

WZEEUWS Weerzien



Nr.26 zevende jaargang - najaar 2025 | GRATIS krant vol herinneringen | Stichting Zeeuws Weerzien



Een eenvoudige, doch voedzame maaltijd. | Foto: Adri van Wyngen/ZB/Beeldbank Zeeland: rec.nr. 76445. Ingekleurd met AI.

Geprakt, met 'n kuiltje jus

door Jan van Damme

Het was de tijd dat nasi nog bijzonder was. Met augurkjes en kroepoek. Kroepoek, ja, een dikke soort chips. Spaghetti was toch ook wel behoorlijk buitenlands eten. We deden het mondjesmaat. Want de aardappel, het oude, vertrouwde blommige bintje was nog heer en meester. Geprakt, met een kuiltje jus. In deze Zeeuws Weerzien genieten we van stokvis, halen we een halfje Bums dwarsgebakken en ruiken we opnieuw de geuren van de tijd dat we nog aten met de seizoenen.

We hadden onze vaste fritesdag op zondag. Stipt twaalf uur, vers gesneden en gebakken, met mayonaise en – ja, de vitaminen, ook zestig jaar geleden al – kropsla en peentjes uit de tuin. Voor mij was het feest daarmee rond. Nou vooruit, een in het fritesvet gepocheerd ei erbij, dat verhoogde de pret nog, vooral door de grillig gerafelde randen van het eiwit.

Roze en zacht zoetig

Er waren meer maaltijden die de week ritme gaven. Op zaterdag rook het huis naar soep: tomaatsoep, en in de winter erwtensoep. Geserveerd met witbrood en roomboter. En als bijvoegsel de boterhamworst die diezelfde dag door de slager was gesneden. Soms met witte randjes vet. Mocht u die er thuis ook vanaf peuteren? De worst had kleur en geur, roze en zacht zoetig, een combinatie die elke herinnering aan je jeugd een tint kan geven.

Voor de woensdag had mijn bij ons ingetrokken opa een vaste grap waar hij zelf het meeste plezier aan beleefde. Heb je de zagers al gezien, vroeg hij als de kerkklok 12 uur 's middags sloeg. Nee opa, was het goede antwoord. Kijk, wees hij dan naar denkbeeldige voorbijgangers op de Markt in de schaduw van de kerktoren, daar komen ze de week doormidden zagen. Nou was die woensdag bij ons vaak – in mijn herinnering altijd – de dag van pikkepotje. Pas nu ik er een leven later over schrijf, ontdek ik dat het een echt bestaand gerecht was. En dat ons pikkepotje een verbastering was van pik-in-het-potje. Klinkt een beetje schuin, maar was het toen absoluut niet. Als ik het gerecht nu op internet opzoek, dan blijkt het ooit een armeluizeneten geweest te zijn. Aardappels met hardgekookte eieren en als het eraf kon een stevige vlees- of boterjus.

Bij mij is dat idee van armoedig of schraal nooit opgedoken. Mijn moeder was kampioen puree maken, de door mijn vader in het groot geteelde aardappelen waren daarvoor een vertrouwde basis. Stevig smeugig zodat je je vork er recht op in kon zetten en zonder die in veel gerechten opduikende, verdachte harde vetklontjes waarvan de oorsprong nooit goed was te achterhalen. Door de puree werd in reepjes gesneden sla gemengd, soms ook andijvie. Gecompleteerd met geprakte hardgekookte eieren. Het kuiltje met de boterjus was de kers op de taart.

Pik-in-het-potje

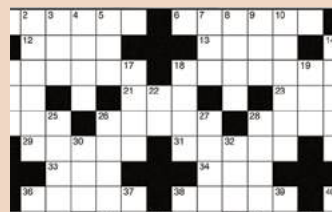
Pik-in-het-potje, het eerste woord pik sloeg op het uit de puree pikken van de eieren. Je zou het tegenwoordig bijna niet meer durven zeggen. Maar ons pikkepotje zaagde de week toch maar mooi doormidden.



Stokvis: een ware lekkernij Pagina 5



Ik ga bij Japie wonen Pagina 7



Een puzzel om van te smullen Pagina 12

Een kring van stoelen in de kamer

Wat was het gezellig vroeger. Voor iedere verjaardag of andere feestelijkheid werden de stoelen uit het hele huis in een kring in de woonkamer gezet. Ooms, tantes, neefjes, nichtjes, burenvrienden en kennissen kwamen op bezoek.

