

week, maar door de algemene vlucht in de goederen die zich voordeed (vlucht in boeken, in antiek, in kunst, veelal ook in *Kitsch*), ontstond een enorme belangstelling voor het sieraardewerk. In '44 bezaten de Goudse 'fabrikanten' 'eigen huizen, landhuisjes, jachten enz., terwijl zwaar en zwart geleefd werd.<sup>1</sup>

Op de groep der *nouveaux riches*, de echte 'zwarthandelaren' en, niet te vergeten, de 'bunkerbouwers', richtte zich in en bij elke stad een aantal luxe-restaurants waar men er, door middel van eigen verbindingen naar de zwarte groot- en kleinhandel, in slaagde, vooroorlogse menu's op tafel te brengen, welke in restaurants die zich aan de distributievoorschriften hielden, niet meer te krijgen waren.<sup>2</sup> Men kon in die luxe-restaurants echter ook officieren van de intendance-afdelingen van de *Wehrmacht* tegenkomen, hoge functionarissen van het *Reichskommissariat*, de *Rüstungsinspektion* en de *Zentralauftragsstelle*, vertegenwoordigers van Berlijnse bureaus, profiteurs uit de sfeer van de Jodenvervolging, Nederlandse ondernemers die tuk waren op Duitse opdrachten en vooraanstaande figuren uit 'foute' kringen. Een aantal van die luxe-restaurants werd in '43, toen de 'totale oorlog' afgekondigd was, gesloten - de meeste werden volgens Goerings instructie spoedig heropend. Rekeningen van enkele honderden guldens per couvert waren daar heel gewoon. In een kleine sector van de samenleving kon men zijn geld nauwelijks op; waar dat geld vandaan kwam, zullen wij nog uiteenzetten.

★

De eerste vervalste bonnen werden in juli '41 ontdekt: twee bonnen van de z.g. vetkaart. Geen wonder: van het tekort aan vetten had men de meeste last, vervalste vetbonnen zouden dus veel meer opbrengen dan bijvoorbeeld vervalste brood- of aardappelbonnen. Nagemaakte bonnen zijn ook later wel in circulatie gebracht en sommige falsificateurs slaagden er zelfs in, de uit een oogpunt van druktechniek gecompliceerde producten

<sup>1</sup> Rijksbureau voor de verwerkende industrie, sectie keramische industrie: Na-oorlogs verslag, p. 51. <sup>2</sup> Het ging de 'normale' restaurants in de jaren '40 t.e.m. '42 niet slecht. Vergeleken met '39 steeg hun omzet met ca. 60%. In '43 trad een grote daling in en werd het eten 'zeer matig', aldus een Rotterdamse arts-in-ruste: 'een dun soepje, een *plat* (zeer weinig, en vaak gehakt, gedraaide biefstuk, bloedworst of een kleine schol of wijting), het beroemde puddinkje en een kopje koffie met een weinig tapmelk en zonder suiker.' (H. Mees: *Mijn oorlogsdagboek, 10 mei 1940-8 mei 1945*, p. 351 (10 mei 1943)).