

# TRADITIE



Haring - Drop - Kaas  
Boerenbont - Hollandse molen - Nachtwacht

## VOORWOORD

INEKE STROUKEN HOOFDREDACTEUR

De afgelopen tijd werd ik regelmatig gevraagd om in de media uit te leggen wat tradities zijn en waarom wij een lijst van honderd belangrijke tradities willen samenstellen en documenteren. Vooral rond Sinterklaas was het heel erg druk. Vanaf de start van de enquête werd Sinterklaas massaal genoemd als het belangrijkste Nederlandse feest. Omdat hij zo'n duidelijke kopkoper was, niet te evenaren door andere feesten en gebruiken, hebben wij dat in de pers gebracht als: Wordt Sinterklaas ons nationale feest? Vanaf dat moment was het hek van de dam. Wij werden overspoeld met reacties. Veel mensen wilden er meteen maar een nationale feestdag van maken, inclusief een vrije dag op 6 december. En natuurlijk waren er ook mensen die het allemaal maar onzin vonden of zelfs verwerpelijk. Dat laatste had bijna altijd met geloof te maken. Al die mensen hebben wij te woord gestaan.

Door die mediahype word je geconfronteerd met allerlei vragen. Wat voor ons vanzelfsprekend is, blijkt voor anderen nog uitleg te behoeven. Dat vind ik altijd heel verfrissend. Het dwingt me om weer eens opnieuw naar dingen te kijken. Zo zette een opmerking van een radio-reporter me aan het denken. 'Tien tradities opsturen. Ik zou er géén tien weten!', dacht hij. Als je niet met tradities en rituelen bezig bent, is dat geen gekke opmerking. Van de meeste tradities ben je je niet bewust. Dat is nu juist het kenmerk van een traditie. Je doet het, omdat je het altijd zo doet. Ga je dieper over tradities door denken, dan zie je er steeds meer. Een traditie is immers een gewoonte, die wat dieper is ingesleten en vaak ook te maken heeft met wat je van huis uit hebt meegekregen.

Ik heb mijn enquête formulier nog niet ingevuld. Dat ga ik deze maand doen. Naast een aantal nationale en regionale tradities wil ik ook een paar persoonlijke tradities noemen. Bijvoorbeeld dat ik na elke vergadering mijn tafel opruim en afveeg. Het is iets heel kleins, maar het maakt dat ik weer klaar ben voor de volgende vergadering. Ik denk er nooit over na waarom ik dat doe, maar als er een keer geen tijd is, merk ik het wel. Het is zo'n kleine alledaagse traditie waar ik onbewust zeer aan gehecht ben en die ik zeker ga noemen.

Als u, net als ik, ook uw tien belangrijkste tradities nog niet hebt opgestuurd, dan is december een prima maand om dat alsnog te doen.

Kijk op [www.volkscultuur.nl](http://www.volkscultuur.nl) voor het formulier, of stuur mij gewoon een brief: Postbus 1303, 3507 LC Utrecht.

En als u er, net als de presentator, ook geen tien weet, dan mogen het er natuurlijk ook minder zijn.

Fijne feestdagen!



*Ineke Strouken*



## Inhoud

- 2 Voorwoord  
*Ineke Strouken*
- 4 Twaalf uur heit de klok  
De Nachtwacht van Ootmarsum  
*Cees Tempel*
- 8 Nieuwjaarskost uit Zeeuws-Vlaanderen  
Koken met Traditie  
*Rudi Clemminck*
- 10 Haringhappen  
Een oer-Hollandse traditie?  
*Albert van der Zeijden*
- 14 Wilt u een dropje?  
De geschiedenis, betekenis en productie van drop  
*Janneke van der Veer*
- 18 Alledaagse Dingen  
*Ineke Strouken*
- 20 Boterham met kaas  
Kaas eten hoort bij Nederland  
*Piet de Boer*
- 26 'Fleurig, fris en gezellig'  
Boerenbont uit Maastricht  
*Janneke van der Veer*
- 32 Nederlandse molen in Amerika  
Inwoners van Little Chute gaan voor hun molen  
*Jeroen Ketelaars*
- 36 Tante Fie in het klooster  
Herinnering  
*Maartje van der Ben*



## In dit nummer

### 4 Nachtwacht

In Ootmarsum houdt men een oude traditie in ere. Ben Morshuis, de derde generatie Nachtwacht, gaat daar om twaalf uur op oudejaarsnacht met zijn ratel door het dorp: 'de klok heit twaalf'. De inwoners volgen zingend: 'Komt, burgers, komt allen terstond. Het nieuwe jaar is ingetreden'. Iedereen, die de stoet tegen komt, wordt een goed en een gezegend Nieuwjaar gewenst.

### 10 Haring

Wat is er Hollandser dan haringhappen aan een kraam. Haringkaken is een Nederlandse uitvinding en haring staat sinds de middeleeuwen op het menu van elke Hollander. Nog steeds vinden wij een haring met uitjes en zuur lekker. Maar niets is lekkerder dan staande aan een haringkraam op traditionele wijze een haring door je keel naar binnen laten glijden.

### 14 Drop

Drop is in Nederland het meest gegeten snoepgoed. Gemiddeld eten wij zo'n twee kilo per persoon. Drop wordt gemaakt van het wortelsap van de zoethoutplant. De zuivere vorm heet blokdrop. Wat is de geschiedenis van deze lekkernij? Hoe komt het dat wij drop zo waarderen, dat het buitenland er om moet lachen.

### 20 Boterham met kaas

Veel Nederlanders beginnen de ochtend met een boterham met kaas. Kaas is een product van melk en wordt al zeker vanaf de vroege middeleeuwen in Nederland gegeten. In de Gouden Eeuw stond Nederland al bekend als kaasland. In de tweede helft van de negentiende eeuw ontwikkelde de boterham met kaas zich tot de standaard ochtendmaaltijd in heel Nederland.

### 26 Boerenbont

Het Maastrichtse boerenbontservies – met een decor van bloem- en bladmotieven in rood, blauw, groen en geel – heeft menig tafel gesierd. Tegenwoordig zijn de handgemaakte borden en schalen erg in trek bij verzamelaars.

### 32 Nederlandse cultuur in Amerika

De molen is echt hét symbool voor Nederland, samen met kaas, tulpen en klompen. In het Amerikaanse plaatsje Little Chute, waar in het midden van de negentiende eeuw veel Nederlanders naar toe emigreerden, gaan ze daarom een molen bouwen.





## DE NACHTWACHT VAN OOTMARSUM

# Twaalf uur heit de klok

TEKST CEES TEMPEL FOTO'S ARJEN TEMPEL / CEES TEMPEL

Elk jaar wordt in Ootmarsum het nieuwe jaar met veel symboliek verwelkomd. Veel inwoners van Ootmarsum begeben zich een paar minuten vóór middernacht naar het plein bij de kerk. Op deze plek geeft Nachtwacht Ben Morshuis met zijn ratel het magische uur aan: 'Twaalf uur heit de klok'.

Wanneer wij iets over half twaalf op het marktplein van de stad Ootmarsum aankomen, is het er volledig uitgestorven. De diverse horecagelegenheden zijn in het donker gehuld. Hier en daar brandt een kaarsje op een bar of een tafeltje. Nog even snel een kopje koffie drinken zit er niet in. We lopen een rondje rond de kerk en door wat winkelstraten. En dan plotseling om tien voor twaalf schieten de vuurpijlen vanaf het plein hoog de lucht in en draait er op straat wat siervuurwerk. Al jaren wordt dit geregeld door de familie Stroot. Vijf minuten later klinkt een wat mager applaus en keert de stilte terug. Vlak voor middernacht betreedt Nachtwacht Ben Morshuis het

plein. Van alle kanten stroomt het voornamelijk Ootmarsumse publiek het plein op. Het wordt er vol. Al tijdens de twaalf slagen van de kerkklok draait hij met zijn ratel en roept: 'Twaalf uur heit de klok'. De omstanders antwoorden: 'De klok heit twaalf'. Direct daarna zet hij, bijgestaan door het voltallige publiek, het traditionele lied 'Komt, burgers, komt' in:

'Komt, burgers, komt nu allen terstond  
Het nieuwe jaar intreden.  
En 'k wensch op dezen vasten grond  
Veel heil, geluk en zegen.  
Het oude jaar, dat is verdweën,  
Het nieuwe zijn wij weer ingetreën.

Verheugt u, burgers, in uw lot,  
Wilt Hem, den Here, prijzen.  
Knielt neder voor den Groten God,  
Wilt hem al eer bewijzen.  
De nachtwacht wens't u met elkaar,  
Veel heil en zegen in het nieuwe jaar.

Ik wens aan iedere stadsgenoot  
Veel heil, geluk en zegen.  
En ook aan elk zijn dagelijks brood,  
Hem van den Heer gegeven.  
En dat wens ik in deze stad,  
Aan elke burger van ganser hart.'

Na het zingen wens't iedereen elkaar:  
'Völ heil en zèègn'.

### Grootvader was Nachtwacht

Grootvader G.C. Morshuis was aan het begin van de vorige eeuw de Ootmarsumse Nachtwacht. Hij stak de lantaarns aan, sloot beide stadspoorten, hield de smalle straatjes in de gaten en als hij 's morgens vroeg de lantaarns weer uit moest doen, kon hij ook nog wel wat mensen wakken. Tot 1917 was dat zijn 'nachtelijk' werk. Overdag werkte hij op de steenfabriek op de Kuiperberg. Ook had hij nog een kleine boerderij met wat vee.

In dat jaar besloot het gemeentebestuur uit bezuiniging de functie af te schaffen. Raadslid Oosterwijk stelde voor dat het oude gebruik van de rondgang van de Nachtwacht van 'oald op nijf' wel gehandhaafd moest blijven. Unaniem werd dit voorstel aangenomen en in de gemeentebegroting van Ootmarsum werd een speciale post opgenomen voor de functie van Nachtwacht. Na de gemeentelijke herindeling staat er nog steeds een luttel bedrag op de begroting van de nieuwe gemeente Dinkelland.

In 1921 werd hij opgevolgd door zijn zoon G.B.J. Morshuis. De ongetrouwde Gerrit Morshuis woonde bij zijn broer en schoonzuster in. Op oudejaarsavond werden de kinderen naar bed gestuurd en zaten de drie volwassenen in de woonkamer. Gerrit Morshuis was meestal al voor de warme kachel in slaap gevallen en als hij dan door zijn schoonzuster werd wakker gemaakt, vroeg 'Oom Gait' steevast: 'Woar is oonz' jong' en dan werd de jonge Bennie Morshuis ook wakker gemaakt. Zo ging Bennie als jongetje van zeven jaar aan de hand van oom Gait mee op de ronde door de stad. Op die manier leerde hij al jong die traditionele ronde en de tekst kennen. Toen zijn oom een keer wegens ziekte verhinderd was, verving hij op zeventienjarige leeftijd zijn oom voor één keer. Nadat oom Gait in het voorjaar van 1970 was overleden, nam zijn neef B.G.J. Morshuis vrijwel als vanzelf de taak over.

### Oudejaarsavond

Op oudejaarsavond blijven Miny en Ben Morshuis thuis. De ratel is klaargezet in de hal. Er wordt wat televisie gekeken of



Ben Morshuis is de derde generatie Nachtwacht in Ootmarsum. Hij houdt de traditie in ere.





De inwoners van Ootmarsum komen op Oudejaarsavond even vóór twaalf bij de kerk bijeen, om samen zingend iedereen een goed en gezegend nieuwjaar te wensen.

Een keer per jaar, op Oud en Nieuw, gebruikt Nachtwacht Ben Morshuis zijn ratel om de tijd aan te geven.



gelezen en een borreltje gedronken. Tot half twaalf is het een oudejaarsavond, zoals in vele Nederlandse gezinnen. Tegen die tijd kijkt Ben Morshuis wat vaker op zijn horloge. Even later loopt de Nachtwacht samen met zijn vrouw naar het Kerkplein, begroet wat vaste vrienden en bekenden en om twee minuten voor twaalf loopt hij naar het midden van de Markt en wacht daar op het slaan van de torenklok.

Nadat voor de eerste keer het 'Komt, burgers, komt' heeft geklonken gaat men samen met de Nachtwacht op pad. Men trekt langs de twaalf overige plaatsen waar vroeger de stadslantaarns stonden. Meestal is de logica van die plaatsen niet te herkennen. De twee stadspoorten zijn verdwenen. De Joodse synagoge staat er niet meer. De voormalige burgemeesterswoning, het Cramerhuis, is nog wel in volle glorie te herkennen en natuurlijk stopt men ook bij de woning aan de Ganzenmarkt, waar vroeger de Nachtwacht woonde en Ben Morshuis is geboren.

Iedere keer weer klinkt de ratel en wordt er gezongen. De ratel die Morshuis laat klinken is, nadat de oorspronkelijke ratel bij het afbranden van de woning van de familie Morshuis aan de Ganzenmarkt in 1932 verloren was gegaan, geschonken door de heer A.C. Meyling. Twents folklorist in hart en nieren. Op die ratel is een mooi koperen plaatje bevestigd met de tekst:

'OPGEDRAGEN AAN DEN  
NACHTWAKER VAN ÉENEN NACHT  
TE OOTMARSUM. HET OUD  
GEBRUIK TER EER.  
SILVESTERAVOND. 1935  
A.C. MEYLING'

De groep omstanders wordt vooral in het begin snel groter. Steeds weer klinkt de wens: "Völ heil en zèègn". Sommige inwoners die niet zo goed ter been meer zijn staan 'in 'n deurgaank' (de deuropening van hun huis) en nemen daar de goede wensen in ontvangst.

De rondgang door de stad eindigt tegen één uur 's morgens bij het monument

In Ootmarsum haalt de Nachtwacht nog één keer per jaar zijn ratel tevoorschijn om de stad rond te gaan met: 'twaalf uur heit de klok, de klok heit twaalf'.



Op het einde van de tocht wordt de Nachtwacht van Ootmarsum in een stoel omhoog getild. Het werk zit er weer op.

met de twee leeuwen en het stadswapen van Ootmarsum op het plein voor de HH Simon en Judaskerk. Nadat het 'Komt, burgers, komt' voor de laatste keer heeft geklonken, wordt een wat benauwd kijkende Ben Morshuis, gezeten op een leunstoel, onder hoerageroep door een aantal sterke mannen de lucht

in getild. De Nachtwacht heeft zijn werk weer gedaan. De stoel verdwijnt naar huize Tenniglo. Daar drinkt de familie Morshuis met een aantal vrienden nog één of twee borreltjes. Zo plotseling als het overige publiek tegen twaalf uur verscheen, zo snel is het ook nu weer verdwenen.

Als ik in de auto stap, besef ik dat ik hier in Ootmarsum meer vrienden, bekenden maar ook volledig onbekenden een goed en gezegend Nieuwjaar heb toegewenst dan ik ooit eerder heb gedaan. Een goed gevoel.



Vuurwerk hoort niet als oliebolletjes, en in Zeeuws-Vlaanderen nieuwjaarskost, bij Oud en Nieuw. Foto's: Jan Stads

## Nieuwjaarskost uit Zeeuws-Vlaanderen

TEKST RUDI CLEMMINCK

In Zeeuws-Vlaanderen wordt rond Terneuzen, Hoek, Zaamslag en Axel op nieuwjaarsdag Nieuwjaarskost gegeten. Het is bij ons een traditie die vooral in protestantse gezinnen in ere wordt gehouden en echt hoort bij het begin van het nieuwe jaar. Het is een goede maaltijd en erg lekker, vooral omdat je met kerst en op oudejaarsavond allemaal van die liflafjes eet. Bij ons wordt op oudejaarsavond bijvoorbeeld zeer uitgebreid gedineerd met het eigen gezin, vrienden en bekenden.

De Nieuwjaarskost is dan al klaar, want de voorbereidingen tref ik op oudejaarsdag overdag, terwijl buiten de kinderen met een foekpot zingend langs de deuren gaan. Het gerecht is bedoeld voor de familieleden die komen nieuwjaar wensen op 1 januari. Traditioneel komt dan de hele familie bij elkaar in het huis van vader en moeder. Als die er niet meer zijn, neemt de oudste zoon van het gezin dat over. Die bijeenkomst, rond elf uur

's ochtends of in de loop van de middag, is sober maar wel gezellig. Er is wat te drinken en te eten, men wenst elkaar gelukkig nieuwjaar en schudt elkaar de hand.

