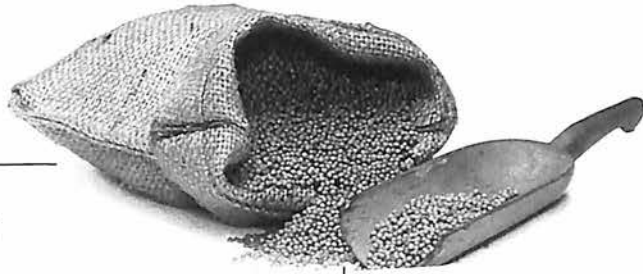
Ruim dertig jaar geleden is Van Gelder begonnen teeltcontracten af te sluiten in Canada en omdat al snel grotere hoeveelheden naar Europa werden verscheept, was Van Gelder de eerste die mosterdzaad niet meer in zakken maar los in kleine ruimen in schepen van de Holland-Amerika-Lijn vanuit Vancouver naar Rotterdam vervoerde. Met binnenschepen transporteert Van Gelder het mosterdzaad naar het bedrijf in Zaandam. In een deel van hun siloruimte van ongeveer 10.000 ton liggen altijd verschillende soorten mosterdzaad. De handel in dit zaad is uiterst gespecialiseerd.

Wie zijn de kopers? In de eerste plaats vanzelfsprekend de fabrikanten van mosterd. Toch zijn er ook nog boeren die zaad kopen. Zij hebben ervaren dat gele mosterd net als de bladrammenas gewaardeerde stoppelgroenbemesters voor de bietenteelt zijn. Dat komt omdat ze ook bij een relatief lage temperatuur in nazomer en herfst snel groeien en een grote hoeveelheid bio-massa vormen. Het is ook een snelle grondbedekker en daardoor een wegdrucker van onkruid. Dit kan in het voorjaar geen last meer geven.

De wortels van de gele mosterd kunnen binnen een tijdsverloop van twee maanden al een diepte van tachtig centimeter bereiken; bij teelt als hoofdgewas kan de penwortel zelfs tot anderhalve meter diep gaan. Gele mosterd is vorstgevoelig, er is dus geen gevaar van opslag in een volgend jaar.

Anti-aaltje

Onderzoeken in Wageningen hebben zich een vijftiental jaren gericht op de bestrijding van het bietencystenaaltje. Soms werden nieuwe planten ontwikkeld die slechte eigenschappen bleken te hebben en dan was het een kwestie van opnieuw selecteren. Je bent gauw een jaar of tien kwijt, weet men in



Ideale bemester

Wil de boer een betere bodemstructuur, dan moet hij mosterd gaan verbouwen. Dat is een wat ongenueanceerde uitspraak, maar met een bron van waarheid. We willen dat even uitleggen. Lange tijd is in ons land gezocht naar een groenbemester zonder de toen bekende nadelen als bijvoorbeeld vermeerderaar van de bietencystenaaltjes. Het nieuwe gele mosterdras Emergo bleek een Gouden Vondst. Na talrijke onderzoeken, zoals in Haren bij het Instituut voor Bodemvruchtbaarheid, werd Emergo in 1984 op de Nederlandse markt geïntroduceerd.

In publikaties van de kweker, de firma Zwaan en de Wiljes in Scheemda, wordt het mosterdras Emergo een produktieve groenbemester met een hoge drogestof-opbrengst en een fijn vertakt wortelstelsel genoemd. Vandaar dat bij toepassing de gehele bouwvoor en ook de dieper liggende lagen goed doorworteld worden en het organische stofgehalte wordt verhoogd. Dat resulteert volgens de kwekerij in een aanmerkelijke verbetering van de bodemstructuur. Bovendien bindt Emergo met succes de strijd aan tegen het bietencystenaaltje.

Twee maanden na het zaaien heeft Emergo al een hoogte van ongeveer 70 centimeter. De bladmassa is dicht en zwaar; de ontwikkeling van onkruiden wordt daardoor tegengegaan. De in Emergo vastgelegde voedingsstoffen komen in het voorjaar ter beschikking van het volggewas. De wortels bereiken een diepte van zo'n 80 centimeter. Het wortelstel van deze mosterdplant is fijn en sterk vertakt. Maar hoeveel voordelen Emergo ook mag opleveren, je hebt er geen mosterd mee op tafel . . .

Wageningen, voor je het effect van sommige kruisingen ziet.

Met het nieuwe gele mosterdras Emergo heeft men toch succes geboekt. De strijd tegen de bietencystenaaltjes was gestreden en bovendien had men een plant die meer kon betekenen voor de verbetering van de bodemstructuur. Het zoeken naar een resistentvrije groenbemester is in ons land lang in de belangstelling geweest. Men wilde die ook ten behoeve van het milieu („ophouden met al die gevaarlijke spuitmiddelen”) en dan zijn de prachtige resultaten als met het ras Emergo toch zeker de moeite waard.

Er zijn nog landen waar de boeren mosterdgroenvoer benutten voor het bijvoeren van hun vee. De Engelse veehouders slaan wat dat betreft de gele mosterd hoog aan. Het voer bleek prima verteerbaar. Tot die conclusie kwamen ook de boeren in Frankrijk. Zij spraken na de eerste voorzichtige experimenten met dat mosterdgroenvoer enthousiast van „Herbe au beurre”. Boterkruid.

Wat zegt de dokter?

Een wat ouder volksgezegde verkondigt: Wie elke dag mosterd eet, houdt ziekte van zijn hof. Een zinspreuk met mogelijk een kern van waarheid. Maar zo kennen we er nog wel een paar. Die over de dagelijkse appel bijvoorbeeld die de dokter onze huisdeur laat passeren. En wat adviseerde de grijze jenever-promotor ons ook weer op affiches en in tijdschriften: Elke dag een glaasje. De brave man suggereerde daarmee een goede gezondheid - indien zijn advies werd opgevolgd. Wij willen ons daarover geen oordeel aanmatigen. Ook niet over eventuele baat bij het gebruik van mosterd en mosterdprodukten bij bepaalde kwalen.

We bepalen ons tot de feiten. In het oude Griekenland kenden heelmeeesters aanzienlijke waarde toe aan het gebruik van mosterd. Deze zou in tal van gevallen genezingsprocessen versnellen. De medici gingen in hun affectie niet zo ver als daarvoor de Hindoes die mosterd zagen als een panacee voor vrijwel alle kwalen en het zaadje van de plant zelfs als een symbool van vruchtbaarheid beschouwden.

De Griekse geneesheren waren pragmatischer. In hun optiek was mosterd allerm minst een wondermiddel; net als bij zoveel andere kruiden zou je er een zekere mate van geneeskracht aan mogen ontleen, maar meer ook niet. Bijvoorbeeld: bij opgelopen kneuzingen kon het aanbrengen van mosterdpap de genezing bevorderen. Gebrek aan eetlust zou verdwijnen na het consumeren van een flinke lik mosterd. In geval van ernstige verkoudheid konden mosterdomslagen de gewenste warmte geven.

Heilzaam

De Romeinse artsen wisten wat dat betreft ook van wanten. Ze schreven de olie van gele mosterd voor als laxermiddel, maakten graag gebruik van de Griekse wetenschap dat met mosterdzaden gemaakte trekpleisters heilzaam waren bij het wegnemen van pijnen en prentten over migraine klagende patiënten in regelmatig een voetbad met een ons mosterdzaden te nemen. Ook in de behandeling van soldaten nam de mosterd een voorname plaats in en dat verklaart mede dat overal waar de Romeinse heirscharen verscheenen, de verbouw van mosterd werd aangeraden c.q. bevolen. Bij de militair-geneeskundige diensten was maar al te goed bekend dat de mosterdplant geen hoge eisen stelt aan de grond, snel kiemt en voorspoedig groeit, zodat altijd redelijk vlug mosterd beschikbaar is.

In de middeleeuwen werden bij jicht, asthma of reuma-achtige aandoeningen vrij algemeen mosterdpapjes gebruikt. In sommige gevallen werd het gebruik van mosterdbaden aangeraden. Dat zou dan het best kunnen in mosterdolie die ontstaat door het toevoegen van mosterdmeel aan lauwwater. Aan te nemen valt dat veel patiënten bemerkten dat ze van de ene narigheid in de andere belandden; mosterdolie kan onverdund rode plekken en zelfs flinke blaren veroorzaken. Dan moest dáár weer wat aan worden gedaan...

De Leidse dokter Boerhaave bereidde uit mosterdzaad de scherpe, vluchtige

olie die hij voor zijn proeven gebruikte. Niet zeker is of die experimenten concrete aanbevelingen hebben opgeleverd met betrekking tot het toepassen van mosterd bij bepaalde kwalen.

Apotheek

De in 1871 verschenen tweede druk van Nederlandsche Apotheek heeft veel aandacht geschonken aan mosterd. *Oleum Sinapis*, uit mosterdzaad bereide olie, is als volgt omschreven: „Eene kleurlooze of lichtgele vluchtige olie, die zeer doordringend reukt, neus en ogen prikkelt en brandig smaakt”.

Genoemd werd ook de zwarte mosterd, *Brassica Nigra* - „eene éénjarige plant, die door geheel Europa in het wild groeit en veel gekweekt wordt”. In detail werden de zaden beschreven: „Bijna kogelronde, één tot anderhalven millimeter dikke, uitwendig bruinroode of zwartbruine, eenigszins glanzige, onder het vergrootglas allerfijnst gegroefde, inwendig geel zaad. Dit levert een geelachtig-groen poeder op 't welk, met water bevochtigd, een allerscherpsten reuk verspreidt, en eerst bitter en olie-achtig smaakt, doch later allerhevigst op de tong brandt”.

Het officiële boekwerk bevatte ook nog een waarschuwing: „Men zie toe dat het mosterdzaad niet met rapenzaad (van *Brassica Rapa*) vermengd zij, welks korrels de helft grooter, gladder, donkerder bruin en minder scherp zijn; noch ook met dat van de ‘zwartzadige verscheidenheid’ der witte mosterd (*Sinapis Alba*), welker korrels grooter en gladder zijn”.

Het boek verscheen nog in de tijd dat mosterdpap met succes werd toegepast bij beklemdeheid op de borst, bronchiale asthma, duizeligheid, reumatische en zenuwpijnen en zelfs bij tandpijn. Later is in medische kringen ook toegegeven dat mosterdolie net als geëmulgeerde levertraan doordringt in door artritis aangetaste gewrichten.

Flinke schep

Even een sprong in de tijd naar Anno Nu. De directie van de Doesburgse Mosterdfabriek ontving in 1985 een brief van een vrouw die schreef dat ze werd gekweld door artritis. Op vakantie in een hotel in Italië hoorde ze van de eigenares dat er een mogelijkheid was om van die afschuwelijke pijnen af te komen, namelijk door het gebruik van mosterdzaadjes. Briefschrijfster volgde die raad op en al gauw kwam er verbetering in haar toestand. Ze neemt nog elke dag een flinke schep pure, grove, koudgemalen mosterd.

Dat laatste is volgens kruidkundigen in ieder geval goed. Na onverstandig eten, het tot zich nemen van te veel dierlijke eiwitten en bij dat alles ook nog een overmaat aan koffie, is het verstandig, zeggen zij, in het vervolg mosterd bij de maaltijd te gebruiken. Men heeft tenminste geen last van bijwerkingen. Over het geheel genomen komt in de kruidkunde mosterd hoofdzakelijk voor op de lijst van aanbevelingen in de (uitwendige) vorm van mosterdpap, verder als mosterdmeel dat aan het badwater wordt toegevoegd.

Huisregels

Wat oudere lezers zullen zich het humoristische weekblad *De Lach* herinneren. Wel, daar hebben zelfs wenken in gestaan over het gebruik van mosterd. Meestal, zoals medio 1926, waren het vrij eenvoudige huisregels, zoals deze:

- hevige kiespijn kan altijd verwacht worden en dikwijls geheel verdreven door een weinig vochtige mosterd achter het oor te wrijven
- een dreigende kouvassing verdwijnt als men de voeten een heet-water-en-mosterd-bad geeft
- mosterd bevordert de spijsvertering
- mosterd is goed tegen bronchitis of hevige kou op de borst, een goed mosterdverband is een uitstekend middel. Vermengd met het wit van een ei zal de mosterd de huid niet doen blaren.

De Lach kon dus ook wel eens ernstig zijn. Diverse kranten en tijdschriften hebben meer recent gewezen op gunstige effecten van mosterdgebruik. Zo zou voor het maken van een mosterdomslag ter bestrijding van ichias de mysterieuze kracht van de *Brassica Nigra* moeten worden benut. Het mosterdmeel mengen met lauw water, op pijnlijke plek aanbrengen die tevoren is ingesmeerd met olie. De eerste tien minuten ervaart men een scherp brandend gevoel, daarna neemt de pijn snel af.

Als tegenhanger iets uit de „keuken” van de *Sinapis Alba*, de witte mosterd dus, en wel een middel tegen darmbezwaren. 's Ochtends op de nuchtere maag een theelepel hele of fijngemaakte mosterdzaden innemen. Zij bestrijden de constipatie zonder de darm te irriteren, zo gaat het verhaal. Niet te veel gebruiken, want anders bestaat de kans van een niet ongevaarlijke verstopping.

Ontsmetting

Wil men de huid ontsmetten? Veertig druppels zuivere mosterdessence in een kwart liter water, ziedaar volgens een der bronnen een effectief antiseptisch middel dat de huid niet irriteert.

Na een fikse wandeltocht zal de vermoeidheid snel verdwijnen door het nemen van een warm voetbad met een handjevol mosterdmeel. Dat zijn dezelfde baden die ook heten te helpen tegen kou in het hoofd en bronchitis. Bij spit verdwijnt de pijn met een compres van vers gemalen mosterdmeel; na tien minuten verwijderen, de plek met warm water wassen en voorzichtig inwrijven met goede massage-olie.

Bij plotselinge pijn in de schouder een mosterdpleister maken; bedek de pijnlijke plaats met een flinke laag mosterd. Een katoenen zakdoek door heet water halen en erop leggen. Dan nog een wollen doek er overheen en het geheel een minuut of vijf laten „broeien”.

Zo kunnen we nog lang doorgaan. Het aantal medische en andere adviezen lijkt enorm te zijn. Dat is ook het geval bij onze Oosterburen waar het zaad van de *Sinapis Alba* „ein natürliches Kurmittel” wordt genoemd, voortreffe-

lijk te gebruiken bij trage stoelgang, reumatiek, maag- en darmstoornissen, asthma en verscheidene andere aandoeningen. In Duitsland rekent men de mosterd tot de „Heilpflanze”. Dat houdt natuurlijk in de eerste plaats verband met de gezondheids-kwaliteiten die de mosterd worden toegedicht, in wat mindere mate met wat eens is genoemd „de farmaceutische weldadigheden” van mosterd.

Al in 1905 meldde een Duits farmaceutisch blad dat vette mosterdolie heel goed voor het haar zou zijn, net zo goed als brillantine. Later circuleerden er verhalen als zou mosterdolie vermengd met alcohol goed zijn tegen kaalhoofdigheid.

Zeker gezond

We laten die beweringen voor wat ze waard zijn, ook die uit de hoek van de eigentijdse homeopathie, waar onder meer wordt volgehouden dat mosterd-tinctuur soelaas biedt bij hooikoorts en verkoudheden. Het kan best zijn, wij weten het niet. Wat we wel aannemen - dat is in brede medische kring trouwens ook aanvaard - is dat het eten van mosterd een gezonde bezigheid is. Vroeger werd het vette eten door gebruik van mosterd niet alleen smakelijker, men verdroeg het ook beter. We zijn gaandeweg minder vet gaan eten, maar dat andere facet, dat van de smakelijkheid, is gebleven. En zonder enige twijfel zal ook het gezondheids-element nog tellen. De vroegere mosterdmalers en ook de inpakkers waren haast nooit ziek, hadden in ieder geval hoogst zelden last van bronchiale aandoeningen.