Moeder maakte een schaal bowl, tantes dronken Pleegzuster bloedwijn en snoepten van hun advocaatje met slagroom, ooms staken sigaren op waardoor de kamer blauw stond van de rook. Of we huurden een zaaltje voor een huwelijksjubileum. Over die feesten en partijen gaat het eerste nummer in 2026. Wie heeft daar nog herinneringen aan. Stuur die naar: Redactie Zeeuws Weerzien, Postbus 33, 4350 AA Veere of mail het aan: redactie@zeeuwsweerzien.nl

RESTAURANT



Genieten van (h)eerlijke lokale producten.

HEERLIJKE, VERSE, DAGHAP IN DE BAR

vanaf november t/m maart, maandag t/m donderdag

GRAVENSTRAAT 6 - 4331 KP MIDDELBURG
T: 0118 - 85 55 82
E: INFO@ZEEUWSESTREKEN.NL
WWW.ZEEUWSESTREKEN.NL - @ / f

STADHUISMUSEUM Zierikzee



Een uitje voor het hele gezin! Voor de kinderen is er een speurtocht.

STADHUIS
MUSEUM
ZIERIKZEE

Meelstraat 6-8 4301 EC Zierikzee T 0111 454 464 www.stadhuismuseum.nl

088 110 28 00
www.allevo.nl



Als u soms wat
hulp nodig heeft
of als thuis wonen
niet meer lukt.

Allévo. Zorg met en voor elkaar!



Handen die dragen
links en rechts
zacht en krachtig
verbonden en vrij
berustend en vastberaden
verdrietig en dankbaar
links en rechts
samen sterk

Monuta
Adrienne Klein
Walcheren - 0118 - 412 760

Monuta
Wouter Groenleer
De Bevelanden - 0113 - 783 993

Weerzien

Zeeuwse ALMANAK

Advocaatie

Een mevrouw uit Kruinten, die een kei was in het bereiden van haar eigen advocaat, maakte een paar dagen voor haar verjaardag alvast een flinke hoeveelheid. Ze vulde een lege fles en zette die op een donkere, koele plaats, waar alles nog beter op smaak kon komen. Toen haar man, vrachtwagenchauffeur, na een paar internationale ritten thuiskwam had hij honger. Vrouwliet lag al in bed, dus dook hij eerst de kelder in op zoek naar iets voedzaams. De volgende ochtend deelde hij vrouwliet mee dat hij zo heerlijk geslapen had. Ze begreep het toen ze in de kelder kwam...De fles 'gele vla' was helemaal leeg.

Colofon

Zeeuws Weerzien is een gratis krant vol verhalen over het Zeeland van de vorige eeuw. Om zelf te lezen, maar vooral als aansporing om samen met anderen herinneringen op te halen en zo interactie te bevorderen. De krant versijnt 4 x per jaar in een oplage van 40.000 exemplaren en wordt verspreid in heel Zeeland: in Zeeuwse bibliotheken, zorg- en welzijnsinstellingen, gemeentehuizen, musea, boekhandels, huisartspraktijken en bij diverse lokale ondernemers zoals supermarkten. Een actueel overzicht van distributiepunten evenals een digitale versie van de krant, treft u aan op onze website Zeeuwsweerzien.nl.

Uitgever

Stichting Zeeuws Weerzien:
Voorzitter Frans van de Velde,
Postbus 33, 4350 AA Veere;
zeeuwsweerzien.nl;
secretariaat@zeeuwsweerzien.nl

Redactie

Peter de Jonge (hoofdredacteur), Margreth Ernens (website, eind-redactie), Allie Barth, Peter Blom (Zeeuws Archief), Johanna Brouwer, Jan van Damme, Jan Dirk van Scheyen, Wim van Gorsel (ZB) Bibliotheek van Zeeland), Mieke van der Jagt, Louis Kesteloo (puzzel), Albert Kort, Jopie Meerman-Ottevanger, Danker Jan Oree (cartoon), Ali Pankow, Willem Staat, Peter Verdurmen, Rinus Willemsen (column).