### Traditie

Het gerecht, met witte bonen, gezouten snijbonen en worst, staat dan op het vuur en iedereen kan een bord Nieuwjaarskost eten. Het recept is mis-

schien eenvoudig, maar het is een smakelijke maaltijd met een lange geschiedenis. Ik ben 61 jaar en eet het elk jaar. Het recept kreeg ik van mijn moeder en die weer van haar moeder. Mijn oudste zoon heeft het weer van mij geleerd.

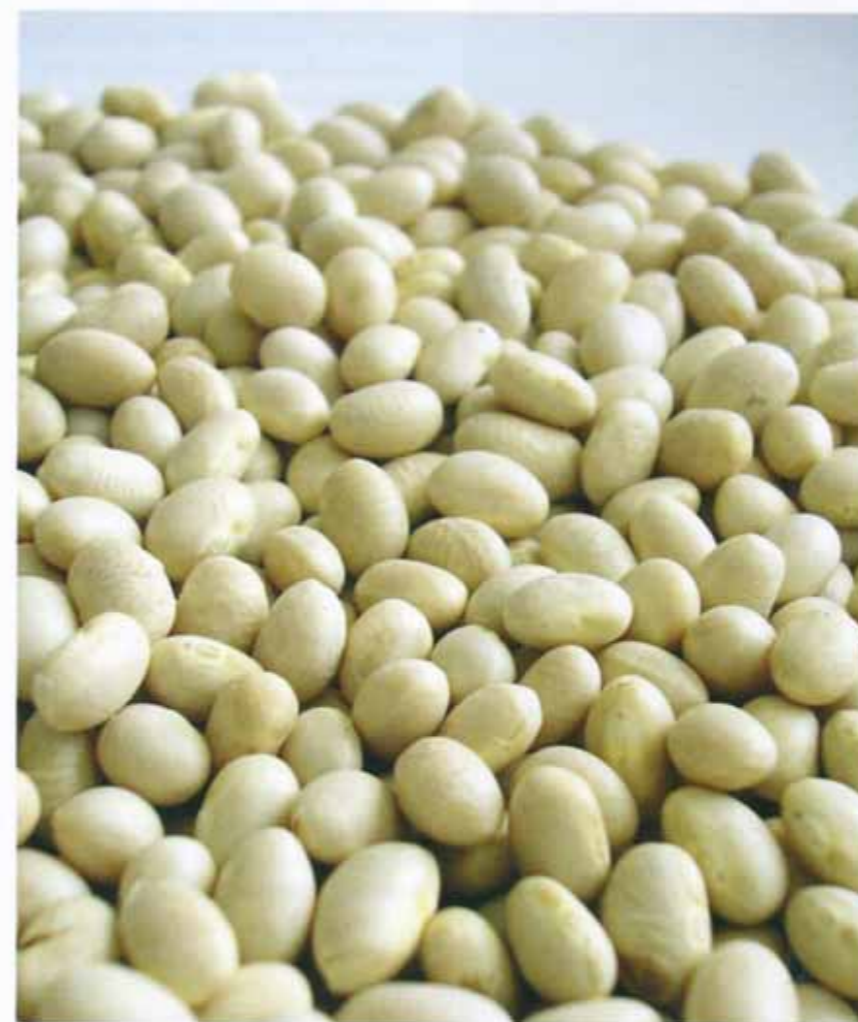
De producten, die je nodig hebt voor dit gerecht, zijn hier in de buurt goed te krijgen. De speciale, gekruide, verse worst en de gezouten snijbonen zijn

altijd voorradig. Sommigen hebben gezouten snijbonen in een Keulse pot in de kelder staan, maar er zijn ook zoute snijbonen in blik te verkrijgen. Op straat of in de winkels vragen de mensen elkaar of er dit jaar weer Nieuwjaarskost gemaakt wordt. Het leeft in Terneuzen nog echt!

### Wat heb je nodig voor vier tot vijf personen:

- \* 1 kg aardappelen
- \* 750 gram zoute snijbonen
- \* 400 gram witte bonen uit een pak
- \* 1 kg speciaal gekruide verse worst van de regionale slager

Op oudejaarsochtend de snijbonen vier uur in schoon water zetten om ze wat minder zout te maken. Ook de witte bonen in het water laten weken. De



verse, pittig gekruide worst zachtjes koken. De worst in de bouillon bewaren. Geen bouillon weg doen.

's Middags de witte bonen samen met de snijbonen koken. De aardappels schillen. In grove brokken snijden en gaarkoken apart van de bonen. Als alles gaar is, het water van de bonen gedeeltelijk afgieten. Dan de brokken aardappel afgieten en bij de bonen doen. Daarbij voeg je enkele pollepels bouillon van de verse worst. Dit alles met een grote lepel omroeren en wegzetten op een koele plaats tot nieuwjaar.

Op nieuwjaarsdag de pan met bouillon en worst uit de kelder of koelkast halen en de vetlaag van de bouillon afschep- pen. Vervolgens de worst met bouillon opwarmen. Dan de pan met aardappelen en bonen warm maken. Als het te droog is wat warme bouillon toevoegen. Niet stampen of fijnmaken. Gerecht verder op smaak brengen met zout en peper.

Schep de Nieuwjaarskost op een bord, geef er en stuk worst bij en een glas bier. Heerlijk!

Smakelijk eten! ■

# Haringhappen

## EEN OER-HOLLANDSE TRADITIE?

TEKST ALBERT VAN DER ZEIJDEN

Haringhappen lijkt onlosmakelijk verbonden met de Nederlandse culturele identiteit. Wat is er Hollandser dan staande bij de viskraam op traditionele wijze een haring door je keel naar binnen te laten glijden? In de gebarentaal voor slechthorenden is het karakteristieke gebaar zelfs de aanduiding voor het eten van haring geworden. Het leidt geen twijfel dat het de meest favoriete manier is om een haring op te eten.

Het haringhappen is veelvuldig op foto's afgebeeld. Opvallend is echter dat de meeste foto's dateren vanaf de jaren vijftig van de vorige eeuw. Werd het karakteristieke gebaar in de periode ervoor toevallig nooit in beeld gebracht? Of nuttigde men toen op andere wijze zijn traditionele zoute haring?

### De grote visserij

Alle oude vaderlandse geschiedenisboeken ruimen plaats in voor Willem Beukelszoon uit Biervliet, die zo rond 1380 het haringkaken uitvond. Het haringkaken, waarbij met een speciaal mesje de kieuwen en de ingewanden al direct na de vangst aan boord van het

schip uit de haring werden verwijderd, bleek een uitgelezen methode om de vis langer goed te houden. Een ervaren matroos kon per uur wel duizend haringen kaken. Latere historici hebben hun twijfel uitgesproken of Willem Beukelszoon werkelijk de uitvinder was van het haringkaken. Maar dat de haringvisserij in de Nederlanden al vanaf de Late Middeleeuwen een hoge vlucht nam is wel duidelijk. De haringvangst hoorde bij de grote visserij, wat wil zeggen dat de haringvisserij voor ons land een belangrijke bron van inkomsten vormde, belangrijker dan welke andere visvangst dan ook. Dorpjes als Katwijk en Egmond waren vissersplaatsen bij uitstek, waar vele tientallen bomschuiten dagelijks op visvangst uittrokken.

### Visverkoop

Al vanaf de Late Middeleeuwen stond de haring op het menu van elke Hollander, vaak als bijgerecht bij de avondmaaltijd. Overigens wat vaker bij de wat armere mensen dan bij de aanzienlijken, die een beetje hun neus ophaalden voor dit voor hen wat al te gewone voedsel. Wat dat betreft is haring eten inderdaad een Hollandse gewoonte met een lange geschiedenis.

De consument kocht zijn vis op de vismarkt. Op zeventiende-eeuwse schilderijen is de visverkoop vaak in beeld gebracht. Emanuel de Witte portretteerde in 1655 de nieuwe Amsterdamse vismarkt, waarop een visvrouw vol trots haar waren uitstalt. Iets dergelijks geldt ook voor het schilderij 'De vismarkt' van Hendrick Sorgh, uit 1650. Vaak is de visvrouw drukdoende met het schoonmaken van de vis,

zoals op het bekende schilderij van Adriaen van Ostade uit 1672. Haring etende mensen zijn op deze schilderijen niet te zien. Waarschijnlijk werd de vis meegenomen naar huis, om daar in familiekring te nuttigen. Gabriel Metsu portretteerde in 1661 een haringverkoopster, die haar vis uitventte langs de deur. Diezelfde Gabriel Metsu schilderde in 1660 een haring etende vrouw die thuis in haar kamer de haring nuttigt vanaf een bordje op schoot, met de haring in kleine stukjes gesneden. In haar linkerhand heeft ze een stukje brood. Als we de afbeeldingen mogen geloven, dan werd de haring het liefst thuis opgegeten, netjes en in kleine stukjes gesneden en vanaf een bordje en dus zeker niet op onze manier waarbij de haring de keel in moet glijden.

### Haringhappen

Het haringhappen zoals wij dat kennen lijkt een typisch twintigste-eeuws fenomeen. Ook op achttiende- en negentiende-eeuwse plaatjes trof ik geen haringhappende mensen aan. De oudste foto van een aan een haringkraam etende man vond ik in het fotoarchief van Spaarnestad. De foto werd in 1923 afgedrukt in het populaire geïllustreerde blad *Het Leven*. Dit is de oudste afbeelding die ik ken van een haringhappende man in onze betekenis van het woord. De plek waar de foto is genomen is niet helemaal duidelijk. Te zien is dat de viskraam geposteerd staat op een brug over een gracht, waarschijnlijk in Amsterdam. Dit is een kraam zoals oudere mensen die zich nog zullen herinneren: een eenvoudige houten handkar op wielen, overdekt met een zeiltje waaronder, opmerkelijk genoeg, drie lampen zijn te zien. De visverkoper draagt een pet en loopt op klompen. Links van de visverkoper laat een eenvoudig geklede arbeider (net als de visverkoper een 'jan met de pet') zijn zojuist door hem gekochte haring door de keel naar binnenglijden.

Aardig is nog het bijschrift bij de foto 'Haring eten bij een haringkar aan de gracht. Men kan ook genieten van 'zure



Gabriel Metsu, Haringverkoopster. Foto: Rijksmuseum Amsterdam

uitjes', 'zure haring', 'rolmops' en 'zure augurken'. Het ons bekende assortiment was blijkbaar al aanwezig aan het begin van de twintigste eeuw.

### Hollandse nieuwe

Uit ongeveer diezelfde tijd vond ik in het Visserijmuseum in Vlaardingen een foto van een haringkraam met een haringetende militair, met als onderschrift 'Hollandsche nieuwe'. Mogelijk stamt de ongedateerde foto uit

nuttigen. Of uitjes werden toegevoegd kon van streek tot streek verschillen. In Vlaardingen was het bijvoorbeeld niet gebruikelijk. Haring met uitjes werd daar de Amsterdamse manier genoemd!

### Voor een dubbeltje

Of de haring aan het begin van de twintigste eeuw nog veel werd gegeten, is ondertussen de vraag. In de arbeiderskrant *Het Volk* vond ik een berichtje uit 1917, waarin gesteld wordt dat de

Haringkaken is rond 1380 uitgevonden om de haring langer goed te houden.

de jaren dertig en brengt het tafereeltje de mobilisatietijd in beeld. In de collectie van het Visserijmuseum vond ik nog een andere foto van een haringkraam, waar net een bordje haring wordt afgerekend. Deze foto maakt duidelijk dat niet alle haring die bij de kraam werd gekocht, ook direct werd opgegeten. Ook toen werd de vis blijkbaar nog altijd gekocht om mee naar huis te nemen om daar te

Nederlanders weliswaar 'een slordige duit met de haringvangst verdienen', maar dat hiervan het overgrote deel geëxporteerd werd naar het buitenland. Volgens de krant 'vullen de Nederlanders hun maag meer met aardappelen, dan met visch'.

Oude informanten uit het Noord-Hollandse vissersplaatsje Egmond vertel-

Gabriel Metsu, Vrouw die een haring eet. Foto: Rijksmuseum Amsterdam





De oudst bekende foto van haringhappen aan de kar. Foto: Spaarnestad

den mij dat in Egmond de eerste viskra-  
men pas van na de Tweede Wereldoorlog  
dateren, 'de Amsterdammers waren er  
misschien eerder bij'. Engel Blok (geboren

straatstenen niet kwijt, zo arm waren de  
mensen'. Voor de oorlog was de enige uit-  
zondering de kermis, 'daar stond altijd wel  
een viskraam'. De meeste Egmonders vis-

## Haringhappen is een nationaal symbool geworden.

1920) haalt herinneringen op dat hij voor  
de oorlog als kleine jongen haring uit-  
ventte langs de deur, met drie haringen  
voor een dubbeltje. 'Maar je kon ze aan de

ten zelf en hoefden dus geen vis te kopen.  
Venters waren er in die tijd wel meer, al  
dan niet met een handkar. Zoals Japie  
Stam, bijgenaamd Klein Japie, die ooit

Haringhappende militair. Foto: Visserijmuseum Vlaardingen



met zijn viskar gefotografeerd werd in de  
Voorstraat in Egmond. De eerste vis-  
kraam kwam pas in de jaren vijftig, de  
houten kraam van Jan Dekker bij het  
verenigingsgebouw van de Oud-  
Katholieke Kerk. Jan Dekker had in het  
*derp* (zoals het vissersdorpje in dialect  
genoemd wordt) een visrokerij. Zijn vis-  
handel lag in het verlengde van deze acti-  
viteit. De haring werd voor de toeristen  
in kleine stukjes verkocht. De  
Egmonders zelf hadden daar geen  
geduld voor, die lieten liever de schoon-  
gemaakte haring al happend in de keel  
verdwijnen.

### Icoon van Nederland

Vanaf de jaren vijftig worden haring  
etende mensen steeds vaker op de foto  
gezet. Zelfs zo vaak dat het haringhap-  
pen icoonwaarde begint te krijgen voor  
de Nederlandse culturele identiteit.

Het meest sprekend blijkt dit uit een  
prachtige prentbriefkaart uit de jaren  
zestig, die ik vond in de fotocollectie van  
de Atlas van Stolk. De foto is te mooi om  
waar te zijn en is ongetwijfeld in scène  
gezet. Op de voorgrond zien we drie  
haringhappende vrouwen. De haring-  
kraam zelf heeft twee Nederlandse vlag-  
gen hoog in top. Op de achtergrond is  
een grote molen te zien. Het zijn alle-  
maal symbolen voor Nederlandse identi-  
teit: de Nederlandse vlag, de traditionele  
Hollandse molen en, het meest promi-

nent, de traditie van het haringhappen.  
Haringhappen werd synoniem met  
Hollandgevoel en het wordt dan ook heel  
vanzelfsprekend om dit gebruik promi-  
nent op prentbriefkaarten af te beelden.  
Ook op politieke cartoons zien we het  
gebruik steeds vaker uitgebeeld, uit de  
jaren vijftig dateert een cartoon van  
minister Beel, die bij de PvdA-viskraam  
vraagt, vlak voor hij toehapt: 'Apropos -  
wat kost ze eigenlijk?'

Het haringhappen wordt niet afgebeeld  
omdat het steeds vaker voorkomt: het  
wordt afgebeeld omdat het symbool-  
waarde heeft gekregen, als uiting van  
Nederlandse eigenheid. In het kader van  
de Nederland promotie worden steeds  
vaker foto's uitgebracht van jonge  
haringetende vrouwen in klederdracht.  
De symboolwaarde van het haringhap-  
pen is belangrijker geworden dan het fei-  
telijke gebruik. Daarin past ook het over-  
handigen van het eerste vaatje haring  
aan de koningin of aan andere hoog-  
waardigheidsbekleders, vaak door vis-  
sersvrouwen die zich speciaal voor de  
gelegenheid in klederdracht hebben  
gehuld, ook al zo'n symbool van de  
Nederlandse eigenheid. Het haring eten  
heeft trouwens ook een belangrijke  
plaats in een ander nationaal feest,  
namelijk de viering van Leidens ontzet,  
waar op 3 oktober de bevrijding van de  
Spanjaarden herdacht wordt met het uit-  
delen van haring en wittebrood.

### Een vaderlandsch gevoel

Al eerder, in de negentiende eeuw, werd  
via de haring de nationale trom geroerd.  
Heel beroemd in dit verband is een  
gedicht van de negentiende-eeuwse  
Drentse (!) dichter Hajo Albert Spandaw  
(1777-1835), getiteld *De nieuwe haring*. Het  
begint met de volgende regels:

'Triomf! de vreugde stijgt in top:  
Hijs, Holland, vlag en wimpels op.  
En doe de jubeltoon nu dav'ren langs uw  
strand!  
Daar komt de kiel, met goud belaân,  
Zij brengt ons d'eerste haring aan:  
't Is feest in Nederland!'