De „Senfindustrie” bij onze Oosterburen wilde een paar jaar geleden wel eens een wetenschappelijke uitspraak over de werkzaamheid van mosterd in het bijzonder bij de spijsvertering van de mens. Aan prof. dr. H. Förster van de Johann Wolfgang Goethe Universiteit in Frankfurt werd opdracht gegeven daarnaar een onderzoek in te stellen. Zouden al die schone verhalen over de gunstige werking van mosterd naar het rijk der fabelen moeten worden verwezen of niet? Allerminst, concludeerde prof. Förster midden 1986, dat gunstige effect acht ik wel degelijk aanwezig. Een uitspraak die natuurlijk wetenschappelijk onderbouwd is en diegenen in het gelijk stelt die altijd al een mening hadden over „Gesundheitliche Wirkungen von Senf”.



Spreekwoorden en gezegden

Mosterd na de maaltijd Zo fijn als gemalen mosterd	te laat, helpt niet meer zeer fijn, wordt ook overdrachtelijk gebruikt
Naar de mosterd rieken Ergens mosterd aan gegeten hebben	dure waar iets gegeten wat niet de bedoeling was
Iemand om mosterd sturen Iemand door de mosterd halen	een overbodige boodschap scherpe verwijten doen of op krach- tige toon terechtzetten
Weten waar Abraham de mosterd haalt	op de hoogte zijn van de zaak
Dan zou je ook van de mosterd eten Het is beter ham zonder mosterd dan mosterd zonder ham	dat zou je geld kosten van twee kwaden het beste

voorbeelden van elders:

Frans: La moutarde lui monte au nez	hij begint boos te worden (andere betekenis dan men in een eerste ver- taaldrift zou denken!)
Duits: Einen langen Senf machen	lang en breed over iets praten
Engels: Keen as mustard	enthousiast zijn over iets

merkwaardige kreten:

sapperdemallemosterdpot!!

„Mooie mosterd malen . . .”

„En nou ga je als de wiederweerga voor straf een pond mosterd malen!” De kwajongen die hiertoe - een halve eeuw geleden zo ongeveer - werd veroordeeld wegens een schelmenstreek, wist precies wat hem te doen stond. In de keuken haalde hij, nog wat namopperend misschien, de voor het malen bestemde pan te voorschijn. Bij een hoeveelheid mosterzaad had z'n moeder al azijn gedaan of verzuurde wei (een bijprodukt van de boterbereiding). Het papje ging met een ijzeren kogel in de pan. De knaap ging ergens in de kamer zitten, nam de pan op schoot en zo kon het mosterdmakerswerk een aanvang nemen. Hij moest er nog bij zingen ook: mie moet mooie mosterd malen. Door de pan zodanig te doen schommelen dat de kogel erin rond-draaide, werd het zaad gekneusd. Zo kwamen de vluchtige oliën vrij, die het papje de scherpe smaak gaven, en daar was het om begonnen. Na verloop van tijd was de tafelmosterd klaar en de schavuit kon weer met zijn vriendjes gaan spelen.

Vroeger werd mosterd veel thuis gemaakt; niet zelden behoorden de speciale pan en de kogel bij de inventaris. Het was overwegend vrouwenwerk. Moeder of oma liet tijdens het handwerken op haar schoot de mosterdpan heen en weer wiegelen. Kon het eenvoudiger en gemakkelijker?

Men maakte elke week een of twee pond voor het gezin. Waren de nieuwe aardappelen uit de grond, dan werd de produktie wat opgevoerd. De piepers werden gegeten met mosterdstip (en dikwijls ook nog met spekblokjes, zoals in Groningen). In de Achterhoek rook men dan haast overal de „braedekers”, de lekker gebakken aardappeltjes met mosterdsaus. Daar at je je vork bij op. Op andere plaatsen in ons goede land waren capucijners met mosterd en spek zeer in trek.

Allerwegen was het usance vlees vóór het braden flink met mosterd in te smeren. Die werkwijze maakt het veel malser, zegt vandaag de dag nog altijd de vakbekwame slager.

Geen gebrek

Aan de nodige mosterd was geen gebrek; de ingrediënten en de menskracht kostten weinig of niets. In 1885 moet opgetekend zijn het verhaal van „zeer oude, praktische luidjes die hier in den Achterhoek zelve hun mosterd maalden. Ze verbouwden zelf het zaad of hadden het van anderen. Dan deden ze dat zaad, goed schoongemaakt, in een groote, diepe kom, goten er een scheutje water of azijn op en gingen er met een op de bodem staande flesch zoolang in roeren tot het fijn was. Primitief misschien, maar het ging goed, al duurde 't ook wat lang. Die evenwel zijn zaken goed in orde had, hield er voor dat werk een houten bak op na en een kogel die er in paste. Dan gooide men voortdurend dien kogel in den met mosterdzaad gevulden bak heen en weer, het zaad zoolang kneuzend tot het fijn was. Men noemde deze bewerking malen, de kogel was de molen en dat heen en weer smieten van de kogel was bepaald niet iedermans werk”.

Het is een misverstand te denken dat alleen in de provincie Groningen en de Achterhoek het mosterdmaken als huis-industrie bestond. Ook in Twente,

Daar hangt de kogel om mostard mee te malen . . .

Op de kogel daar den admiraal Heemskerck voor Gibraltar
met geschoten wierd, nu hangende in 't torentje te
Velsen, die gebruikt werd om mosterd mee te malen.

Ik die weleer de schrik aan Spanjen heb benomen,
Toen Heemskercks heldendaad het ganse land deed schromen,
Hang nu hier tot gerijf van ieder boerenhut
En maal de mostard klein die 't Velser Ambacht nut.

Uit een Biskajer berg daar ben ik uit geboren,
Een land daar Spanjens vorst, als hij daar komt, moet horen,
Dat ieder edelman zich kent zo goed als hij
En elke inboorling zijn adel draagt op zij.

Maar wat mijn land zich roemt van zijn voorleden daden,
In nooit het Moorse juk op zijnen hals te laden.
Mijn daden en mijn eer die overtreffen 't al:
Ik heb den Taag behoed, ik was zijn donderbal.

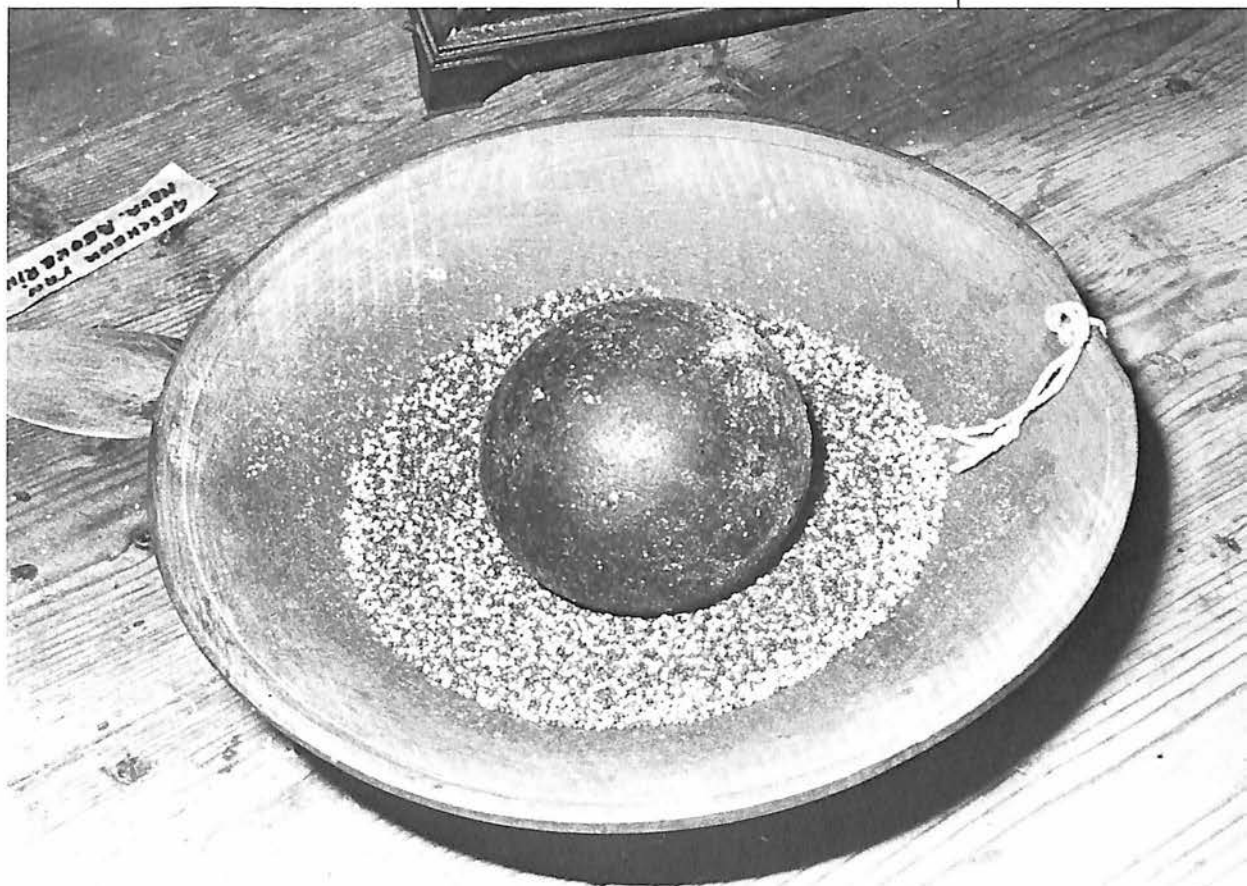
Ik sloeg den held terneer, die zijn bebloede degen
Met lust dacht aan het Vlies der Flippen af te veggen,
Die mijner ridd'ren moed deê zinken in den schoen
En den Castiliaan naar het gebergt deed spoên.

Door ene dood alleen was 't groot bestek gebroken,
En Spanjen zijn verderf gelukkiglijk ontdoken,
Zodat ik vrees, en vlucht, en moord, en roof en brand
Heb veilig afgekeerd van 't angstig vaderland.

Fij dan dat ik hier blijf schandelijk vergeten,
Vergaan in mijne roest, door weer en wind versleten.
Mijn vijand bouwt een graf tot zulk een zeemans eer
En zijn verdiende lof verdonkert nimmermeer.

Maar ik sloof als een slaaf en moet nu mosterd malen;
Die zijn gebeente maald', eer 't Spanjen trots deê dalen,
Hangt hier den boer ten spot, die op zijn kermisham
Nu uitjuicht: dit 's de kloot die Heemskerck 't leven nam.

Daar ik met recht behoer, in louter goud beslagen,
Den dank van al mijn dienst naar Spanjen weg te dragen,
En tot een eeuwig blijk van zulke wonderwerk
In 't grote Escuriaal te hangen in de kerk.



De schaal met mosterdzaad en de kanonskogel.

Dit gedicht van een anoniemus kwam voor in het boek *Nederlandse Strijdzangen (1525-1648)*, ingeleid en van aantekeningen voorzien door dr. W. J. C. Buitendijk, overleden in 1981. Zijn echtgenote mevrouw D. Buitendijk-Mulder was zo vriendelijk toestemming te geven voor het afdrucken van het gedicht in dit boek over mosterd.

Enkele van de aantekeningen van dr. Buitendijk mogen hier volgen. Ambacht: rechtsdistrict, plattelandsgebied, bestuurd door een schout. Biskajer: in Baskenland werd ijzererts gewonnen. Zijn adel: zijn rapier als teken van adeldom. Taag: Portugal was sedert 1580 in Spaanse handen. Het Vlies: het Gulden Vlies van Bourgondië. Kloot: kogel. Escuriaal: klooster-paleis, gebouwd door Philips II.

Zeeland en Noord-Brabant (en elders wellicht?) was het een zaak van doe-het-zelf.

Op volle zee verstond men de kunst van mosterdfabricage ook al. Op alle schepen van de koopvaardij en de vissersvloot kon men iedere donderdagavond de scheepsjongens aan dek zien zitten met een houten kom tussen de knieën. Op die manier werd al schommelend de mosterd gemalen voor het stokvismaal van de volgende dag. Aan dit verhaal, dat we uit onbekende bron opvisten, werd nog een kenmerkende volzin toegevoegd: „Zuinige burgerlui die niet gaarne den meestal verzuurden, verslagenen, muffen mosterd uit de komenij-winkels gebruiken, houden er overal in ons land nog wel eenvoudige mosterdmolens op na”. De bak met de kogel dus.

Limburg

Men kende die ook goed in Limburg, waar opa de kleinkinderen een zuinig bewaarde kogel liet zien: kijk eens, een kanonskogel uit de tijd van Napoleon. We lazen hierover in het boekje „Oet vreuger jaore” van H. W. A. Lemmerling, uitgegeven in 1978 door drukkerij Harry Lindelauf te Oirsbeek. Lemmerling wilde de lezer precies vertellen „wie ze vreuger mosterd maakte”. Na de kanonskogel werd hij al gauw weer waarheidsgetrouw: het is een gewone ijzeren kogel die in het verleden gebruikt was voor het kneuzen of pletten van mosterdzaad.

Tot rond de eerste wereldoorlog, aldus Lemmerling verder, teelden de Zuidlimburgse boeren en kleine grondbezitters hun eigen mosterd. Men mengde het zaad van de mosterdplant met dat van de gele veldwortelen. Deze dienden voor veevoer maar werden niet minder in de keuken gebruikt voor het klaarmaken van hutspot. De snel opkomende mosterdplant beschermde de traag groeiende wortel. Een dubbelcultuur dus.

Als tegen augustus de hauwtjes aan de mosterdplanten geel begonnen te kleuren, was dit voor de vrouwelijke leden van het gezin het teken dat er geoogst moest worden. Anders zou - nog altijd volgens Lemmerling - te veel zaad verloren gaan. Om dit zoveel mogelijk te voorkomen sneed men het gewas in de ochtend, als het veld nog bedauwd was. Na het snijden van de planten met een sikkkel, bond men ze in kleine bosjes die bij de woning onder een afdak te drogen gehangen werden. Was het gewas voldoende droog, dan werd een dik geweven lakenstof op d'n din (de dorsvloer) gelegd en daar deponeerde men de droge mosterdplanten op.

Met behulp van een daarvoor bestemde gevorkte tak werden de plantebosjes geslagen totdat de zaden vrij lagen op het laken. Het stro werd verwijderd, het zaad kwam in de wan (een schaalvormige mand) om het te zuiveren van ongerechtigheden. Tenslotte liet men het zaad nog enige tijd verder drogen. Voor de handel is de teelt van mosterd in de provincie Limburg nooit van enige betekenis geweest. Ze was uitsluitend bestemd voor het eigen gezin, waar men voor de bereiding dus beschikte over een zware ijzeren bol en een flinke houten of aarden schotel. Na de maling werd het zaad, intussen mosterdpoeder geworden, in een stopfles bewaard. Was de huisvoorraad op,

dan nam men wat poeder uit de fles, deed er water of azijn bij, vervolgens een beetje tarwebloem, mengde het geheel tot de vereiste dikte en dan liet men de brij een tijdje staan. Door de aanwezige enzymen kwam de smaak tot ontwikkeling. Meestal was de kwaliteit heel goed.

Voor de dorpelingen die geen monsterveldje rijk waren, bracht het „mosterd-menneke” uitkomst. Tot het begin van de jaren twintig trok hij van plaats tot plaats. Met zijn paarsblauwe geëmailleerde mosterdkan was hij in die tijd een bekende verschijning. Wedden dat het menneke Gulpener mosterd verkocht? We moeten het daar toch even met onze lezers over hebben.

En bier . . .

Het in Zuid-Limburg gelegen Gulpen, de Geul vloeit daar in het prachtige landschap samen met de Gulp, heeft mede haar faam te danken aan het bier dat er sinds 1825 gebrouwen wordt. De toenmalige burgemeester van Valkenburg, Laurens Smeets, heeft de Gulpener brouwerij De Gekroonde Leeuw gesticht. Burgemeesterszoon Jean Michael breidde het bedrijf fors uit. Er kwamen later een distilleerderij en een azijnfabriek bij. Veel kostelijk vocht dus daar in Gulpen, ook al was het van uiteenlopende samenstelling. De zijstap uit de azijn naar de mosterd (in 1882) was een logische; hoeveel andere bedrijven in ons land kenden en kennen we die azijn en mosterd in combinatie maakten en maken?

