

's Morgens 10 of half elf ure wordt koffij en 's middags 3 ure thee gedronken.

2^o. De boerenarbeider en zijn gezin des zomers 'smorgens 4 ure tarwebrood met boter en thee, om 8 ure wordt dit herhaald; 'smiddags 12 of 1 ure: aardappelen met weinig spek en dunne saus; 'savonds 7 ure: brood met boter of vet en met thee ook wel karnemelkspap met gort, rijst, grutten of tarwebloem.

Bovendien wordt 's morgens 10 ure koffij gedronken.

3^o. *Handwerkslieden*. — Ontbijt te 8 ure: tarwebrood met boter en thee, 10 ure wordt koffij gedronken; middagmaal 12 of 1 ure: aardappelen met groenten en spek; avondmaal 8 ure: tarwebrood met boter en thee of koffij.

4^o. *Burgerij*. — Ontbijt te 8 ure: tarwebrood met boter en kaas en thee; 11 ure wordt koffij gedronken; 1 ure middagmaal: aardappelen met vleesch of spek en groenten; 4 ure wordt thee gedronken; 9 ure avondmaal: brood met boter en kaas, met thee of koffij.

5^o. *Gegoede volksklasse*. — Ontbijt 9 ure: brood met boter, kaas of eijeren en thee. Middagmaal half 2 à 2 ure: aardappelen met rund- of kalfsvleesch of visch en met groenten. Avondmaal 9 à half 10 ure: brood met boter en kaas of vleesch of salade met eijeren; als drank: thee, bier of wijn; bovendien wordt 's morgens 11 ure koffij, 's middags 5 ure thee gedronken.

6^o. *Fabrieksarbeiders* zijn niet aanwezig.

Omtrent de voeding op Duiveland, dat door de demping van het Dijkwater met Schouwen vereenigd is, laat ik hier nog een meer uitvoerig rapport van Dr. Was te Oosterland volgen:

Naar de spijzen, welke door de bevolking van Duiveland gebruikt worden, behoef ik de laatste in slechts twee categorieën te verdcelen, namelijk, die der boeren en der boerenarbeiders. Aanzienlijken toch zijn hier in zoo gering getal, dat ze gerust buiten aanmerking kunnen blijven, zonder dat men de volledigheid van een algemeen denkbeeld over de volksvoeding in deze streken scheudt. Onder de klasse der boeren meen ik ook het gering getal aubachtslieden te kunnen rangschikken, wier tafels wel is waar meestal niet zoo ruim voorzien zijn als die der boeren, maar toch op het stuk van spijzen met den boer meedoen.

Onder de rubrick arbeiders rangschik ik ook diegene, welke men armen noemt. Ik doe dat, omdat hier geene eigenlijk gezegde armen zijn, indien men daaronder althans de zoodanigen verstaat, die, zij het ook nu en dan, broodsgebrek lijden, gebrek hebben aan woning, brand, deksel en de noodigste kleedingstukken. Zelfs de bedeelden kennen in onzen omtrek zulk gebrek niet. Ik schrijf dat toe aan de toenemende vraag naar arbeidende handen voor den landbouw, waardoor zelfs kinderen en oude lieden een groot deel van het jaar iets kunnen verdienen; en aan het feit, dat de meergegoeden hier in het algemeen tavelijk "onarmhartig" zijn en zich niet schuldig maken aan de zweeperij van "om niet geven". Dit laatste toch is eene bron van armoede, die in ons land vrij algemeen en ook in deze provincie niet vreemd is; ik herinner wat dit betreft aan Zierikzee en vooral aan Maartensdijk, waar men al sinds jaren kunstmatig armen fokt. In Middelburg is dit mogelijk in den laatsten tijd verbeterd, maar voor 25 à 30 jaar werd die soort van philanthropie ook daar op ruime schaal gedreven.

In het boerengezin wordt reeds in den vroegen morgen, 'smorgens omstreeks half 4 of 6 ure, 'swinters meest iets later, een maaltijd aangerigt, waarop doorgaans niets anders komt dan brood en thee. Zij is bestemd voor het personeel dat op dat uur reeds den arbeid begint. Die maaltijd heet "de konkel" en het houden daarvan heet "konkelen". Om 8 ure verzamelt het gansche gezin zich aan het ontbijt, bestaande uit brood en gebakken of gekookt spek. Vleesch wordt bij de meesten slechts in den winter of in het voorjaar, en dan nog slechts somtijds, aangetroffen, wanneer de boer voor eigen rekening, vaak met een of twee zijner bureu, een rund of kalf geslagt heeft. Weinig boeren koopen vleesch bij den slager. Schapenvleesch wordt nagenoeg niet gebruikt.

Om 10 of 11 ure volgt de koffij, welke niemand gaarne mist. Daarbij wordt de traditioneele babbelaar gebruikt. Van dezen laatsten zou ik geene melding maken, maakte zij geen integreerend, zij dan ook een minder belangrijk, deel der volksvoeding uit. Om een gering denkbeeld te geven wat er in dat artikel omgaat, deel ik mede, dat eenige jaren geleden een leverancier van babbelaars uit Zierikzee mij verhaalde, dat hij jaarlijks voor niet minder dan voor f 3000 suiker gebruikte om babbelaars te bakken. Sedert is de zaak van dien man zeer uitgebreid en toch weet ik dat hij nog verscheidene collega's heeft en dat er uit Holland nog menig pond van dezen snoep in anderen vorm wordt ingevoerd.

Enkele boerengezinnen ken ik waarvan sommige leden minder houden van spek en in plaats daarvan eijeren gebruiken. 's Zondag 'smorgens wordt bijna bij elken boer ontbeten met brood en eijeren.

Het boerenmiddagmaal is doorgaans niet zoo ruim en zoo bestendig voorzien van spek en vleesch als het ontbijt, hoewel een van beide daarop toch niet zeldzaam voorkomen, vooral wanneer, zooals meestal het geval is, aardappelen gegeten worden. Enkel aardappelen nuttigt men in die gezinnen nooit; is er geen spek of vleesch, dan wordt dit vervangen door zoute- of stokvisch of eijeren. Ziedaar het meest algemeene menu voor een boerendiner. Tusschenbeide zult gij in de verschillende jaargetijden op zijne tafel ook vinden: witte- en bruine boonen, soep, erwtensoep, gruttenbrij, rijstenbrij, gort en pap van zoetemelk met rijst of meelbloem. Met groente houdt de boeren-cuisinière zich gewoonlijk weinig op; de bereiding daarvan kost haar te veel tijd en boter.

's Avonds om 5 of 6 ure vindt men het boerengezin weër bijeen aan de tafel, tot het gebruik van brood met koffij.

Het souper der boerengezinnen heeft plaats om 8 ure en bestaat uit brood met thee en dikwijls uit karnemelkspap; in den tijd dat de tuinen kropsla, andijvie of veldsla opleveren, worden deze ook meestal 'savonds genoten, toebereid met eene saus uit azijn en spek. 's Zaturdagsavonds wordt chocolademelk gedronken.

De arbeider gebruikt zijne maaltijden op denzelfden tijd als de boer. Brood en aardappelen maken de hoofdschotels van den arbeider uit. Hoe gelukkig wanneer zijn varken voor typhus is gespaard, dan heeft hij van November tot April eene weelde op zijne tafel, die hem het overige gedeelte van het jaar vreemd is. Langer dan vijf maanden kan gewoonlijk zijn voorraad van 200

tot 300 halve kilo's spek niet duren. Want niet slechts wordt daarvan 'smorgens en 'smiddags gebruikt, maar hij moet ook voorzien in de behoefte aan sméersel op het brood. De reuzel of het vet dat het spek bij het braden of koken oplevert, wordt met stroop verlengd en is dan een surrogaat der dure boter. Intusschen is er menig arbeidershuisgezin dat den winter ingaat zonder dien voorraad. Wel tracht ieder een varken te mesten, maar zoo vaak gebeurt het dat de varkensziekte hem noodzaakt het te vroeg te slachten of dat het zoo door typhus wordt aangegrepen dat het ook daarvoor ongeschikt is. Het gebeurt meermalen, dat al de varkens der arbeiders in een dorp, binnen 6 of 8 weken gestorven zijn. Het zal wel geen betoog behoeven hoe schraal het er dan op de maaltijden bij den arbeider uitziet. Merkw aardig is door alle omstandigheden heen, ook uit een physiologisch oogpunt, de voeding van den arbeider van April tot Juli. In April toch is het spek verbruikt en de voorraad aardappelen vermindert sterk. Hoofdzakelijk voedt hij zich dan met roggebrood, dat dikwijls niet gesmeerd is. Die omstandigheid is te bedenkelijker, omdat voor hem het veldwerk begonnen is. In de laatste jaren maken de welvarendste arbeiders dan gebruik van Amerikaansch spek, dat voor 29 à 30 cents het halve kilo verkocht wordt; eene kleine hoeveelheid kan de beste zich daarvan nu en dan weleens veroorloven. Maar 30 cents is vaak in April en Mei de helft van zijn daggeld en is in een gezin spoedig verdeeld. Daarom smeert hij zijn brood ook wel met Amerikaansche reuzel, door hem spottenderwijs "veugeltjesvet" genoemd. De smaak daarvan is echter voor velen zoo afschuwelijk, dat zij liever droog brood eten. In April, Mei en Juni zouden vegetariërs bij den boerenarbeider krachtige bewijzen kunnen ontleenen voor hunne stelling, dat de mensch geen dierlijk voedsel behoeft. Zwaar werk verricht dan de arbeider: mestladen en maaien bijv., op niets anders dan doorgaans *droog roggebrood* en voormiddagkost *karnemelk met grutten* gekookt. Hoe het mogelijk is dat bijv. de maaier, die vóór zonsopgang zijne woning verlaat en zich, aangemoedigd door een daggeld van f 1.80 of 2.—, op het veld schier aanhoudend tot zonsondergang bezig houdt met een werk dat hem doornat houdt van zweet, is mij altoos een physiologisch probleem gebleven. De reden waarom hij zich bij die meerdere verdienste geen beter voedsel verschafft, bestaat daarin, dat hij dan de schulden moet betalen, die hij dat jaar reeds in den winkel gemaakt heeft en dat het vermeerdert gebruik van brood, een ander groot deel van zijne verdiensten verslindt. Beter wordt het den arbeider eenigszins wanneer de nieuwe aardappelen in consumtie komen; niet slechts om dit voedsel zelve, dat eigenlijk niet veel meer dan eene buikvulling is, maar omdat zijne schulden dan zoowat aangezuiverd zijn en hij een stukje Amerikaansch spek kan kopen.