Vormgeving

Leo Minnaard

Illustratie voorpagina

Doeken van Yan/

Maryanne van Winden

Advertentieverkoop

Origin Marketing, Ivo van der Velde adverteren@zeeuwsweerzien.nl

Distributie

Truus Sepers:
distributie@zeeuwsweerzien.nl

Leesbijeekommen

Rina Cevaai
leesteams@zeeuwsweerzien.nl

Projectcoördinatie

Hanneke de Vroe
redactie@zeeuwsweerzien.nl

Bij het samenstellen van deze krant is met zorg getracht alle rechthebbenden m.b.t. beeld- en archiefmateriaal te achterhalen. Mochten personen of instanties desondanks van mening zijn dat (foto) rechten zijn geschonden, dan kunnen zij zich wenden tot de redactie via redactie@zeeuwsweerzien.nl

(Bijna) verdwenen beroep: de melkboer

De melkboer had vroeger een hard bestaan

'Jij bent er waarschijnlijk een-tje van de melkboer'.

Als iemand vroeger niet zo'n grote uiterlijke gelijkenis vertoonde met zijn vader, dan werd er tegen die persoon regelmatig schertsend gezegd dat hij dan waarschijnlijk wel van de melkboer moest afstammen.

door Wim van Gorsel

De gedachte daarachter was dat de melkboer overdag immers, als manlief naar het werk was, vaak de enige man was die de huisvrouw te zien kreeg. Natuurlijk, de groenteboer ('cha cha cha, wat zullen we eten?') en de visboer kwamen ook wel eens langs de deur om hun waren te slijten, maar lang niet zo frequent als de melkboer.

Als kind, opgroeiend in de Middelburgse volkswijk 't Zand, kon ik het wel en wee van onze melkboer altijd van dichtbij bekijken. Bevriend met het zontje van de melkboer kwam ik regelmatig bij het gezin over de vloer en zag ik hoe hard de man moest werken. De dag begon voor hem meestal al om zes uur 's ochtends. In de zomermaanden, als je vaak al wat eerder wakker was, hoorde je het geratel en gerammel van zware ijzeren kratten en flessen die hij op zijn kar zette.

Melkfabriek

Een uurtje later vertrok hij dan naar de Middelburgse melkfabriek ('Melkinrichting Walcheren'), waar hij nieuwe voorraden melk, yoghurt, vla, boter, eieren en limonade inkocht. Daarna ging hij de wijk in om alles uit te venten. Als hij aan het eind van de middag nog wat tijd over had hielp hij zijn vrouw, die een kruideniers- en zuivelwinkelje bestierde.

De melkhandel in Nederland werd begin jaren '60 gesaneerd. Dit betekende dat iedere melkslijter een eigen wijk kreeg toebedeeld. Voor veel melkboeren was dit aanleiding om te stoppen met hun bedrijf. De term 'melk-



Melkboer Sjaak van Anrooy met zijn elektrische melkwagen voor slagerij Krijger te Yerseke. Foto PZEM, 1956. Bron: ZB/Beeldbank Zeeland, rec.nr. 64547

boer' vond men ouderwets en de 'melkman', zoals hij nu heette bediende met een ondertussen gemotoriseerde wagen zijn klanten.

Vanaf 1964 kreeg de melkman concurrentie van de opkomende supermarkten, die ook melk mochten verkopen. Het aandeel van de melkboeren in Nederland daalde mede daardoor van meer dan 90% tot 20% in 1984. Veel melkhandelaren breidden hun melkhandel uit met kruidenierswaren, sommigen in de vorm van een rijdende winkel (vanaf 1966 ook SRV-wagens).

Kartoon

Vanaf de jaren '70 werd het werk van onze wijkmelkboer langzaam wat minder zwaar. De metalen kratten - door het gesleep ermee had hij inmiddels een versleten heup waardoor hij enigszins mank liep - werden vervangen door kunststof exemplaren. Bovendien werden steeds

meer melkproducten niet meer verkocht in glazen flessen, maar in kartonnen pakken of plastic bakjes. Het kruideniers- en zuivelwinkelje van zijn vrouw verloor in de loop van de jaren echter de concurrentieslag met het grootwinkelbedrijf.

Natuurlijk kende Zeeland ook een aantal kleurrijke melkboeren. Een voorbeeld hiervan was Jan Arie van der Schee uit Zierikzee, die kort na de Ramp de ontevredenheid over het functioneren van de gemeente goed wist te kanaliseren en met

een eigen 'Lijst Van der Schee' in de gemeenteraad kwam. Van der Schee leverde ooit een kratje bier af aan boord van het koninklijk jacht 'De Groene Draeck' in de haven van Zierikzee en zette toen prompt het woord 'Hofleverancier' op zijn gevel.