De Limburgse mosterd uit Gulpen wordt - zoals de huidige directeur Rutten (een nazaat van de Smeetsen) het de bezoekers bij circulaire doet weten - „gemalen van de allerbeste Canadese zaden op basis van wijnazijn, onder toevoeging van een zorgvuldig samengesteld melange van fijne kruiden en specerijen en uiteraard onze eigen natuurazijn”. Later worden in dat productieproces hele korrels van bruin mosterdzaad meegeroerd. „Dat bruine zaad met zijn hoog gehalte aan etherische oliën rondt de smaak verder af en geeft aan de Limburgse mosterd zijn typische pittige karakter.”

Een goed glas Gulpener bier en wat snacks met een flinke lik gelijknamige mosterd - wie doet je wat?



Doesburgers: mosterdpotten

Nu naar de heuse fabriek. Voor het maken van mosterd op grotere schaal is men op een gegeven ogenblik mosterd gaan verbouwen. Bepaalde grond, zoals langs onze rivieren, was daarvoor bij uitstek geschikt. Het gewas groeide snel en de oogsten waren als regel uitstekend. Het zaad ging onder meer naar de mosterdmolens zoals ze al vroeg in verschillende IJsselsteden hebben gestaan. In Doesburg om maar wat te noemen. Werden de bewoners van die mooie stad niet heel lang mosterdpotten genoemd? Nou dan. Volgens „Oude ambachten en bedrijven achter Rijn en IJssel” door J. W. van Petersen en W. Zondervan (in 1974 uitgegeven door de Walburg Pers in Zutphen) kreeg een burger van Doesburg in het jaar 1457 (!) vergunning tot het exploiteren van een mosterdmolen. In de stadsrekening werd omstreeks die tijd voor het eerst „moster” genoemd als artikel van aankoop voor de jaarlijkse schapenmarkt.

In de negentiende eeuw waren er nogal wat ondernemers die met handkracht werkten. Nodig waren slechts een paar maalstenen waarvan de bovenste werd gedraaid. Verder moesten er zijn een inrichting om de zaadjes te bevochtigen en een scheplepel voor het deponeren van het vochtige zaad tussen de zware stenen. Het was allemaal erg eenvoudig. Toch wisten sommige bedrijfjes een aardige omzet te behalen.

De schrijvers van eerdergenoemd boek haalden uit het provinciaal verslag van 1848 „een vermeerdering van het getal der mosterdfabrieken”. Toen echter kwam de grondstof uit Noord-Holland, welke omstandigheid de mensen van de provincie „aan de Geldersche landbouwers de vraag onderwerpen of ook zij niet met voordeel mosterdzaad zouden kunnen telen . . .”

Als gevolg van toenemende concurrentie - wakkere ondernemers zagen kennelijk wel wat in mosterd - daalde in Doesburg het aantal fabrieken van enkele tientallen tot zes in 1865. Op gezag van andere geschiedvorsers kan meegedeeld worden dat geen der eigenaren het hoofdberoep van „handmosterdmolenaar” had. Er was een slijter bij, een vuurwerkverkoper, een aanspreker, een kruidenier en een kaarsenmaker.



Exporteur

De eerste exporteur van mosterd was in deze streek in 1816 de Doesburger J. W. Daanen. Op jaarbasis stuurde hij 300 tot 400 kannen naar het buitenland. Een opmerking terzijde: Daanen had 1 knecht die 12 stuivers per dag verdiende. Onmiddellijk na de eeuwwisseling had Doesburg nog één fabriek over, namelijk van J. Burgers die later zijn intrek nam in het pand aan de Boekholtstraat waar de Doesborghse Mosterd- en Azijnfabriek („mostaart sinds 1457”) nog altijd gevestigd is. Dit bedrijf heeft zich onder sterk wisselende omstandigheden kunnen handhaven. Sterker nog, het maakt een nieuwe bloeitijd door. Het is een „werkend” museum geworden dat jaarlijks duizenden bezoekers uit het hele land trekt. Er wordt nog gewerkt met een ouderwetse houten mosterdstoel en grote molenstenen. Verder met houten afvulapparaten en dito vaatjes. De mosterd die er gemaakt wordt is in hoofdzaak bestemd voor verkoop via delicatessenzaken en reformhuizen. Achter het bedrijf is een plein aangelegd, het Gildehof, met een eigen restaurant, een azijnmakerij, een klompenmakerij en ambachtelijke boetiekjes. Al met al een opzet die men nergens anders, waar ook ter wereld, aantreft. Daar is tenminste nog te zien hoe eeuwenlang in honderden fabriekjes de pure mosterd gemaakt werd.

Geschiedde het malen van de mosterd in de fabriekjes aanvankelijk met handkracht, later werd gebruik gemaakt van de trekkracht van honden en paarden. In Friesland moeten nog namen bekend zijn van rosmosterd-molenaars. Die lieten een paard een grote staande spil in het rond trekken die bovenaan in verbinding stond met het kroonrad met houten tanden. Met zo'n „molen” werd op de boerderij ook wel boter gekarnd. Bakker in Veendam, het laatste nog bestaande eenmans-mosterdbedrijf in het noorden, heeft ook een rosmolen gehad.

Motor

Honden en paarden zijn later vervangen door een electromotor die de maalstenen met een doorsnee van ongeveer een meter draaiende hielden. De stenen werden waaivormig gescherpt met een bilhamer. De ruimte tussen de beide maalstenen kon zodanig worden ingesteld dat men naar behoefte grof of fijn kon malen. De molensteenbillers zijn in de loop der tijd uiterst zeldzaam geworden, evenals trouwens de molenbouwers en de kui-pers. Natuurlijk, met het verdwijnen van ettelijke fabriekjes was er voor die super-specialisten geen emplooi meer. Waren er in 1950 nog een zestigtal fabrieken overal in ons land, tegenwoordig zijn ze snel op de vingers van één hand te tellen. De fabriek van weleer is een oud-Hollands ambacht geworden. Net als het klompenmaken en het mutsen-plooien.

Zo verandert er nog wel eens wat op onze planeet. Wie weet nog wat de mosterdkerels waren? Het waren mannen die langs de deuren mosterd uitventten. Ze hadden een juk over de schouders, waaraan een paar houten akertjes met mosterd. Sommige van hun collega's hadden een vaatje mosterd

Veur den voes weg

Het Mosterdmuseum in Doesburg is in april 1975 onder grote belangstelling geopend. Heel veel mensen waren er, maar ook veel cadeaus. Het echtpaar Kuperus in een in het Achterhoeks gestelde bedankbrief: „Efkes he'w nog e'dach um ne blomen- en drankwinkel te beginnen, zo völle he'w ekregene. Maor wej drinkt um toch maor eigens op en miene vrouw hef n' blomen book ekoch um te kieken ho ze d'r met an mot, met al dee blomen”.

En wat te zeggen „van de baas van de Gelderse VVV den zo adig hef esprokken en ok neet te beroerd was um mosterd te gaon malen in ne blauwen kiel. Neet te vegetten den börgermeister van Doesburg den daor veur den voes weg praote aoever 't mosterdbedrief en zo”.

De openstelling van Nederlands eerste mosterdmuseum (met vlak daarachter „harbarghe de mosterdhoeve”) was een happening waar ook boerendansers en muziekgezelschappen een aandeel in hadden.

Gerrit en Corrie Kuperus hebben naderhand het complex verder uitgebreid met het Gildehof, samen met museum en herberg een toeristische attractie van allure. In een der hoeken van de binnenplaats bevindt zich de azijnfabriek van de Kuperussen. Voorts zijn er o.m. een klompenmakerij en een imkerij.



*Het winkelgedeelte van het
mosterdmuseum in Doesburg.*



*Bezoekers aan het Doesburgse
mosterdmuseum wordt getoond
hoe vroeger, met een kogel in
de bak met mosterdzaad, het
pittige produkt werd gemaakt.*



op de kruiwagen. Voor een of twee centen had je een houten lepel vol van dat verse, geurige spul.

In Doesburg kende iedereen vroeger een zekere Henneman die regelmatig met een paar honderd potjes op z'n kruiwagen naar plaatsen als Dinxperlo en Ruurlo liep. Zo'n potje mosterd moest twee of drie centen opbrengen.

Mosterdkar

En in Groningen trokken nog kort voor de Tweede Wereldoorlog mostermakers Klootsema en Van Lekkum dagelijks met een kar door de stad; daar hingen emmers mosterd in van waaruit de door huisvrouwen aangedragen kopjes werden gevuld. Heerlijke mosterd, wist iedereen in Groningen, altijd vers en altijd goedkoop. Bij Klootsema thuis lieten hoteliers en winkeliers grotere hoeveelheden in houten emmertjes afhalen. Want ook voor hen speelde kwaliteits-mosterd een belangrijke rol als ze tevreden klanten wilden houden.

Er was (en is) in de goede stad Groningen op mosterdgebied echter nog veel meer aan de hand. Het „sleutelwoord” in dit verband: Marne. Bij het uitspreken van die naam ontkomt men wellicht moeilijk aan de verleiding de oorsprong te zoeken in Frankrijk, immers een mosterland bij uitstek. Men zou kunnen denken aan de Marne, de rechterzijrvier van de Seine, mogelijk ook aan het departement Marne tussen Aisne en Aube. Daar vindt men evenwel meer champagneflessen dan mosterdpotten.

Als men het heeft over De Marne Mosterdfabriek, dan moet men elke associatie met Frankrijk vergeten doch een verbinding leggen met een oude landstreek De Marne in het noordwestelijke gedeelte van de provincie Groningen. Niet ver van Lauwersoog bevindt zich nog een polder met de naam Marnewaard. In die buurt, om precies te zijn in Kloosterburen, moeten we de ontstaansgeschiedenis van de fabriek De Marne zoeken.



Op deze wijze bracht de toenmalige eigenaar J. Burgers van de Doesburgse mosterdfabriek zijn produkt bij de klanten.

Bij de neus genomen

De mosterd was nog onbekend
en werd ook zelden aangewend.
Geen arme wist wat mosterd was,
zelfs enkele rijken wisten 't pas.
Een Friesche boer, een snuggere vent
was 't ook alleen bij naam bekend.
Maar zeer nieuwsgierig naar de smaak
had onze vriend, een rare snaak,
en zonder dat zijn vrouw het wist,
een daalder tot een extra list.
Hij ging naar Groningen met zijn daalder
en vond daar eene mosterdmaler.
Hij zegt, ik hoor mijn goeie man
dat men hier mosterd kopen kan.
Dat is zoo, sprak de mosterdmaler,
hoeveel verkiest ge, voor een daalder?
Ja, zegt het boertje, liefst wat snel
zoodat ik mogelijk thuis nog wel
om tien uur thuis ben bij mijn vrouw,
kan rusten van die lange sjouw.
Als gij eens, sprak de mosterdmaler,
inplaats van aanstonds voor één daalder,
eens met tien centen ging proberen,
dan kunt ge ook de smaak wel leren.
Tien, neen ik ben ervoor gekomen
en heb mij stellig voorgenomen
geen boer in onze gansche streek
weet van dat lekker goed een steek.
'k Wil daarom alle boerenhoeven
eens van mijn mosterd laten proeven.
Doe mij maar voor één daalder mee,
dan ben ik best met U tevrede.

De mosterdmaler dacht, gij zijt aan 't dwalen
moet ik misschien nog mosterd malen.
Hij vatte toen een pot eens aan
en liet hem op de toonbank staan
en ging toen naar zijn maalterij.
Maar 't boertje dacht, ik ga er bij.
Hij kijkt eens langzaam in het rond
of hier en daar ook iemand stond
Maar toen hij niemand hoorde of zag,
dacht hij nu sla ik gauw mijn slag.
Hij vatte de pot toen lustig aan
en ziet daarin een lepel staan.
Hij neemt een kort en kloek besluit
en neemt een lepel vol daaruit
en brengt het haastig naar den mond
en slikt het door de keel terstond.
Maar hoewel, één ogenblik verbaasd,
hij proest, hij spuwt, hij huilt, hij blaast,
terwijl hij als een bezetene raast.
De mulder die aan 't malen was,
hoort ook wat razen en komt ras.
Hij vraagt de man, wat scheelt er aan?
Ik ging zopas van U vandaan,
toen was ge toch nog goed en wel,
wat overkwam U toch zo snel?
Wel kerel, vraagt ge daar nog naar?
Ik nam één enkel hapje maar.
Eén proefje uit Uw eigen vat,
maar ik heb meer dan genoeg gehad!
Loop met je mosterd naar de maan,
dat goed is uit de hel vandaan.

ANONIMUS

Moedig trio

We gaan terug tot 1895. In dat jaar besluit een driemanschap, burgemeester Leimar, landbouwer Hegge en onderwijzer Wiersum, na degelijke voorbereiding tot oprichting van een cichoreifabriek. Dat werd een gezonde onderneming. Later ging men in die fabriek ook mosterd maken. Dat getuigde van veel moed, want er waren in Groningen al heel wat mosterdbedrijfjes (de Bond van Noordnederlandse Mosterdfabrikanten telde gauw zo'n 30 leden!). De even zuinige als consequente bedrijfsvoering bij De Marne had succes. Zoveel zelfs dat men in 1925 besloot tot verplaatsing van de fabriek naar de stad Groningen. Toen een jaar daarna de uiterst eervolle benoeming tot hofleverancier volgde, opereerde men onder de uitgebreide naam: De Marne Mosterdfabriek en Wijnhandel en Specerijenmalerij. Een hele mondvol die naderhand werd gecomprimeerd tot: De Marne's Fabrieken B.V. Men is zich in de loop der jaren uitsluitend gaan toeleggen op het maken van en het handelen in mosterd. Een specialisatie die ertoe leidde dat De Marne een van de groten op dit gebied in ons land is geworden.

Toen directeur-eigenaar P. Niemeijer Jzn worstelde met het probleem van de opvolging, vond en kreeg hij contact met directeur D. Wijnen van Spoor's



Burgemeester Leimar van Kloosterburen was een van de drie oprichters van een cichoreifabriek (1895) waar al gauw tevens mosterd werd gemalen.

Mosterdfabriek in Culemborg, die betrekkelijk kort daarna medevennoot bij De Marne werd. Later zag hij er zich met de directie belast. De fabriek kreeg steeds wijdere naam en faam. Tal van bedrijven werden overgenomen, zoals Kruijer in Sappemeer en Luth's in Zuidhorn. De huidige directeur-eigenaar Otto M. Wijnen is, zoals hij het noemt, „haast automatisch” zijn vader in de fabriek gaan helpen. Er was amper sprake van dat hij andere ambities zou kunnen hebben. Als knaapje was hij al sterk bij de onderneming betrokken, herinnert de heer Wijnen zich. Hij is een van de landgenoten „die in de mosterd zijn opgegroeid”. En daar is hij gezond bij gebleven. Zijn bedrijf niet minder.

Eigentijds

Tegenwoordig beschikt De Marne over een moderne accommodatie; een ruim gebouw op een der kleinere industrieterreinen van Groningen. Door toepassing van de nieuwste methoden op het gebied van automatisering kan met een vrij gering aantal personeelsleden een indrukwekkende productie worden bereikt. Dat moet ook wel, zegt de directeur, want de vraag naar mosterd lijkt weer flink te groeien. Een jaar of twintig geleden begon de mosterd-cultuur bij het brede publiek een hernieuwde belangstelling te krijgen, een ontwikkeling die zich steeds voortzette.