Hoe ellendig de voeding van den arbeider ook zijn moge, is zijne manier van leven in vele opzichten voorbeeldig. Bij het meekrapdelven gebruikt hij dagelijks twee of driemaal een klein glaasje jenever; somtijds ook bij groote drukte in den hooi- of oogsttijd. Overigens drinkt hij geen sterken drank; en onder al de arbeiders, die mogelijk het 4/5 der bevolking der dorpen mijner omgeving uitmaken, kan ik geen enkelen een dronkaard noemen. Twee zaken hebben in de laatste jaren ook tot zijn werkelijk huisselijk geluk bijgedragen, namelijk de afschaffing van den accijns op de steenkolen en de uitvinding

der petroleumlampen. Wat zijn tehuis komen en tehuis zijn daardoor gewonnen heeft, wordt alleen door hem begrepen, die de arbeider in zijn huisselijk leven vroeger kende en dat vergelijkt met zijn tegenwoordigen toestand. De krachtigste philanthropie had hem geen heilrijker middel ter verbetering van zijn materieel en moreel bestaan kunnen geven.

Ik kan van den boerenarbeider niet afstappen zonder iets meer te zeggen van zijn intellectueel en moreel bestaan, dat in zulk nauw verband staat met zijn werk en voeding. Bij zijne matigheid in het gebruik van sterken drank moet ik zijne kuisheid roemen. Onder hen ken ik geen overspeler. Wel is waar trouwt hij meestal op "zijn nieuwerwetsch", dat is, nadat zijn beminde hare Mutterwerdensfähigkeit niet meer kan verbergen, maar dat is het natuurlijk gevolg van zijne vrees voor het huwelijk, waarvan hij de jammeren voorziet en dat hij zoo lang mogelijk uitstelt. Verscheidenen onder hen kan zelfs eene groote mate van gezond verstand niet ontzegd worden, maar ook de begrippen van dezen zijn, even als die van het grooter deel dat nooit denkt, zeer beperkt. Maar juist is het dit, wat hem met zijn toestand bevredigt of althans hem noopt zich daarbij neder te leggen. Overschrijden zijne begrippen slechts eenigszins zijne enge grenzen, dan ontstaat bij hem eene begeerte naar Jotsverbetering en richt zijne blik zich naar Amerika, als naar het land waar hem een betere tafel en eene betere toekomst wacht. Dikwijls had ik de gelegenheid waar te nemen hoe alleen de gedachte aan betere voeding bij hem energie genoeg opwekte om al zijne geringe bezittingen te verkoopen en te gaan naar het vreemde land, welks gebruiken en taal hem geheel vreemd zijn; en eene zeereis te ondernemen, die hem voor een tijd eene levenswijze opdringt, welke zoo weinig strookt met zijn rustig, gevaarloos, eentoonig en geregeld leven te huis. Misschien zag ik op die wijze in 20 jaren wel 50 arbeiders uit Oosterland en de omliggende dorpen vertrekken; en de eerste brief die zij schreven, had als hoofdonderwerp de goedkooper en beter voorziene tafel van het nieuwe vaderland. De schrale voeding is werkelijk een sterke prikkel tot emigratie. Zoo even sprak ik van mogelijk wel 50 arbeiders, die om verbetering van voeding emigreerden, maar als ik bedenk, dat in de laatste 20 jaar uit deze gemeente wel 300 personen naar Amerika vertrokken en naga wat ik in den laatsten tijd van hun verblijf hier op bunne tafels zag, dan geloof ik wel van verreweg de meesten te mogen vooronderstellen, dat het scherpe zwaard des hongers hen wegdreef. Ik bedoel altijd geen honger in den absoluten zin des woords; want ik herhaal het: hier is geen gebrek aan brood en aardappels; ik bedoel derhalve dien honger die ontstaat is uit het besef dat er iets beters te eten is, — dien honger, waarvan wij ook wel eens eene kleine proeve hadden, als het eens gebeurde, dat wij het zonder vleeschkost moesten doen en op onze manier sterk onze krachten moesten inspannen.

Bij de boeren en burgers wordt niet anders dan tarwebrood gegeten. Beiden doen het op den molen malen, doen er door middel van eene grove zeef de grofste zemelen uit en terwijl de boerin het meel kneedt met karnemelk en het in haren eigen oven tot brood bakt, kneedt de burgervrouw het met water en brengt het in den oven van den dorpsbakker. Op beide wijzen wordt een keurig, hartelijk, eenigszins grauw en grof brood gebakken, dat niet spoedig

oudbakken wordt en beter verzadigt dan het wittebrood der steden. In enkele huisgezinnen koopt men gebuilde meelbloem, en laat het aan den bakker over om daarvan brood te maken. Het brood, dat op deze wijze verkregen wordt, heeft meer oog en is blanker, maar wordt spoediger oudbakken en is niet zoo hartelijk.

Door de arbeiders wordt veelal rogge gegeten. Door middel van eene tamelijk fijne zeef wordt de fijnste roggebloem afgezonderd, gekneet met water of karnemelk en bij den bakker gebakken. Het grovere gedeelte dient tot varkensvoeder. Om den hoogen prijs der rogge is in den laatsten tijd sterk van deze gewoonte afgeweken, vroeger was zij zeer algemeen. Het alzoo verkregen roggebrood is voordeelig omdat het weinig smeersel vereischt, en wordt niet spoedig droog, iets wat voor den arbeider die zijn brood dikwijls gesneden medeneemt naar het veld, van geen gering belang is."

Veel van het in dit rapport vermelde is geheel op het platteland van Schouwen toepasselijk.

Eenigzints verschillend van de beschreven voeding in Schouwen en Duiveland is de voeding der bewoners van Bruinisse, eene gemeente, die voor een groot deel uit visscherij bestaat, die daarom eene afzonderlijke beschrijving verdient. Het verschil komt daarop neer dat de visschers dikwijls reeds met gebraden mosselen ontbijten, des middags dikwijls gekookte mosselen met aardappelen en eene soort ajuinsaus, eene enkele maal ook versche visch, vooral bot, gebruiken, terwijl ook het avondmaal meestal uit brood met boter en gebakken visch, garnalen of gekookte mosselen, panharing of schardijn bestaat, al naarmate het seizoen en de vangst dat meebrengt.

De visschers maken zelden misbruik, doch een matig georuk van brandewijn, dien zij uit België invoeren.

De broodsoort, die hier algemeen gebruikt wordt, is wit tarwebrood uit tweemaal gebuild tarwemeel met water, bij sommigen met melk gekneet. Rijk en arm eet hetzelfde brood.

Ten plattelande van Schouwen en Duiveland is de kindervoeding niet zoo slecht als elders en schijnt de vroeger gebruikelijke pap voor een groot deel het veld te moeten ruimen voor de moederborst, ofschoon enkelen die door zuigflesschen en koemelk hebben vervangen.

THOLEN EN ST. PHILIPS LAND — met 15,000 inwoners en eene oppervlakte van 13,000 H. A. in 8 gemeenten.

1°. *De landbouwer en zijn dienstponeel.*

's Morgens 5 ure tarwebrood met boter en koffij, te 8 ure brood met spek en thee, te 11 ure koffij.

Middageten te 1 ure: aardappelen met groenten en spek, rund- of kalfsvleesch of eijeren, 's namiddags 3 ure thee, te 5 ure brood met koffij en spek of eijeren.

Avondmaal te 8 ure, bestaande uit opgewarmde aardappelen met groenten of karnemelkspap of brood met spek, tot drank dient weer thee.

Dit is het gewone voedsel; bij uitzondering wordt 's middags stokvisch of drooge visch, eene enkele maal versche visch genuttigd. De groenten zijn vooral salade en kool en wordt deze laatste ook wel ingemaakt als zuurkool nevens ingemaakte snijboonen enz. genuttigd.

2°. *De boerenarbeider.*

's Morgens 5 ure: tarwebrood met boter of vet of een smeersel uit spekvet tarwemeel en stroop zamengesteld, hierbij koffij; te 8 ure brood met spek of bokking, wederom met koffij.

Te 11 ure wordt koffij gedronken.

Middagmaal te 1 ure: aardappelen met vet en groenten of appelmoes.

Des Zondags rijst met aardappelen en stokvisch of aardappelen met zoutvisch en boter.

Te 3 ure wordt thee gedronken.

Te 5 ure: brood met boter of zoogenaamde kaasboter, bestaande uit dikke zure melk en geraspte komijnkaas, met bokking of drooge visch of gewone kaas, tot drank koffij.

's Avonds 8 ure: opgewarmde aardappelen met vet en salade of andijvie of ook wel karnemelkspap met stroop.

Des Zondags vervalt het eerste ontbijt van 5 ure 's morgens.

Daar de meeste arbeiders een tuintje in huur bezitten, planten zij hunne eigene groenten, salade, wortelen, rapen, andijvie en kool. Ook mosselen en alikruiken worden veel gebruikt, omdat die aan de bijna bij iedere gemeente aanwezige zeeveringen om niet te halen zijn. Ook panharing en sardines zijn dikwijls tegen geringen prijs te koop en daarom bij den arbeiderstand zeer bemind. Bier wordt weinig gedronken; jenever en brandewijn alleen bij bijzondere gelegenheden en dan in ruime mate.

3°. *Handwerkslieden.* — De bazen kunnen tot de burgerij, de uitwonende knechts tot de boerenarbeiders gerekend worden, althans wat de voeding betreft.

4°. *De Burgerij.* — 's Morgens 8 ure: tarwebrood met boter en thee; te 11 ure wordt koffij gedronken.

's Middags 1 ure: aardappelen met groenten en spek, vleesch of visch.

Te 3 ure wordt thee gedronken.

Te 5 ure: brood met boter en kaas en koffij.

Te 8 of 9 ure: brood met boter en kaas of aardappelen met salade of andijvie, besproeid met thee.

5°. *De gegoede klasse* — voedt zich evenals de burgerij, doch maakt alleen meer gebruik van vleesch en wijn; bij beiden wordt algemeen sterke drank, vooral bitter, gebruikt tusschen 11 en 1 ure, doch zeer zelden misbruikt. Bij feestelijke gelegenheden wordt overvloedig wijn gedronken.