Spandaw presenteerde zijn gedicht met  
recht als 'een vaderlandsch gezang'. Het



Haring als symbool van Nederlandse eigenheid. Foto: Atlas van Stolk

binnenbrengen van de nieuwe haring  
werd een nationaal feest, waarbij de vlag-  
getjes hoog in top gingen. We danken er  
de Scheveningse vlaggetjesdag aan,  
waarvan de eerste editie overigens  
dateert uit 1947. In 1950 werd een  
Comité Vlaggetjesdag opgericht, dat  
voortaan de organisatie van  
Vlaggetjesdag in handen kreeg.

Ergens in die zelfde tijd werd ook aan  
het haringhappen een nationale sym-

boolwaarde toegekend. In de periode  
ervoor verdween ongetwijfeld ook wel  
eens op traditionele wijze een haring in  
de kelen van de Nederlandse visliefheb-  
ber. Maar pas in de jaren 1950 werd het  
een nationale traditie, in de dubbele bete-  
kenis van het woord: een populair  
gebruik met een grote symbolische  
waarde. ■

Met dank aan Alex Poldervaart van het  
Visserijmuseum in Vlaardingen

Haring kopen aan de kraam. Foto: Visserijmuseum Vlaardingen





# Wilt u een dropje?

## DE GESCHIEDENIS, BETEKENIS EN PRODUCTIE VAN DROP

TEKST JANNEKE VAN DER VEER



**Autodrop, bruine beertjes, boekendrop, boerderijdrop, duimdrop, dropmatjes, dropstaafjes, dropveters, griotten, heksenhyt, honingdrop, jujubes, katjesdrop, kokindjes, laurierdrop, menthol kruisdrop, muntrop, schoolkrijt, trekdop. In Nederland kennen we een groot aantal dropsoorten. Nederland is een echt dropland. Maar wat is drop eigenlijk? Waar komt het vandaan? Hoe wordt het gemaakt?**

In Nederland wordt per jaar zo'n 32.000.000 kg drop per jaar gegeten, ofwel gemiddeld zo'n twee kilo per persoon. Nederlanders die in het buitenland wonen en bezoek krijgen van familie en vrienden vragen bijna altijd of er een zak drop meegebracht kan worden. En veel Nederlanders die op vakantie gaan, stoppen een voorraadje drop in hun koffer. Drop hoort bijna net zo bij Nederland als tulpen, kaas, klompen en molens. Toch zijn er meer landen waar behoorlijk veel drop gegeten wordt, bijvoorbeeld in Engeland, Scandinavië, Finland en Noord-Duitsland.

In Nederland en Scandinavië eet men vooral graag zoute drop. Elders wordt die zoute smaak minder gewaardeerd. In IJsland schijnt de combinatie van drop en chocolade populair te zijn. Daar eten ze bovendien graag peperdrop, dat een erg hete smaak heeft. Iemand die niets

vermoedend een peperdropje neemt, krijgt ogenblikkelijk het gevoel van binnen in brand te staan. Overigens wordt IJslandse peperdrop in Nederland gemaakt.

Een echte verklaring waarom de consumptie van drop juist in de genoemde landen zo groot is, is er eigenlijk niet. Er is wel eens beweerd dat dit komt omdat deze landen op de zee gericht zijn en daardoor vallen op zoutmakende dingen, zoals drop en haring. Maar dat lijkt een verklaring die tot de fabeltjes gerekend kan worden.

### Wat is drop?

Drop wordt gemaakt van de wortel van de zoethoutstruik *Glycyrrhiza glabra*, die tot de vlinderbloemfamilie behoort. Zoethoutstruiken hebben een hoogte van één meter en komen oorspronkelijk voor in de landen rond de Middellandse

Zee, zoals Griekenland, Spanje en Italië, dus in subtropische streken. De struiken groeien het best langs een vochtige rivierbedding. Ook in Noord-Amerika en China groeien zoethoutstruiken, maar dan een andere soort, respectievelijk de *Glycyrrhiza lepidota* en de *Glycyrrhiza uralensis*. De toepassing van beide soorten is echter dezelfde als die van de *Glycyrrhiza glabra*.

Zoethout dankt zijn zoete smaak aan het *glycyrrhinezuur*. Dit zuur is maar liefst vijftig maal zoeter dan suiker. De nasmaak van *glycyrrhinezuur* is de typische dropsmaak. In de loop der jaren heeft de smaak van het dropje zich ontwikkeld doordat men er allerlei (natuurlijke of kunstmatige) smaakstoffen aan toe is gaan voegen, zoals menthol, zouten, honing, anijs, laurier en salmiak. Zo worden er jaarlijks diverse nieuwe dropjes op de markt gebracht.



Sommige dropsoorten werden vroeger ook al gemaakt. Deze zijn nu bekend onder de term 'Oud-Hollands snoepgoed'. Daartoe behoort bijvoorbeeld duimdrop. Andere dropsoorten zijn echt van deze tijd, zoals boekendrop. Dat zijn zoet smakende dropjes in de vorm van opengeslagen boeken. Overigens is er in Nederland geen wet of regel die bepaalt welke stoffen en in welke hoeveelheden er in een snoepje moeten zitten voor het 'dropje' mag heten. In feite staat daardoor niet vast wat drop precies is.

Omdat de wortels soms wel vier meter in de grond zitten, is het oogsten een lastige klus. Een deel van de wortels wordt afgeknipt. Daarna wordt de struik weer ingegraven, zodat deze verder kan groeien. Ter voorkoming van schimmelgroei worden de afgeknipte wortels in de zon te drogen gelegd. Na het drogen verkoopt de boer de wortels aan de fabriek. Daar worden ze gesneden, in lange rafels uit elkaar getrokken en met water tot pulp gemaakt. Na het filteren wordt de pulp ingedikt tot een extract. Dit extract wordt in bakken

## Drop is gemaakt van de wortel van de zoethoutstruik.

Engels drop is een apart geval. Eigenlijk valt het snoep dat zo genoemd wordt, niet onder de gewone dropjes. De snoepjes horen bij de suikerwaren en zijn in 1760 uitgevonden door de Engelse apotheker George Dunhill.

### Hoe wordt drop gemaakt?

In Nederland zijn verschillende dropfabrikanten, waaronder Katja Fassin B.V. ('s-Heerenberg), Klene (Breda), Venco (Oosterhout), Meeck (Rijswijk) en Kraepelien & Holm/Limecon bv (Oosterwolde). Samen produceren ze duizenden kilo's drop per jaar. De productie gaat als volgt.

Na vier jaren kunnen de wortels van de zoethoutstruik door de boeren worden geoogst. Dat wordt in oktober gedaan. De struik heeft dan al haar bladeren verloren en groeit niet meer verder tot de regenperiode in april van het volgende jaar.

gegoten en weer gedroogd. Het product dat dan ontstaan is, wordt blokdrop genoemd. De blokdrop wordt vervolgens voor verwerking geëxporteerd naar de drop-, tabaks- en farmaceutische industrie elders in de wereld.

In Italië worden vaak laurierbladeren tussen de stukken blokdrop gelegd. De stukken plakken dan niet aan elkaar en bovendien trekt het aroma van de laurier in de blokdrop. Aldus ontstaat laurierdrop, dat dus bijna pure blokdrop is. Omdat blokdrop zo zoet is, hoeft er overigens bij de verdere verwerking maar heel weinig van gebruikt te worden.

### Drop 'deeg'

In de fabriek wordt de blokdrop opgelost in water. Voor het maken van drop wordt er verder een mengsel gemaakt van een zoetmiddel (bijvoorbeeld suiker, honing, of glucose- of fructosestroop) en verdik-



Het basisbestanddeel van drop is extract uit de wortel van de zoethoutstruik.

kingsmiddelen. Dat laatste was vroeger Arabische gom, een soort hars die afkomstig is van acaciabomen in Soedan, Senegal en in het stroomgebied van de Nijl. Tegenwoordig wordt echter meestal gemodificeerd zetmeel, dat goedkoper is, gebruikt. Dit mengsel wordt verhit tot 135 °C. Het zetmeel wordt onder deze omstandigheden stijf; er ontstaat een zachte, sterke structuur. Onder hoge druk wordt het mengsel dan door een zeef of door dunne buizen geperst, zodat het een homogene structuur krijgt. Na enige afkoeling worden de andere ingrediënten toegevoegd: de blokdrop en kleur- en smaakstoffen; deze laatste zijn afhankelijk van de soort drop die er gemaakt wordt. Als kleurstoffen worden norit en karamel toegepast. Als het om zoute drop gaat, wordt er ook salmiak aan toegevoegd. Het mengsel ziet er dan ongeveer uit als brooddeeg en wordt daarom ook wel 'deeg' genoemd.

De gietmachine

De dropjes worden van een glanslaagje voorzien in de glansstroomel

De inpakafdeling



Foto's: Kraepelien & Holm/Limecon bv, Oosterwolde





Een kijkje in de dropfabriek van Klene

Het deeg komt vervolgens in het gietproces terecht. Met behulp van een gipsen matrijs worden vormpjes gemaakt in een dikke laag maïszetmeel die is aangebracht op vlakke platen. Maïszetmeel neemt gemakkelijk vloeistof op, maar klontert niet. Het warme dropmengsel wordt met behulp van een machine in de vormpjes gegoten. Om uit te harden worden de platen zesendertig uur in een ruimte met een temperatuur van 65 °C geplaatst. Daarna worden de bakken in een machine gekanteld, waardoor de hard geworden dropjes van het zetmeel worden gescheiden. De dropjes worden vervolgens verder schoongeblazen. Het zetmeel wordt gezuiverd en kan opnieuw

De dropsoorten van Klene werden vroeger in een snoepkoffer gepresenteerd



gebruikt worden. De dropjes moeten nog voorzien worden van een mooie glans. Dat gebeurt met een glansmiddel - meestal bijenwas of een plantaardige olie - in een roterende trommel. Tenslotte worden de dropjes nog een paar dagen bij een temperatuur van 18 tot 20 °C bewaard, waarna ze verpakt worden. Goed verpakt drop is meer dan een jaar houdbaar. De consument koopt de dropjes in zakjes, rolletjes of los. Dat laatste is het geval bij de drogist of in snoepwinkels waar je zelf de dropjes uit grote bakken mag scheppen.

#### Geperst drop

De meeste drop wordt gegoten zoals hierboven beschreven is. Daarnaast bestaat er geperst drop, bijvoorbeeld dropveters en dropstaven. Deze dropsoorten worden onder hoge druk in een vorm geperst en vervolgens in grote of kleine stukken gesneden. De dropjes in Engels drop behoren ook tot de geperste dropsoorten.

#### Woord drop

Over de geschiedenis van drop zoals wij dat kennen, is weinig bekend. Vermoed wordt dat het uit de Klassieke Oudheid stamt. Ook de herkomst van het woord *drop* is niet geheel duidelijk. Taalkundig gezien is het woord *drop* afgeleid van

*druipen*, een ander woord voor druppel. Zo werd vroeger gesproken van 'een drop zoethoutwortel extract'. Mogelijk is uit deze woordgroep de stofnaam *drop* ontstaan en hieruit vervolgens het telbare begrip *dropje*.

Volgens het *Woordenboek der Nederlandsche taal* wordt *drop* al in 1746 als stofnaam gebruikt. In de *Volmaakte Hollandsche Keukenmeid* (uit 1746) wordt namelijk al gesproken over 'Huis-middelen tegen de Hoest, bestaande in Tabletten van drop'.

Het gebruik van zoethout, hoewel in een andere toepassing dan tegenwoordig het geval is, is echter al heel oud. In het graf van farao Toetanchamon (1358 v. Chr.) werden bijvoorbeeld grote hoeveelheden zoethout als grafgeschenk gevonden. Ook in het Babylonische-Assyrische spijkerschrift (650 voor Chr.) wordt zoethout genoemd. De oudste vermelding over zoethout in het Nederlands is te vinden in de *Der Naturen Bloeme* (circa 1266), de natuurencyclopedie van Jacob van Maerlant (circa 1230 - circa 1300).

#### Medicijn

In *Van Dale's Groot Woordenboek van de Nederlandse taal* wordt *drop* omschreven als 'snoepgoed van een aftreksel van zoethout'. Zo kennen wij *drop*, als snoep. In de achttiende eeuw werden er experimenten gedaan met de verwerking van zoethout tot lekkernij. Dit leidde tot de dropjes zoals wij die tegenwoordig kennen.

Oorspronkelijk had *drop* in de vorm van ingedikd zoethoutextract echter een andere betekenis. Het extract werd namelijk gebruikt als medicijn. Verwerkt in drankjes werd het toegepast bij hoest en verkoudheid. Dit wordt bijvoorbeeld

Vrachtauto van Klene uit begin twintigste eeuw



door Van Maerlant genoemd in zijn natuurencyclopedie. Ook nu nog nemen wij vaak een dropje als we keelpijn hebben of verkouden zijn. Het doet slijm oplossen en verzacht de keel.

Verder is *drop* gebruikt als middel tegen de dorst. Zowel Alexander de Grote (365-323 voor Chr.) als Napoleon (1769-1821) gaven bijvoorbeeld hun soldaten *drop* om de dorst te lessen. Algemeen bekend is dat mensen bij heel warm weer dikwijls behoefte hebben aan iets zouts en daarom een dropje nemen. Zoethout werd vroeger eveneens gebruikt tegen maagzweren. In ieder geval in de jaren zestig van de vorige eeuw lijkt dat nog het geval te zijn. Bekend uit die tijd is een onderwijzer van een lagere school in de provincie Groningen, die een van de leerlingen uit de vijfde klas onder schooltijd naar de drogist stuurde om een ons katjesdrop te kopen. Als toelichting bij deze bijzondere opdracht vertelde hij dat hij een maagzweer had en op advies van de dokter *drop* at. Of dat laatste waar is, is echter niet bekend. Na een kwartier was de leerling terug met de gevraagde dropjes, waarvan hij er als beloning eentje kreeg. Hoewel niet bewezen is dat *drop* een gunstig effect heeft bij maagklachten, zijn er waarschijnlijk nog steeds mensen die bij maagpijn graag een dropje nemen.

### Nederlanders staan bekend als snoepers van drop.

Te veel *drop* eten kan trouwens een nadelige invloed op de gezondheid hebben. Vast staat dat veel *drop* eten een hoge bloeddruk tot gevolg kan hebben. Het *glycyrrhinezuur* in *drop* wordt gewoonlijk automatisch door het lichaam afgebroken en uitgescheiden. Bij dagelijkse consumptie van te grote hoeveelheden *drop* krijgt het lichaam echter moeite met het afbreken en uitscheiden van dit zuur en dan kan deze stof bloeddrukverhogend werken. In het algemeen kan men ongeveer 50 tot 150 gram *drop* per dag eten, zonder dat er risico is op een verhoogde bloeddruk.



Veel drop wordt op de markt gekocht. Foto: Jan Stads

#### Andere toepassingen

*Drop* als snoepgoed is vooral geliefd in Nederland en enkele landen in Noord-Europa. Op andere plekken in de wereld wordt *drop* c.q. zoethout echter op een andere manier toegepast. Zo is zoethout in de natuurlijke vorm en in de vorm van geconcentreerd sap uit de zoethoutwortel populair in Zuid-Italië. In China wordt zoethout gebruikt bij het koken, als smaakmaker in sauzen en bij gerech-

ten die in sojasaus gekookt worden. En in Syrië is *drop* populair als een drank. Zoethout of dropextract wordt ook gebruikt in diverse fris- en alcoholische dranken (pernod en ouzo) en als kruidenthee. Verder wordt het toegepast in medicijnen om bijsmaken te maskeren. Een klein gedeelte wordt gebruikt voor de bereiding van hoestdrankjes. In de tabaksindustrie wordt het dropextract gebruikt voor het aromatiseren van sigaretten.