De Marne levert „overal” in Nederland mosterd aan de handel en is daarnaast bijzonder actief op de exportmarkt: de Verenigde Staten, Canada, Australië, Nieuw-Zeeland, en wat dichter bij huis Italië. Vooral Amerika is „erg leuk” voor de Groninger mosterdfabriek; in het midden-westen heeft De Marne zelfs een eigen importeur. Wijnen en zijn medewerkers vervaardigden verschillende soorten mosterd. Een minstens even grote gevarieerdheid is er ten aanzien van de verpakkingen. Sommige produkten worden geleverd onder de naam San Marco. Hoe de heer Wijnen op die gedachte is gekomen? Heel eenvoudig, legt hij uit, mijn kinderen heten Sandra en Marco en daarom hoefde ik niet lang te piekeren toen ik een tweede produktnaam nodig had. Wijnen is geneigd aan te nemen dat de belangstelling voor mosterd bij de consument verder toeneemt. Zijn filosofie op dit punt: Gezien de omzetting van de laatste jaren moeten ook jongeren mosterd gebruiken, dat kan niet anders. De jongeren worden ouder en willen hun mosterd niet missen. Welnu, een stijgende consumptie ligt daarom voor de hand.



*Op de oude
Trapakkers in Ede
wordt nog vaak
mosterd
verbouwd.*





Breder bleef - Luycks niet

Laten we nu eens onze blik westwaarts richten. We komen dan onvermijdelijk oog in oog te staan met Breder in Rotterdam. Tegenwoordig een modern bedrijf dat binnen een brede straal om de Maasstad een formidabele mosterd-klanzie heeft. (Tussen haakjes: Breder heeft vandaag de dag de grootste azijnfabriek in ons land; zoals veel voorkomt: een onderneming nauw verwant aan de mosterd.)

In 1851 kwam Hermann Heinrich Breder uit Duitsland naar Nijmegen in een poging er een goed bestaan op te bouwen. Dat lukte niet erg. Hij trok verder naar het westen en kwam in Rotterdam terecht. Daar is hij ergens in een achterkamer mosterd gaan maken die hij in zijn naaste omgeving uitventte voor „een cent de lik”. Dat moet in 1858 zijn geweest.

Bij gelegenheid van het eerste eeuwfeest van Breder is een boekwerkje verschenen onder de titel Met Breder Wiekslag. Het begint met een schets van „een ingezakte pudding, zoals men het Nederland van omstreeks het midden van de negentiende eeuw wel heeft gekarakteriseerd”. Een vernietigend oordeel dat het economische zowel als het culturele leven gold: „De geest was er een van jansalie en de mannen die een fris geluid lieten horen, waren op de vingers van één hand te tellen: Eduard Douwes Dekker, Conrad Busken Huet, Thorbecke. Slaperig als het ganse land was ook Rotterdam, toen nog een stad met zo’n 102.000 inwoners.”

Volgens de familie-archieven heeft Hermann H. Breder de mostermalerij overgenomen van ene J. Meenebreuker. Hij heeft enige tijd ook nog azijn gemaakt, maar in de mosterd leek figuurlijk gesproken meer muziek te zitten. Het bedrijf groeide gestaag. Na het overlijden van de stichter in 1864 zette zijn echtgenote Amalia Gillis de zaak voort als Wed. H. Breder. Nog altijd draagt de firma die naam.

Handwerk

Het mosterd maken was nog volledig Handwerk. De weduwe kon het alleen niet aan, daar was ze niet sterk genoeg voor. Daarom zette ze haar kinderen Eduard (van 14) en Bertha (10) op een kistje zodat ze samen met hun moeder het vliegwiel van de molen in beweging konden houden, waardoor tussen de 500 kilo zware molenstenen het zaad tot mosterd werd vermalen. Later heeft Bertha met haar aanstaande man Hendrik Leendert van Kleef de mosterdfabriek overgenomen. De produktie groeide na verloop van tijd, hetgeen niet wegneemt dat het nog heel lang een eenmansbedrijf is gebleven. Van Kleef fabriceerde, verpakte en bezorgde - dit laatste uitsluitend bij hotels, cafés en restaurants in Rotterdam. Voor die bezorging had Van Kleef een handkar met trekhond. De horecabedrijven konden mosterd krijgen in Keulse potten, afgesloten met een strakgetrokken varkensblaasje, of losse mosterd die per liter verkocht werd. Particulieren moesten maar zelf de mosterd aan het bedrijf komen afhalen; voor een paar centen hadden ze genoeg voor een hele week. De onderneming groeide en bloeide. Na verloop van tijd kon zelfs een knecht in dienst worden genomen. Toen Van Kleef in 1914 de zaak overdroeg aan zijn oudste zoon Pieter Philippus had hij nog

net de overgang van stoom op elektriciteit meegemaakt. De handkar was al eerder vervangen door een fraaie bestelwagen met een paard ervoor. Op de wagen was in sierlijke letters de nieuwe naam geschilderd: Eerste Electriscbe Mosterdfabriek Firma Wed. H. Breder. Er kwamen bijkantoren in Den Haag en Dordrecht.

Eenmans-bedrijven

Er is een tijd geweest dat ons land bij wijze van uitdrukken bezaaid was met eenmans-mosterdbedrijfjes. Die zijn er nog wel, maar het aantal is de laatste halve eeuw flink uitgedund.

Aan de correspondentie van de directie van het Mosterdmuseum in Doesburg ontlene we een interessante mededeling over een eenmans-bedrijf in Friesland. Rond 1870 is Albert Kamminga in Kootstertille, ongeveer halfweg Drachten en Dokkum, begonnen met het malen van mosterdzaad. Hij mengde dat met zeer oude wei. Ziedaar de mosterd van Albert Kamminga. Hij deed die in glazen potjes, deed daar een kurk op en bovendien - kennelijk om bederf te voorkomen - wat rode lak. Kamminga verkocht zijn mosterd vlot en moest al gauw twee knechts in dienst nemen.

In 1925 of daaromtrent nam zoon Pieter het bedrijf over. Hij liet de knechts de mosterd maken en dagelijks op een wagen laden waar hij dan zelf de omliggende gemeenten mee afreisde. In 1943 werd het door de oorlogsomstandigheden allemaal wat moeilijker; Pieter zag zich genoodzaakt de produktie te laten stoppen.

De molen is in 1951 verkocht en het jaar daarop afgebroken. De stenen sierden later de tuin van een leraar in Menaldum, de zware balken zijn gebruikt bij de bouw van een woning op de plek waar de Friese mosterdmolen heeft gestaan.

Geel

Pieter van Kleef zat net als z'n collega's in de Eerste Wereldoorlog te kijken met het probleem dat geen grondstoffen meer konden worden aangevoerd. Men raakte aangewezen op zaadleveranciers in eigen land en deze hebben na de gebruikelijke periode van de-kat-uit-de-boom-kijken gul op de vraag gereageerd. Voornamelijk uit West-Friesland en Groningen kwam voldoende geel zaad, zodat althans in Nederland geen surrogaatmosterd hoefde te worden aangemaakt. Wel leken de mosterdfabrikanten (er waren hier 32 in getal) wat geschrokken van de calamiteit als gevolg waarvan geen bruin zaad meer uit Sicilië kon komen en ook niet langer geel zaad uit Engels Indië. Ter bescherming van hun belangen hebben de fabrikanten in 1915 in navol-

ging van de stichters van de noordelijke Bond van Mosterdfabrikanten een nationale bond opgericht. Later hebben beide organisaties besloten tot een fusie.

In 1922 verhuisde Pieter van Kleef naar een grote bedrijfsruimte aan de gunstig gelegen Raampoortstraat. Bij de overname in 1933 van de fabriek door Pieters zoons J. W. en H. L., die beiden in het bedrijf al vele jaren ervaring hadden opgedaan, was er een man of acht personeel. „Ook m'n broer en ik moesten verschrikkelijk hard werken. We gingen bij wijze van spreken met mosterd naar bed en stonden ermee op. De produktie bleef almaar groeien“, weet H. L. te vertellen. „Toch waren we alleen maar regionaal bezig, dat wil zeggen in het gebied Rotterdam-Den Haag-Gouda en dan nog wat kleine plaatsen die de mosterd aangevoerd kregen door bodediensten“.

„Goud“

H. L. van Kleef werkte graag met geel zaad uit eigen land: „Vooral met wat veel zon leek het puur goud, bijvoorbeeld dat zaad uit Groningen. Veel olie en weinig bloem, precies wat we nodig hadden. En dan kwam daar tussen die stenen een mosterdje vandaan dat glom, dat leefde . . .“ Oud-directeur Van Kleef kan er nog lyrisch van worden. Bij zijn vertrek stonden er 26 personen op de loonlijst. En tegenwoordig, nu zoon Jaap de leiding heeft, is dat aantal teruggedraaid tot een man of twaalf. Maar de omzet is intussen wellicht vertienvoudigd. Het sleutelwoord is ook hier: automatisering, een up-to-date produktieproces met allerlei technische foefjes. Vader Van Kleef begrijpt daar niets van en hij doet daar ook geen moeite voor. Ook in de mosterd zijn het heel andere tijden geworden. Maar het produkt zelf heeft naar het oordeel van H. L. van Kleef zijn smaakmakende waarde behouden:



ALHIER VERKRIJGBAAR

BREder'S MOSTERD

ROTTERDAM

wat is, waarde vrind, een bal gehakt zonder mosterd? „Ik houd bovendien vol dat mosterd gezond is, in het bijzonder als we het hebben over de maag- en darmfunctie van de mens. Niet voor niets luidt een oude zegswijze: mosterd doet de magen goed, eet het maar in overvloed”.

Het is door alle jaren heen met de firma Wed. H. Breder goed gegaan. Doch dat gold niet voor veel andere fabrikanten.

Luycks

Toen in 1973 bij Luycks (o.a. mosterd) een feest werd aangericht bij gelegenheid van het vijfenzeventig-jarig bestaan van de onderneming, kon nog niemand bevroeden dat niet zo lang daarna de immense fabriekshallen in Diemen dicht zouden gaan. Er hadden zich Amerikaanse kopers voor het bedrijf gemeld en die zetten elders in het land de fabricage voort. Dit tot groot verdriet uiteraard van degenen die bij Luycks een lange staat van dienst hadden.

Aan het in 1973 uitgegeven jubileumboek ontleen we dat Jan Adriaan Luycks in 1898 afscheid nam van zijn oom, die eigenaar was van mosterdfabriek De Sleutel in Antwerpen. Jan trok noordwaarts, hij wilde in Amsterdam ooms mosterd gaan verkopen. Hij huurde een eenvoudige kamer - en een kar waarmee hij de straat op ging. De eerste week had hij een omzet van drie rijksdaalders, vijf weken later al het dubbele daarvan. Het ging goed met de negotie. In 1906 besloot Jan Luycks om maar zelf mosterd te gaan maken. Hij betrok een werkplaatsje ergens in Amsterdam en sloeg de nodige spulletjes in. Nog datzelfde jaar getuigde hij trots tegenover zijn vrienden: ik ben mosterdfabrikant, vuller, verkoper, bezorger, hoofd van de eigen technische dienst.

Nadat hij getrouwd was, is hij wat personeel in dienst gaan nemen, maar dat nam niet weg dat bij de volgende uitbreiding van het bedrijf (toen Jan ook azijn ging fabriceren) het hele gezin werd ingeschakeld. Op een gegeven moment werkten moeder, drie dochters en zoon hard mee. Het was hard sappelen om aan de vraag naar azijn en mosterd te kunnen voldoen. Zoon Jan A. J., de latere president-directeur van de vennootschap, begon in 1923 een bescheiden rol te spelen in het bedrijf. Hij mocht eerst mosterdpotten spoelen en azijnflessen schoonmaken, maar al gauw vertrouwde pa Jan hem belangrijker werkzaamheden toe. Luycks verhuisde nogal eens, telkens naar een groter pand en uiteindelijk naar de Weesperzijde. Het betrekken van wéér een groter gebouw was nodig omdat (na 1930) het assortiment ging groeien: naast mosterd en azijn ook zure augurken (dubbeltje per pot voor de consument!), zilveruitjes, piccalilli, slasaus, slaolie en limonadesiroop.

Overname

Het gouden jubileum van het bedrijf werd op een zeer bijzondere wijze gemarkeerd, namelijk met de overname van het „stambedrijf” in Antwerpen, De Sleutel. De volgende grote stap volgde in 1957 toen Luycks de stad uit

ging en zich in Diemen vestigde. Na een rampzalige brand op 18 januari 1963 was alles in één klap weg. Er was daarna echter een periode van snelle wederopbouw en in menig opzicht werd van de nood een deugd gemaakt: de allernieuwste machines werden gekocht, men besloot tot een meer moderne verpakking en een indrukwekkende presentatie. Luycks-nieuwe-stijl kreeg in de kortst mogelijke tijd overal bekendheid. De verkoopcijfers gingen als een komeet omhoog.

Luycks floreerde andermaal. Daarvan kon getuigd worden bij het afscheid van J. A. J. in mei 1973. Na zijn vijftig harde, afwisselende, boeiende praktijkjaren hield de president-directeur het voor gezien.

In de jaren daarna ging het wat moeilijker met het bedrijf. De concurrentie werd feller, de vraag naar bepaalde produkten nam af omdat er andere voor in de plaats waren gekomen. De consument raakte verwend en eiste afwisseling op tafel. Toen de Amerikaanse voedselgigant Campbell het Diemense bedrijf had overgenomen en in Zundert de produktie voortzette, bleef de mosterd-tak „in de lucht hangen”.

Daar bleek een onderneming in de Bondsrepubliek, te weten Carl Kühne KG, belangstelling voor te hebben. Al heel lang waren er goede persoonlijke en daarna ook zakelijke contacten tussen Luycks en Kühne geweest. Op basis van die situatie was een fusie voor beiden een goede oplossing.



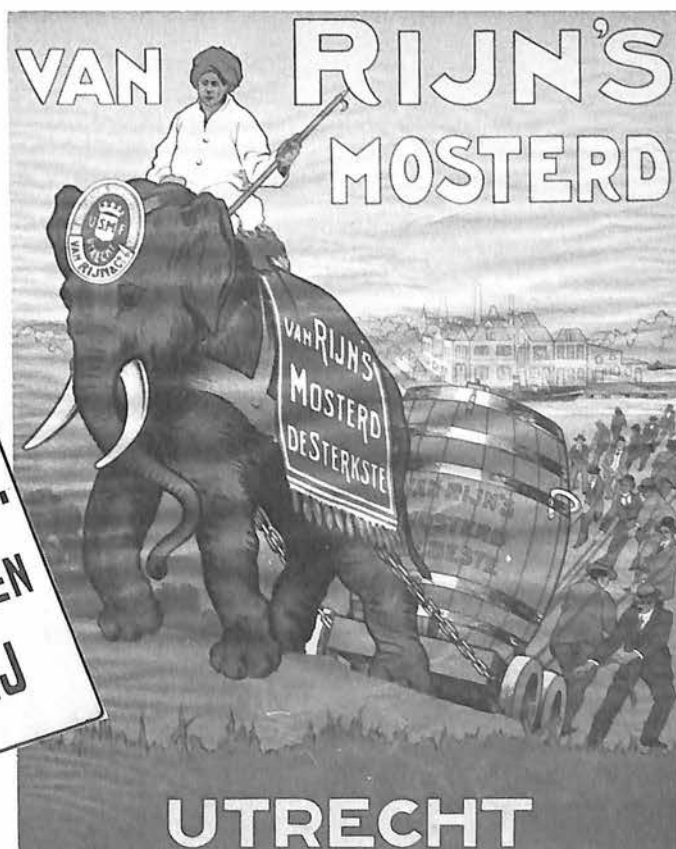
Eigen organisatie

Na de oorlog - om precies te zijn op 1 januari 1950 - hebben de mosterdmakers een eigen organisatie opgericht, de Nederlandse Bond van Mosterdfabrikanten. De belangrijkste doelstelling was het behartigen van de belangen van de mosterdindustrie in dit land; daartoe diende blijkens de statuten gerekend te worden het bestuderen van vraagstukken welke voor de betrokken fabrieken van belang geacht konden worden. Men stelde zich verder voor ogen op te komen voor de belangen van de leden, ook in de relatie tot hun personeelsleden; dit laatste moest vorm gegeven worden door regelen te maken voor collectieve arbeidsovereenkomsten.