Het brood op het eiland Tholen gegeten wordt door arbeiders en handwerkslieden met water en gist gekneet van meel, zoo als dat van den molen komt, de landbouwers en meer gegoede burgers daarentegen eten meer wit brood uit gebuild of gezift meel bereid.

Bij de kindervoeding wordt het meest van de moederborst gebruik gemaakt en waar dit niet gelukt van koe- of geitenmelk of pap.

HET OOSTELIJK DEEL VAN ZEEUWSCH VLAANDEREN. — ook het 5de district genaamd, was eertijds door een zijtak van de Wester Schelde, het Hellegat, in twee gedeelten gesplitst, welke gedeelten naar de daarin gelegen voornaamste gemeenten, Hulst en Axel, als het "land van Hulst" en het "land van Axel" bekend stonden. En ofschoon deze natuurlijke scheiding door successievelijk

plaats gehad hebbende inpolderingen heeft opgehouden te bestaan, zoo zullen wij ons toch bij de beschrijving van de voeding der plattelands-bewoners nog aan die verdeling houden, daar de voeding even als de godsdienst, zeden, gewoonten en kleederdragt, van de bevolking dier beide gedeelten nog al eenig verschil oplevert. Oostelijk Z. Vlaanderen heeft 36,000 inwoners, die in 19 gemeenten 40,000 H. A. kleigrond bewonen. Drie dezer gemeenten, Hulst, Axel en Neuzen rekenen wij tot de kleinere steden. De bronnen van bestaan zijn voornamelijk landbouw, doch voor een klein deel scheepvaart, visscherij, veenderij enz.

1°. *De landbouwers en hun dienstepersoneel.*

A. in het „Land van Hulst.”

's Morgens, brood met spek en koffij.

's Middags: aardappelen „patatters” genaamd (afkomstig van het Engelsche woord potatoe, waarvan o. a. in Zuid-Beveland ook de benaming potaten voor aardappelen in gebruik, afkomstig is), dikwijls groenten, varkensvleesch of spek, daarna karnemelkspap, waarin afwisselend gepelde gerst of boekweitmeel gekookt wordt.

's Namiddags: brood met boter of met uitgebraden spek en koffij.

's Avonds: de overgeschoten karnemelkspap van 's middags en daarna geregeld gestoofde aardappelen.

Op de vastendagen: 's morgens brood met boter.

's Middags: aardappelen met visch, zooals gedroogde schol, zoutevisch, gebakken bokking, mosselen of aardappelen met eijeren en botersaus.

's Namiddags wederom brood met boter en kaas.

's Avonds als boven.

De soort van brood is tarwebrood „krop uit den zak,” bij de gegoede landbouwers worden echter voor het gezin veelal de grofste zemelen uitgezift en een fijner soort brood, met water en melk bereid, gebakken. Ook wordt bij de Roomsche-Vlaamsche bevolking nog al gebruik gemaakt van roggebrood. Over het algemeen wordt er in de week geen gebruik gemaakt van sterke dranken, alleen bij feestelijke gelegenheden. Des Zondags echter bestaat bij velen de gewoonte om voor of na de mis in de herberg een borrel bitter of jenever of munth te gebruiken; en des namiddags is het een vast gebruik dat de boer en voor al de knechts in de naastbijgelegen herbergen „op hun pintje gaan”, d. i. over het zoogenaamde pier of des winters onder kaartspel of aangenaam gekout bij den kagchel, talrijke glazen oud of versch bier gebruiken. Acht, tien, twaalf pintjes, ja soms meer (1 pint = $\frac{1}{2}$ liter) worden alsdan op het gemak naar binnen geslagen; een afzakkertje, bestaande veelal uit een glas bitter of munth besluit dan op het politie-uur den genoegelijk doorgebragten avond.

B. In het „Land van Axel”. — 's Morgens: brood met spek, daarbij meest koffij, doch bij enkelen slappe thee.

's Middags: aardappelen met appelen, peren, wortelen, kool, dikwijls met varkensvleesch onder elkander gekookt of ook wel afzonderlijk met spek of worst, soms ook half gekookte salade met aardappelen en spek.

's Namiddags te 4 ure: brood met koffij, daarbij spek, bij de meer gegoeden rundvleesch.

's Avonds: karnemelkspap.

De gewone broodsoort is ook hier ongebuild tarwebrood.

In de huisgezinnen wordt bijna nooit sterke drank gebruikt, evenmin is bier volksdrank. Bij feestelijke gelegenheden wordt echter nog al veel misbruik gemaakt van jenever, brandewijn, punch, anijs, enz.; de gegoeden drinken dan een stout glas wijn.

2°. *De boerenarbeider en zijn gezin.* — A. In het „Land van Hulst”. Het morgeneten bestaat uit eigengebakken ongebuild tarwebrood met Amerikaansch vet of spek, waarbij meestal een aftrekkel van cichorei met melk gedronken wordt.

Middageten: aardappelen met eene saus, waarvan water het hoofdbestanddeel uitmaakt, waarin een klontje boter of vet en een weinig zout en peper. Heeft de arbeider een varken gemest, dat echter volstrekt niet de regel is, dan wordt bij de aardappelen varkensvleesch of spek gebruikt. Vaste arbeiders, die geregeld bij één boer in dienst zijn, kunnen van dezen altijd tegen betaling, karnemelk krijgen en deze bevoorregten eten dan ook karnemelkspap als nagereg. Bij de meesten is het Zondags smulpartij: bij de gekookte aardappelen, met bovenvermelde piquante saus, wordt dan icts hartelijks gebruikt, bijv. een stuk gedroogde schol of kibbeling (de vinnen, staart en een gedeelte van den kop van zoutevisch) of een gebakken bokking, die dikwijls in zeer kleine deelen voor ieder lid van het gezin verdeeld moet worden.

Des namiddags, even als het ontbijt.

's Avonds: aardappelen met de beschreven saus.

Sterke drank wordt zelden gekocht, doch weigert de arbeider dien niet als ze hem geschonken wordt. Alleen 's Zondags een glas bier.

B. In het „Land van Axel”. — 's Morgens tarwebrood met vet en slechte koffij. 's Middags: Des zomers veelal brood met koffij, in de andere jaargetijden aardappelen met varkensvleesch of Amerikaansch spek.

De voeding der onder 3^o, 4^o en 5^o vermelde klasse der plattelandsbevolking levert geen verschil op met die voor de kleine steden in dit deel van Zeeland onder F. te beschrijven, weshalve wij daarnaar verwijzen.

De voeding van den zuigeling is in het „Land van Hulst” de moedermelk. Kan de moeder niet zogen, dan de zuigflesch, 2 deelen melk en 1 deel water en bovendien nog beschuit en water, soms eidojer.

In het „Land van Axel” is zogen uitzondering; meest worden de kinderen der landbouwers gevoed „gepropt” met eene zeer slechte bereide wittebroodpap. Bij de arbeiders, waar de moeder, zoodra zij uit het „kinderbed” is opgestaan, veldarbeid moet verrigten, wordt het kind, met eene gevulde zuigflesch, in de wieg of kribbe gelegd en aldus flokkende achtergelaten. Maar komt de moeder van haar werk terug, dan wordt meestal nog eene melkpap met beschuit of brood gereed gemaakt en deze pap met den lepel gevoerd. Heeft de kleine het zuur, dan zijn fijn gemaakte aardappelen met een klontje boter de remedie om het zuur te breken. Geen wonder dat er zoovelen van die kleinen aan maag- en darmcatarrhen sterven.

Het WESTELIJK DEEL VAN ZEEUWSCH VLAANDEREN, het voormalig 4de district, — heeft eene oppervlakte van 30,000 H. A., bij eene bevolking van 24,332 zielen en telt 18 burgerlijke gemeenten. Het heeft een vetten en zwaren

kleibodem, met uitzondering van het Zuidelijkste gedeelte, waar in het dorp Eede, de grond ligter en zanderig is, waar dan ook voornamelijk rogge en boekweit verbouwd worden. Landbouw is de eenige bron van bestaan, de den weidschen naam van stad dragende grootere gemeenten Oostburg, Aardenburg, Sluys, enz., beschrijven wij daarom onder het platteland.

1^o. *De landbouwer en zijn dienstpersioneel.* — Het gewone morgeneten is tarwebrood met koud vleesch, spek, boter of vet. De knechts, die 's morgens om 4 of 5 ure gegeten hebben, krijgen bovendien om 9 uur bij de koffij nog een paar boterhammen. Over het brood (zie bijlage). Alleen in de gemeente Eede wordt roggebrood gegeten.

Het middageten: Iederen middag aardappelen, zelden meelkost, boonen of erwten; enkele malen gerezen koeken in spekvet gebakken. Bij de aardappelen wordt 's zomers gegeten eijeren, gebraden vleesch of spek, doch worden zij ook wel fijngemaakt onder salade met warme saus. Van groenten worden, behalve salade, alleen suikerboonen gegeten. Als nagereg elken middag een bord karnemelkspap 's Winters worden de aardappelen gegeten als hutspot met wortelen of rapen, of gestoofd met appels, peren, kool, ingelegde snijboonen of zuurkool en wordt hierin spek gekookt. Eene enkele maal erwten- of vleeschsoep. Des Zondags eten de Protestantsche landbouwers vrij geregeld zoutevisch of stokvisch met rijst, waarbij natuurlijk aardappelen. De Roomschen op Zon- en feestdagen aardappels met groenten en gebraden vleesch.

Elke boer slagt jaarlijks één vet rund, verscheidene kalveren en varkens al naar zijne gegoedheid.

's Namiddags 4 ure: Boterhammen met koffij.

Het avondeten is des Zomers karnemelkspap; alleen des Zaturdagsavonds zoetemelkspap of platte koeken; des Zondags, brood met thee; des winters andijvie of veldsla met aardappels, roodekoolsla of aardappelen met spek gebraden, benevens een boterham.

Bij het ontbijt drinken de Roomsche boeren koffij met cichorei, de Protestantsche thee; de eerste is goed, de laatste zeer slap. Voormiddag 9 en namiddag 4 uur wordt, onafhankelijk van het geloof, koffij gedronken. Water wordt zelden gedronken. Enkele boeren hebben een vat bier in den kelder, in het district gebrouwen en van goede kwaliteit. Misbruik van sterken drank komt nogal eens voor, vooral bij het mannelijk dienstpersioneel, dat in de laatste jaren vooral zeer losbandig geworden is. Bij alle gelegenheden, op Zon- en feestdagen, kermis en Meikoopdagen, maken zij onder uitbundig getier grof misbruik van jenever en ook van bier. De meesten hebben dan ook bij het einde van hun huurtijd geen geld meer te ontvangen, maar alles bij wijze van voorschot opgedronken. Het meest wordt gedronken in de herbergen; in huis alleen bij verjaringspartijen, koolzaaddorschen, mestvoeren en inhalen van den oogst.