#### Drop in een andere context

Dat *drop* tot het Nederlandse cultuurgedeeft behoort, blijkt ook uit verwijzingen naar *drop* in de (jeugd)literatuur. Zo



tekende P. Koenen *De lotgevallen van Pijpje Drop*, een stripverhaal over een negerjongetje dat in de jaren dertig van de vorige eeuw opgenomen was in *De Automaat*, het vakblad voor de petroleumhandel. Annie Winkler-Vonk schreef *Dagboek van Droppie*, dat in de jaren 1964-1966 gepubliceerd is in het kindertijdschrift *Kris Kras*. Het verhaal gaat over een poes, die vanwege z'n zwarte kleur *Droppie* wordt genoemd. Verder gaat het gedicht 'De zaak van meneer Van Zanten' van Han G. Hoekstra over een kruidenier, die aanvankelijk met de voorraad zoute *drop* die hij heeft ingekocht, blijft zitten. Maar als de kinderen ervan horen, verandert dat:

(...)  
'Zij holden van alle kanten  
Naar Van Zanten's winkel toe -

Ze riepen allemaal door elkaar:  
Een cent drop, drop, drop, drop, DROP!  
In een uur was meneer Van Zanten  
klaar.  
En alle drop was op!

Vermeldenswaard is ten slotte Marten Toonder's verhaal *De dropsnaven* uit 1959, waarin Joost, de trouwe bediende van Heer Olivier Bommel, als dropverliefde een hoofdrol speelt. ■

# Alledaagse Dingen

TEKST: INEKE STROUKEN

## Kaas

Al sinds de prehistorie staat kaas op ons menu. 's Morgens bij de boterham eten veel mensen een boterham met kaas en verder de hele dag door wordt kaas overal in en bij de maaltijd genuttigd. Over de oude tradities en nieuwe trends in de kaascultuur is een boek verschenen, waarin ook een overzicht wordt gegeven van de verschillende soorten kazen die in Nederland en Vlaanderen te verkrijgen zijn. Ook staan er lekkere recepten in het boek.

Stefaan van Laere, *De smaak van kaas* (Leuven 2007, uitgeverij Davidsfonds)



## Nederlandse keuken

Dirk-Jan Zonneveld leefde als Nederlander in New York en heeft de vraag 'Wat is typisch Nederlands eten' vaak gehoord. In Amerika heeft hij nooit een goed antwoord op die vraag kunnen bedenken, maar terug in Nederland heeft hij de tijd genomen om zijn visie op de Nederlandse keuken vast te leggen in recepten, die Nederlands en modern lekker zijn.

Dirk-Jan Zonneveld, *The Dutchman's Kitchen* (Houten 2006, Van Dishoeck)



## Molenn mysteries

Omdat molens vaak buiten het dorp stonden, ver van de bewoonde wereld, wist niemand wat daar precies gebeurde. Zo kwamen de verhalen in de wereld over molenaars die een verbond sloten met de duivel, over molenaarsvrouwen die veranderden in een kat en molens die uit zichzelf gingen draaien. In dit boekje veel spannende verhalen.

Carolien Korver en Ellen Steendam, *Molens, mythes en mysteries. Molenvertellingen uit de Lage Landen* (Schiedam 2007, uitgeverij Celadon)

## Hollanders en het water

Nog steeds stuit je bijna overal in Holland op sloten, meren, grachten, plassen en rivieren, of op zee. Al dat water heeft sinds menscheugenis voor veel overlast gezorgd. Nederlanders zijn dan ook wereldberoemd vanwege hun strijd tegen het water. Het boek toont de tweeduizendjarige relatie tussen Holland en water.

Eelco Beukers red., *Hollanders en het water, twintig eeuwen strijd en profijt* (Hilversum 2007, uitgeverij Verloren)



## Holland

Een prachtig fotoboek over de mooiste plekjes in Nederland, viertalig uitgebracht. Nederland is een klein landje met verrassend veel gezichten. Het boek biedt een mix tussen oude en nieuwe bezienswaardigheden. Wie het boek inkijkt, vergeet bijna dat er ook minder mooie kanten in Nederland te zien zijn.

*Holland* (Arnhem 2007, uitgeverij Terra)



## Familierecepten

Dit kookboek laat zien hoe nauw eten en geloof in Bali met elkaar verweven zijn. Dagelijks houden de Balinezen tempelceremonies voor de goden en overleden voorouders. Hiervoor bereidt men speciale gerechten, waaraan na het offeren speciale krachten worden toegekend en die als delicatessen worden geserveerd en gegeten.

Lonny Gerungan, *Het Bali kookboek* ('s Graveland 2007, uitgeverij Fontaine)

## Werken met zorg

Aan het begin van de twintigste eeuw maakte de gezondheidszorg in Nederland grote ontwikkelingen door. Talloze medische ontdekkingen zorgden voor een steeds betere bestrijding van ziekten. De verpleegster werd een hoogopgeleide werkkraft. Verpleegsters doorliepen een zware opleiding en moesten hard werken. De baker werd vervangen door de kraamverzorgster. Zo kwam de zorg op gang, die wij nu zo gewoon vinden.

Ingeborg Wind, *Werken met zorg* (Arnhem 2007, uitgeverij Terra)



De baker



De kraamverzorgster

# Boterham met kaas

## KAAS ETEN HOORT BIJ NEDERLAND

TEKST PIET DE BOER

Brood met kaas is een traditioneel gerecht in Nederland. Bij broodmaaltijden, maar ook bijvoorbeeld op een begrafenis is er koffie met een broodje kaas. Hoe komt het dat Nederlanders zoveel kaas eten en wat is de geschiedenis van het Nederlandse broodje kaas?

Kaasmaken kent een lange geschiedenis. Er zijn aardewerk koppen aangetroffen in Assendelft, maar ook in Weesp, Schagen en Bodegraven, alle vier plaatsen gelegen in de huidige provincies Noord en Zuid-Holland. De potten dateren uit de IJzertijd (circa 800 voor Chr.). De kaasvatjes lijken op gewone kommetjes, maar hebben in de bodem een of meer gaten. De verzuurde melk werd daar in gedaan en het vocht drukte men met de hand en een steen of houten deksel uit de dikke melk. We weten verder niet hoe de kaas op smaak werd gebracht en of men de kaas vers at of liet liggen

om te rijpen. Archeologen veronderstellen dat de ontdekking van het kaasmaken, het begin was van de melkveehouderij in Nederland. In de periode daarvoor werd vee gehouden voor het vlees.

In de Romeinse tijd was kaasmaken in heel Europa bekend. Vergilius en Clumella schreven in de eerste eeuw voor Christus al over kaasmaken. Het gebruik van stremsel uit kalvermagen en planten om de melk te verdikken, te laten klonteren, was bekend bij de Romeinen. Van de Romeinen is ook de

naam *kaas* afkomstig. Maar toch viel het Caesar tijdens zijn veroveringstochten in Noord-Europa op dat daar het kaasmaken een belangrijke plaats ingenomen had. In zijn *Commentarii de Bello Gallico* (circa 60 voor Chr.) schrijft hij over de Germaanse stammen die door hem onderworpen werden: 'Ze bedrijven geen akkerbouw, hun voedsel bestaat voornamelijk uit melk, kaas en vlees'.

### Harde kaas

In de loop van de middeleeuwen nam de kaasproductie in omvang toe in het gebied dat nu Nederland is. Dit was het directe

gevolg van de groeiende veestapels in Friesland en in Zuid- en Noord-Holland. Het vermoeden bestaat dat het in eerste instantie uitsluitend om zachte, verse kaas ging en dat pas in de twaalfde eeuw het procédé werd ontdekt om harde kaas te maken, zoals Goudse en Edammer kaas.

Voordeel van de harde kaas was de langere houdbaarheid. Dit bereikten de kaasboeren en vooral de boerinnen - de eigenlijke echte kaasmakers - door de kazen in zoutbaden te leggen en daarna in kelders te laten rijpen. Langere houdbaarheid maakte het ook makkelijker de kazen te vervoeren naar markten in Nederland en daarbuiten.

### Middeleeuws eten

Boeren, maar vooral de burgerij in de steden, gebruikten bij hun maaltijden veelvuldig melk, kaas en roggebrood. Het eten van kaas werd bovendien gestimuleerd doordat in 1491 het gebruik van zuivel en eieren op onthoudingsdagen officieel werd ingetrokken. Brood met kaas werd zo aan het einde van de middeleeuwen een standaard gerecht, dat het hele jaar door gegeten mocht worden. In de steden werd kaas met brood een gangbaar nagerecht. Zowel bij de maaltijd 's avonds als bij de lunch en ook als ontbijt at men brood met kaas.

## Een boterham met kaas is het favoriete ontbijt van veel Nederlanders

Het is echter een misvatting te denken dat Nederland alleen maar harde kaas at. In de vijftiende eeuw produceerden boeren ook veel schapenkaas. Jan Bieleman schrijft in *De geschiedenis van de landbouw in Nederland* (Meppel/Amsterdam 1992) dat de Texelaars hun groene schapenkaas aan het einde van de vijftiende eeuw exporteerden naar Deventer. De kazen hadden de vorm van een afgeknot kegeltje. Andere kwalitatief goede schapenkazen kwamen uit Wieringen. 's Gravenzand, Friesland en Grind, een eilandje ten noordwesten van Harlingen.



Kaasvatjes uit de IJzertijd Foto: Nederlands Zuivelbureau Rijswijk

### Stillezens met kaas

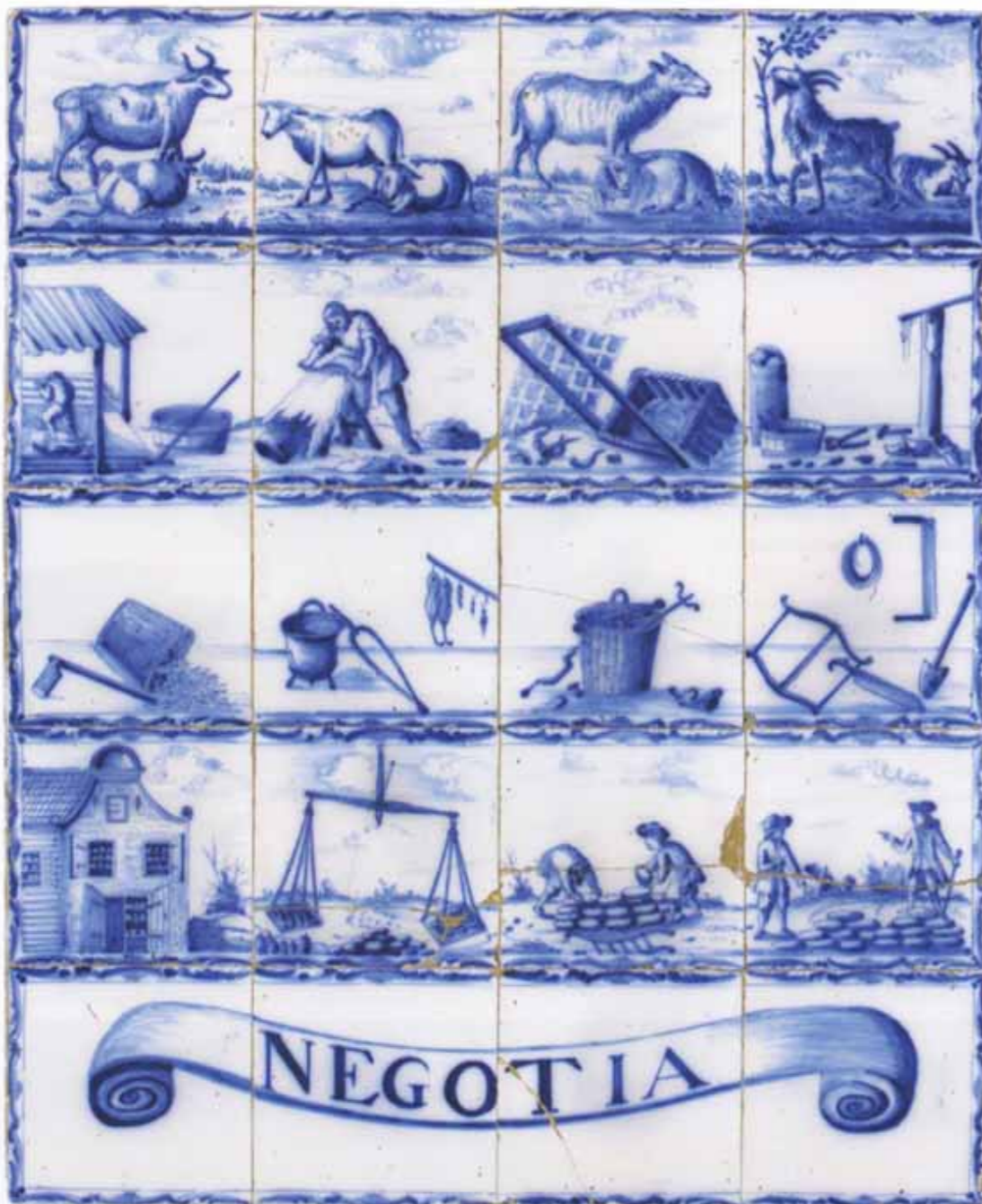
Uit de zeventiende eeuw dateren voor het eerst grote hoeveelheden afbeeldingen met kazen. Op de zogenoemde *Ontbijtjes*, een informele maaltijd rond elf uur 's ochtends, tussen het werkelijke ontbijt en de lunch, staan op schilderijen opengesneden brokken kaas afgebeeld.

groene kleur kennen we niet meer. In de zeventiende eeuw waren deze kazen heel gewoon. Deze groene kaas, vaak gemaakt van afgeroomde melk was op smaak gebracht met een aftreksel van schapenkeutels en groene kruiden als peterselie. Bij de kaasstapel beeldden de schilders ook brood af. Roggebrood werd het meest

Le Franq van Berkhey, Kaas maken in de achttiende eeuw



Floris van Dijk, Ontbijtje (1613) Collectie: Frans Hals Museum, Haarlem



Tegelplateau met alles wat er op de boerderij te vinden is, inclusief de kazen. Foto: Rijksmuseum Amsterdam

gegeten met kaas, maar op de stilleven is het bijna altijd een wit hard puntje van tarwe-meel. Volgens de zeventiende-eeuwse arts Johan van Beverwijk en Stephanus Blankaarts was volkoren tarwebrood smakelijker en gezonder en werd daarom aanbevolen. Witte brood had geen enkel nut voor het lichaam en leidde volgens Blankaarts tot constipatie. Roggebrood werd minder geschikt gevonden voor de burgerij, omdat er hele korrels in zaten waardoor het moeilijk verteerbaar was. De handwerksman kon roggebrood wel nuttigen, omdat door het zware lichamelijke werk de korrels afgebroken werden. Ook kaas en andere zuivelproducten als boter en melk werden de burgerij sterk aanbevolen. Kaas en brood ontbraken dan ook bij geen enkele maaltijd.

### Boterham met kaas

Brood was een gerecht dat bij alle gangen gegeten werd. Van Beverwijk zei daarover: 'Het broodt [...] wert bequaemelijck tot alle toe-spijse [...] ghegeten.' Ook bij het nagerecht samen met boter, ham en kaas. Bij de meeste mensen betekende dat of ham, of kaas, of boter. Bij de burgers met meer geld was het vaak brood met boter, belegd met ham of kaas. In het *Eenen nyeuwen coock boeck* uit 1560 wordt kaas ook aanbevolen als afsluiter naast zuur of wrang fruit, noten en gekonfijte kruiden. Van Beverwijk was het meest enthousiast over brood met boter. Dat trouwens veel duurder en dus luxer was dan kaas. Gesmeerd op een 'boteram' gaf dat volgens hem 't beste en bequaemste voedsel'. Over kaas was hij minder enthousiast. Met name

het eten van oude gerijpte kaas keurde hij af. In de praktijk belegde men het brood met kaas of ham, wie veel geld had deed er ook nog boter op.

In de achttiende eeuw bleek in Holland een boterham met kaas in alle lagen van de bevolking gegeten te worden. J. Le Francq van Berkhey schreef in zijn *Natuurlijke Historie van Holland* (1769) dat boeren komijnkaas of zoetemelkse kaas aten en rijke lieden oude en sterk gekruide kaas prefereerden. Maar ook de arbeider ging 's morgens niet aan het werk voordat hij een stuk roggebrood met kaas gegeten had.

### Kaasboeren

Kaas was in de zeventiende eeuw een exportproduct van wereldformaat. Tien tot twintig miljoen pond per jaar werd in

het buitenland verkocht. Door de grote export van kaas naar de zuidelijke Nederlanden, Duitsland, Engeland en Frankrijk werd de Republiek al in de zeventiende eeuw 'een natie van kaasboeren' genoemd. Ook in de eeuwen daarna, toen Nederland al geen belangrijke natie meer was, bleef de export van kaas groot. In die tijd werd de basis gelegd voor het imago van Nederland Kaasland.