Bij het eerste lustrum telde de bond nog 45 leden, verspreid over het hele land. Daarna sloot de ene fabriek na de andere. In 1971 werd de ledenlijst gevormd door nog zegge en schrijve zes leden. Voor de geschiedenis is het misschien aardig dat zestal te noemen:

Breder NV Mosterd- en Azijnfabrieken te Schiedam, Wed. R. J. G. Cornegoor te Zutphen, de Doesburgsche Mosterdfabriek te Doesburg, NV Mosterdmakerij „De Huisman” te Zaandam, Luycks Producten NV te Diemen en Uyttewaal NV te Langeraar.

**H.W. HOEDT EN ZN.
MOSTERDFABRIEK EN
AZIJNMAKERIJ**



hier
verkrijgbaar:
mosterd
van het
mosterdmanneke

de ENIGE echte!



De boeren wonnen

Bruin mosterdzaad is van oudsher uiterst spaarzaam geteeld in ons land, aldus het Handboek van de Nederlandsche Landbouw en Veeteelt in 1879. Er bestonden zelfs keuren dat het niet dan met toestemming van de overheid geteeld mocht worden. Men was bevreesd voor overwoekering van percelen met gewassen die een hogere opbrengst opleverden.

In 1857 had het bestuur van de gemeente Montfoort een besluit doen uitgaan waarbij men toestemming van de bureu moest hebben om mosterd te verbouwen. De planten zouden zich immers gemakkelijk over de naburige akkers kunnen verspreiden, aldus oordeelde het gemeentebestuur. Enkele boeren zijn daartegen in het geweer gekomen. Ze zochten het hogerop en hadden succes: bij Koninklijk Besluit werd het raadsbesluit vernietigd.

Een van de actiepunten van de - inmiddels ontbonden - organisatie was het kritisch volgen van hetgeen binnen de EG, de Europese Gemeenschap, werd uitgedokterd „met het oogmerk grote verschillen in de aangesloten landen te elimineren”. Voor de noodzakelijk geachte gelijkstelling werd in 1969 binnen de EG een voorstel gedaan richtlijnen op te stellen met betrekking tot samenstelling, vervaardiging, gewicht, hoedanigheid, etikettering en benaming van mosterd. Bij het maken van de mosterd kon, aldus het voorstel, gebruik gemaakt worden van de zaden van de Brassica Nigra, de Brassica Juncea en de Sinapis Alba. Afzonderlijke definities werden gegeven van de in de verschillende landen vervaardigde soorten, zoals de Moutarde violette, de Moutarde en poudre, de Moutarde aromatisée, de Moutarde de Dijon, de Moutarde anglaise, enzovoort.

Statistiek

In de boezem van de EG werd blijkbaar nogal wat betekenis toegekend aan hetgeen er op het gebied van mosterd aan de gang was. Keurig werden bijvoorbeeld de produktie-statistieken bijgehouden. Dat heeft in elk geval het voordeel dat we er nu enkele aardige cijfers uit kunnen halen. In het jaar 1971 waren er in Duitsland, Frankrijk, België en Nederland tesamen nog 69 ondernemingen op het terrein van de mosterdfabricage (in Nederland nog slechts vier). Met een percentage van 47,13 stonden de Duitse producenten bovenaan, op de voet gevolgd door hun Franse collega's (44,84 procent). België kwam een stuk lager met 4,6 procent en Nederland sloot het hek met 3,43 procent. Toch betekende dit laatste percentage nog een productie van in totaal 2000 ton, waarvan 500 voor export was gemaakt.

Bijzonder belangwekkend is het gegeven dat in de periode van tien jaar na 1960 in de vier landen de productie van mosterd met bijna 34 procent is toegenomen. Méér mosterd van minder bedrijven, ook hier een toenemende concentratie derhalve.

De EG-statistiek maakt ook een en ander duidelijk over de consumptie van mosterd. De Fransen staan onbetwist aan de top. In 1971 was in het land van Madeleine het verbruik per hoofd der bevolking 0,61 kilo. Duitsland kwam daarna met 0,52 kilo, België volgde met 0,27 kilo en Nederland sukkelde achteraan met 0,15 kilo. In vergelijking met het verbruik in Frankrijk en Duitsland een onnozel beetje. Ja, hoe komt dat. Roeren de weinig overgebleven fabrikanten niet genoeg hun trom? Laten de gezondheidsapostelen het afweten? Of zou het zo zijn dat de Nederlanders verleerd hebben hun smaakpapillen te kietelen, dat ze - met andere woorden - hun goede smaak hebben verloren?

Ook mag voor mogelijk worden gehouden dat de cijferaars van de EG geen honderd procent betrouwbaar statistisch materiaal kunnen leveren om de eenvoudige reden dat ze geen juiste of onvolledige gegevens toegespeeld krijgen.

Want wat zien we ineens in de verslaglegging over 1985? De Fransen met een produktie van 61455 ton als nummer één, de Duitsers met 40368 ton op

de tweede plaats, de Britten met 18906 als derde mosterdproducerende natie. Denemarken en België doen met respectievelijk 6100 en 4488 ton ook nog mee, maar over Nederland zwijgt men ineens.

Goede bescherming

In vroeger jaren deed men voor het zaaien van mosterd een tikkeltje knollenzaad door het zaad. Dat scheen volgens oude geschriften een patent middel te zijn tegen mosterdtorren en aardvlooiën. Deze consumenten graag het knollenloof en op die manier zou het blad van het mosterdzaad gespaard blijven, zo werd gezegd.

Men zaaide per hectare gewoonlijk zeven liter zaad, meestal op rijen die een vierde meter van elkaar waren. Bij zulke afstanden behielden de planten lange tijd hun bladeren, hetgeen goed was voor de zaadvorming: mosterd moet kleren aan 't lijf hebben....!

Toppositie

Door toetreding van de Denen tot de EG hebben ze zich met 1,25 kilo per hoofd van de bevolking meteen meester gemaakt van een toppositie. En wat constateren we vervolgens? In vergelijking met 1971 een flinke toename in Frankrijk (tot 0,99 kilo) en Duitsland (tot 0,64 kilo), meer dan een verdubbeling in België (nu 0,58 kilo), de Engelsen sluiten de rij (0,3 kilo) en de Nederlanders worden niet meer genoemd, hoewel moet worden aangenomen dat ook hier de consumptie is toegenomen. Het gemiddelde consumptiepatroon binnen de bij de EG aangesloten landen wijst op 0,65 kilo.

De totale produktie in het EG-gebied bedroeg in dat jaar 133.619 ton met een waarde van ongeveer 450 miljoen gulden. In 1970 was er - zonder Denemarken dus - nog een produktie van 92.280 ton, tien jaar later 119.730 ton. Het aantal fabrieken was opnieuw afgenomen, namelijk tot 64. We herhalen: méér mosterd van minder bedrijven.

We moeten hier nog iets aan toevoegen. Door de speciale manier van fabriceren wordt in Frankrijk uit een kilo zaad twee en een halve kilo mosterd gemaakt. In alle andere landen is de verhouding: ongeveer een kilo zaad voor vijf kilo eindprodukt.

Eigenlijk is er een even merkwaardige als verrassende ontwikkeling. Ondanks de toenemende invloed in de smaak-sfeer van tal van andere produkten - vooral sausen - is het aandeel van mosterd op die markt verder vergroot. En als er geen gekke dingen gebeuren, zo menen ingewijden op dit terrein, dan zal het mosterd-debiet voorlopig nog blijven groeien.

Een van de factoren die dat kunnen bevorderen, heeft vanzelfsprekend betrekking op de prijsstelling. Een gewone pot mosterd moet ook voor de

gewone man betaalbaar blijven. Wat dit betreft is het verweer interessant dat de gezamenlijke Europese mosterdfabrikanten tegen de EG-commissie hebben ingesteld, dadelijk nadat bekend was geworden dat men op sommige Canadese produkten (jawel, ook mosterdzaad) invoerrechten wilde heffen. Dat zou een tegenmaatregel zijn tegen bepaalde invoerbeperkingen van de regering van Canada. Het in Brussel gedeponeerde protest van de mostermakers had een gunstige uitwerking: EG-commissaris Andriessen wilde afzien van de beoogde heffing.

Teneinde in dit soort zaken sterk te kunnen staan, hebben de fabrikanten van mosterd binnen de EG een eigen organisatie opgericht, de CIMCEE. Het bestuur houdt bij voortduring de vinger aan de Brusselse pols en mocht daar aanleiding toe zijn dan wordt naast de reguliere bijeenkomst van die club een spoedvergadering belegd. Men is alert, want het gaat - menen de leden terecht - om uiterst belangrijke zaken.

Mosterd-moord

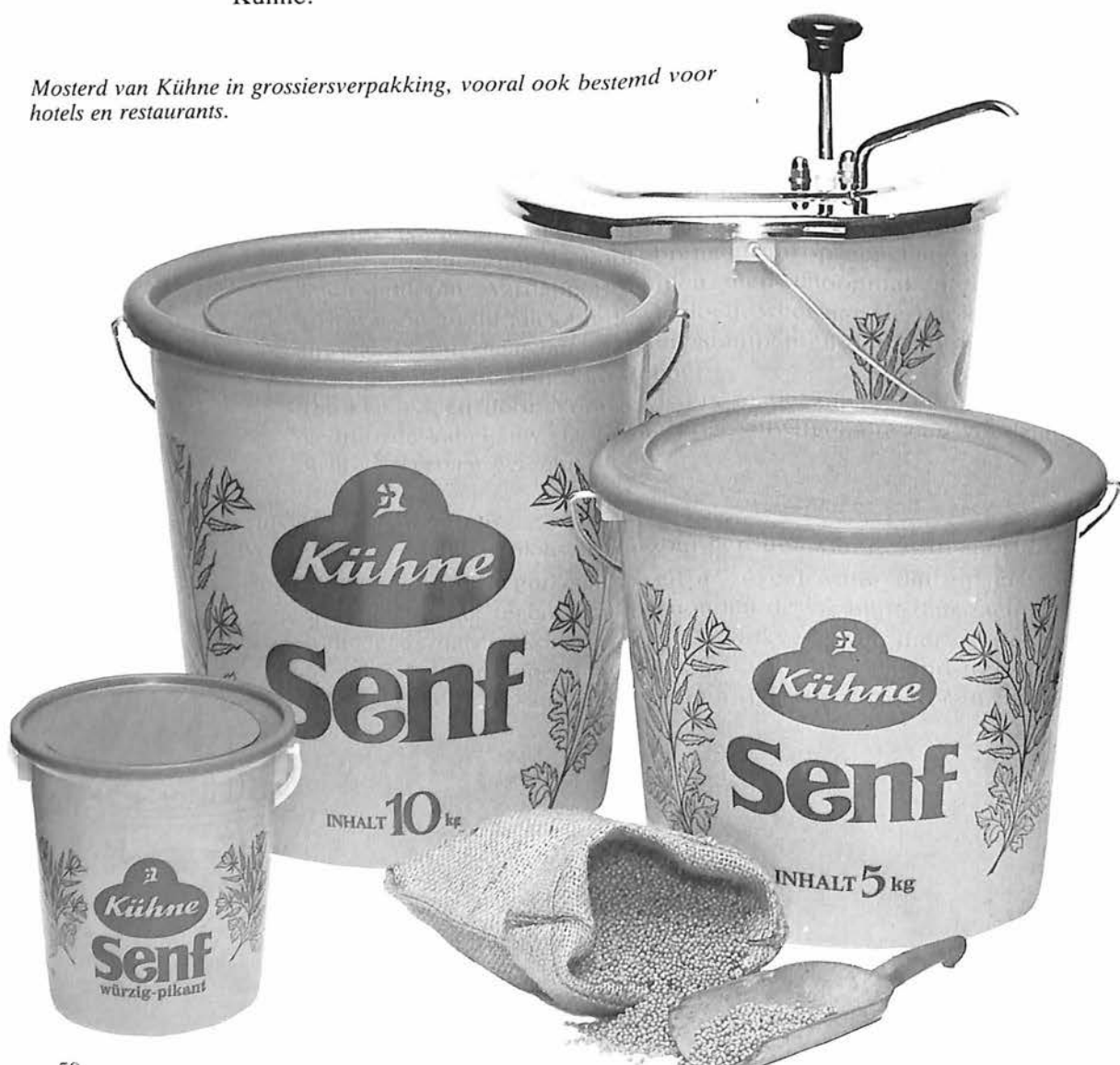
The Daily Mail maakte medio juli 1987 melding van een moord waar mosterd een bepaalde rol in speelde. De 58-jarige Londenaar Thomas Corlett was zo verschrikkelijk kwaad geworden op zijn vrouw omdat ze bij het tafeldekken de mosterdpot op een andere dan de gebruikelijke plek had neergezet, dat hij haar door wurging om het leven bracht. Z'n vrouw Erica had bij het tafeldekken een misselijke fout gemaakt, zo verdedigde Corlett zich voor de rechter, bij het aan tafel gaan vond hij stevast z'n krant aan de ene kant van het bord en de mosterdpot aan de andere. Nu had ze de krant gelegd waar hij de mosterd verwachtte en daarover was hij zodanig in woede ontstoken dat hij zijn vrouw bij de keel greep. Verder zei hij zich niets meer van het „incident” te herinneren.



Buitenlandse fabrieken

Het eertijds bloeiende bedrijf van Luycks heeft dus via-via de mosterdafdeling zien opgaan in de Duitse onderneming Kühne. We praten nu over een familiebedrijf dat in 1722 is begonnen met een bescheiden azijnfabriek en een jaar of dertig later de eerste mosterd maakte. Vandaag de dag zijn er - met nog twee broers in de hoofddirectie - zeventien fabrieken met een breed programma; in zes ervan wordt ook mosterd gemaakt, zo'n zes of zeven soorten. Ongeveer tien procent van de totale Kühne-productie is mosterd en daarvan wordt de helft uitgevoerd naar Nederland. Onder de naam Luycks. Vandaar dat in Haarlem een kantoor van Kühne Nederland BV werd geopend. Er werken enkele van de in totaal tweeduizend personeelsleden van Kühne.

Mosterd van Kühne in grossiersverpakking, vooral ook bestemd voor hotels en restaurants.



De export van mosterd „naar alle delen van de wereld” vertoont een stijgende lijn, maar in wezen zijn het betrekkelijk geringe hoeveelheden. De consumptiegroei zit met name in het binnenland, ondanks de verschijning van tal van alternatieven, zoals tomatenketchup, mayonaise in alle soorten en smaken en ook rellies.

Kühne verkoopt het meest mosterd naar het type „mittelscharfer” (middel-scherp). In Zuid-Duitsland is de vraag het grootst naar (grof gemalen) „süßer Senf”. De produktie geschiedt naar eigen huis-recept, doch voor de mosterd die onder de naam Luycks wordt geëxporteerd maakt men nog altijd gebruik van de oude receptuur van J.A.J.

Is in Nederland de Bond van Mosterdfabrikanten al lang ter ziele, bij onze Oosterburen bestaat zo’n contactorgaan nog wel degelijk. Het is de Verbandes des Deutschen Senfindustrie, waar een 20-tal fabrieken bij aangesloten is. Uit een verslag over de jaren 1984 en 1985 blijkt dat produktie en omzet in vergelijking met voorgaande perioden duidelijk gestegen zijn. Bedroeg de produktie in Duitsland in 1975 nog bijna 37.000 ton, tien jaar later was ze toegenomen tot ruim 41.000 ton tot een waarde van 138.477.000 DM.

De Duitsers zijn in de loop der jaren ook meer mosterd gaan consumeren: in 1953 nog 365 gram (inderdaad, gemiddeld een gram per dag), in 1973 al 589 gram, een top in 1984 met 723 gram en het jaar daarop 696 gram. In 1985 werd 2607 ton uitgevoerd naar Nederland, Italië, de Verenigde Staten, Spanje, Engeland, België, Australië, Canada, Frankrijk, Oostenrijk, andere landen - in die volgorde.

Engeland

Stellen we Kühne ten voorbeeld van de mosterdindustrie in West-Duitsland, in Groot-Brittannië mogen we in dit verband niet om Colman heen. Dat is er - sprekend over mosterd - gewoon een begrip, temeer omdat er in de fabriek geen andere bijspijs wordt gemaakt.