2^o. *De boerenarbeider en zijn gezin.* — Ontbijt: Tarwebrood met spek, boter of vet; alleen in de gemeente Eede, roggenbrood.

Middageten: Als de arbeider om half 12 van zijn werk te huis komt, gebruikt hij koffij met een boterham, dadelijk daarop begint het eigenlijk middagmaal, bestaande uit aardappelen met spek of met boter of azijnsaus. Enkele malen aardappelen met salade, suikerboonen, kool of rapen. 's Winters

weleens erwten of erwtensoep. Zoodra de winterprovisie, aardappelen, op is, is de hoofdspijs brood. Op enkele uitzonderingen na slagt ieder arbeider een varken. Vleesch eten zij alleen dan, als er een rund van den landbouwer verongelukt.

's Namiddags 4 ure: Een boterham met koffij.

's Avonds: Karnemelkspap of gebakken aardappels met een boterham.

De boerenarbeider maakt geen dagelijks gebruik, doch bij kermis weleens misbruik van sterke dranken. Des Zondags bezoekt hij geregeld de herberg om een glas bier te drinken.

3^o. *De handwerkslieden.* — Ontbijt: Tarwebrood met spek of boter.

Middageten: Aardappels met gebraden vleesch of gestoofd met suikerboonen, kool, wortelen of rapen en vet; des zomers salade met aardappelen en warme saus; 's winters erwtensoep, ingelegde snijboonen, enz. Als dierlijk voedsel spek, enkele malen vleesch en visch, waaronder paling en karper.

's Namiddags: Een boterham met koffij.

's Avonds: Karnemelkspap, gestoofde aardappelen of een boterham.

4^o. *De burgerij.* — Staamt grootendeels van de landbouwers af, zoodat de voeding ongeveer met het onder 1^o. opgegevene overeenkomt, alleen wordt als dierlijk voedsel wat meer visch (zoetwater) gebruikt.

5^o. *De gegoede klasse.* — Ontbijt: Wittebrood met boter, kaas, koek of eijeren, thee of koffij.

Middageten: Aardappelen met allerlei soort groenten, zooals elders ook gegeten worden, en rund-, kalfs- of varkensvleesch; schapenvleesch en zeevisch worden zelden, doch wel paling, bot en baars gegeten.

Het avondeten bestaat uit een boterham met eene of andere toespijs en met thee, wijn of bier, enkele malen salade met aardappelen en vleesch, ham of gebakken visch.

Het drinkwater is over het algemeen goed en meest regenwater. Filtrereetstellen zijn weinig in gebruik. Het gebruik van een bittertje of glas madera voor het eten is regel, misbruik hiervan uitzondering.

In Westelijk Zeeuwsch Vlaanderen wordt over het algemeen het kind met de moedermelk groot gebracht, het kind gebruikt die bij de meer gegoede standen tot het 1ste jaar, bij de mindere standen langer. Ontbreekt de moedermelk, dan koemelk, 1 deel op 2 deelen water of pap.

F. DE BEVOLKING DER STEDEN.

a. Der kleine steden beneden 10,000 inwoners: als zoodanig komen in aanmerking, Zierikzee met 8000, Goes met 6000, Brouwershaven met 2000, Tholen met 2500, Hulst, Axel en Neuzen met resp. 2000, 3000 en 4000 inwoners, terwijl de gemeenten Sluys, Veere, Aardenburg, Oostburg, Sas van Gent, enz., die ook weleens met den weidschen naam van stad betiteld worden, wat de voedingswijze betreft, reeds onder het platteland beschreven zijn.

1^o. *De ambachtslieden en 3^o de tuinlieden,* voeden zich geheel op dezelfde wijs en beginnen den dag in den zomer reeds te half 5 of 5 ure met een ontbijt, bestaande uit tarwebrood met boter of spekvet en koffij met melk, NED. TIJDSCHR. V. GENEERK. 1877. — 2^e AFD.

doch zijn er ook wel die daarbij thee drinken; te 8 ure wordt het tweede ontbijt gebruikt, altijd in den zomer, want 's winters worden beiden tot een gecombineerd, dat te 7 ure gebruikt wordt; ook dit bestaat wederom uit dezelfde bestanddeelen, doch wordt hierbij in den zomer, althans in Goes, ruim gebruik gemaakt van radijs. Het brood is meestal zelfgekneet „krop uit den zak,” en bij den bakker gebakken; velen die deze moeite ontzien en bij den bakker wel, bij den molenaar geen crediet hebben, gebruiken gewoon wit tarwebrood waaruit de zemels verwijderd zijn, hetzelfde brood dat in Zeeland door alle klassen der maatschappij gegeten wordt. Roggebrood en kropbrood wordt door deze lieden nimmer gegeten.

Het middagmaal te 12 ure bestaat in den regel uit aardappelen met groenten en een klein stukje spek of worst, somtijds rund- of varkensvleesch; de groenten zijn dezelfde die de andere klassen der maatschappij eten, salade, appelen, rapen, kool, ook wel peulvruchten en de in Zeeland eigenaardige groentesoorten, lamsooren en seekoraal. Zuurkool en ingelegde snijboonen vindt men in den winter ook niet zelden op hunnen disch. Erwt en boonen daarentegen bijna nooit, de meesten vinden die te duur, ofschoon zij wat voedingswaarde betreft eerder een goedkoop voedsel zouden moeten worden genoemd. Het gebruik van visch is niet gering doch zeer ongeregeld, daar dit voornamelijk afhangt van de visch die „aan den afslag” komt en dit aan den afslag komen hangt weer van zoovele toevallige omstandigheden af, dat het soms weken achtereen bijna dagelijks plaats vindt en dan in verscheidene weken in het geheel niet; de visschers namelijk brengen hunne vangst liever naar België of de grootere steden, waar zij er meer geld van kunnen maken en vallen slechts dan in de kleinere binnen als hun dit door de rigting van den wind, hunnen tijd enz., onmogelijk is. De vischsoorten die de ambachtslieden bij voorkeur koopen zijn bot en tong, meestal dood en klein, schol, panharing, schardijn en leng.

's Namiddags te 4 ure worden boterhammen met koffij gebruikt, allcen in Zierikzee wordt thee gedronken.

Het avondmaal te 8 of 9 ure bestaat meestal uit brood met boter en thee, soms wordt karnemelkspap soms opgewarmde en gestoofde aardappelen gegeten; dit laatste is in Zeeuwsch-Vlaanderen regel, in den zomer met salade, in den winter met boterhammen. Als drank wordt behalve koffij en thee nog al gewoon water gedronken, vooral in den zomer. Bier bij uitzondering op de eilanden, doch in Zeeuwsch Vlaanderen krijgt gewoonlijk ieder ambachtsman in den namiddag een kruik bier en drinkt ook hier de ambachtsman des Zondags in de herberg 4, 5 of meer liters.

Te Hulst bestaat ook de gewoonte 's morgens bij het begin van het werk „voor 't bevangen der morgenlucht” een borrel klare genever te drinken. Overigens is in Zeeland in de kleine steden de ambachtsman niet gewoon sterken drank te gebruiken, doch zijn er natuurlijk wel die nu en dan eens eene tapperij binnenloopen als zij zich wat flauw gevoelen. De schuld hiervan ligt voor een groot deel aan de gegoede klasse, die gewoon is als een ambachtsman ten hunnent werkt hem een borrel te schenken. Ook des Zondags bezoekt hij zelden de herberg maar brengt dien dag of in de kerk of wandelende of te huis slapende door.

2°. *De steenbakkers.* — Slechts in Zeeuwsch Vlaanderen bestaan in de kleine steden steenbakkerijen „steengelagen” genaamd. Zoover mij bekend is bestaan er daarvan drie, het doel waarmede deze werden opgericht was om steen te bereiden, waar eene kerk moest worden gebouwd, en ofschoon tot dat doel thans geene steengelagen meer aan den gang zijn, wordt er in enkele nog weleens steen gevormd en gebakken, evenwel op zeer kleine schaal. De voeding der arbeiders komt echter geheel met die der boerenarbeiders overeen.

4°. *De sjouwerlui,* onder dezen naam verstaan wij die arbeiders die, geen ambacht verstaande, geen andere bron van bestaan hebben dan hunnen spierarbeid en waar die gevraagd wordt mechanischen arbeid leveren o. a. bij het lossen en laden van spoortreinwagons, stoombooten en binnenvaartuigen. Deze soort arbeid wordt in verhouding tot anderen zeer goed betaald, in zooverre deze lieden het grootste gedeelte van den dag nietsdoende, aan bruggen en kaden staande doorbrengen en zich toch met hun huisgezin telle-quelle voeden. Te Goes en te Tholen vormen zij een zoogenaamd gild en assureren elkander daardoor eenigzints tegen totaal gebrek, evenwel ten koste van het algemeen. Velen van deze lieden verdienen op sommige tijden grof geld doch daar zij geen sparen kennen en weten dat zij als er geen werk is toch altijd door de publieke liefdadigheid worden geholpen. Leven zij er dan goed van om op andere tijden als er geen werk is te bestaan van hetgeen hun door diakoniën, soepkokerijen en dergelijke inrigtingen ook wel door bedelarij van vrouw en kinderen wordt ingebracht. Hunne wijze van voeding is derhalve zeer ongeregeld. Zoo eten zij bij veel werk nog al eens krentenbrood, waar anderen zich met gewoon brood behelpen, gebruiken dan veel spek, ook Amerikaansch spek en vleesch van mindere qualiteit, terwijl zij in den winter als er weinig werk is zich moeten te vreden stellen met droog brood slechte koffij en aardappelen en met erwtensoep van de soepuitdeeling en overblijfselen van de tafels der burgerij, die zij door vrouw en kinderen laten bedelen.

Te Goes o. a. worden in den winter 3—4 maal 's wecks 250—500 portien erwtensoep uitgedeeld. Een ketel van 280 portien bevat 60 kilo erwten, 13 kilo vleesch, 20 kilo gort, 10 liter uijen, 7 lood peper en zout. Eens in de week wordt het vleesch vervangen door 10 kilo spek. Deze klasse, althans de mannen, maken geregeld gebruik van genever en bitter; in Zeeuwsch-Vlaanderen van bier. Misbruik van deze dranken is ook lang niet zeldzaam.