De stad Vlissingen telde ooit maar liefst 49 melkboeren. Rond 1990 was dat aantal teruggelopen tot acht. Op dit moment (2025) is er welgeteld nog eentje over: Simon Kleinman. Onlangs betrapten we hem tijdens zijn melkronde in de Walstraat.

Danker Jan Oree



Wat de boer niet kent....



Simon Kleinman maakt nog altijd een ronde door Vlissingen. Foto: Facebook/Oud Vlissingers

De puntzak friet was een culinair uitstapje

Buiten de deur eten was iets voor rijke mensen, zeker tot de komst van de ‘Chinees’, toen ineens exotische gerechten bereikbaar werden voor de smalle beurs. Maar eerder was er het frietkot, waar je gefrituurde aardappelreepjes kon kopen. Overtuigd uit Vlaanderen. Het was toch een beetje ‘uit eten’.

door Peter de Jonge

Voor de echte frietliefhebbers is de papieren puntzak echte nostalgia, waarvan de punt volgens volgens kwaadsprekers soms door de bakker werd dichtgeknepen zodat er minder friet in paste. Een verzinsel zeggen de cafetariahouders. Even nostalgisch zijn de vorkjes. Meestal waren die van hout, maar er waren bakkers die zelf van ijzerdraad vorkjes draaiden. Later kwamen de snacks erbij, zoals de oerhollandse vleeskroket (als het even kon zelfgemaakt), of de knakworst, uitgevonden in Zutphen en vanaf de jaren '50 op de markt gebracht onder de naam: de Man van de Knakworst.

Gezondheidsapotheek
Elk dorp en elke stad had wel één of meer frietzaken. En iedereen vond dat de friet nergens zo lekker smaakte als die van de ‘eigen’ kraam. Vlissingen had onder meer Meijer's Frituur (sinds 1958), dat nog steeds bestaat. Op de muurboog boven de toonbank stond met grote letters ‘De Gezondheidsapotheek’, een naam



De gezondheidsapotheek, stond er boven de toonbank van Meijer's Frituur in Vlissingen. Op de foto Jan en Mies Meijer. Fotobron: Vlissingen dronk.

die ook in advertenties werd gebruikt. Terneuzen had de legendarische rijdende frietkraam van Piet Friet, Middelburg de frietkar op het Molenwater, Goes de automatiek van Jacobs, met een complete wand vol



doorzichtige luikjes waar alle gefrituurde lekkernijen zichtbaar lagen uitgestald... De lijst is schier eindeloos. Kuzee was een grote naam in Hansweert. Merien Kuzee begon er met een frietkraam in de Kanaalstraat, die op zaterdag- en zondagmiddag geopend was. „Ging je er heen met een kwartje, 25 cent, dan kon je kiezen uit friet van 20 cent mét 5 cent mayonaise, of met een ijsje van 5 cent. Of friet van vijftien cent met een ijsje van een dubbeltje”, herinnert Leon Janssens zich. „Daar at ik de allereerste keer friet. Als ik nu — na 75 jaar — echt zin in friet heb, komt de herinnering aan die eerste zak friet naar boven en sta ik weer voor dat rood-gele frietkot.” Later had Kuzee een heuse cafetaria in de Waalstraat.

In olie
De zaak ging in 1978 over in andere handen. De Brabantse Chris van Zandvoort en haar man zetten de zaak voort onder de naam 't Hapje. Haar frieten, volgens het recept van Kuzee, werden de hemel in geprezen. Net als haar stoofvlees. „Niet iedereen kan goede friet bakken”, vertelt Chris. „Dat moet in olie, niet in ossenwit. De temperatuur van de olie moet goed zijn en de frieten moeten worden vorgebakken. Dan moet je ze laten afkoelen en vervolgens echt bakken tot ze knapperig zijn. Het gevoel dat ze precies goed zijn moet je gaandeweg krijgen. Dat heeft bij mij ook even geduurd.” Op 8-8-88 stopte ze er mee. Inmiddels is er op de plek van het cafetaria een woonhuis. Einde van een lange historie.