### Op het platteland

Brood met kaas eten was vooral gebruikelijk in de steden en vooral in het westen van Nederland. In de negentiende eeuw was ontbijten met brood en kaas ongebruikelijk op het platteland, vooral in Oost-Nederland. Pannenkoeken, aardappelen en pap waren daar normaal. Als er al brood met kaas gegeten werd, was dat op zondag en door katholieken op onthoudingsdagen. Op het einde van de negentiende eeuw verandert dat langzaam. Men ging 's morgens kaas op brood eten. Maar zonder boter of reuzel. Want op het platteland gold: 'zuivel op zuivel is werk van de duivel'.

Brood werd wel veel gegeten, maar zonder beleg of met brood als beleg. Een snee roggebrood belegt met een snee wittebrood. Wittebrood had een hoge status. Wie het zich kon permitteren kocht dan ook wittebrood, gemaakt van tarwe. Wit brood eten was in de jaren twintig al gemeengoed in het westen van Nederland. In het oosten van Nederland hechte men meer aan roggebrood. Daar kon je beter op werken en men verbouwde de rogge immers zelf. Het hoorde bij de eigen cultuur. Na de Tweede Wereldoorlog ging heel Nederland wit brood eten. Dat bleef zo tot de jaren zeventig van de twintigste eeuw. Daarna ging de voorkeur weer naar bruin of volkorenbrood uit, omdat het gezonder was.

In de tweede helft van de negentiende eeuw ontwikkelde het broodje kaas zich tot de standaard ochtendmaaltijd in heel Nederland. 's Morgens at je brood met kaas. 'Hoogstzelden komen we als beleg iets anders tegen dan kaas', schrijft

Jobse-van Putten. Het gaat hier dan met name over de welgestelde stedelingen. Op het platteland werd nog lang ook stroop, spek of vis op brood gegeten.

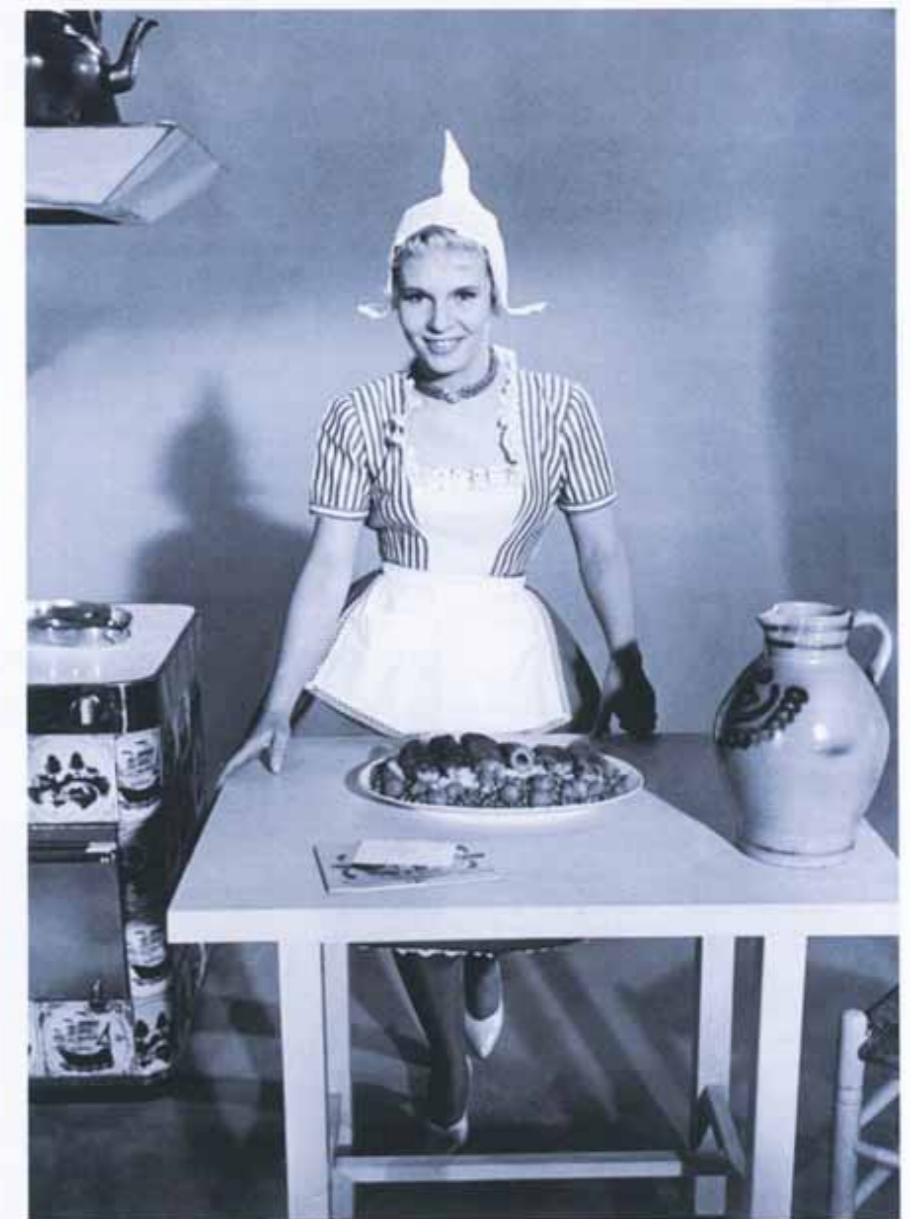
### Kaasproductie

Tot ver in de twintigste eeuw vond de productie van kaas voor het grootste deel plaats op de boerderij. De kaas werd verkocht aan opkopers of zelf naar de markt gebracht. Aan het einde van de negentiende eeuw veranderde dat. Boeren gingen steeds meer gezamenlijk melk inzamelen en verwerken. Er ontstonden

kaasfabriekjes. In 1916 kwam de mechanisatie van de melkproductie op gang, door onder andere de mechanische wrongelbewerking.

Sinds 1920 werd in de fabrieken met gepasteuriseerde melk gewerkt. Dit voor kwam allerlei problemen bij het kaasmaken, zoals de 'knijpers'. Dit zijn scheuren in de kaas door gasvorming. Tegelijkertijd ontstond er verzet tegen deze fabriekskaas. Allereerst werd de kaas gemaakt van ontroomde melk, maar wel als volvette kaas verkocht. Door

Frau Antje promoot de Nederlandse kaas in Duitsland. Foto: Nederlands Zuivelbureau Ripswijk





Kaas proeven op de markt. De Nederlander is kritisch en smaakbewust. Foto: Jan Stads

de pasteurisatie ging de smaak achteruit, vonden de zelfkazers. In het begin van de twintigste eeuw leidde dat tot de kaaskwestie. Dit leidde tot oprichting van controle stations, die het vetgehalte gingen meten en toen ontstonden ook de 20+, 30+ en 40+ en 48+ of volvette kazen. Alleen gecontroleerde kazen mochten geëxporteerd worden. De meningsverschillen over de smaak werden pas in 1958 opgelost. De kaas van de boerderij gemaakt van ongepasteuriseerde 'rauwe' melk, kreeg zijn eigen label en heette vanaf die tijd officieel boerenkaas.

De export van kaas met name naar Duitsland was een belangrijke inkomstenbron. Het Zuivelbureau (1950) een naoorlogse voortzetting van het Crisis-Zuivelbureau uit 1934, nam de promotie van Nederlandse kaas in binnen- en buitenland op zich. De beroemde Frau Antje, Kitty Jansen, verscheen in 1960 voor het eerste op de Duitse televisie om Käsetoast Hawaii onder aandacht van de Duitse kijkers te brengen. Ook in Frankrijk, Griekenland, Spanje en andere landen promoveerde het Zuivelbureau de Nederlandse kaas. Er kwamen echter geen Spaanse en Griekse Frau Antjes.

Op dit moment wordt nog steeds heel veel kaas geproduceerd in Nederland. Ongeveer zestig procent van de totale

melkproductie wordt omgezet in kaas. Zelf eten we bijna zeventien kilo kaas per persoon per jaar. Dat zijn met name Goudse kazen, maar ook buitenlandse kaassoorten.

Nederlanders blijven veel kaas eten. Door de televisie is kaas uit het vuistje populair geworden en door de buitenlandse vakanties zijn buitenlandse gerechten met kaas, zoals pasta's en salades, op de Nederlandse eettafel verschenen. Maar nog steeds is een broodje kaas huizenhoog favoriet. Van alle kaas die de Nederlander koopt, gaat nog steeds de helft gewoon op brood. ■

Meer informatie:  
P. Biesboer e.a., *Pieter Claesz. Meester van het stilleven in de Gouden eeuw* (Zwolle 2004)  
J. Jobse-van Putten, *Eenvoudig maar voedzaam. Cultuurgeschiedenis van de dagelijkse maaltijd in Nederland* (Nijmegen/Amsterdam 1995)  
A. Vernooij, *Hard van binnen, rond van fatsoen. Geschiedenis van de Nederlandse kaascultuur* (Rijswijk 1994)

Kaas wordt veel op de markt verkocht. Foto: Ineke Strauken



## Bent u ook benieuwd naar het verhaal van de symbolen op kerst- en nieuwjaarskaarten?

Hulst, kerstroos, roodborstje, lieveheersbeestje, schoorsteenveger en varkentje zijn allemaal symbolen die je vaak op kerst- en nieuwjaarskaarten ziet staan.

Bent u ook nieuwsgierig naar hun betekenis en geschiedenis vraag dan het boek *Méer dan een wens. Het verhaal achter het plaatje van de kerst- en nieuwjaarskaart voor Kerstmis*. Het is ook een leuk boek om cadeau te geven.

Op het einde van elk jaar worden altijd miljoenen kaarten met een kerst- en nieuwjaarswens verzonden. Het gebruik is vrij algemeen, net als het verzamelen van deze kaarten. Er is een grote verscheidenheid in kaarten en afbeeldingen in omloop. Dit boek laat zien wat er aan wenskaarten bestaat. Het gaat vooral in op het verhaal achter het plaatje op de kaart. Het boek is rijk geïllustreerd met voorbeelden: de oudste kaart in het boek is zo'n honderd jaar oud.

Met kerst- en nieuwjaarskaarten wil je een bepaald doel bereiken. Je stuurt een boodschap om familie, vrienden, bekenden en zakenrelaties geluk te wensen en contact te houden. Voor de ontvanger zijn de kaarten van bijzondere betekenis. Je hangt ze op in de kamer om de feest sfeer te verhogen en na de feestdagen worden ze in een doos gestopt om bewaard te worden als herinnering. De afbeeldingen op de kaarten hebben een symbolische betekenis. Hulst, roodborstje, hoefijzer en kerstroos drukken bescherming, geluk en voorspoed uit.

Jan Tuttel, *Méer dan een wens. Het verhaal achter het plaatje van de kerst- en nieuwjaarskaart* is te bestellen door 18,75 euro over te maken op giro 810806 ten name van het Nederlands Centrum voor Volkscultuur, onder vermelding van kerstkaart.





## 'Fleurig, fris en gezellig'

Diverse eierdopjes met boerenbont decor.

### BOERENBONT UIT MAASTRICHT

TEKST JANNEKE VAN DER VEER

Het roomwitte serviesgoed met een decor van bloem- en bladmotieven in rood, blauw, groen en geel, bekend onder de naam *boerenbont*, heeft al menig eettafel gesierd. Het tijdloze aardewerk, dat in vrijwel elk interieur past, heeft een lange en boeiende geschiedenis.

In Nederland spelen in de geschiedenis van boerenbont aardewerk twee firma's een rol: Petrus Regout en Société Céramique, beide gevestigd in Maastricht.

#### Petrus Regout

In 1836 ging Petrus Regout (1801-1878) van start met zijn aardewerfabriek. Afkomstig uit een Maastrichtse koopmansfamilie, die al vanaf de zeventiende eeuw actief was in de glas- en aardewerhandel, was het product aardewerk Petrus heel vertrouwd. Vooral ook doordat hij al op veertienjarige leeftijd – na de dood van zijn vader – in de zaak moest meehelpen. Na de dood van Petrus Regout werd het bedrijf voortgezet door zijn zoons en later zijn kleinzoons.

De oprichting van het bedrijf moet gezien worden tegen de achtergrond van de industriële revolutie. Door mechanisatie van het productieproces was het mogelijk geworden om aardewerk in serie te produceren. Petrus Regout richtte zich op een breed assortiment. Naast duur, verijnd serviesgoed in de

stijl van het Engelse Wedgwood produceerde hij betaalbaar, eenvoudig gebruiksaardewerk, zoals borden en kommen.

De start van het bedrijf verliep overigens niet gemakkelijk, doordat er veel concurrentie was van de aardwerfabrieken in Engeland. Die situatie veranderde circa 1855 toen het Regout aardewerk een superieure kwaliteit kreeg. Met veel landen werden contracten afgesloten voor de export van huishoudelijk aardewerk en 'klein sanitair', zoals lampet stellen en nachtpotten. In 1899 kwam daar een nieuw product bij: het watercloset, ofwel de moderne w.c.-pot.

Na 1899 veranderde de naam van het Petrus Regout aardewerk in De Sphinx, in aansluiting op het logo - een liggende sfinx - dat toen al meer dan twintig jaar in gebruik was.

#### Société Céramique

Société Céramique is voortgekomen uit de aardwerfabriek die Winand Clermont en Charles Chainaye in 1851, in

navolging van Petrus Regout, in Maastricht begonnen. De fabriek van de twee initiatiefnemers werd in 1859 overgenomen door de Belg Guillaume Lambert. Zijn onderneming werd algemeen bekend onder de naam Société Céramique en kwam in de jaren die volgden tot grote bloei.

Lange tijd opereerden Petrus Regout/De Sphinx en Société Céramique naast elkaar en waren ze elkaars grote concurrenten. In kwaliteit en prijs deden ze niet veel voor elkaar onder. In 1958 kwam het echter tot een fusie: de twee voormalige concurrenten gingen samen verder onder de naam Royal Sphinx. Belangrijk voor de bloei van de twee fabrieken was de grote plaats die aardewerk in het huishouden en interieur innam. Veel voorwerpen die nu van kunststof zijn gemaakt, waren toen van aardewerk.

#### Gedecoreerd aardewerk

In de tweede helft van de negentiende eeuw startte Regout met de productie

van gedecoreerd serviesgoed. Voor die tijd lag de nadruk op eenvoudig wit aardewerk zonder decoraties.

Voor de motieven en patronen van de decoraties liet Regout zich onder meer inspireren door Duitse en Engelse voorbeelden. In de loop der tijd kwamen er zeer veel eigen ontwerpen bij. Ter onderscheiding kreeg elk patroon een nummer en soms ook een naam. Deze nummers en namen werden aanvankelijk echter vrijwel nooit op de voorwerpen vermeld, zodat men voor het achterhalen van gegevens aangewezen is op prijscatalogi en ander archiefmateriaal van de fabrieken.

Geschat wordt dat het totaal aantal patronen ongeveer zeshonderd is. Vooral in

#### Van handschilderen tot zeefdruk

Bij het decoreren werden verschillende technieken toegepast. De oudste techniek is het *handschilderen*. Dit werd gedaan door meisjes en vrouwen. Met behulp van penselen en sponsjes brachten zij dunne lijntjes, filets genoemd, en allerlei blad- en bloemmotieven aan op het aardewerk. Het 'snelle' werk – het aanbrengen van eenvoudige, veel voorkomende motieven – werd gedaan met stempels. Dit gedecoreerde aardewerk werd erg populair.

Naast het handschilderen kwam de techniek van de *drukdecors* voor. Deze techniek, die gecompliceerder en daardoor

### De naam boerenbont is ontstaan, omdat de afnemers in Brabant het servies zo noemden.

de periode 1880-1920 was de variatie erg groot. Een indeling in prijsklassen vergemakkelijkte de keuze voor de consument. Sommige decors werden voor een speciale markt gemaakt. Zo waren er dessins die afgestemd waren op de markt in voormalig Nederlands-Indië en Zuid-Afrika. Ook werd aangesloten bij heersende kunststijlen als Art Deco.

duurder was dan het handschilderen, is ontwikkeld in Engeland. Bij deze manier van decoreren wordt vanaf een gegraveerde koperen plaat een afdruk gemaakt op papier. Vervolgens wordt het papier met tekening op het aardewerk gelegd. De tekening wordt dan overgebracht door met een zacht doekje over het papier te wrijven, waarna het product

Kop en schotel hotelporselein van Royal Sphinx met het alom bekende boerenbontpatroon



In het algemeen bestaan de patronen bij boerenbont aardewerk uit een herhaling of aaneenschakeling van losse motiefjes, die floraal of geometrisch zijn

geglazuurd wordt. Als het voorwerp daarna in de oven gebakken wordt, is de tekening onder het glazuur gefixeerd. Bij luxe artikelen werden deze drukdecors nog op het glazuur met de hand ingekleurd. De bij deze techniek gebruikte kopergravures waren veelal afkomstig uit Engeland. Sommige gravures zijn gekocht door verschillende Nederlandse aardwerfabrieken, waardoor bepaalde populaire decors in het assortiment van verschillende bedrijven voorkwamen.