5°. *De burgerij.* — Tot dezen stand rekenen wij winkeliers, herbergiers, ambachtsbazen en dergelijken, die niet tot den gegoeden stand kunnen gerekend worden ofschoon zij dikwijls finantieel beter dan dezen gesitueerd zijn. Als karakteristiek teeken dezer klasse kan men aannemen dat zij zich zelden niet tot „de Heeren” rekenen en alleen des Zondags een cylinderhoed dragen. Meestal hebben zij dienstboden of winkelbedienden, dikwijls ook kostgangers waartoe hulponderwijzers, kantoorklerken, die met hen aan eene tafel eten.

Ontbijt te 7 of 8 ure: Boterhammen van wit tarwebrood met koffij of thee met melk en suiker in den zomer dikwijls radijs of ramen, soms een ei.

Te half elf of 11 ure wordt koffij met melk gedronken met een habbelaar. Middageten te 1 ure: Aardappelen met groente en rund- of varkensvleesch,

nu en dan visch ook wel zoute- of stokvisch; eens in de week is het bij velen gewoonte soep te eten, zijnde eene brij uit vleeschnat, rijst en groenten bestaande, deze soep is dan de eenige schotel; 's winters weleens erwten of boonen, doch grutterswaren niet dikwijls. Verder meest rijst die nat gekookt met boter en suiker gegeten wordt. De groenten zijn de gewone salade, doperwtēn, prinsesseboontjes, kool, andijvie, wortelen, rapen, vooral in den zomer zeekoraal. Voor zooverre zij Roomsch zijn nemen zij rigoreus de vastendagen in acht, in Zeeuwsch Vlaanderen wordt dan zoutevisch, gedroogde schol of eijeren of ook wel eene of andere meelkost gebruikt, en nu en dan ook bierpap, bestaande uit bier, beschuit, bloem om te binden en stroop, of soupe maigre uit erwten of groenten en gebruide boter gekookt. Niet weinigen slagten 's winters een varken, ofschoon deze gewoonte door het opruimen van bestaande en het verbod om nieuwe varkenshokken aan te leggen afneemt.

's Namiddags: Boterhammen met koffij.

Avondeten te 9 of 10 ure: Brood met boter en kaas of drooge visch of salade met eijeren, soms karnemelkspap, doch is die in de kleine Zeeuwsche steden niet altijd gemakkelijk te krijgen. In Hulst wordt in plaats van koffij bier gedronken en ook niet zelden aardappelen met melk en boter gestoofd tot avondmaal gegeten.

De meeste „burgers” zijn gewoon 's morgens voor het middagmaal een bittertje te drinken. Zondags drinken zij, voor zoo ver ze niet te bigot zijn om naar eene herberg of societeit te gaan, er weleens meer dan een; in Roomsche streken o. a. Zeeuwsch-Vlaanderen gaat Zondags ieder op Staminé d. i. naar het estaminet en gebruikt daar talrijke liters bier te 10 ure besloten door een „slaapmutsje”, zijnde een glas citroen of roode bessenge-never om het bier af te zetten”. In huis wordt soms bier, vooral in den zomer en overigens bij verjaardagen en dergelijke gelegenheden wijn, dikwijls bessenwijn, gedronken.

6°. *De gegoede klasse.* — Ontbijt 7—9 ure: Tarwebrood met boter en thee is regel. Sommigen gebruiken daarbij koek of kaas of roggebrood en in den zomer vrij algemeen radijs of ramen.

Koffijdrinken of lunch 12 ure: Brood met boter en kaas, eijeren of koudvleesch, daarbij koffij met melk en suiker; in den zomer, als het warm is, wordt de koffij bij velen vervangen door koude karnemelk of wijn of bessen-nat met water of ook wel door vruchten.

Middageten te 4—5 ure: De meesten eten ééne vleeschsoort met ééne groente en aardappelen als regel. Sommigen, die rijk zijn, ook wel twee vleeschsoorten met twee groentens; meelkost als toespijs, vooral waar kinderen zijn rijst, is nog al algemeen. Het vleesch is rund-, kalfs- zelden varkensvleesch. In sommige plaatsen, o. a. in Goes, wordt in de zomer uitsluitend kalfsvleesch, in den winter uitsluitend rundvleesch geslagt; bij het kalfsvleesch wordt ook nog al eens ham gegeten. Ook gebruiken velen nu en dan visch, naarmate die ter markt komt, vooral tongen en kabbeljaauw, in den winter eene enkele maal hutspot, erwtensoep met spek en worst of aardappelen met appelen en worst in één schotel gebraden of ingemaakte snijboonen met worst, graauwe erwten of bruine boonen, in plaats van aardappelen bij het rund-

vleesch, enz. Soep wordt door enkelen dagelijks, door de meesten slechts af en toe gegeten en wordt dan door vleesch met aardappelen en groenten gevolgd.

Evenals het vleesch zijn de groenten, die de gegoede klasse eet, dezelfde die de burgerij gebruikt; het groote verschil ligt bij het vleesch in de kwaliteit, worden de beste stukken door de gegoede klasse, de minder goede, als schijfjes, bilstukken, enz., door de burgerij gekocht en bij de groenten in de jongheid, zoo eet de gegoede klasse doperwtēn, zeekoraal, worteltjes als zij jong zijn en eerst als deze klasse ze eenige weken lang genoten heeft, ziet men ze ook op de tafels der burgerij verschijnen. Bij het middagmaal wordt uitsluitend bier of water gedronken, een enkele rijkwaard permitteert zich hierbij een glas wijn.

Te 6—7 ure wordt thee gedronken.

Te 10 ure gesoupeerd, waarbij gewoonlijk brood met boter en kaas, thee of bier gebruikt wordt, ook eijeren, garnalen, haring, koudvleesch, gebakken visch, enz. en eene enkele maal warm eten, bijv. gestoofde aardappelen met salade en gebakken visch of haringsalade koud.

In den zomer worden òf na het middagmaal òf na het avondmaal geregeld vruchten: aardbeijen, kersen, peren, perzikken, enz. genuttigd.

Het gebruik van morgendrank, bitter, inadera of port, is regel en ook de dames gebruiken dan gaarne een glas avokaat of liqueur. In den vooravond wordt bij velen wijn gedronken, vooral als er iemand te visite is. Misbruik van drank is zeldzaam.

7°. *De fabriekarbeiders.* — Eigenlijk gezegde fabriekarbeiders komen bij het zeldzaam aanwezig zijn van fabrieken in de kleine Zeeuwsche steden weinig voor. Alleen in Zierikzee zijn een paar kleinere fabrieken, waarvan de arbeiders echter, wat de voeding betreft, zich niet van de handwerkslieden onderscheiden. Eene grootere fabriek te Sas van Gent, een suikerfabriek, dezer dagen geliquideerd, telde ten vorige jare 150 arbeiders, die voor het grootste gedeelte ingezetenen van Westdorpe en Assenede (België) waren, omtrent wier voeding ik het volgende vernam:

Ontbijt: Grof tarwebrood met koffij.

Middagmaal: Aardappelen met vet, meestal met rapen of wortelen tot hutspot gestoofd.

's Namiddags: Brood met koffij.

's Avonds: Brood met gestoofde aardappelen en koffij.

Des Zondags wordt meestal genever gedronken, doch zelden misbruikt, ook bier is eene geliefkoosde drank.

Hebben wij gezien hoe ten plattenlande de zuigflesch regel de moedermelk uitzondering is, zoo kan die regel voor de kleinere steden in Zeeland gelukkig worden omgekeerd; de meeste moeders in alle standen zogen hunne kinderen zelf. Waar de moeder hiertoe niet in staat is, wordt òf de flesch òf pap gegeven; vooral in de mindere standen heeft broodpap van gedroogd brood veel aftrek. Gelukt het niet het kind hiermede te doen groeijen, dan wordt iets anders geprobeerd. Karnemelkvoeding geeft in den regel goede resultaten, maar kan bij de slechte kwaliteit der verkrijgbare karnemelk en de moeilijkheid om die te koopen, slechts zeldzaam worden aangewend. Het is mijne overtuiging, dat de voorname reden waarom in de kleine steden zoo dikwijls de borst gegeven wordt, nergens anders in te zoeken is, dan

in de ervaring, dat eene zogende vrouw zelden concipieert. Ten plattelande, waar men over het algemeen nog onnoozeler is en gelooft, dat ieder „zijn getal” moet hebben, is deze overtuiging nog niet zoo doorgedrongen, bovendien verbiedt het veldwerk, dat de vrouw verrigten moet, het zogen van zelve.

δ. De bevolking der steden boven 10,000 inwoners.

Hiertoe behooren alleen Middelburg met 16,500 en Vlissingen met ongeveer 10,000 inwoners, in beide plaatsen komt de voedingswijze geheel overeen. Afwijkend van de voorgestelde verdeling der inwoners zouden wij liever de volgende verdeling aannemen, die meer met de plaatselijke gesteldheid overeenkomt.

1. Werklieden. — 2. Burgerij. — 3. Gegoede klasse.

Het behoeft geen betoog dat men deze verdeling niet al te streng moet opvatten en in ieder dezer klassen individuen gevonden worden, die er wel in naam maar niet „in de pot” toe behooren. Verdiensten, betere of slechtere wijze van huishouden, aantal kinderen en meerdere omstandigheden zijn factoren die een belangrijken invloed uitoefenen.

1^a. Werklieden.

's Morgens vroeg, al naar den tijd waarop de arbeid aanvangt, eten zij tarwebrood met boter gesmeerd en koffij als drank, te 8 ure of half negen weer tarwebrood met of zonder boter en drinken daarbij thee. Roggebrood wordt zeer weinig gebruikt; zelfs in de armste gezinnen ziet men als regel goed gebuild tarwebrood en slechts bij uitzondering grof gebuild tarwebrood (kropbrood) gebruiken; te half 11 of 11 ure wordt koffij gedronken. Te 12 ure middageten; dit bestaat in den regel uit aardappelen met uitgebraden rundervet, zeer zelden spek en bijna nooit vleesch. In den zomer is voor hen meest ruimschoots gelegenheid om goedkoope en goede bakvisch (scharren, bot, schardijn, pieterman, wijting, plaat, knorhaan enz.) en dito kookvisch, rog, schol, e. a. plaatvisschen te bekomen.