Stroopvet. | Bron Flickr

Stropieviet

Vaak hoor ik dat stropieviet een mengsel van reuzel en stroop was/is. Reuzel is een smeersel dat vrij komt bij het smelten van het niervet uit de buikholte van een varken. Maar bij ons thuis werd stropieviet op de volgende manier gemaakt: een stukje vet spek werd gekookt om te dienen als broodbeleg. Bij het gaar koken van het spek kwam het nodige vet vrij, dat na afkoeling van het kookvocht eraf geschept kon worden. Dit 'vet' had niet de stolling als bij reuzel. Als het werd gemengd met stroop leverde het een soepel smeerbaar broodbeleg op. Rina Cevaal-Louws, Nieuw- en Sint Joosland

Katholieken aten op vrijdag vis

Boter bij de vis'. We kennen het gezegde allemaal. Gelijk betalen als je iets koopt. Toen ik nog een kleine jongen was, dacht ik bij deze woorden echter aan heel iets anders, namelijk aan de warme maaltijd op vrijdag. Dan stonden er stevast gekookte aardappeltjes met geschrapte worteltjes en vis overgoten met botersaus op het menu.

door Albert Kort

Meestal was het kabeljauw, waar soms nog wat graten in zaten. Wat vond ik dat eten toch vies. De vette en smaakloze saus, en dan die gekookte aardappels waar kraak noch smaak aan zat, om over de doorgekookte worteltjes nog maar te zwijgen. Het toetje, griesmeelpudding overgoten met aardbeiensiroop, kon gelukkig nog iets goedmaken.

Vrijdag
Op de kleuterschool kreeg ik van mijn juf – een non in habijt – te horen waarom gelovige mensen, en dat waren in haar ogen uitsluitend katholieken, op vrijdag vis moesten eten. De vrijdag, zo vertelde ze, ‘herinnert ons aan de dag waarop Jezus Christus gekruisigd is en daarom Goede Vrijdag wordt genoemd.’ Van die laatste woorden snapte ik geen snars, hoe kan een dag nu ‘goed’ worden genoemd als iemand op die dag aan een kruis wordt geslagen en daar vreselijk moet lijden voordat hij uiteindelijk sterft? Ik durfde het niet te vragen, ik wist namelijk dat



Zuster Manja, de juf op de kleuterschool Jacinta aan de Tulpstraat in Goes leest voor. | Foto: Collectie Albert Kort

ze over een kort lontje beschikte en ze had ons al vaker duidelijk gemaakt dat kinderen die vragen werden overgeslagen. „We moeten die dag vasten”, zo vervolgde ze haar verhaal, „omdat we dan kunnen nadenken over vleselijke verlangens of verslavingen.”

Voorlichting
Ook de betekenis van die laatste woorden ontging me ten enenmale. Wat bedoelde ze daar nu weer mee? De antwoorden kreeg ik pas toen ik een jaar of twaalf was en in de hoogste klas van de lagere school voor het eerst in mijn leven seksuele voorlichting kreeg. Hoe dan ook, de vrijdag bleef voor ons nog lange tijd visdag.

Vreemd genoeg was en bleef die dag voor mijn vader – protestants van huis uit – een ware feestdag. Voor hem was het eten van vis een culinair hoogtepunt. Vlees lag hem namelijk te zwaar op de maag. Door en door gekookte aardappeltjes en worteltjes, geserveerd met een stukje vis: het was zowat vloeibaar voedsel dat door je keel gleed.

Ook ik vind vis inmiddels bijzonder lekker. Gefileerde zalm, tonijn, forel, zelfs kabeljauw: ik kan er geen genoeg van krijgen. Voor mij mogen dan ook alle dagen tot visdag worden uitgeroepen. In dat opzicht ben ik de katholieke kerk trouw gebleven.



Viskraam Frans en Tina de Brouwer op de hoek van het stadhuis en de Lange Kerkstraat in Goes. | Foto: Collectie Rob Bitter

Handtekeningen op het tafelkleed

Een handtekening vragen, dat doe je aan iemand die je bewondert. Mijn moeder vroeg dat aan gasten die bij ons thuis uitgenodigd waren om stokvis mee te eten. Een jaarlijks gebeuren en die uitnodiging werd op prijs werd gesteld.

door Jopie Meerman

Op tafel lag een wit kleed, de gast zette met balpen zijn of haar handtekening, die later werd geborduurd. Dat lukte niet altijd, maar de naam bleef er wel op staan. En wij, haar dochters, hebben dat tafelkleed bewaard.