Rond 1875 kwam er een derde techniek bij voor het aanbrengen van decoraties, namelijk *decalcomanie*. Hierbij werden plakplaatjes waarop, met een soort glazuur een voorstelling was gedrukt met lak, op het voorwerp geplakt en aangevreven. Nadat met water het papier was verwijderd, werd het voorwerp gebakken. In de oven heette de afbeelding zich dan op het aardewerk. Met deze *decalcomanieplaatjes* konden meer gedetailleerde en veelkleurige voorstellingen op het aardewerk aangebracht worden.

Kort na de eeuwwisseling werden ook *sjablonen* gebruikt bij het decoreren. Bij deze techniek wordt de voorstelling in een metalen vorm uitgesneden. De uitgesneden vorm wordt op het voorwerp gelegd, waarna de kleur erop gespoten of geschilderd wordt. Deze techniek leverde vooral Société Céramique een aantal zeer populaire decors op.



Vooroorlogse dekschaal van De Sphinx met patroon 15

Tenslotte is er de *zeefdruktechniek*, waarbij kleurstof in poedervorm door een fijn gaasweefsel op het voorwerp wordt gestrooid. Een sjabloon op het gaasweefsel zorgt ervoor dat de kleurstof op de gewenste plaats terecht komt.

### Boerenbont

Patroon 15 van Petrus Regout en patroon 483 A van Société Céramique zijn de decors die wij over het algemeen kennen als *boerenbont*: roomwit serviesgoed met een decor van bloem- en bladmotieven in rood, blauw, groen en geel. De beide fabrieken begonnen ongeveer gelijktijdig, in ieder geval v or 1900, met de productie van de twee decors. Wie de eerste was, is niet bekend. Ook de naam van de ontwerper is onbekend. Waarschijnlijk is het dessin ontworpen door een onbekende, maar wel ervaren schilder.

De naam *boerenbont* is overigens pas later ontstaan. Die naamgeving begint tussen de beide wereldoorlogen. Patroon 15 van De Sphinx en patroon 483 A van Société Céramique werden toen door met name Brabantse afnemers *boerenbont* genoemd, als een soort bijnaam. Deze naam raakte zo ingeburgerd dat de twee Maastrichtse fabrikanten in de jaren vijftig van de vorige eeuw besloten de naam *boerenbont* officieel te verbinden aan de twee patroonnummers. Dit aardewerk kan beschouwd worden als *boerenbont* in engere zin.

Tegenwoordig heeft de naam *boerenbont* echter een bredere betekenis. Onder *boerenbont* in ruimere zin wordt al het aardewerk

verstaan waarvan de decoratie handgeschilderd en/of handgestempeld is, meestal met een herhaling van blad- en bloemmotieven, soms gecombineerd met een ander ornament. Het is meestal symmetrisch uitgevoerd in  en of meerdere kleuren.

### Reclame

Een reclamebureau wees de fabrikanten er eind jaren vijftig op dat het boerenbont in engere zin heel geschikt was als tweede servies in het huishouden. Argument hiervoor was dat het dessin in

Vooroorlogse koffiekkan van De Sphinx met patroon 15



grote mate verschilde van andere decors. Bovendien leek dit boerenbont een aantrekkelijk dessin voor de gebruikers van noviteiten als ovenschalen. Daarop gingen de fabrikanten vanaf begin jaren zestig meer reclame maken voor het boerenbont aardewerk, een actie die zeer succesvol was. Het motto was daarbij 'fleurig, fris en gezellig'. Via een wedstrijd onder lezeressen van damesbladen werd zelfs vastgesteld dat er geen beter dessin dan boerenbont bestond. Natuurlijk heeft men zich afgevraagd wat de achtergrond was van die grote populariteit. Wellicht was dit vooral de combinatie van eenvoud en de frisse puur Nederlandse kleuren.

Andere decors raakten door de populariteit dan ook steeds meer op de achtergrond. In de loop der tijd ontwikkelde zich overigens wel de vorm van het serviesgoed. Er kwamen diverse modellen op de markt, zoals Bella, Liverpool, André, Aida en Europa, maar het decor bleef steeds hetzelfde.

Boerenbont aardewerk was vooral populair op de binnenlandse markt. Het werd aanvankelijk vooral in plattelandsgebie-

den gebruikt. De prijs van dit serviesgoed lag veel lager dan de prijs van het bedrukte aardewerk. Met name in Noord-Brabant, het midden en westen van Nederland en in Twente was boerenbont geliefd. Daarentegen had men in Limburg maar weinig belangstelling voor boerenbont. De export naar het buitenland was beperkt. Alleen in landen als Canada, Australië, Nieuw-Zeeland en Zuid-Afrika, waar zich Nederlandse emigranten hadden gevestigd, bevonden zich grote afnemers.

Over het algemeen was het boerenbont aardewerk gebruiksgoed. Er zijn echter ook streken in Nederland waar sprake is van een sierfunctie, bijvoorbeeld in Noord-Holland rond Marken, Volendam, Edam en Monnickendam en in Overijssel rond Staphorst en Rouveen. Sinds 1969 wordt in Maastricht geen boerenbont aardewerk meer gemaakt. Men ging zich toen volledig richten op sanitair en tegels. In de aardewerfabriek Boch Frères in het Belgische La Louvière is de productie van boerenbont aardewerk, met name van patroon 15, echter nog in volle gang.

### Handwerk

Het bekende boerenbont serviesgoed wordt, zoals uit bovenstaande blijkt, voor een groot deel nog steeds met de hand beschilderd en/of gestempeld, meestal door vrouwen. Eerst wordt met een griffel een maatindeling gemaakt. Vervolgens worden met een groot blad-

## Het boerenbont servies is al generaties lang populair om zijn eenvoudige, frisse, Nederlands kleuren.

penseel de rode bloemen geschilderd. Als tweede kleur wordt het groen aangebracht en daarna de gele stip. Met een heel dunne penseel met lange haren wordt dan het geribbelde lijntje eraan toegevoegd. Vervolgens worden de blauwe blaadjes aangebracht en ten slotte het rode fileet.

Vroeger was alles handwerk. Tegenwoordig worden de blauwe motieven



Decor 417 van Société Céramique verdween in de jaren vijftig van de twintigste eeuw van de markt door het succes van patroon 483 A

met behulp van mallen gespoten. Het groen en het rood worden echter nog steeds met de hand aangebracht. Bij handwerk zijn er vrijwel altijd verschillen tussen de motieven te zien; wanneer de motieven erop gedrukt zijn, is alles egaal van kleur.

### Verzamelen

Maastrichts aardewerk is niet alleen geliefd als gebruiksaardewerk, maar ook als verzamelobject. Een groot aantal mensen probeert zo veel mogelijk van het aardewerk bijeen te brengen, deels om te gebruiken, deels om tentoon te stellen in vitrines. Onder de verzamelaars zijn verschillende groepen aan te wijzen. Zo zijn er mensen die alleen patroon 15 van Petrus Regout en patroon 483 A van

zamelaarster in een interview in de *Antiek- & Verzamelkrant*, 'er is veel kleur, maar toch ook rust. Het verveelt nooit.' Door het gelijk blijven van de kleuren door de jaren heen kan het vroegere boerenbont goed gecombineerd worden met het nieuwere. 'Mensen zeggen wel eens dat boerenbont saai en ouderwets is', vertelt Lisette te Lindert, 'maar dat is niet waar. Het is tijdloos en het past daardoor in alle interieurs.'

Andere verzamelaars richtten zich op boerenbont in ruimere zin, dat wil zeggen op al het handgeschilderde en/of handgestempelde aardewerk van de Maastrichtse fabrieken. Eén van hen was de heer A. Polling (1919-2005), voormalig voorzitter van de Vereniging

Kop en schotels met decor 483 A behorend bij het kinderserviesje model Belge



Société Céramique, dus het boerenbont in engere zin, verzamelen. Een van hen is Lisette te Lindert uit Zoetermeer. In haar huiskamer staan diverse vitrinekasten gevuld met boerenbont, het siergoed. In de keuken staat het gebruiksgoed. Het aantrekkelijke voor haar is het tijdloze karakter van het aardewerk.

'De uitstraling van het boerenbont is steeds dezelfde gebleven', vertelt de ver-

Maastrichts Aardewerk (VMA). Hij bracht zo'n twaalfduizend voorwerpen bijeen, die na zijn dood overgedragen zijn aan het Bonnefantenmuseum te Maastricht.

Weer anderen verzamelen een specifiek deel uit het assortiment van de Maastrichtse aardewerkfabrieken. Tot hen behoort Hans Meulman, bestuurslid van de VMA. Zijn collectie bestaat uit drie delen. In de eerste plaats zijn dat kannen uit de periode vóór 1900, gemaakt door Petrus Regout. 'Dat varieert van lampetkannen tot aan kannetjes uit kinderserviesjes', vertelt de heer Meulman. Zijn tweede verzameling betreft kommetjes (zonder oren) en de derde deelverzameling bestaat uit wit gebruiksgoed van vóór 1900, zoals citroenpersen, kandelaars en kwispedoors.

De ruim vijftienhonderd verzamelaars van Maastrichts aardewerk hebben zich verenigd in de Vereniging Maastrichts Aardewerk. Deze vereniging stelt zich onder meer ten doel om de kennis over het Maastrichts aardewerk te vergroten en te verspreiden. De vereniging organiseert zes beurzen per jaar, die de verzamelaars niet alleen de mogelijkheid bieden om hun collectie uit te breiden, maar ook om nieuwtjes en ervaringen uit te wisselen. 'Het is een ware ontmoetingsplek', aldus Hans Meulman. Vier keer per jaar geeft de vereniging het *VMA Bulletin* uit met nieuwtjes en wetenswaardigheden. Daarnaast verschijnt elk jaar een speciale editie, waarin één bepaald onderwerp uit-

Koffiepot model Leonie met decor Paul; dit decor dateert van voor de Tweede Wereldoorlog



Decor 24 A van van Société Céramique

gediept wordt. Zo verscheen vorig jaar een uitgebreid tijdschrift over de ontwerper Henri Verstijnen (1882-1940), graficus en ontwerper bij de Société Céramique van 1907 tot 1932. Dit jaar verscheen een editie over Johan Lint (1889-1956), aanvankelijk ontwerper bij Petrus Regout en na zijn ontslag in 1935 eigenaar van de aardewerkfabriek Astra te Maastricht.

Niet alleen particulieren leggen verzamelingen aan van het Maastrichts aardewerk. Enkele musea hebben ook fraaie collecties. Genoemd is al de grote verzameling in het Maastrichtse Bonnefantenmuseum. Daarnaast is de collectie van Museum Het Prinsessehof in Leeuwarden het vermelden waard. De kroon spant echter Centre Céramique te Maastricht, waar de archiefcollectie van de Maastrichtse fabrieken bewaard wordt, zo'n 60.000 stuks aardewerk. Van alles wat destijds gemaakt is, werd een exemplaar bewaard, voorzien van nummer en/of naam. Voor verzamelaars zijn met name laatstgenoemde gegevens van groot belang, omdat hiermee stukken kunnen worden thuisgebracht naar tijd, plaats en andere bijzonderheden.

#### Publicaties

De geschiedenis en de achtergronden van boerenbont aardewerk uit Maastricht worden helder en uitvoerig uiteengezet in *Boerenbont uit Maastrichtse fabrieken*. Petrus Regout - Société Céramique van Hans Meulman (Lochem 2006). Ook wordt in deze uitgave uitgebreid ingegaan op de productietechnieken. Verder is aan

de hand van vele fraaie afbeeldingen in kleur een overzicht opgenomen van alle voorkomende decors, waarbij uiteraard nummers en namen vermeld zijn. Speciale aandacht wordt besteed aan het bekende patroon 15, dus het boerenbont in engere zin. Voor de verzamelaar van Maastrichts boerenbont aardewerk is dit boek een 'must'. Informatief is eveneens *Maastrichtse ceramiek, merken en dateringen* van A. Polling (Lochem 1993)

#### Tentoonstelling

Tot en met 31 januari 2008 is in het Centre Céramique te Maastricht een tentoonstelling van boerenbont aardewerk te zien. Deze tentoonstelling, die samengesteld is door Hans Meulman, toont verschillende vitrines met uiteenlopende onderwerpen, waaronder het klassieke patroon, handgeschilderde en gestempelde patronen, alternatieve decoratietechnieken, de allereerste boerenbontontwerpen, de populaire patronen die in productie bleven na de Tweede Wereldoorlog, de bijzondere ontwerpen van Guillaume Serpenti, de decors voor de Indische en Zuid-Afrikaanse markt en de patronen in Art Deco stijl. Enkele honderden boerenbontborden, mokken, schalen en andersoortig servies illustreren de bonte pracht en praal van het Maastrichtse boerenbont. ■

Meer informatie:  
www.centreceramique.nl  
www.verenigingmaastrichtsaardewerk.nl

Met dank aan Hans Meulman

## Boek over kermis en kunst

Veel kunstenaars en dichters gebruikten de kermis als metafoor van het dagelijks leven en de eigen nostalgische jeugdherinneringen. *Nu weer de kermis gloeit met duizend lichten* is een bloemlezing van kermispoezie. Met kleurrijke voorbeelden uit de beeldende kunst geeft dit boek een wervende en tegelijkertijd reflectieve verbeelding van de kermisbeleving door de tijd.

#### Gedichten

Uit vele kermisgedichten selecteerde samensteller en dichter Bert Bevers bijna tachtig voorbeelden uit de twintigste eeuw. Bevers trof onder de kermisdichters vele beroemde namen aan, zoals Eva Gerlach, Guido Gezelle, Hans Warren, Martinus Nijhoff, Bernlef en Gerrit Achterberg. De kleurrijke, beweeglijke en luidruchtige kermisfeer inspireerde ook minder bekende schrijvers tot meesterwerkjes waar de romantiek, spanning en een wereld van klatergoud, overvloed en plezier, hand in hand gaan met beschrijvingen van verval, verlies van decorum, seks en de dood.

#### Beeldende kunst

De gedichten verbeelden samen met de kermis schilderijen en tekeningen dit eeuwenoude volksvermaak. Vanaf de zestiende eeuw lieten schilders zich door de kermis inspireren. Pieter Breughel en David Vinckboons wilden met hun schilderijen waarschuwen tegen de zondige kanten van dit vertier. In de negentiende eeuw overheerste de romantiek. De

feerieke verlichting en het klatergoud van de stoomcarroussel met houten paarden en spiegeldecoraties waren het ideale decor om verliefd worden.

Nog steeds zijn kunstenaars geboeid door dit reizende pretpark dat een plein in het dorp of stad omtovert in een droomwereld waar alle zorgen even naar de achtergrond verdwijnen. Een plek waar de werkelijkheid uitvergroet, verscherpt wordt tot schrijnende, maar ook nostalgische en vaak humoristische kunstwerken zoals in de schilderijen van Gerrit Sol en de gedichten van Ingmar Heytze.

Als eeuwenoud volksvermaak blijft de kermis kunstenaars en dichters boeien.

#### Unieke samenwerking

Het boek is het resultaat van een unieke samenwerking tussen Stichting Kermis-Cultuur, Het Markiezenhof, Singer Laren en het Nederlands Centrum voor Volkscultuur.

Bert Bevers (samensteller), *Nu weer de kermis gloeit met duizend lichten*. *Kermis in de poezie* (Utrecht 2007) is voor abonnees van Traditie met € 4,- korting te bestellen door overmaking van € 18,50 op giro 810806 t.n.v. het Nederlands Centrum voor Volkscultuur te Utrecht, o.v.v. kermis. In de boekwinkel kost dit prachtige, rijk geillustreerde boek € 22,50.