Te Middelburg bestaat eene soepkokerij, waar in de vier wintermaanden meestal driemaal per week altijd dezelfde soep wordt verstrekt. Eene soepkaart, waaraan ongeveer 50 coupons, ieder voor eene portie soep, op ieder der dagen waarop gekookt wordt kost f 4. — deze soepkaarten worden echter nooit door de gebruikers gekocht maar door meergegoeden aan hen ten geschenke gegeven, in het vorig jaar waren 718 kaarten genomen en 3maal 's weeks dus evenzoo vele portieën verstrekt. De soep wordt bereid uit de volgende bestanddeelen: 20 kilo soepvleesch, waarbij 5 pCt. beenderen, 1.1 hectoliter erwten, 0.7 hectoliter gort, 11 pond zout, 1 hectogram peper, 10 bossen prei, evenzoo veel sellery en uijen.

Te Vlissingen is bij het oude Mannen en Vrouwenhuis ook eene spijskokerij op den voet der Middelburgsche ingerigt, waar ook driemaal 's weeks voedsel wordt verstrekt.

Den vorigen winter werd voor ongeveer 700 portieën gebruikt: Maandag voor erwtensoep 2.34 hectoliter erwten en 12.5 pond spek; Woensdag voor gort 1.70 hectoliter gort en 12.5 pond boter; Zaterdag voor hutspot; 12 hectoliter aardappelen en 2 hectoliter wortelen. In dezelfde spijskokerij wordt nog voor rekening van eenige particulieren 2malen per week voedsel ver-

strekt in vier soorten, zijnde: 1^o. rijst, 70 kilo met 4.5 pond boter; 2^o. gort, 95 liter met 4.5 pond boter; 3^o. erwtensoep, 1.2—1.25 hectoliter erwten met 4.5 pond spek; 4^o. hutspot, 6 hectoliter aardappelen met 1 hectoliter wortelon en 5 pond reuzel. — De cijfers zijn voor 340 portieën.

Des namiddags 4 ure: Thee of koffij met brood.

Des avonds 8—9 ure: wederom brood of karnemelkspap.

2^o. De burgerij. — 3^o. De gegoede klasse.

De voeding komt in hoofdzaak met het voor de kleinere steden medege-deelde overeen. De burgerij eet hier te 2 of 3 ure en gebruikt niet zoo geregeld vleesch als in de kleinere steden. De gegoede klasse eet te 5 à 5½ ure en drinkt daarbij bier of wijn, al naar den finantielen toestand der gezinnen. Velen die laat middagmalen, gebruiken geen avondeten.

Het gebruik van sterken drank is ruim zowel te Middelburg als te Vlissingen, zelfs de mingevoeden, die geld te kort komen voor levensmiddelen, kunnen zich dikwijls het genot van de genever niet ontzeggen. In societeiten en koffijhuizen wordt voor het eten zeer veel sterken drank, hetzij als genever, hetzij als bitter gedronken.

's Avond wordt Beijersch of gerstebier en grog gedronken, doch weinig wijn.

Over het brood valt niet veel goeds te vermelden, daar de qualiteit vergeleken bij het in andere plaatsen van goede Zeeuwsche tarwe gebakken brood, te wenschen overlaat. Het wordt bijna altijd met water, slechts bij uitzondering met melk gekneet en door gist gerezen. De Walchersche boter is ook bijzonder slecht, 's zomers dadelijk ranzig en bevat meestal eene ruime hoeveelheid wei.

Wat eindelijk de kindervoeding betreft is in alle standen zoo in Middelburg als in Vlissingen, de moedermelk het meest algemeene voedsel. Waar geen moedermelk is of toegediend wordt, wordt koemelk of in mindere mate verschillende soorten van pap gebruikt.

G. DE ISRAELITEN.

Zeeland telt weinig Israëlieten op eene bevolking van 180,000 slechts 5 à 600, die voornamelijk in Middelburg Vlissingen en Goes wonen.

Wat de voeding aangaat onderscheiden zij zich alleen daarin van andere stervelingen, dat zij getrouw de voorschriften van hun godsdienst opvolgende, geen gebruik maken van varkensvleesch, ongeschubde visschen en dergelijken, dat zij zeer kieschkeurig zijn op de wijze van bereiding en opdissching hunner spijzen, tweemaal in het jaar een ganschen dag vasten en in hun Paaschweek niets eten dan „paaschbrood”, eene uit meel en water zamengestelde zeer onsmakelijke soort koek, die ze ook wel malen om daarvan te bakken en andere spijzen gereed te maken. Portugeesche Joden komen in Zeeland slechts bij hooge uitzondering voor.

H. DE POLDERWERKERS.

Dit volkje, voor het grootste gedeelte bestaande uit arbeiders uit verschillende plaatsen — vooral in Zeeland uit de gemeente Boschkapelle — afkomstig,

vóór het mindere deel uit gewezen handwerkslieden, wonen in stroo- of rietketen, die eene gemiddelde lengte hebben van 8 meters, bij eene breedte van 4 meter en eene hoogte van 2½ meter; een zeker deel dier keten is ingerigt tot slaappleats voor 9, 12 of 16 man. In het midden der keet ziet men een kuil in den grond, die tot stookplaats dient en waarin uitsluitend lange of korte turf wordt gebrand; de rook moet zich naar boven door het riet of stroo eenen weg banen, wat natuurlijk slechts ten deele het geval is. Aan gezien dit volkje gewoonlijk meer geld verdient dan de boerenarbeiders en zwaarder arbeid verrigt, verschilt de levenswijze ook in menig opzigt.

Het ontbijt bestaat uit tarwebrood met boter of vet gesmeerd, daarbij kaas, eijeren, gerookte haring en vrij goede koffij.

Het middageten uit aardappelen met boter of vet; daarbij spek, eijeren of gebakken visch. Des Zondags ook wel soep, waarin een flinke hoeveelheid kalfs- of rundvleesch.

Het avondeten bestaat uit tarwebrood met boter of vet, waarbij kaas, gerookte haring, een gebakken vischje en koffij als 's morgens.

Het drinkwater, dat zij vooral onder den arbeid uit kruiken in groote hoeveelheid drinken, hangt natuurlijk af van de streek waarin het werk plaats vindt. Als de keetvrouw (zoetelaarster) bier verkoopt, drinken zij gewoonlijk 's middags een pintje bier. Een dagelijks gebruik van sterken drank maken zij niet, doch des Zondags bij het ter kerk gaan nemen zij doorgaans een paar borrels genever of bitter; enkelen *echte polderjongens*, bedrinken zich dan soms en zijn dan 's Maandags morgens nog niet in staat om te werken.

Is er geen polderwerk aan den gang dan trekken de polderjongens naar hunne haardsteden terug en leven daar als gewone boerenarbeiders.

I. DE TURFSCHIPPERS EN ANDERE BEWONERS VAN BINNENVAARTUIGEN.

Hieronder meenen wij te moeten brengen de mosselvischers op de Westerschelde en de ansjovis- en garnalenvisschers te Tholen, de loodsen en eindelijk de schippers, die in beurtveren van de meeste havenplaatsen naar Rotterdam en Middelburg varen en die vooral die naar eerstgenoemde plaats een deel van hun leven „aan boord” slijten. De mosselvischers op de Westerschelde bewonen óf de gehuchten: de Paal, gemeente Graauw, de Kauter, gemeente Clinge, beiden aan de Westerschelde gelegen, óf de gemeente Philippine, aan den Braakman. De eersten voeden zich:

's Morgens tarwebrood met boter of vet, de weinigen die een varken slagten een stukje spek er bij, dikwijls ook gebakken mosselen, daarbij koffij zonder melk.

's Middags, gedurende den mosseltijd, d. i. van het laatst van Juli, wanneer, zooals men zegt, „de haver belt”, tot Maart altijd aardappelen met gekookte mosselen; in de zomermaanden aardappelen met versche bot, panharing, spiering, meivisch, zeekarper enz. In den winter bij uitzondering aardappelen met varkensvleesch en des Zondags meest met zoutevisch.

In den namiddag brood met koffij, waarbij veelal garnalen of alikruiken.

's Avonds brood met gekookte of gebakken mosselen.

Zijn de schippers aan boord dan worden geen aardappelen gekookt maar deze vervangen door brood. De broodsoort is grof tarwebrood.

Aan boord drinken zij nog al veel genever, aan den wal meest bier, vooral des Zondags en dan in groote hoeveelheden, getuigen de talrijke herbergen in hunne woonplaatsen.

De schippers te Philippine voeden zich minder uitsluitend met visch.

's Morgens: Tarwebrood met boter en koffij.

's Middags: Aardappelen met varkensvleesch of spek; op vastendagen met mosselen.

's Namiddags: Boterhammen met koffij.

's Avonds: Boterhammen ook wel karnemelkspap of gestoofde aardappelen, doch van Juli tot Maart meestal boterhammen met gekookte mosselen.

Gewoonlijk wordt dagelijks in den voormiddag genever gedronken, doch alleen op kermissen en feesten daarvan misbruik gemaakt.

In den namiddag geven zij de voorkeur aan bier.

De ansjovis- of garnalen visschers te Tholen behooren over het algemeen tot de mingevoede volksklasse en zijn vooral in de laatste jaren in welvaart sterk achteruitgegaan. Zij voeden zich aan den wal ongeveer als de ambachtslieden, aan boord voornamelijk met grof tarwebrood door den bakker gebakken, spek, haring en mosselen. Ook van sterken drank zijn zij niet afkeerig, zonder daar echter misbruik van te maken.

De Loodsen te Vlissingen voeden zich aan den wal even als de ambachtslieden. Op hun loodskotter kruisende, nemen zij de voedingsmiddelen die zij te huis gewoon zijn te gebruiken, mede, behalve natuurlijk de aardappelen; gaan zij op zeeschepen over dan is hun voedsel de gewone scheepskost, erwten, boonen, gort, spek, pekervleesch, beschuit enz. Aan den wal drinken deze lieden nog al veel Maastrichts- en gerstenbier. Van sterke drunken maken zij geen misbruik.

De beurtschippers eindelijk, die zonder vrouw aan boord leven en als zij te huis zijn het schip niet bewonen, beginnen den dag te 4 of 5 ure met koffij of thee, meest zonder melk en eten daarbij dikwijls ook een stuk brood, doch te 8 ure houden zij hun eigenlijk ontbijt, bestaande uit tarwebrood met boter of spekvet besmeerd, waarbij een stuk kaas, spek, soms drooge haring; zij drinken daarbij thee; te 11 ure wordt weder koffij gedronken; te 12 à 12½ ure middageten, in den regel bestaande uit aardappelen met vleesch, spek of mosselen, doch geen groenten, behalve in den zomer soms salade. Ook drooge of zoutevisch, erwten of boonen wordt 's middags eene enkele maal gebruikt.