De Romeinen brachten er indertijd de mosterd. De Engelsen leerden het snel en veel eten. In het Tudor-tijdperk maalden mosterdmakers het zelf gewonnen zaad met een eenvoudig handmolentje. Oude geschriften van de Graaf van Northumberland in de tijd van Hendrik de Zevende leerden dat de edelman zijn bedienden en vazallen ieder jaar 160 gallon mosterdzaad ten geschenke gaf.

Het fabrieksmatig maken van mosterd begon in Engeland in 1742, toen de gebroeders Keens met succes de vervaardiging startten op Garlick Hill bij Londen. Dit voorbeeld werd in 1814 gevolgd door Jeremiah Colman. Hij ging mosterd malen in Stoke Holy Cross, een watermolen die vier mijl bezuiden Norwich gevonden was. Ook dit werd een succesvolle onderneming. In 1823 nam Jeremiah zijn neef James als partner in het bedrijf en sindsdien is het altijd J & J Colman gebleven. Naderhand bouwden ze de eerste eigen molen in Carrow, waar de voorzichtig begonnen fabriek zou uitgroeien tot een zeer omvangrijk complex.

In de Colman-annalen werd ook met innige dankbaarheid het jaartal 1903



onderstreept, omdat toen de fabriek van de heren Keens kon worden overgenomen. Omstreeks die tijd is Colman op vrij grote schaal met zijn produkten gaan adverteren, hetgeen nogal wat sensatie verwekte. Door de kwaliteit van de produkten maar niet minder door de uitgekende verkooptechniek bleef de omzet groeien.

Volgens sommigen moet het welslagen van Colman mede worden toegeschreven aan de sociale instelling van de directie. Er hebben in het bedrijf altijd uitstekende arbeidsverhoudingen geheerst. De werknemers kregen bijvoorbeeld een subsidie voor hun middagmaal. Colman stichtte ook een goede school voor de kinderen van het personeel.

Geheim

Ongeveer 150 boeren leveren al verscheidene jaren mosterdzaad op contract aan Colman, bruine zowel als witte. De fabrikant wil zoveel mogelijk zaad van dezelfde grootte. De korrels worden gepeld, maar niemand krijgt te zien hoe dat in z'n werk gaat.

Tussen twee stenen wordt de huid van het zaad geslepen. Na het pellen blijven de pitten en de mosterddoppen over; deze zemelen vormen een goed bindmiddel en worden o.m. als zodanig gebruikt.

In feite is Colman de enige droge-mosterd-maker ter wereld. Het procédé geeft men voor geen goud prijs. Wel is zeker dat geen kleurstoffen toegevoegd worden, er is volstrekt sprake van een natuurprodukt.

Bij gelegenheid van het 150-jarig bestaan van het partnership J & J werd in 1973 een attractieve mosterdwinkel geopend in een 18de eeuwse buurt van Norwich. Men ruikt er mosterd - hoe kan het anders - maar men snuift er ook iets op van de aloude Victoriaanse atmosfeer.

Het spreekt vanzelf dat er in die winkel ook mosterd verkocht wordt. De traditionele is er te krijgen in mengsels van „very hot” tot „special mild”, maar ook mosterdpoeders met mierikswortel, tijm en bieslook. Een zeer bijzonder melange is die voor een mosterdbad, zoals dat in het Victoriaanse tijdperk erg geliefd was bij dames en (naar men zegt) ook bij heren.

Hoe maakt men zo'n mosterdbad gereed? Een van de mogelijkheden is de volgende: doe vijf eetlepels zwart mosterdmeel in een linnen zakje en laat dat (als thee) trekken in het hete badwater. Dat prikkelt de huid en het schijnt ontlastend te zijn voor het hart en de bloedsomloop. Bovendien is het - aldus mensen die zeggen het te kunnen weten - een goede stimulering voor de ademhaling.

Frankrijk

Als we uit het bad gestapt zijn en ons hebben gekleed, zetten we onze Europese mosterdreis voort. Waar anders kunnen we terecht komen dan in Frankrijk? Een mosterd-exporterend land bij uitstek, maar evenzeer een land waar het eigen gebruik met zo'n zes procent per jaar blijft toenemen. De consumptie bedroeg rond 45.000 ton in 1986. Een heel verschil met 1970 toen de Fransen zich beperkten tot 30.000 ton.

Over kwaliteit valt niet te twisten, maar als we het aantal mosterdsoorten in beschouwing nemen dan moeten we constateren dat de Franse fabrikanten onbetwistbaar aan de kop gaan. Ze vermengen gemalen mosterdzaad met azijn, met wijn, met zuur druivensap, maken allerlei variaties van grove en gladde mosterd, doen er kruiden door of kappertjes en zelfs bij tijd en wijle ansjovis. Mogelijk is ook een combinatie van alles. In het algemeen is de bereidingswijze geheel verschillend van die in andere landen en streeft men naar verscheidenheid in kruidenpasta's - want dat zijn in feite de meeste Franse mosterdsoorten.

Er is nog iets belangrijks. Bij de wet moet Franse mosterd worden gemaakt van bruin mosterdzaad. Gebeurt dit niet, maar wordt geel zaad gebruikt, dan mag het eindprodukt niet moutarde genoemd worden; het heet dan condiment. De Franse mostermaker heeft een eigen specifieke fabricagewijze. Hij werkt met een zeefmachine die het zaad pelt; de bruine dop wordt geheel verwijderd als gevolg waarvan de mosterd een fel gele kleur krijgt.

De meeste Fransen kunnen het in hun cuisines maar moeilijk zonder mosterd stellen. Bij het bereiden van de maaltijd passen ze de enig juiste methode toe: doe de mosterd er aan het eind van de bereiding bij, anders verdwijnt de smaak.

Dit is een juist moment om de Franse romancier Anatole France (1844-1924) te citeren: Een vertelling zonder liefde is als vlees zonder mosterd - een smakeloze aangelegenheid. Dat is een aardige spreuk om boven het bed te

hangen, of in de keuken.

De Franse mosterd is geboren en getogen in de stad Dijon, maar ook buiten die stad zijn forse fabrieken verschenen. Zoals destijds het bedrijf Jacquemin met vestigingen in Lyon en Meursault. Vader Pierre en zoon Jules Jacquemin zijn in 1835 met het maken van moutarde begonnen, later kwam het vermaarde huis van de familie Bouilly er bij. Net als elders verliep de fabricage vrij primitief - met veel handwerk - en ging bij het toenemen van de omzet mechanisatie een rol spelen.

In menige Franse fabriek gaat men er prat op dat de mosterd dan wel in 't groot maar toch nog altijd op ambachtelijke wijze wordt gemaakt en dat voor het malen van de met bijzondere zorg uitgezochte zaden een heuse molenaar beschikbaar is. Met dit soort aanbevelingen probeert men dan bij de concurrenten in de pas te blijven. En verder moet de kwaliteit het doen. A votre santé . . . !



Mosterd in de keuken

Wat doe je met mosterd als smaakmaker? 't Mag dan verdraaid lekker zijn bij menige warme maaltijd (neem gerust een royale schep uit de pot), verder bij een vleescroquet of een brokje kaas, niet vergeten mag worden dat mosterd bij de bereiding van veel gerechten kan worden toegepast. In standaardwerken voor lekkerbekken, noem de Larousse Gastronomique, wordt niet voor niets mosterd bij herhaling als smaakmaker aanbevolen. Vroeger gebruikte men in de keuken alleen pure grove mosterd. Nog altijd kan deze worden gebruikt bij de meeste mosterdgerechten, zeker bij vis, mosterdsoep en tal van sauzen. Tegenwoordig zijn er echter ook ontelbaar vele fijn gemalen mosterdsoorten, soms sterk gekruid. Wil men deze gebruiken bij het bereiden van mosterdgerechten, dan moet men er voorzichtig mee omgaan. Veelal zijn de bedoelde variëteiten opgepept met typische kruiden die niet overal bij passen. Waar dit gewenst is, hebben wij duidelijk pure grove mosterd aanbevolen.

Tenzij anders aangegeven zijn alle recepten voor 4 personen. Voor het overige: smakelijk en gezond eten. Met mosterd.



Eiergerechten	pagina: 57	Diversen	68
Telor kerry kling		Andijvie	
Eieren met witlof en ham		Capucijners, spek en mosterd	
Gevulde eieren		Groenten in mosterdzuur	
Kampersteur		Kaasbroodjes	
Studentenmaaltijd		Kalkoenfilet met mosterd	
		Kip met mosterdsaus	
Kaasgerechten	59	Mosterdboter I	
Cromesquis van kaas		Mosterdboter II	
Fondue Gouda		Mosterdtaart	
Kaaskroketten		Mosterdzuur van komkommers	
		Piccalilly	
Salades	60	Ouderwetse broodbeleggingen	71
Aardappelsalade			
Wintersalade			
Groentesalade			
Sla van kool met knolselderij			
Witlofsalade met noten			
Sauzen	62		
Kaassaus			
Mexicaanse barbecuesaus			
Mosterdsaus			
Speksaus			
Vinaigrette			
Soepen	63		
Mosterdsoep			
Mosterdcrèmesoep			
Visgerechten	64		
Kabeljauw met mosterdsaus			
Stamppot van stokvis			
Stokvis met mosterdsaus			
Vleesgerechten	65		
Biefstuk Bianchi			
Gehakt met appel en mosterd			
Ham in mosterd roomsaus			
Hartige runderrolletjes			
Lamsrolletjes			
Varkensvlees in pittige saus			
Worst met mosterd			
Zuurkoolschotel met mosterd			

Ook een manier . . .

De Steen der Wijzen, een oud boekje „inhoudende 850 recepten voor allen en over alles”, besteedde destijds (uiteraard) ook aandacht aan het zelf bereiden van mosterd. Het recept voor aromatische mosterd luidde als volgt:

„Op 10 liter mosterdmeel neme men een half bosje pieterselie, een half bosje kervel, een half bosje prei, 3 stuks knoflook, een half bosje selderie, 280 gram zout, 140 gram olijfolie en 70 gram mosterdspecerij, 40 gram thym-essence, 30 druppels kaneel-essence en 3 druppels dragon-essence. De planten worden fijn gehakt. Deze worden in zooveel besten azijn gelegd, dat ze daardoor bedekt worden, waarin ze 14 dagen blijven.

Na verloop van dien tijd neemt men ze er uit en wrijve ze fijn. Het mosterdmeel, dat reeds fijn was, wordt dan met de planten vermengd, waarna men er het zout, de olie, de specerij en de essences bijvoegt. Het geheel wordt met den azijn, waarin de planten zijn geweekt, verdund. Nadat de massa twee dagen lang gestaan heeft, wordt ze in potjes gedaan, die met kurk en pek gesloten worden”.

De bereiding van „eenvoudige gewone mosterd” was heel wat eenvoudiger: „Men neme 5 liter mosterdmeel, die men met 5 liter besten azijn vermengt. Dit late men 8 dagen in een gesloten pot staan. Dagelijks wordt het mengsel tweemaal omgeroerd en zooveel azijn er bijgevoegd, dat de mosterd goed vochtig blijft. Na verloop van 8 dagen wordt de massa op den mosterdmolen gemalen en als ze fijn genoeg is, zooveel azijn er bijgevoegd, totdat er een dunne brij ontstaan is, die men in potjes doet”.

Eiergerechten

Telur kerry kling (bijgerecht bij Indische rijsttafel)

Wat? 5 eieren, 2 uien, 2 teentjes knoflook, 10 gr kerry, gemalen kruidnagel, mosterd, $\frac{1}{2}$ dl kokosmelk, 3 dl bouillon, 20 gr boter, 8 gr maizena.

Hoe? De eieren hard koken, pellen en halveren, 1 ui grof snipperen, de andere met de knoflook fijnmalen. Fruit de gesnipperde ui en houd hem apart. Smelt de boter en laat de gemalen ui met de kruiden en de mosterd even fruiten. Voeg de bouillon toe en laat het geheel even koken. Meng de maizena met de kokosmelk en giet dit mengsel al roerend bij de bouillon en laat alles even doorkoken tot het gebonden is. Giet de saus over de eieren en strooi hierover de gefruite ui.

Eieren met witlof en ham

Wat? 1 kg witlof, zoveel plakken ham als er stronkjes lof zijn, 4 hard gekookte eieren, 2 eetlepels geraspte kaas en mosterdsaus.

Hoe? Kook de lof op de gewone manier gaar en laat ze goed uitlekken. Rol elk stronkje in een plak ham en leg ze naast elkaar op een verwarmde schotel. Giet de mosterdsaus er overheen en bestrooi het geheel met de geraspte kaas. Garneer nu de schotel verder met de in plakjes gesneden eieren.

Gevulde eieren

Wat? 6 eieren, 75 gr boter, grove mosterd, peper, zout, fijn gehakte peterselie.

Hoe? Kook de eieren in ong. 7 à 8 min. hard, pel ze en snijd ze in de breedte middendoor. Haal de dooiers er uit. Snijd van de halve witten de topjes af, zodat ze kunnen staan. Wrijf de dooiers fijn en voeg er langzaam de gesmolten boter en zoveel mosterd, peper en zout en gehakte peterselie bij tot een goed smakend mengsel is verkregen.

Vul hiermee de halve witten, zet ze op een schaal en garneer het geheel met plakjes tomaat, augurk, slablaadjes en een paar takjes peterselie.

Kampersteur

Wat? 6 hardgekookte eieren, $\frac{1}{2}$ lt. mosterdsaus, enige driehoekjes gebakken brood.

Hoe? Kook de eieren zodat het binnenste nog iets vochtig is. Dompel ze daarna direkt in koud water, pel ze en snijd ze in de lengte doormidden.

Leg ze op een schotel met de bolle kant naar boven en giet de mosterdsaus erover. Leg langs de rand de driehoekjes gebakken brood.

Studentenmaaltijd

Wat? Per persoon 2 eieren, 1 grote in ringen gesneden ui, 1 lepel tomatenketchup, 1 lepel grove mosterd, 1 lepel paprikapoeder, bosje peterselie, scheutje koffiemelk, 2 lepels bloem, 2 lepels margarine.

Hoe? De eieren niet te hard koken. Peterselie wassen, drogen, zeer fijn hakken. Margarine smelten en de ui licht bruin bakken. Paprika en bloem erbij en roeren tot een roux. Water of bouillon en de mosterd met de ketchup bijvoegen, de saus even laten doorkoken. Op het laatst de gepelde eieren en een scheut koffiemelk bij de saus doen. Serveren met gekookte aardappelen en sla.



Kaasgerechten

Cromesquis van kaas

Wat? 250 gr belegen kaas, grove mosterd, paneermeel, 40 gr bloem, 1 eetl. slaolie, 1 dl warm water, 1 eidooier, peper en zout, 1 stijf geklopt eiwit.

Hoe? Snijd de kaas in dobbelsteentjes, bestrijk ze aan alle kanten met de mosterd en wentel ze door het paneermeel. Vermeng de bloem met de slaolie en voeg er het warme water bij, de eidooier, peper en zout en als laatste het stijfgeklopte eiwit. Wentel hier de kaasblokjes door en bak ze vervolgens in heet frituurvet bruin.

Fondue Gouda

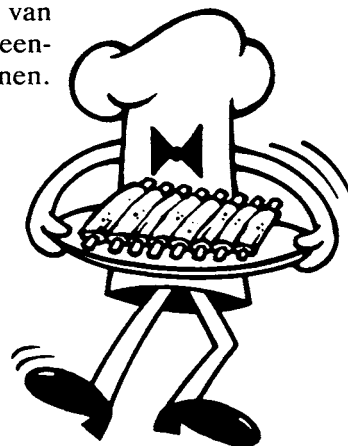
Wat? Een fonduepan of een vuurvaste stenen schaal, een teentje knoflook, 4 dl halfdroge witte landwijn, 500 gr jong belegen goudse kaas (geraspt), 2 eetl. grove mosterd, wat maizena, zout en nootmuskaat, kirsch.