# Nederlandse molen in Amerika

## INWONERS VAN LITTLE CHUTE GÁÁN VOOR HUN MOLEN

TEKST JEROEN KETELAARS

Nog 'maar' 1 miljoen dollar, dan zijn ze er. Een flink bedrag, dat zeker, maar niet onhaalbaar. Om in het Amerikaanse plaatsje Little Chute, in de staat Wisconsin, een Nederlandse windmolen met bezoekerscentrum te kunnen bouwen, is in totaal zo'n 2,5 miljoen dollar nodig, maar daarvan is al 1,6 miljoen binnengehaald. Aan vasthoudendheid ontbreekt het deze Nederlandse Amerikanen niet.

'We zijn al een heel eind', zegt Robin Dekker enthousiast. Dekker (1979) is sinds april 2006 directeur van de organisatie die ervoor moet zorgen dat de molen er komt. 'Veel Amerikanen denken bij Nederland meteen aan kaas en klompen, én aan molens. De molen is echt hét symbool voor Nederland. Je ziet hier in de omgeving veel molens van één of twee meter in de tuinen staan.'

De molen die Dekkers organisatie voor ogen heeft, is echter van een andere orde: maar liefst dertig meter hoog gaat hij worden. Het Nederlandse bedrijf Verbij Hoogmade BV gaat deze kolos bouwen. Vrijwillige molenaars gaan de molen ook echt laten werken, en het terrein zal voorzien worden van veel bomen en bloemen. De tulp – voor velen toch ook een echt symbool voor Nederland – zal er niet ontbreken.

### Theodorus van den Broek

Dat er in Little Chute en omgeving zoveel mensen molentjes in de tuin hebben staan, heeft te maken met de geschiedenis van het gebied. In 1848 arriveerde pater Theodorus van den Broek in deze contreien in noordoost



Om deze Nederlandse molen te kunnen bouwen, proberen de bewoners van Little Chute met van alles en nog wat geld te verzamelen. Zo zijn er plannen om Nederlandse taallessen te gaan geven

Wisconsin met drie schepen emigranten. Ruim tien jaar daarvoor had Van den Broek (1784-1851) al de St. John's Parochie gesticht, als missiepost voor Indianen. De meeste van de Nederlandse landverhuizers, die in 1848 met Van den Broek de grote oversteek waagden,

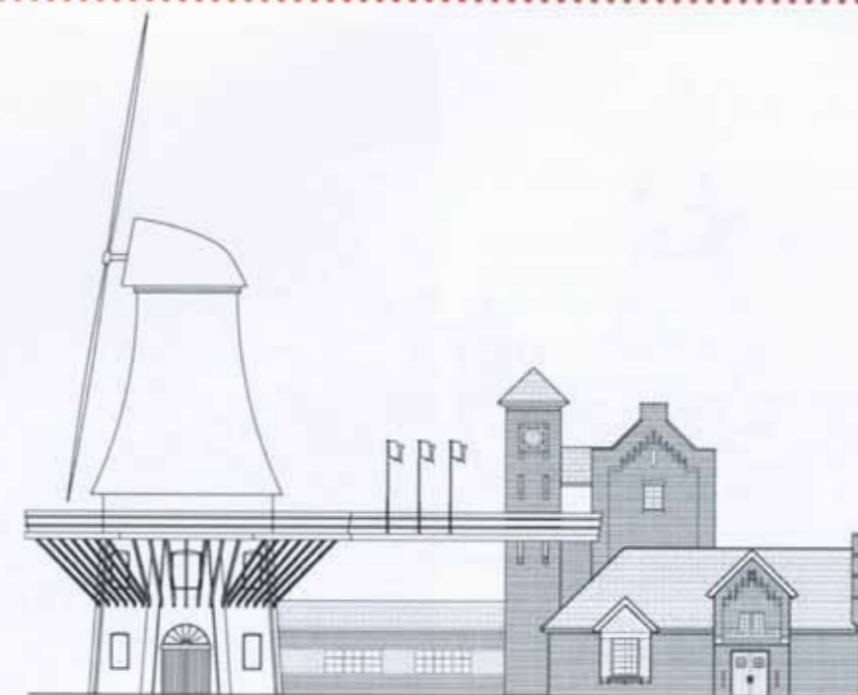
waren afkomstig uit Oost-Brabant, uit dorpen als Uden en Zeeland. Van den Broek zette al in 1832 als missionaris voet op Amerikaanse bodem. Na eerst in enkele andere plaatsen actief te zijn geweest, vertrok de Dominicaan in de zomer van 1834 naar Green Bay in

Wisconsin. 'Bij zijn aankomst vond hij er niet meer dan tien à elf huizen van kolonisten', schrijft de historicus Henk van Stekelenburg (1929-1999) in zijn boek *Landverhuizing als regionaal verschijnsel. Van Noord-Brabant naar Noord-Amerika 1820-1880*. 'Verder waren er veel Indianen. De bevolking van kolonisten nam echter snel toe tot ongeveer duizend in de periode tot december 1836, toen er drie Redemptoristen kwamen om Van den Broek's zorg over te nemen. Hij begaf zich naar La Petite Chute (Little Chute), een kleine waterval bij Kaukauna, 24 mijl stroomopwaarts aan de Fox River.'

In 1847 vertrok de geestelijke weer naar Nederland. Daar ontstond het plan, zo schrijft Van Stekelenburg, om met een groep rooms-katholieke landverhuizers naar Amerika terug te keren. Volgens Van Stekelenburg is niet met zekerheid te zeggen waarom Van den Broek deze groepsgewijze landverhuizing organiseerde. Zo bevond de pater zich in een

## In 1848 vertrok Pater van den Broek met driehonderd mensen veelal uit Noord-Brabant naar Amerika.

financieel benarde positie, zonder op enige steun van bisschop, parochianen en mede-dominicanen te kunnen rekenen. Door een groep Nederlanders naar Amerika te begeleiden, zou hij toch nog 'nuttig werk' kunnen doen, oppert Van Stekelenburg. Of was de reden van de groepsemigratie dat Van den Broek op die manier 'een hele groep parochianen erbij zou krijgen en zo een steviger basis verkreeg voor het behoud van wat hij met veel moeite tot stand had gebracht'? Er zijn nog meer mogelijkheden, maar het blijft gissen. Wat Van den Broeks beweegredenen ook mogen zijn geweest, de 'kudde' die met deze 'herder' meeging naar Amerika was niet gering. Ruim driehonderd personen, van wie de meesten uit de provincie Noord-Brabant afkomstig waren, kozen in 1848 met hem het ruime sop, op weg naar een nieuw bestaan.



Little Chute Windmill Van Asten Visitor Center

### Dutch heritage

Wie anno 2007 mensen uit Little Chute spreekt, krijgt de indruk dat de herinnering aan Van den Broek zich in het collectieve geheugen heeft gevestigd. Ruim anderhalve eeuw na zijn overlijden wordt er door velen nog steeds met bewondering gesproken over 'Father Van den

De Nederlandse invloeden worden sowieso niet onder stoelen of banken gestoken. 'Little Chute is a community proud of its Dutch heritage', lezen we dan ook op de officiële website van het dorp. Na Van den Broek zouden nog verschillende andere Nederlandse geestelijken in Little Chute en omgeving werkzaam zijn. Eén van hen is de uit Tilburg afkomstige Theodore Knegtel (1845-1915).

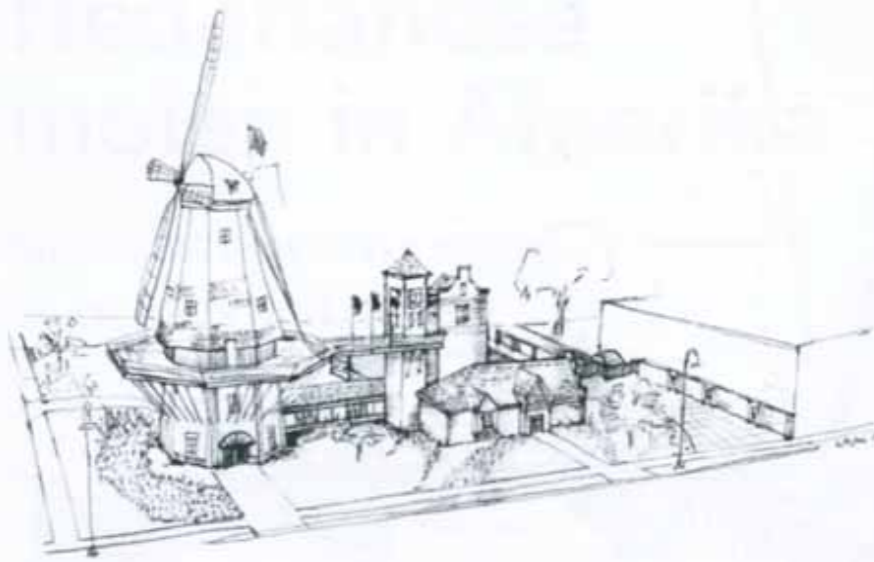
### Nederlandse achtergrond

De nazaten van de Nederlanders die zich door de jaren heen in en rond Little Chute hebben gevestigd, zijn grote waarde blijven hechten aan hun Nederlandse achtergrond, zo bleek al uit het citaat van de Little Chute-website. Eén van de inwoners van Little Chute die

Broek', en over de betekenis die hij in de geschiedenis van het plaatsje, dat nu zo'n 11.000 inwoners telt, heeft gespeeld.



Little Chute Windmill Visitor Center



Zo komt de molen er volgens de plannen uit te zien

groot belang hechten aan het Nederlandse erfgoed, is Don DeGroot. Samen met enkele andere inwoners vormde hij een comité dat zich ging inspannen om in Little Chute een authentieke Nederlandse molen gebouwd te krijgen. Het plaatsje Pella, in de aan Wisconsin grenzende staat Iowa, waar ook veel Nederlanders zijn neergestreken, had al een molen. Die molen was ontworpen en gebouwd door het Nederlandse bedrijf Verbij Hoogmade BV. En zo'n molen wilde Little Chute ook wel hebben. Een 'Nederlands' Kermis Festival had Little Chute al.

Toen in 1999 het boek *Little Chute. A Century of Progress 1899-1999* werd

## Little Chute is trots op zijn Nederlandse achtergrond.

samengesteld, kwamen de samenstellers met het idee voor de molen op de proppen. Het bouwen van een molen was al eens eerder ter sprake geweest, maar was destijds een stille dood gestorven. Dit keer ging het anders. 'We kregen zeer enthousiaste reacties', laat voormalig 'village president' Don DeGroot weten. DeGroot, één van de grondleggers van het 'molenproject', is voorzitter van de Raad van Bestuur van de Little Chute Windmill Inc. 'We hadden zelfs meer mensen die zich als vrijwilliger voor de Raad van Bestuur aanmeldden dan we konden gebruiken', aldus

DeGroot. 'Uit de interesse en de vrijgevigheid van de mensen, maak ik op dat zij erg trots zijn op ons Nederlandse erfgoed.'

### Trip naar Amsterdam en Uden

Ook Gene Janssen, die afstamt van één de passagiers die zich op de boot van 'Father Van den Broek' bevonden, heeft gemerkt dat veel mensen in Little Chute de molen graag zien komen. 'Dat blijkt wel uit de vele stenen die we verkocht hebben. Die stenen worden samen in een muur geplaatst en bevatten de namen en soms logo's van de personen en bedrijven die ze gekocht hebben', vertelt Janssen. 'Maar we hebben de fout gemaakt er maar honderd dollar voor te

vragen. Als we er vijfhonderd dollar voor hadden gevraagd, hadden we ze ook wel verkocht', licht hij.

Janssen is een warm pleitbezorger voor het Nederlandse erfgoed van Little Chute én van de molen. Hij heeft Nederland al een keer of vier bezocht. De laatste keer was in april en mei 2005. Toen deed Janssen met zo'n dertig streekgenoten van hem plaatsjes als Amsterdam, Haarlem, Maastricht en Alkmaar aan. Ook het Brabantse plaatsje Uden maakte deel uit van de 'Little Chute Dutch Heritage Tour', zoals de trip naar Nederland heette.

Helemaal niet zo'n vreemde keus om naast bijvoorbeeld Amsterdam, ook Uden te bezoeken. Veel van de landverhuizers die anderhalve eeuw eerder met de dominicaan Theodorus van den Broek naar de Verenigde Staten waren vertrokken, waren immers uit Uden en omgeving afkomstig.

### 'Niet Amerikaans, maar Nederlands-Amerikaans'

Naarmate de tijd verstrijkt en de gemeenschap van Little Chute en contreien een meer divers karakter krijgt, hecht bestuursvoorzitter Don DeGroot er grote waarde aan het Nederlandse erfgoed te bewaren en door te geven aan komende generaties. Volgens DeGroot is het voor de inwoners van Little Chute en omgeving belangrijk dat zij weten wat hun achtergrond is en hoe het gebied zich heeft ontwikkeld. 'Ze zijn niet gewoon Amerikanen', zegt ook directeur Robin Dekker over de inwoners van plaatsjes als Little Chute, Kaukauna en Hollandtown. 'Ze zijn Nederlands-Amerikaans.' Dat is niet onbelangrijk om te weten, want: 'Je afkomst geeft je een plaats in de wereld', aldus Dekker, die zelf Neerlandistiek heeft gestudeerd aan de Universiteit van Wisconsin-Madison. 'Voor de mensen hier in de omgeving is het Nederlandse erfgoed heel erg belangrijk. Ze willen dat ook graag aan hun kinderen doorgeven.'

Dat kan straks, als de molen er is, in het bezoekerscentrum dat bij de molen gebouwd wordt. Daar zal de Little Chute Historical Society een onderkomen krijgen. Ook zal in het bezoekerscentrum een museumgedeelte worden ingericht waar de Nederlandse 'roots' van het plaatsje worden belicht. In een multi-mediaruimte kunnen bezoekers films en foto's bekijken.

### Tilburgse 'Potassi'

Een andere manier om het Nederlandse cultureel erfgoed te bewaren en over te dragen, is door het vast te leggen in een boek. Zo werd in april 2006 het boek *Dutch Delights. A Collection of Recipes Celebrating the Dutch Heritage of Little Chute, Wisconsin* uitgebracht. Het is een kookboek met recepten die waren inge-



Ook de kinderen zetten zich in om de molenplannen te ondersteunen

stuurd. 'Het zijn veel familie-recepten', vertelt Robin Dekker. Recepten die veelal van Nederland mee naar Amerika zijn genomen en daar van generatie op generatie zijn doorgegeven. Wie het boek opent, komt de Nederlandse sfeer meteen tegemoet. De afbeeldingen tonen bijvoorbeeld vrouwen op klompen en typisch Nederlandse huizen. En molens, veel molens. Ook de namen van de inzenders 'rieken' naar Nederland: De Groot, Van den Heuvel, Van Bostel, en zo kunnen we nog wel even doorgaan.

Maar waar het natuurlijk voornamelijk om gaat in dit boek, zijn de recepten. En ook daar komt een Nederlandse geur vanaf. Wat te denken van 'Groentensoep met balletjes', 'Oma's soep', 'Jan in de zak', 'Boerenkoolstamppot' en 'Jan Hagel Cookies'. Het staat er allemaal, alsof de oversteek over de Atlantische Oceaan nog maar nét heeft plaatsgevonden. Mooi is ook dat er in Little Chute en omgeving blijkbaar nog steeds 'petózzie' (om de Tilburgse schrijfwijze maar te gebruiken) wordt gegeten. Maar liefst drie inzenders kenden dat dialectwoord voor stamppot nog, zij het wat verbasterd tot 'Patashi', 'Pothassi' of 'Potassi'.

Een kaartje dat bij het boek is gevoegd, nodigt gebruikers van *Dutch Delights* uit om meer recepten in te zenden, want er komt een tweede druk van het werk. De opbrengsten ervan komen – het zal niemand verwonderen – ten goede aan de molen, want daar is het in eerste instan-

tie toch allemaal om te doen. 'Ook ben ik momenteel aan het kijken of er genoeg interesse bestaat voor Nederlandse taallessen', vertelt directeur Robin Dekker. 'Daar hebben mensen mij om gevraagd. Als dat doorgaat, zal het geld ook naar de molen gaan.'