Te 5 ure wordt koffij gedronken met boterhammen, kaas of drooge visch en te 8 of 9 ure het avondmaal, bestaande uit thee met brood, boter en kaas.

Varen zij 's nachts door dan wordt bijna den geheelen nacht door koffij gedronken en nu en dan boterhammen gebruikt.

In den regel drinken zij dagelijks genever en als zij 's nachts varen brandewijn. Misbruik is geen regel.

Vaart de vrouw mee, dat is, leven zij geheel aan boord zonder woonplaats aan den wal, zooals de enkele Friesche of Noord-Brabandsche schippers, die in den nazomer onzen voorraad turf of steenkolen aanbrengen dan leven zij al naar hunne geegoedheid evenals de ambachtslieden of de burgerij, voornamelijk wordt dan meer werk in de keuken gemaakt en allerlei groenten en meelspijzen genuttigd.

I. DE ZOOGENAAMDE EERSTE STAND.

Zeeland is eene provincie, waar, dank zij den afgezonderden toestand, waarin zij tot voor korten tijd verkeerde, de kastengeest sterk bloeit. Vooral in de hoofdstad, doch ook in de kleinere steden vindt men gewoonlijk eene coterie, die zich eersten stand noemt, maar die, althans wat voeding betreft, geen verschil aanbiedt met wat wij voor de gegoede volksklasse hebben beschreven. In dezen hangt alles af van finantieele verhoudingen in verband met de ontwikkeling der smaakzenuwen. Rijke lieden, die zich niets behoeven te onzeggen, nemen het er gewoonlijk goed van, eten in het voorjaar piepjonge groenten, in den winter groenten uit bussen van „Hoogstraten”, leggen nu en dan fijne diners en soupers aan, doen zich te goed aan oesters, truffels, champignons, enz., drinken fijne wijnen, doch in het algemeen verschilt hunne wijze van voeding weinig van die van de middenklasse. Vorstelijke fortuinen, wier bezitters er eene soort hofhouding op nahouden vindt men in Zeeland niet. Verlangt men eene afzonderlijke beschrijving van de wijze waarop rijke lieden zich voeden, dan kan het volgende dienen.

Ontbijt te 8 à 9 ure. Bestaat in den regel uit gewoon tarwebrood met boter (Delftsche). In den regel hebben deze lieden 's morgens vroeg weinig honger, daar zij zeer doorvoed zijn en nog al eens laat naar bed gaan.

Lunch te 1 ure: Hierbij wordt meer gegeten, brood met boter, koud bij enkelen warm vleesch, eijeren, ham, baring als die groen is, daarbij wordt koffij met room en ook wel wijn of madeira gedronken. In den vruchtentijd zijn ook vruchten, aarbeijen, frambozen, kersen, enz. op de lunchtafel.

Tusschen Lunch en diner wordt bij sommigen portwijn, bij anderen klare genever of bitter genoten.

Het diner is zeer laat, gewoonlijk 6 of 7 ure, duurt lang en wordt aan tafel door bedienden in liverei bediend.

Eerst soep van allerlei soort, schildpadsoep, curry, ook gewone bouillonsoep.

Met voorbijgaan van de Fransche „entrees” volgt daarop soms visch als die aan de markt geweest is, hoofdzakeijk tongen, tarbot, enkele malen zalm. Dan rundvleesch met aardappelen en groenten: het rundvleesch is meest warm en versch, is het eene enkele maal koud dan wordt het met Worcester of piquante sauce gekruid: dan volgt kalfsvleesch wederom met groenten en aardappelen, daarna ham of kippen, soms wildbraad met salade of wel met appelmoes en daarna dessert. Zoover ik heb kunnen ervaren is het gebruik van pudding voor het dessert geen regel, maar bestaat dit gewoonlijk uit vruchten, beschuitjes met boter en kaas en compôte van vruchten op brandewijn of gember.

De groenten zijn de gewone, namelijk de lekkerste doperwtten, snijboontjes, jonge worteltjes, doch ook grovere groenten, zooals kool, vinden soms hun weg naar de maag van deze individuen. In den winter worden veel groenten uit bussen gebruikt.

De vruchten onderscheiden zich niet van die door de andere klassen der maatschappij genuttigd worden, alleen door hun prijs en door de keuze waarin zij op tafel komen.

Als drank dient roode wijn meestal van goede kwaliteit,

Te 9 ure wordt thee gedronken met melk en suiker, daarna wijn gedronken. Gewoonlijk wordt niet gesoupeerd.

K. RONDBEIZENDE MUZIEKANTEN OF VAGEBONDEN.

Vagebonden zijn polizeiwidrig, rondreizende muzikanten zijn zeldzaam en leven hier evenals elders zeer onregelmatig, dat is eten zoo goed en zoo kwaad als hunne kas het toelaat, zij hebben gewoonlijk betere dagen gekend en kunnen dus de verleiding geen weerstand bieden om als zij-wat verdiend hebben zoo lekker mogelijk te eten. Sterke dranken gebruiken zij gaarne doch alleen het kermisvolk maakt daar geregeld misbruik van.

Het ongeregelde hunner levenswijze en het zeldzame hunner verschijning in Zeeland, althans buiten kermissen, maakt eene beschrijving hunner voeding onmogelijk.

Aan het eind van het officieele programma gekomen kon misschien door een enkelen lezer de verwachting gevoed worden eene beoordeeling van de verschillende beschreven modificatiën der voedingswijze te zullen vinden. Bij gebrek aan iedere quantitative kennis op dit gebied is het mij onmogelijk in dit opzigt iets te praesteren.

Over het algemeen mag in Zeeland de voeding goed genoemd worden, althans is in het algemeen de gezondheidstoestand zeer gunstig en zien de bewoners, vooral die van het platteland, er frisch en gezond uit; ook in de steden valt hierover niet te klagen en moet hierbij in het oog gehouden worden dat fabriekarbeiders in Zeeland zoo goed als onbekend zijn; of daarom ieder wel zijn tantième eiwit, vet en koolhydraten krijgt moet betwijfeld worden, doch is het reeds meermalen empirisch gebleken dat een mensch gezond en krachtvol kan zijn zonder vleeschvoedsel en met minder eiwit dan door de physiologen wordt geëischt.

Wij hebben gezien hoe in Middelburg, Vlissingen en Goes spijskokerijen bestaan, waaruit de mindere klasse, dat zijn de sjouwerlui enz., eenige malen 'sweeks in den winter eene portie „smakelijk en krachtvol” voedsel erlangen.

Eene vergelijking van deze verschillende verstrekte spijzen komt ons niet overbodig voor in zooverre hieruit te zien valt van hoe uiteenlopende voedingswaarde deze spijzen zijn.

De drie eerste kolommen bevatten de hoeveelheid eiwit, vet en koolhydraten in eene portie; de vierde de verhouding daarin van N houdende tot N vrije stoffen, de vijfde den prijs van eene portie, waarbij voor de soep de kleine hoeveelheid uijen en voor alle spijzen de specerijen en de kosten van toebereiding vuur enz. niet mee berekend zijn.

		Eiwit	Vet	Koolhydraten.	1 :	Prijs.
I. Middelburg	erwtensoepp	36	4	105	3	0.043
II. Vlissingen	dito	60	17	134	3	0.060
III. dito	gort	10	17	107	12.5	0.050
IV. dito	hutsopot	21	6	223	11	0.047
V. Particulieren in Vlissingen	rijst	15	12.5	160	11	0.05
VI. dito	gort	12	13	123	13	0.05
VII. dito	erwtensoepp	65	14.5	148	2.5	0.06
VIII. dito	hutsopot	23	15	240	11	0.07
IX. Goes	erwtensoepp met vleesch	62	7	168	3	0.082
X. dito	erwtensoepp met spek	60	29	168	3.25	0.093

Eene oppervlakkige beschouwing dezer tabel doet reeds zien hoe weinig sommige dezer spijzen op den naam „krachtvol” mogen aanspraak maken. Eene verhouding tusschen N houdende en N vrije stoffen van 1: 11 of 12 wijkt veel te ver van de door de physiologie gestelde af om de portieën III, IV, V, VI en VIII op den naam van goed voedsel te doen aanspraak maken. Bij de andere nummers is misschien de omgekeerde fout aanwezig, is de hoeveelheid N houdende stof in verhouding tot de N vrije wat te groot, daar de physioloog voor een gezond arbeidend mensch de verhouding 1: 3,5 eischt. Evenwel in veel mindere mate, en is dit van minder betekenis omdat de als spijs verstrekte portieën dikwijls door meer dan een persoon gedeeld worden en altijd ander voedsel, aardappelen, brood enz. er bij genuttigd wordt, waarin betrekkelijk te veel N vrije voedingsstoffen aanwezig zijn.

Een blik op de laatste kolom doet ook zien dat bij beperkte geldmiddelen de keuze der spijzen enorm veel afdoet. Voor gelijken prijs bedraagt de voedingswaarde van I het twee- ja driedubbele van III, IV, V en VI. Erwtensoepp praesteert in dit opzicht het meest en nu moge het „toujours perdrix” niet over het hoofd gezien worden, stellig zijn er andere variaties dan die te Vlissingen gebruikelijk zijn, te bedenken, waarop voor denzelfden prijs dezelfde voedingswaarde kan verstrekt worden. Met het oog hierop komt het mij van groot belang voor dat bij spijskokerijen en gaarkeukens voor het volk, de wijsheid van H.H. Regenten en Commissarissen zich doe voorlichten door iemand die verstand van de chemische samenstelling der voedingsmiddelen en van de physiologische behoeften van een mensch heeft.

Ook voor de andere klassen der maatschappij, vooral voor hen, die in bekrompen finantiële omstandigheden verkeeren, zou zoodanige kennis van groot nut zijn. Het feit toch, dat men met voor f 1.— van het eene voedsel evenveel voedt als met voor f 1.50 van een ander, is de meeste huishoudsters een diep geheim, routine misschien ook intuïtie voeren bij haar den schepter, doch hopen wij dat het bij de meer wetenschappelijke opvoeding, die ook de meisjes tegenwoordig ten deel valt, spoedig van algemeene bekendheid zijn

zal dat het gebruik maken van de wenken die de wetenschap hier geven kan meer afdoet dan de kunst om bij een groentenboer of vruchten verkoopster een paar centen af te dingen.