Hoe? Wrijf de pan of schaal in met het teentje knoflook en schenk er daarna de wijn in en verwarm deze tot de wijn gaat bruisen. Roer nu de kaas en de mosterd erdoor en blijf met een garde roeren tot het mengsel weer aan de kook komt. Laat het zachtjes doorkoken en blijf roeren tot een mooie gladde massa ontstaat. Bind dit met wat aangemaakte maizena tot de fondue lobbijg dik is. Zonodig afmaken met wat zout en nootmuskaat. Serveren met knapperig stokbrood en in stukjes met de fonduevork in de saus dopen.

Kaaskroketteren

Wat? 30 gr boter, 80 gr bloem, 2 dl melk, 175 gr geraspte kaas en een flinke lepel grove mosterd.

Hoe? De boter smelten en de bloem erdoor roeren en met de melk al roerend tot een gladde saus koken. Van het vuur af de kaas en de mosterd erdoor roeren. Even verwarmen in de saus maar niet koken. De saus op smaak maken met peper en zout. Op een natgemaakt bord de saus uitstrijken en goed koud laten worden, er daarna kroketten van vormen. Die door losgeklopt ei en paneermeel rollen en dit nog eenmaal herhalen. In dampend heet frituurvet bakken en warm opdienen.



Salades

Aardappelsalade

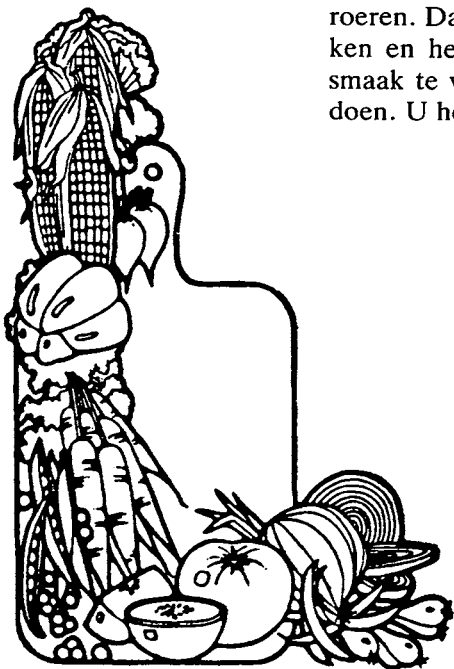
Wat? 1 kg in de schil gekookte aardappelen, 1 prei, 1 ui, 1 eetl. fijngehakte peterselie, een halve eetl. grove mosterd, 3 eetl. slaolie, 2 lepels kruidenazijn, kropje sla, zout en peper.

Hoe? Klop door elkaar de mosterd, olie, azijn, wat zout en peper. Doe er een deel van de fijngesnipperde prei in en laat dit mengsel een half uur staan. Pel intussen de aardappelen, snijd ze aan dunne plakjes, giet er de slasaus over en werk ze voorzichtig door elkaar, zodat alle aardappelen met de saus in aanraking komen. Meng op het laatste moment de peterselie en de rest van de prei er door en maak ze op smaak af. Was de sla, beleg hiermee een slabak en doe de aardappelen hier op. Geef bij dit gerecht warme worstjes of harde eieren.

Wintersalade

Wat? Een kleine winterwortel of enige kleine worteltjes, 2 goudreinetten, 2 struikjes witlof. Voor de saus: 5 lepels mayonaise, een lepel grove mosterd, een schepje suiker en een snuifje peper, wat citroensap.

Hoe? Om het verkleuren van de groente tegen te gaan eerst de saus maken. Daartoe alle ingrediënten voor de saus door elkaar roeren en er nog een paar druppels citroensap door roeren, dat houdt de groenten blank. Eerst de appels schillen, in stukjes snijden en meteen door de saus roeren. Dan de wortel raspen en erbij doen. Daarna het lof schoonmaken en het onderste stukje van de stronk afsnijden om een bittere smaak te voorkomen. Het lof fijn snijden en als laatste door de saus doen. U heeft dan een heerlijke frisse salade.



Groentesalade

Wat? Voor 4 personen: 1 krop sla, 2 bosjes radijs, 1 grote komkommer, 500 gr tomaten. Voor de saus: een scheutje azijn, $\frac{1}{4}$ lt. olie, zout, peper en een eetlepel grove mosterd.

Hoe? De sla goed schoonmaken en op een koele plaats neerleggen. Radijs, tomaten en komkommer in blokjes snijden en op de sla leggen. De ingrediënten voor de saus goed door elkaar mengen en erover gieten. Pas aan tafel - het blijft dan veel frisser - alles goed dooreen mengen.

Sla van kool met knolselderij

Wat? 500 gr rode of witte kool, 1 kleine selderijknol, 1 ui, azijn, 2 theelepels mosterd, verder wat peper, zout en suiker.

Hoe? De kool van het buitenste blad ontdoen en heel fijn schaven of raspen. De selderijknol schillen en raspen. Voor het sausje de mosterd, azijn, peper, zout en suiker door elkaar roeren. De kool en de selderij erdoor roeren en gezellig opdienen.

Witlofsalade met noten

Wat? 3 stuks witlof, 1 goudreinet, 3 middelgrote harde tomaten, 50 gr gepelde walnoten. Voor de saus: $\frac{1}{2}$ eetl. grove mosterd, 1 eetl. vlierbessen-azijn, 2 eetl. hazelnootolie, peper en zout.

Hoe? Verwijder het vel van de tomaten. (Dompel ze eerst ca. 20 sec. in kokend water, het vel laat zich dan makkelijk verwijderen). Snijd de gepelde tomaten in vieren en verwijder de zaadjes. Snijd het vruchtvlees in reepjes. Hak de walnoten fijn. Maak nu eerst de saus door alle ingrediënten (peper en zout naar smaak) goed door elkaar te roeren. Schil de appel en snij haar in dobbelsteentjes van ca. $\frac{1}{2}$ cm. Roer de appel goed door de slaus, zodat ze niet verkleurt. Verwijder lelijke bladen van de witlof en snijd de witlof tot aan de stronk fijn. Voeg de fijngesneden witlof, de reepjes tomaat en de gehakte walnoten bij het appelmengsel en meng alles goed door elkaar



Sauzen

Kaassaus

Wat? 50 gram boter, 50 gram bloem, $\frac{1}{2}$ liter melk, 100 gram geraspte kaas, 50 gram grove mosterd.

Hoe? Na het smelten van de boter de bloem er door roeren en met de melk tot een gladde saus koken. Van het vuur af de geraspte kaas en twee eetlepels mosterd erdoor roeren. De saus even verwarmen (niet koken) en met wat peper en zout op smaak afmaken.

Mexicaanse barbecuesaus

Wat? 3 eetlepels uiensoep in droge vorm, 2 eetlepels suiker, $\frac{1}{2}$ theelepel zout, 1 eetlepel mosterd, $\frac{3}{4}$ kopje water, $\frac{1}{2}$ kopje tomatenketchup, $\frac{1}{4}$ kopje azijn, 1 eetlepel citroensap, wat peper.

Hoe? Meng alle ingrediënten tezamen in de pan en breng ze aan de kook. Laat de saus gedurende 10 minuten zachtjes doorkoken, af en toe even roeren. Wil men de saus extra pikant hebben, dan kan er nog een halve theelepel chilipoeder bij. De saus is uitermate geschikt voor het barbecuen van hamburgers, worstjes en karbonades.

Mosterdsaus

Wat? $\frac{1}{2}$ liter bouillon (blokjes), bij vis: kippebouillon, 35 gram bloem, 40 gram boter, 1 eetlepel grove mosterd.

Hoe? Verwarm op een klein vuur de boter met de bloem tot een gladde massa. Voeg hierbij onder goed roeren en met scheutjes de bouillon bij en laat alles even doorkoken. Voeg van het vuur af en onder goed roeren de mosterd toe. Men verkrijgt voor vier personen een fijne mosterdsaus die geschikt is bij vis, rookworst, capucijners, bruine bonen, tuinbonen, aardappelen en andijvie, hardgekookte eieren.



Speksaus

Wat? $\frac{1}{2}$ liter water, 2 ons gezouten spek, $\frac{1}{2}$ liter karnemelk, kerrie, 2 lepels bloem, grove mosterd.

Hoe? Met het water eerst het aan blokjes gesneden spek koken, daarna toevoegen de karnemelk, wat kerrie en anderhalve eetlepel mosterd. Verder aanmaken met de bloem, daarna het geheel even aan de kook brengen. Dit is een goede saus bij peulvruchten, boerenkool, hutspot en worteltjes.

Vinaigrette (Franse slasaus)

Wat? $2\frac{1}{2}$ dl olie, 1 dl azijn, peterselie, kervel, bieslook, dragon, ui, suiker, peper, zout, 1 eetlepel mosterd.

Hoe? Roer in een slabak alles goed door elkaar (groene kruiden fijn knippen) tot een lobbige saus. Leg de gewassen en goed uitgelekte sla erop en schep die met enkele snelle draaien door de saus.

Soepen

Mosterdsoep

Wat? 200 gr. mager gerookt spek, 40 gr. boter, 1 ui, 60 gr. bloem, peper, $\frac{1}{2}$ l melk, $\frac{1}{2}$ l water, 3 eetlepels mosterd en 1 prei.

Hoe? Snij het spek in kleine blokjes, snipper de ui en snij de prei. Smelt de boter en voeg de spekblokjes en de ui toe. Laat het geheel zachtjes uitbakken, voeg de bloem toe en roer het mengsel glad. Giet al roerend voorzichtig water en melk erbij en laat het doorkoken tot de soep licht gebonden is. Voeg nu de mosterd toe en de peper naar smaak. Roer het geheel glad en laat het heel even doorkoken. Voeg vlak voor het serveren de prei toe. Tip: Doe een scheut room door de soep.

Mostercrèmesoep

Wat? 1 kippeborst in 2 stukken, 1 lt kippebouillon, 2 eetl. boter, 1 eetl. bloem, 1 eetl. mosterdpoeder, 2 eidooiers, 2,4 dl room, zout en peper naar smaak, 2 eetl. fijne mosterd, 3 sla-uitjes, het groen inbegrepen, fijn gesneden.

Hoe? Breng de halve kippeborsten met 7 dl van de bouillon aan de kook en laat ze op een laag vuur 25 min. sudderen. Laat de kip in de bouillon afkoelen. Na afkoeling het vlees er af halen, dikke stukken in reepjes snijden en apart zetten. Het kookvocht zeven en er genoeg bouillon bij doen om er 1 lt. van te maken. In een pan doen, aan de kook brengen en warm houden. Smelt de boter in een andere pan en roer op een laag vuur de bloem en de droge mosterd er door (1 min). Giet dan al roerende de warme bouillon er bij. Klop de eidooiers samen met de room, peper en zout. Voeg roerende een beetje van de warme vloeistof erbij en doe dat mengsel bij de warme bouillon, blijf 5 min. roeren, voeg nog wat vocht toe als de soep te dik is. Serveer de soep met de reepjes kip en gesneden uitjes.

Visgerechten

Kabeljauw met mosterdsaus

Wat? 1 flinke ui (gesnipperd), een worteltje (fijn gehakt), een stukje prei, wat peterselie en selderijstelen (de blaadjes bewaren), een snufje thijm, een half laurierblaadje en een draadje foelie, goedkope bouillon zonder vlees of been, 800 gr moten kabeljauw of filet daarvan.

Hoe? De bouillon en alle kruiden in een kleine pan laten koken tot de wortel en ui gaar zijn. Deze bouillon door een zeef drukken, zodat u kleine puntjes groen en oranje ziet drijven. Hierin pocheren we de vis. Vis mag NOOIT koken, hoogstens 10 min. trekken. We maken een roux van wat boter en bloem, doen de bouillon erbij en maken - nadat de saus goed is doorgekookt - deze af met een flinke lepel grove mosterd, wat fijn gehakte peterselie en selderijblaadjes.

Stamppot van stokvis

Wat? ½ kg uien, 1½ kg aardappelen, 150 gr rijst, 1 geweekte stokvis, 2 dl melk, zout, 80 gr vet of boter, 2 eetl. grove mosterd.

Hoe? De stokvis wassen, vel en graten uitnemen en vlees in stukken snijden. Met ½ lt water aan de kook brengen en op een laag pitje 1½ uur laten sudderen. Aardappels schillen, uien schoonmaken en snipperen, rijst wassen en dit alles bij de vis doen, weer aan de kook brengen en in ong. 25 min. gaar laten koken. Stampen en de gekookte melk met de boter en mosterd er door doen.

(Stokvis is een door Noorse vissers in de zuivere noordelijke wind gedroogde kabeljauw. Door het hoge eiwitgehalte een voedzaam en licht verteerbaar gerecht.)

Stokvis met mosterdsaus

Wat? 250 gr geweekte stokvis, 10 gr zout per liter water, ½ ltr mosterdsaus.

Hoe? De vis in 1 à 1½ uur gaarkoken in zoveel water dat zij juist onder staat. Het water tegen de kook houden de vis blijft dan zachter, dan wanneer ze hard gekookt wordt. De stokvis geven met gekookte rijst of gekookte aardappelen, gebakken uien, en ½ lt mosterdsaus. Bij het maken van de saus gebruikt men dan stokvis-water in plaats van bouillon.



Vleesgerechten

Biefstuk Bianchi

Wat? 4 haasbiefstukken van ca. 170 gr, 1 grote ui, 1 theel. paprikapoeder, 2 theel. salie, 1 theel. rozemarijn, $\frac{1}{2}$ eetl. grove mosterd, ca. 1 dl room, cognac, peper, zout, boter

Hoe? Gebruik voor deze bereiding 2 koekepannen. Snipper de ui en smoor haar in wat boter tot ze glazig wordt. Voeg de kruiden, de mosterd en een scheutje cognac toe en laat het geheel ca. 10 min. zachtjes sudderen. Bak intussen in de andere koekepan de biefstukken zo dat ze van binnen nog rood blijven. Flambeer ze met een flinke scheut cognac. Leg de biefstukken op een voorverwarmde schaal en voeg de jus bij de saus. Doe de room er bij en laat de saus iets inkoken. Eventueel de saus nog op smaak brengen met wat cognac, peper en zout. Giet de saus over het vlees.

Gehakt met appel en mosterd

Wat? 300 gr gehakt (half om half), 1 kleine ui, 2 sneetjes oud witbrood zonder korst, mosterd, boter, 2 flinke appels, melk, citroensap, bloem.

Hoe? Snipper de ui fijn, fruit de snippers in een klontje boter. Neem de pan van het vuur. Week de sneetjes brood in 2 lepels melk en 1 lepel citroensap. Maak het gehakt aan met de ui-snipper, het geweekte brood, flinke eetlepel mosterd en zout. Kneed het gehakt goed door elkaar, vorm er 4 ronde platte koeken van, wentel deze door wat bloem en braad ze in boter (of margarine gaar). Neem het gehakt uit de pan, roer 2 lepels bloem door het braadvet. 2 eetlepels mosterd toevoegen en goed doorroeren. Boven een laag vuur al roerend zoveel water (of bouillon) toevoegen tot een gebonden saus ontstaat. Schil en boor de appels en snijdt er dikke plakken van. Bak die schijven in een apart pannetje met wat margarine bruin. Leg op iedere schijf gehakt een schijf appel. Dien de saus apart op en eet hierbij rijst of gekookte aardappelen met rode kool.



Ham in mosterd-roomsaus

Wat? 4 sjalotten of uitjes, 4 jeneverbessen, wijnazijn, bloem, boter, witte wijn, bouillon, koffieroom, mosterd, zout, peper, 4 dikke plakken gekookte ham (zonder vet).

Hoe? Snipper de sjalotten of uitjes zeer fijn en laat ze met de gekneusde jeneverbessen in 6 lepels wijnazijn zachtjes koken in open pan tot er een dikke puree over is. Fruit 30 gr. bloem in 35 gr. boter lichtgeel, voeg er 3 dl. bouillon bij, 6 lepels witte wijn en de sjalottenpuree. Goed doorroeren en 10 minuten op laag vuur laten pruttelen, 1 dl. koffieroom en een flinke lepel mosterd toevoegen en nog een kwartiertje heel zacht laten sudderen. Op smaak brengen met zout en peper en een klontje boter toevoegen. Bak de plakken gekookte ham aan weerskanten snel in wat boter en leg ze in de saus. Met nieuwe aardappeltjes en jonge doperwtten of tuinboontjes een feestelijk maal.