### Eiland met een kanaal, dijk en sluizen

Maar hoe leuk en interessant het kookboek en de taallessen ook mogen zijn, de bedragen die ze opleveren zijn slechts een druppel op een gloeiende plaat. Ruim anderhalf miljoen dollar is dan al wel binnengehaald, er is nog steeds één miljoen meer nodig. 'De kleine projecten zijn erg mooi, ook om mensen bij het project te betrekken en om naamsbekendheid te krijgen', legt Dekker uit. 'Maar om de molen gerealiseerd te krij-

## In Little Chute willen de bewoners een molen bouwen, als symbool voor hun Nederlandse wortels.

gen, moeten we grotere geldsommen zien te krijgen. Het meeste geld hebben we tot nu toe binnengekregen via donaties van bedrijven en particulieren.'

Wellicht is enige financiële verlichting te krijgen als de molen en het bezoekerscentrum niet in het centrum van Little Chute gebouwd worden, zoals oorspron-

kelijk de bedoeling was en waarvoor ook al grond is aangekocht, maar op een nabijgelegen eilandje. Die mogelijkheid wordt momenteel bekeken. 'Als we daar gaan bouwen, krijgen we van de gemeente een half miljoen of meer', vertelt Dekker. 'Het is een mooi eiland, met een kanaal, een dijk en een paar sluizen. Hopelijk weten we binnenkort of het door kan gaan. Tja, alles hangt van geld af. Maar we zijn al een eind op weg', wil zij toch nog eens gezegd hebben. Ook Don DeGroot toont zich hoopvol wat betreft het binnenhalen van voldoende geld. 'Gedurende de afgelopen zeven jaar heb ik wel eens getwijfeld of we het wel zouden gaan redden. Maar we zijn zeer tevreden met hoe de fondsenwerving tot nu toe is verlopen.'

Bovendien: het bouwen van het molenterrein kost nu weliswaar veel geld, maar brengt op termijn als toeristische trekpleister ook geld binnen. 'De economische impact op het gebied zal enorm zijn', aldus een zeer hoopvolle DeGroot. 'Wij verwachten dat er in het eerste jaar na de opening van het complex zo'n tweëntwintig- tot vijftienduizend bezoekers naar het molenpark zullen komen. En zo'n 4.500 bezoekers zullen in die periode ook in het gebied rond Little Chute overnachten.'

Ook Gene Janssen twijfelt er niet aan dat de Nederlandse molen, die hopelijk eind 2009 in Little Chute verrezen zal zijn, een economische boost aan het

gebied zal geven. Busladingen toeristen zullen erop af komen, dat is volgens hem zeker. 'Nu gaan ze naar Pella in Iowa, of naar de plaats Holland, in de staat Michigan, om daar de molens te bezichtigen.' Als het meezit wordt Little Chute straks een concurrent voor die publiekstrekker. Maar eerst dat ene miljoen nog zien te verzamelen. ■

# Tante Fie in het klooster

TEKST MAARTJE VAN DER BEN (1924)



Mijn broer en ik op bezoek bij tante Fie in het klooster

Mijn vader, geboren in 1899 in de Purmer (Noord-Holland), kwam uit een protestants gezin met drie kinderen. Twee meisjes en een jongen. Later verhuisde het gezin naar Kwadijk, vlakbij Purmerend. Hij werkte als boerenknecht bij een boer in de Purmer. Mijn moeder was boerenmeid in de Wormer, later ook in de Purmer maar bij een andere boer. Ze leerden elkaar in Purmerend kennen en zijn in 1922 getrouwd.

## Tante Fie

De jongste zus van mijn vader, tante Fie, kreeg kennis aan Cees, een katholieke jongen uit Purmerend. Ze waren verloofd en zouden gaan trouwen. Tante werd

voor hem katholiek. Maar toen werd hij ernstig ziek en overleed. Dat was een grote slag voor mijn tante. Ze pakte haar leven weer op als dienstbode van een arts in Purmerend. Maar toen haar moeder in 1933 was overleden, besloot ze toe te treden tot het klooster. Ze vertrok naar Heerlen naar het Moederhuis van de Congregatie van de Kleine Zusters van de Heilige Joseph. Tante Fie was voortaan zuster M. Cornelinie.

Mijn vader respecteerde haar keus, maar had het er moeilijk mee, want hij had een goede band met zijn zuster. Voor zijn gevoel was hij haar kwijt, want ze had immers afscheid genomen van het

wereldlijke leven. Hij zou haar weinig meer zien en spreken. Tante bleef ongeveer twee jaar in Heerlen als novice. Gelukkig mocht ze één of tweemaal per jaar bezoek ontvangen en mijn vader besloot dat ons gezin - mijn vader, moeder, broer Jan en ik - dat elk jaar zouden doen. Het werden echte uitjes voor ons, waar we reikhalzend naar uitkeken. Want waar kwam je in die tijd? Je ging in ieder geval niet zomaar even naar Zuid-Limburg!

Mijn vader was toen chauffeur op een vrachtwagen, hij had een rijbewijs wat op zich al bijzonder was in die tijd. Hij kon dus voor de reis naar het klooster

een auto huren. Dat deed hij bij Garage Zijp in Purmerend.

De eerste keer dat wij naar Heerlen gingen, vertrokken we al op zaterdag, want het was een enorme reis. Snelwegen zoals nu bestonden nog niet, we moesten de Rijn over met een pont. Dat was volgens mij bij Culemborg. We overnachtten in Heerlen. Op zondag bezochten we het klooster. Het jaar daarop was de brug over de Rijn bij Arnhem klaar, dat scheelde. We vertrokken toen zondagochtend om 04.00 uur. We waren bij Arnhem toen de zon op kwam en rond tien uur in Heerlen. Wat een reis!

## Ontvangst in het klooster

Als protestanten hadden wij een bepaald beeld van het kloosterleven. Het zou heel streng zijn. Maar de congregatie waar tante Fie was toegetreden was sober, maar gastvrij. We werden altijd heel hartelijk ontvangen. Mijn broer en ik vonden het erg indrukwekkend. Ik kan me nog het een en ander van het Moederhuis in Heerlen herinneren. De nonnen waren zelfvoorzienend. Er was een tuin waar van alles groeide, ze bakten zelf brood, hadden blijkbaar vee, want ze slachtten ook zelf. Tijdens een bezoek aan het klooster bleven we daar de hele dag. We wandelen heerlijk met tante in de tuin. De nonnen hadden hun eigen cel en aten in de refter, daar mochten wij niet komen. Wij werden in een ontvangstruimte onthaald. Daar kregen we ook koffie, thee en een prima maaltijd. Tante mocht niet met ons mee eten, dat was wel jammer. De nonnen aten met elkaar. Toen we naar huis gingen kregen we een heerlijke Limburgse vlaai mee, waar we thuis van smulden.

## Voetbal

Na enkele jaren werd m'n tante overgeplaatst naar het St. Jacobsgesticht in Dordrecht, waar de verpleging in handen was van de zusters van de Heilige Joseph uit Heerlen. De zusters hadden een eigen onderkomen in het zogenoemde

kloosterslot, waar ze beschikten over een eetzaal, conversatiezaal, bezoekkamer en ommuurde tuin. Tante was hoofd van de keuken. Zij kookte voor het hele ziekenhuis en de zusters. Naast de keuken was de bakkerij waar de bakkerin, een ontzettend leuke, gezellige non, brood bakte. Toen we er een keer waren, zei ze tegen mijn broer: 'Jan, kun je volgende keer een voetbal meenemen?' We waren verbaasd, maar namen het jaar erop een bal mee. Ik zal het nooit vergeten, maar de nonnen, mijn broer en ik hebben heerlijk met elkaar gevoetbald in de ziekenhuistuin. En als de bal per ongeluk over de muur in de tuin van het kloosterhuis kwam, dan haalde één van de zusters de bal gewoon terug en ging het spel verder...

Vanuit Dordrecht ging tante Fie nog eenmaal terug naar het moederhuis in Heerlen, waar ze op 19 maart 1936 haar professie deed. Daarna ging ze terug naar Dordrecht. Spoedig daarna bezochten we haar en kregen we een feestelijke maaltijd, omdat ze haar eeuwige gelofte had afgelegd. Toen mocht tante met ons aan tafel mee eten.

Rond 1947 werd mijn tante overgeplaatst naar het St. Janziekenhuis in Zaandam. Dat was niet zo ver weg, ik kon er zelfs op de fiets naar toe. Toen mijn man en ik in 1950 trouwden, zijn we op ons trouwdag naar haar toe geweest, in vol bruidsornaat.

## Op de fiets

Uiteindelijk ging de gezondheid van mijn tante achteruit. Ze werd toch ook een dagje ouder en verhuisde naar een kleiner kloosterhuis in Duiven. De nonnen van dat huis verzorgden onderwijs. Tante was weer keukenhoofd.

Op een gegeven moment werden de kloosterregels soepeler en mocht tante Fie één of twee maal per jaar, dat weet ik niet meer, op familiebezoek. Ik weet nog dat ze zou komen en we verwachtten dat

ze vanaf het treinstation in Purmerend met een taxi naar Kwadijk zou komen. We waren erg verbaasd toen ze op een gegeven moment op de fiets arriveerde! Ze was in Purmerend uitgestapt en naar het Liduinaziekenhuis (waar zusters van dezelfde congregatie werkten) gelopen. Daar had ze op de fiets van de wijkverpleegster in de tuin geprobeerd of ze nog kon fietsen. Dat lukte, dus toen kwam ze op de geleende fiets naar Kwadijk. Ze kwam ook over, toen mijn ouders ik dacht, 45 jaar getrouwd waren.

## Koffertje

In het klooster had tante bijna geen eigen bezittingen. Maar als ze kwam had ze altijd een klein, groen koffertje bij zich. Dat koffertje is er nog steeds. Het herinnert ons altijd weer aan de keren dat tante naar Kwadijk kwam, altijd rond de verjaardag van haar broer, mijn vader, op 14 juni. In het koffertje zaten naast persoonlijke spullen kleine cadeautjes voor de hele familie. Gemaakt door de nonnen. Een tafelkleed voor mijn moeder, poppenkleertjes voor de kleindochters van mijn ouders. En als tante dan in een heerlijke stoel onder een van de fruitbomen in onze boomgaard zat, dan genoot ze. En wij niet minder!

In 1968 is ze overleden. Ze woonde toen in Huize Kleijn Amstelwijck, een rusthuis voor religieuzen in Dordrecht. Een hersenbloeding is haar fataal geworden. We hebben haar nog bezocht in het ziekenhuis. Maar ze werd niet meer beter. We hebben haar op 23 december van dat jaar naar haar laatste rustplaats op het kloosterkerkhof van Amstelwijck gebracht. Dat is inmiddels heel wat jaren geleden, maar de mooie herinneringen aan mijn tante Fie zijn er niet minder op geworden. ■

## In het volgende nummer

### Jaar van de Tradities

In alle nummers van *Traditie* in 2008 wordt aandacht besteed aan de historische achtergronden van belangrijke tradities en rituelen in Nederland. De onderwerpen hiervoor hebben lezers van *Traditie* zelf aangeleverd door hun tien belangrijkste tradities naar het Nederlands Centrum voor Volkscultuur te sturen.



### Draaksteken

In Beesel (Limburg) wordt om de zeven jaar het openluchtspel Sint Joris en de Draak opgevoerd. Het gaat over het gevecht tussen goed en kwaad. De oudste vermelding van het draaksteken dateert van 1736. In dat jaar verscheen op kermis maandag Sint Joris en de Draak.



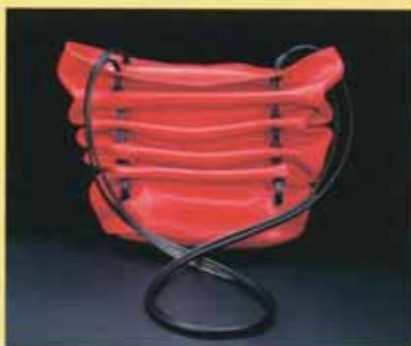
### Koninginnedag

Koninginnedag op 30 april is sinds het aantreden van Koningin Beatrix uitgegroeid tot een nieuw nationaal feest. De ene helft van de Nederlandse bevolking stalt zijn overvloedige spullen uit op straat en de andere helft koopt ze. De middeleeuwse vrijmarkt is weer teruggekeerd.



### Tassen

Een handtas is zo'n alledaags product, dat je er verder niet bij nadenkt dat er een hele geschiedenis over te vertellen is. Tassenmuseum Hendrikje beheert een collectie vanaf de middeleeuwen tot heden.



### Colofon

#### Traditie

tijdschrift over alledaagse dingen, tradities en rituelen  
jaargang 13, nummer 4, winter 2007

*Traditie* is een uitgave van het Nederlands Centrum voor Volkscultuur

Redactie en exploitatie:  
Nederlands Centrum voor Volkscultuur  
Postbus 13113, 3507 LC Utrecht  
F.C. Dondersstraat 1, 3572 JA Utrecht  
tel: 030-2760244  
e-mail: [ncv@volkscultuur.nl](mailto:ncv@volkscultuur.nl)  
[www.volkscultuur.nl](http://www.volkscultuur.nl)

Redactie:  
drs. Ineke Strouken (hoofdredactie)  
drs. Piet de Boer

Foto omslag: Jan Stads

Drukwerk: Roto Smeets Grafische Services Utrecht

#### Traditie

verschijnt vier keer per jaar.  
Een abonnement kost € 18,-.

Opzegging van abonnementen moet uiterlijk 1 december aan de administratie zijn doorgegeven.

*Traditie* verschijnt ook in gesproken vorm op Daisy cd voor mensen met een leeshandicap.  
Dedicon

Postbus 24, 5360 AA Grave  
tel: 0486-486486, fax: 0486-476535  
e-mail: [info@dedicon.nl](mailto:info@dedicon.nl)  
[www.dedicon.nl](http://www.dedicon.nl)

© Nederlands Centrum voor Volkscultuur

Niets uit deze uitgave mag worden overgenomen en/of vernieuwvuldigd zonder schriftelijke toestemming van de uitgever.

Wij hebben alle moeite gedaan om rechthebbenden van copyright te achterhalen. Mochten er personen of instanties zijn die menen aanspraak te maken op bepaalde rechten, dan wordt hun vriendelijk verzocht contact op te nemen met de uitgever.

ISSN 1382-4104

# ANNO 1896 CIRCUS ROYAL WINTERCIRCUS



Deze winter op een nieuwe locatie!  
U beleeft t van 20 december t/m 2 januari  
op het Plein van Europa in Dordrecht!

Do. 20 dec.	premiere	20.00 uur
Vr. 21 dec.	uitverkocht	
Za. 22 dec.	15.00 uur	20.00 uur
Zo. 23 dec.	15.00 uur	-----
Ma. 24 dec.	15.00 uur	-----
Di. 25 dec.	13.00 uur	16.15 uur
Wo. 26 dec.	13.00 uur	16.15 uur
Do. 27 dec.	13.00 uur	16.15 uur
Vr. 28 dec.	15.00 uur	20.00 uur
Za. 29 dec.	15.00 uur	20.00 uur
Zo. 30 dec.	15.00 uur	-----
Di. 1 jan.	15.00 uur	-----
Wo. 2 jan.	15.00 uur	20.00 uur

Dit jaar presenteren wij u een fonkelend nieuw programma, waarin u kunt genieten van puur circus met schitterende edele paarden, kamelen, échte klassieke clowns, spanning tijdens het Rad des Doods, STER-mimespeler Rob van Reijn, doldwaze honden, het Royal ShowEnsemble en véél meer! U beleeft t! In Wintercircus Royal.

Reserveer nu! via  
[www.circusroyal.nl](http://www.circusroyal.nl)  
of via tel. 06-46494374

# TRADITIE

TIJDSCHRIFT OVER ALLEDAAGSE DINGEN, TRADITIES EN RITUELEN

Postbus 13113, 3507 1C Utrecht  
F.C. Dondersstraat 1, 3572 JA Utrecht  
tel: 030-276 02 44  
ncv@volkscultuur.nl  
www.volkscultuur.nl

Veel van onze gewoonten hebben wij onbewust overgenomen van onze ouders en voorouders en vervolgens naar onze eigen hand gezet. Het doorgeven van gewoonten en gebruiken van generatie op generatie noemen wij 'traditie'. Het woord is afgeleid van het Latijnse woord 'traditio', wat overhandiging betekent. Het overhandigen van cultuur aan de volgende generatie.

*Traditie* is het tijdschrift dat informatie over de historische en hedendaagse tradities, rituelen en alledaagse dingen in Nederland geeft. Want de tradities van ons dagelijks leven zijn een belangrijk onderdeel van het sociale geheugen van een samenleving en vormen de basis van de culturele bagage die ieder van ons met zich meedraagt.