Zooals wij gezien hebben wordt in Zeeland bijna uitsluitend tarwebrood, alleen in de gemeente Eede hoofdzakelijk roggebrood gegeten. In de steden is dit tarwebrood gewoonlijk wit, dat is zijn de zemels er uit verwijderd, terwijl deze op het platteland er in gebleven zijn.

MEIJERS proeven — *Zeitschr. f. Biologie* 1871 — hebben geleerd dat de stikstof der zemelen voor onze ingewanden niet assimileerbaar is, zoodat men wel voor denzelfden prijs meer kropbrood dan wittebrood koopt maar dat de voedingswaarde van beide broodsoorten wat den prijs betreft ongeveer overeenkomen. Onze stedelingen zijn dus in dit opzicht van beter conditie dan de plattelandsbewoners in zooverre zij hunne ingewanden niet met eene groote hoeveelheid onverteerbare stof behoeven te overladen; bij de laatsten komt dat er minder op aan daar zij sterke ingewanden hebben en brood met zemelen lekkerder vinden. Uit MEIJERS proeven is echter verder gebleken dat men met roggebrood tweemaal goedkooper voedt dan met tarwebrood. En dit feit kan van veel betekenis zijn voor de voeding vooral van onze plattelandbewoners.

Thans wordt in Zeeland door lieden die letterlijk aan alles gebrek hebben tarwebrood gegeten en wel omdat de mode meebrengt dat die lieden den neus optrekken voor roggebrood en dit als paarden- ja als hondenvoedsel verachten, en wordt door armbesturen zoo algemeene als bijzondere uitsluitend tarwebrood bedeed. Zouden die lieden nu niet veel verstandiger handelen door het geld dat zij door het eten van roggebrood besparen tot andere doeleinden, tot het koopen van melk, kaas, karnemelk, enz. te besteden? Zouden die armbesturen niet veel meer in den geest eener verstandige armenzorg handelen door voor veel minder geld evenveel voedsel in den vorm van roggebrood te bedeele?

In Goes een stadje van 6000 inwoners wordt jaarlijks 13387 kilo tarwekropbrood kostende f 1806.295 bedeed. Door inplaats daarvan roggebrood te bedeele zou niet minder dan f 900.— bespaard worden. Berekent men dit op de geheele provincie waar overal tarwebrood bedeed wordt, dan zou de jaarlijksche besparing weinig minder dan f 27000.— bedragen.

Den arbeider te bewegen roggebrood in plaats van tarwebrood te eten zou vrees ik, een onbegonnen werk zijn doch zou het voorbeeld door armbesturen te geven veel nut kunnen doen al ware het maar alleen door het bewijs te leveren dat roggebrood goed gebakken kan worden en dan stellig even smakelijk is als tarwebrood terwijl het tegenwoordig in gebruik zijnde bedeele van tarwebrood, de mindere klasse in hun vooroordeel tegen roggebrood stijft.

Ten slotte rust op mij de plicht de Heeren J. J. PLUGGE te Westkapelle G. C. SCHILHAM te 's Heer Arendskerke, F. F. MARTIN te Hulst, M. J. BOUVIN te Middelburg, H. B. MAAL HENRY te Oostburg, F. P. J. WAS te Oosterland, J. DE VISSER te Slavenisse, J. M. BOOM te Tholen, F. C. STEWART SCHULTZ te Vlissingen, D. J. HELDERMAN te Wissenkerke, J. KOSTEN DE BRUYNE te Zierikzee en H. O. W. STEENKAMP te Bruinisse openlijk dank te betuigen voor de bouwstoffen mij voor dit rapport desuppeditteerd en levens te ver-

melden dat Dr. J. P. BERDENIS VAN BERLEKOM te Middelburg mij toegestaan heeft gebruik te maken van een door hem geschreven doch onuitgegeven verhandeling over de volksvoeding in Zeeland.

Goes, November 1876.

A. P. FOKKER

BIJLAGE I.

DE BROODBEREIDING IN WESTELIJK ZEEUWSCH VLAANDEREN,

DOOR

M. L U T E I J N M A Z U R E.

Rijksrechts te Oostburg.

Het brood dat in westelijk Zeeuwsch Vlaanderen gebruikt wordt is behalve in de Gemeente Eede bijna uitsluitend tarwe brood.

De Roggebrood soorten worden in tweeën verdeeld als:

- 1^o. Krop uit den zak zijnde van zuiver roggemeel.
- 2^o. Van gezift of roggebloem.

Bij de 1^e wordt de Rogge op de windmolens of met de kweern (handmolen) tusschen kerfsteenen gemalen tot meer of min zacht mollig meel, dit meel nu wordt met verdund zuurdeeg tot eene taaije massa gekneed, tot alle meeldeelen als tot deeg vervormd zijn, vervolgens ruim een uur in een trog te gisten gezet, om wanneer het genoeg luchtig schijnt, opgemaakt te worden tot ronde platte brooden, die vervolgens in den heeten ovalen steenen bakoven worden gestoken, om daarin een uur te verblijven, tot het slink bruin gebakken schijnt. Gewoonlijk rekent men den bakoven genoeg gestookt wanneer het gewelf eene witte asch kleur verkregen heeft, en het ingeworpene meel op eene gezuiverde plaats des steenen vloers onmiddellijk vlam vat. Veel hangt bij de bewerking van het Roggebrood af, van het water, van de kneding, gisting, en van den gelijkmatig gestookten bakoven.

Roggebrood vordert water van zuiveren zandgrond en onder de overige voorwaarden eene goede bakking. Slecht water geeft spoedig zuur brood, slechte bakking spoedig schimmel, hetwelk nog al eens het deel van den werkman is, alwaar grachtwater uit Elskanten den welpat, en drooge planten en loof, het hout vervangt. De Broodbakkerijën te Eede leveren goed Roggebrood dat er als gekookte lever moet uitzien.

Bij de landbouwers te Eede, wordt in den zomer uithoofde van windstilte het roggemeel soms te lang bewaard het wordt muf en beschimmelt en is dan hoogst schadelijk, en vooral als de arbeiders er dan ook van geproviandeerd (voorzien) worden, die het zoo maar in de karnemelk roeren.

Soms krijgt de werkman, maar voor zijn gebruik echter goed zijnde, de beste rogge niet, die dikwijls veel moederkoorn bevat, hetwelk vooral schadelijk is, in gebruggig gebakken brood.

Onbekend is het of bij het verbakken van vochtig geoogste Rogge enz. vreemde bestanddeelen bij de bakking gebruikt worden.

2^o. Brood van Roggebloem met of zonder gedroogde vruchten of kruiden, is eene

lekkernij, die zeer goed voedt en welk brood met gist inplaats van met zuurdeeg gebakken wordt.

2^o. Tarwebrood. Het tarwebrood nu wordt bereid meest uit goede markt tarwe, soms ook wel bij de arbeiders uit dusgenoemde kruisentarwe, tweede soort die soms ruim voorzien is van brandbolletjes (Uredo Carbo) soms vrij mager is, weinig zetmeel bevat, en dikwijls van met honingdaanw bezet koren herkomstig is. Al de tarwe wordt tot gebruik van bijzondere personen of van de bakkers gemalen met de windmolens algemeen met den kerfsteen, zelden met den builsteen. Bij den eersten wordt ook de huid vermalen bij den tweeden er als afgeplet, waarvoor inzonderheid de Engelsche tarwesorten geschikt zijn.

Soms is het tarwemeel grof, bevat min of meer steengruis als het met nieuw gescherpte steenen gemalen is, soms ook wel eens dood, als het te veel gemalen, en dus de zetmeelbolletjes geschonden zijn enz. Verwisseling van tarwe heeft op de molens wel eens plaats, dan, zelden hoort men van vreemde innemenging. Behalve het beschrevene meel wordt nu ook alhier veel fabriek of kunstbloem gebruikt, die even zoo vermaard als berucht is, al naar hare qualiteit. Voor de maling wordt het koorn, voor het onder de steenen gebragt of liever opgegoten wordt nimmer natgemaakt; het meel na maling ook niet afgekoeld, maar onmiddellijk in zakken opgevangen.

Het tarwebrood nu wordt onderscheiden:

- 1^o. In kropbrood.
- 2^o. Fijnbrood.
- 3^o. Bloembrood.

Het kropbrood bereidt men door bijv. tien ponden tarwemeel in een trog te doen, daarna ruim een ons gist hetzij genever of biergist, doch meest de laatste te nemen, deze met een kan laauw water te verdunnen, dan in den trog te gieten en daarbij meel en water te mengen, te bewerken en te kneden tot men een zeer taaij of meer licht deeg bekomt, die gedurende een half uur dan gerust wordt gelaten tot het deeg lucht of gegist is.

Veelal wordt er vooral in den zomer een zuurdeesem van vijf oncen onder gemengd, soms wordt inplaats van water karnemelk gebruikt, al naar dat de gist des zomers minder goed is. De zuurdeesem is meest een overblijfsel van de bakke der vorige week, wordt dan onder een weinig zout bewaart. Is zij min of meer beschimmeld dan wordt er een laagje voor de vermenging in den trog afgenomen.

Algemeen weet men dat het zaak is gist en zuurdeeg zooveel mogelijk gelijkmatig onder het deeg vermengd te krijgen.

Ook is dusgenoemd vastkneden, een gebruik van hen die voor hun eigen gezin bakken.

Bij de bakkers wordt wel eens de beste bloem uit het meel voor kropbrood bestemd, gezift en met die zemelen aangelengd enz.

Indien nu het deeg genoeg gerezen is, worden de brooden op het gezigt zooveel mogelijk opgemaakt, vervolgens op een tafel gelegd, vooraf met eenig meel bestrooid, en gedekt om gelijkmatig uit te droeven, daarna met eiwit of boter bestreken om vervolgens in den oven als bij het Roggebrood vermelden gestookten bakoven te worden gestoken, na dien vooraf van de meeste asch en kolen ontdaan te hebben daar men altijd een hoopje asch de hoeken van het scheel verzamelt. Vervolgens wordt het scheel er goed sluitend op bevestigd en de bakking neemt een aanvang.

Na tien minuten soms vroeger ziet de bakker of bakster eens in den oven of het brood goed opgegaan is: zoo ja! dan is hij of zij gerust, des neen! dan betreft het gezigt,