Hartige runderrolletjes

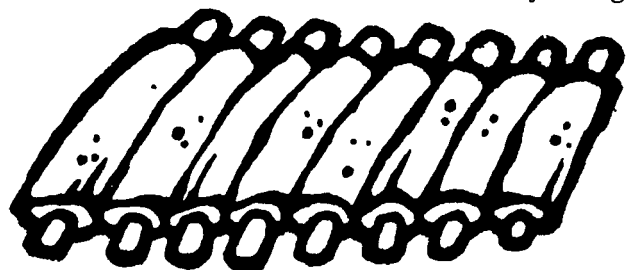
Wat? Voor 2 personen: 2 runderlapjes goed plat geslagen, 1½ ons mager spek, 1 eetl. grove mosterd, paprika, peper, zout, laurierblaadje, 2 uien.

Hoe? De runderlapjes dik besmeren met de mosterd, daarover iets paprika-poeder, peper en zout. Vervolgens het spek aan dobbelsteentjes snijden en over de lapjes verdelen. Dan de lapjes met inhoud dicht binden en in een pan met gesmolten boter in ong. 3 uur gaar smoren. De uien en laurier er los bij smoren. Deze rolletjes smaken zeer goed bij bloemkool. Men kan ze ook serveren met zure room.

Lamsrolletjes

Wat? 8 dunne lapjes lamsvlees, 8 plakjes ontbijtspek, 1 theelepel mosterd per lapje, 100 gr margarine, ½ laurierblaadje, zout, peper.

Hoe? Schrap het vlees af, strooi er wat zout op en bestrijk de lapjes aan een kant met mosterd. Leg op ieder lapje een dun plakje spek en rol ze tesamen op tot een stevig rolletje. Prik er een houtje door of bind er een draadje om. Zout het vlees aan de buitenkant en bak de rolletjes in de hete margarine aan alle kanten bruin. Maak de jus af met water, voeg het laurierblaadje toe en stoof het vlees tot het gaar is. Neem houtjes of touwtjes van het vlees, verwijder het laurierblad en dien bij deze lamsrolletjes droge rijst en tafelzuur op.



Varkensvlees in pittige saus

Wat? 4 varkenslapjes (of magere speklapjes), 1 grote geraspte ui, 2 lepels tomatenketchup, 2 lepels olie, 2 eetl. grove mosterd, 1 lepel Worcestersaus, 1 theel. kerrie, 1 fijn gesneden teentje knoflook, 2 kruidnagels, half laurierblaadje, snufje marjolein. Tenslotte nog 1 grote ui in ringen gesneden.

Hoe? Van alle ingrediënten behalve de uienringen en het vlees een marinade maken en daarin de lapjes op een koele plaats laten marineren. Voor het braden het vlees er uit halen en goed schoon schrappen en afdrogen met keukenpapier. In wat margarine braden, 10 min. aan beide kanten. Het vlees uit de margarine halen en daarin de uienringen bruin braden. De marinade toevoegen en de saus een half uurtje laten sudderen, dan zeven en over het vlees gieten.

Opdienen met bijvoorbeeld rijst, doperwten en aanvullen met katjang, wat gemengde sla of taugé en sambal.

Worst met mosterd

Wat? Een verse worst, een grote ui, theelepel kerrie, 3 eetlepels bloem, bouillon, koffiemelk, boter of margarine, mosterd.

Hoe? Bak de worst in ongeveer acht minuten langzaam mooi bruin. Neem de worst uit de pan, fruit de in ringen gesneden ui, voeg de kerrie en de bloem toe en roer tot er een lichtbruine roux ontstaat. Voeg wat bouillon en een flinke eetlepel mosterd toe en breng het al roerende aan de kook. Vlak voor het opdoen de worst met tevens wat koffiemelk bij de saus doen. Opdienen met aardappelen en bladgroenten.

Zuurkoolschotel met mosterd

Wat? 1 varkensrib van ongeveer 600 gr, 150 gr mager gerookt spek, 1 grove rookworst, 1 kg zuurkool, 100 gr boter, 50 gr bloem, 1 wortel, 1 ui, 100 gr reuzel, 500 gr aardappelen, 1 eetlepel grove mosterd, zout, peperkorrels, blaadje laurier, enkele jeneverbessen, witte wijn.

Hoe? Bestrooi de rib met peper uit de molen en zout. Breng de boter en reuzel op braadtemperatuur en bak het vlees aan alle kanten even aan. Schuif de pan dan in de oven van ongeveer 150 graden en braadt het daarin een uurtje, terwijl zo nu en dan het vlees met de braadboter wordt begoten.



Het spek in een pannetje met water langzaam gaar koken, daarna laten afkoelen. De zuurkool in een pan doen met een kwartfles droge witte wijn, een paar gebroken peperkorrels, een blaadje laurier, een paar jeneverbessen en de fijn gesnipperde ui.

Leg de worst, het spek en de gare varkensrib er boven op en laat het een minuut of 20 langzaam doorsmoren met de geschilde aardappelen erbij. Het sleetje van de varkensrib met de braadboter op het vuur zetten en er een uitje en een worteltje in fruiten. Als deze beginnen te kleuren, er een paar lepels bloem bij doen en even mee garen. Dan de mosterd erbij en het geheel blussen met een flinke scheut wijn en wat water. Breng het roerende tot de kook en laat het even zachtjes doorkoken. De saus door een fijne zeef doen en opdienen deels over de schotel en de rest apart. Ziedaar een mooie schotel voor vijf of zes personen.

Diversen

Andijvie

Wat? 1½ kg andijvie, 30 gr bloem, 35 gr boter, 1 eetl. grove mosterd, zout en peper.

Hoe? De andijvie goed wassen en alleen met het aanhangende water opzetten. Vlug gaar koken. Daarna de groente laten uitlekken en het kooknat bewaren. In een andere pan de boter verwarmen en zodra deze is gesmolten onder voortdurend roeren de bloem toevoegen. Daarna al roerende het kooknat bijvoegen en tot slot de mosterd en zout en peper naar smaak. De andijvie toevoegen en alles met een houten lepel door elkaar mengen.

Capucijners, spek en mosterd

Wat? 500 gr capucijners, 200 gr dobbelsteentjes spek, 35 gr bloem, 2 eetlepels of meer grove mosterd, zout, 2 bouillonblokjes, ½ lt kooknat van de capucijners.

Hoe? Capucijners gaar koken in ong. 1½ uur. Dobbelsteentjes spek licht bakken en daarna bloem toevoegen tot het vet is opgenomen. Kooknat langzaam erbij roeren en de bouillonblokjes. Saus even laten doorkoken en tot slot de mosterd en zout toevoegen.

Groenten in mosterdzuur

Wat? 1 kg groenten, 1 lt inmaakazijn, 3 eetl. grove mosterd, 15 gr zout en iets suiker.

Hoe? De groente - b.v. wortel, bloemkool, komkommer, boontjes enz. - goed wassen en laten uitlekken. Mosterd met de azijn vermengen, zout en een scheepje suiker er bij en 15 min. zacht laten doorkoken. Dan de groente er bij en nog 8 min. samen doorkoken. Groente en saus in goed schoongemaakte flessen doen en afdekken met cellophane of schroefdeksel.



Kaasbroodjes

Wat? 40 gr margarine, 150 gr fijn gemalen kaas, 1 theelepel mosterd, zout en aroma naar smaak, 1 ei, 8 dunne plakjes ontbijtspek, 8 dunne sneetjes wit brood.

Hoe? Roer kaas, mosterd, zout en aroma door de gesmolten margarine. Klop het ei en roer het door de kaas. Besmeer de korstloze sneetjes met de kaascrème. Leg op elk broodje een plakje spek en zet de broodjes in een hete oven, opdat ze snel warm worden.

Kalkoenfilet met mosterd

Wat? 400 gr kalkoenfilet, 4 lapjes ontbijtspek, 80 gr boter of margarine, 4 lepels koffieroom, 1 grote appel, mosterd, zout, peper.

Hoe? Snij de filet in vier stukken, bestrooi ze met peper en zout en wikkel elk stuk in een lapje spek. Bestrijk dit aan de buitenkant met mosterd. Bak de stukjes filet in ongeveer 10 minuten zachtjes gaar in boter. Neem ze uit de pan en houd de rolletjes warm. Giet de koffieroom in de achtergebleven braadboter. Maak alle aanbaksels los van de bodem van de pan en laat de jus even pruttelen. Schil de appel en snij die in plakken. Bak in een andere pan de plakken appel in een lepel boter even aan. Leg op ieder rolletje filet een plak appel en giet er de jus over.

Kip met mosterdsaus

Wat? 4 kippepoten of 1 kip in vieren, 4 dl witte wijn, 1 dl room, 1½ eetl. mosterd, 150 gr geraspte kaas, 40 gr bloem, 35 gr boter, gemalen zwarte peper, paprikapoeder, thijm, 1 laurierblaadje, zout

Hoe? kruid de kip met peper zout, paprikapoeder en thijm. Braad haar in boter en voeg tijdens het braden het laurierblaadje toe.

Neem de gebraden kip uit de braadjus en houdt haar warm in een vuurvaste schotel. Smelt de boter in een pan en voeg de bloem toe. Roer het mengsel glad en laat het even garen zonder dat het verkleurd. Voeg al roerend de witte wijn en vervolgens de room toe.

Laat de saus even doorkoken tot ze gebonden is.

Roer nu de mosterd en de geraspte kaas er door.

Breng haar op smaak met peper en zout. Giet de saus over de kip en doe het geheel even in de grill zodat er een bruin korstje op komt.



Mosterdboter I

Wat? Mosterd en wat zout, boter.

Hoe? De boter zacht roeren, de mosterd en wat zout er door roeren tot een smeug geheel. Hiermede broodcroutons of sandwiches besmeren. U kunt die dan nog beleggen met vleeswaren, tomaat of komkommer en kaas.

Mosterdboter II

Wat? 4 dooiers van hardgekookte eieren, 150 gr boter, zout, peper en 2 eetl. grove mosterd.

Hoe? Eierdooiers fijn wrijven met zout en peper, daarna vermengen met boter, mosterd en iets zéér fijn gesneden peterselie.

Mosterdtaart

Wat? Bladerdeeg of korstmix, scherpe mosterd, Emmenthaler kaas, 4 tomaten.

Hoe? Bedek een beboterde vorm met ontdooide diepvries bladerdeeg of korstmix, besmeer de bodem met de mosterd, snijd 150 gram kaas in reepjes en verdeel die over de bodem. Leg de tomaten in heet water en ontvel ze, snijd ze in vieren en leg de stukken op de kaas. Zet de taart 30 minuten in een middelwarme oven.

Mosterdzuur van komkommers

Wat? 8 tot 10 komkommers, 1 lt inmaakazijn, 2 lepels slaolie, 2 eetl. grove mosterd, 20 gr kerrie, 30 gr suiker, 40 gr bloem, 10 gr zout.

Hoe? De slaolie, kerrie, suiker, bloem, mosterd en zout met een gedeelte van de azijn glad aanmengen. De rest van de azijn er warm doormengen en de saus roerende doorkoken. Komkommers schillen, in de lengte in vieren snijden, zaad verwijderen, in blokjes snijden, goed inzouten en een nacht laten staan. De volgende dag goed laten uitlekken, afgedrogen en met de mosterdsaus vermengen. Daarna in glazen potten doen en afsluiten.

Piccalilly

Wat? 1 kg gemengde groenten van bloemkool, wortel, prinsesseboontjes, doperwt en augurk, 1 lt azijn, 3 eetl. grove mosterd, 2 eetl. slaolie, mespuntje cayennepoeder en kurkuma, 1 afgestreken eetl. zout, 2 lepels suiker, 35 gr bloem.

Hoe? Roer de bloem, suiker, zout en specerijen droog door elkaar. Voeg roerende de slaolie toe en iets azijn en daarna de mosterd. Breng de overige azijn aan de kook en voeg het papje er aan toe. Laat het mengsel opnieuw aan de kook komen en even doorkoken. Blijf roeren tot de saus gebonden is. Laat de goed schoongemaakte groente 5 min. in water met zout koken, neem ze met een schuimspaan uit de pan, laat ze goed uitlekken, droogdampen en voeg ze aan de saus toe. Bewaar de piccalilly zo in potjes en sluit die goed af.

Ouderwetse broodbeleggingen

Reuzel met mosterd

Wit-, bruin- of roggebrood besmeren met gesmolten reuzel en daaroverheen grove mosterd.

ZOOAF met mosterd

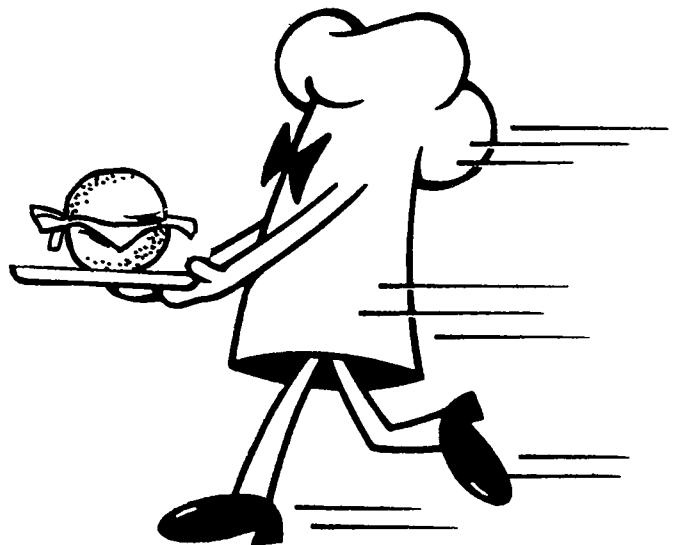
Een plak wittebrood, daarop een plak roggebrood en daartussen gebraden „ZOOAF” (d.i. enigszins doorregen varkensvlees) met flink wat mosterd bestreken.

Gebraden koud vlees op brood met grove mosterd.

Roggebrood met zurezult en grove mosterd.

Voor snacks of op brood

1. Zure zult fijnwrijven en mengen met 2 lepels grove mosterd, $\frac{1}{2}$ lepel suiker en $\frac{1}{2}$ lepel azijn.
2. De inhoud van een blikje leverpastei fijnwrijven en mengen met een eetlepel mosterd, een fijn gesneden rauw uitje en wat peper, zout, tomatenketchup en wat fijn gesneden peterselie.



Een boek over mosterd bestond niet. Nu wel – dít is het. Het „felgele veldgewas met duizend mysteriën“, zoals de oude Chinezen het uitdrukten, staat te boek dank zij speurwerk van de free-lance journalist Auke Cloo en directeur Gerrit Kuperus van het „werkend“ mosterdmuseum in Doesburg. Zij hebben de herkomst van de plant kunnen traceren en zijn nagegaan hoe de mosterd via Afrika en Italië rond het begin van onze jaartelling naar deze streken werd gebracht. Een zeer oud cultuurgewas werd ook hier populair, vooral omdat het geneeskrachtige werking werd toegedicht. Het is aan te nemen dat daarom Karel de Grote de verbouw van „de specerij van het volk“ bevorderde. Maar ook als smaakmaker werd in dit deel van Europa de mosterd steeds meer gewaardeerd. Fabrikanten hebben daar graag op ingespeeld en sommigen van hen genieten nog altijd een kennelijk onuitroeibare reputatie. In dit boek worden ze beschreven. Een hoofdstuk is bij alle scepsis dienaangaande gewijd aan de medicinale waarde van mosterd. Leuke anecdotes en goede illustraties verhogen mede de leesbaarheid van deze uitgave. Het boek is voor smulpapen tevens van praktisch nut: het slothoofdstuk bevat een veertigtal mosterd-recepten.

ISBN 90-5117-024-6



9 789051 170245