Stokvis
Maar meer nog is het de herinnering. Stokvis door moeder gekookt. Zelf ben ik er nooit aan begonnen, maar ik lust het wel. In de tijd waar ik het nu over heb was stokvis al niet meer goedkoop. Vroeger was het volksvoedsel, goedkoop gezond eten: het bevatte 40% eiwit. Nu betaal je voor die vis wel 100 euro voor een kilo. De oudere generatie kent deze lekkernij beter dan wij. Een viseter weet dat de kabeljauw uit Noorwegen komt, waar ze van de kop en staart wordt ontdaan



Stokvis. | Bron: gastropedia.nl

is bacelhau geliefd eten. Ze gaan er prat op dat er voor elke dag van het jaar een recept is. Wij aten het er regelmatig. Het is daar goedkoper. Misschien wel omdat in Portugal klipvis in plaats van kabeljauw geserveerd wordt. Bij ons staat het nooit op het menu. Ik denk wel eens terug aan moeders kookkunst, maar dan zonder die geur die er bij hoorde. En ik bewaar het tafelkleed...

Als er stokvis werd gegeten moesten de gasten van de moeder van Jopie Meerman-Ottevanger hun handtekening op het tafelkleed zetten, zodat die er later kon worden in geborduurd.
Foto: Collectie Jopie Meerman-Ottevanger



Kip, voor de variatie

Ons menu in de jaren vijftig en zestig was tamelijk eentonig: aardappelen, groente en een stukje vlees. De aardappelen kwamen uit de put op het erf en de groenten uit de moestuin of de weckpot. Het stukje vlees was meestal doorregen rundvlees en kwam ook uit een weckpot

door Johanna Brouwer

Het desbetreffende rund had bij leven in onze stal gestaan, maar was te oud om nog veel melk te geven en daarom bij de slager beland.

Verse eieren
Om de drie of vier jaar kwam er iets anders op tafel, name-

lijk kip. In ons kippenhok hielden we een stuk of vijftientig kippen die ons dagelijks van verse eieren voorzagen. De eieren die wij niet opaten, verkocht m'n moeder aan de deur, prijzen conform de marktberichten in de PZC. Meestal tussen de dertien en zestien cent per stuk.

Na een paar jaar krijgen de kippen met hetzelfde euvel als de koe te maken: ze worden ouder en de productie van de eieren zakt langzaam maar zeker in. Er wacht ze dan een vergelijkbaar lot: ze gaan in de pan.

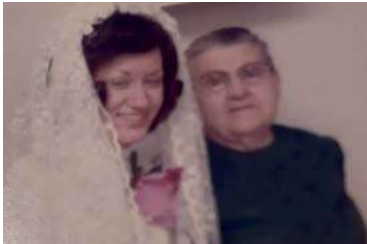
Alleen gaan de kippen niet naar de slager, dat slachten doen we in eigen beheer. Papa kapt de kippen een voor een

met een groot kapmes de kop af, in series van vier. Als de knoeiboel is opgeruimd gaan de stukken kip in een grote pan op het gasstel en begint het langdurige sudderen. Want kippen van vier jaar kun je niet meteen bakken, die zijn zo taai als oude schoenen.

Sissend
De volgende dag worden de stukken kip uit het water (inmiddels een goede bouillon) gevist. De mooie stukken van de borst en de poten glijden dan in de sissende boter en daarna op ons bord. Van alle stukken kip die overblijven wordt het vlees afgepeuterd en dat gaat terug in de pan. Met een beetje groente erbij is dat een smakelijk soepje.

Smaak bij oma versus toetje om te gruwen

Lekkerder dan een kropboterham met roomboter en oude brokkelkaas was als kind nauwelijks denkbaar. Die heerlijke smaak kan ik nog steeds oproepen en staat symbool voor de oma naar wie ik ben vernoemd. Kropbrood herinner ik me als stevig, donkerbruin brood met grote korrels.



Ali Pankow met haar oma
door Ali Pankow

Oma klemde het brood onder haar ferme boezem en sneed er dan met een scherp mes dikke plakken vanaf. Ik keek er gefascineerd naar. Eng om te zien, want dat mes kwam heel dichtbij. Gelukkig stopte oma altijd op tijd met snijden vlak voor haar schort. Noch kropbrood, noch roomboter en oude brokkelkaas kwamen thuis op tafel. Die lekkernijen behoorden exclusief tot de geneugten bij oma.

Biest
Net als de pap die zij maakte van biest. Natuurlijk wist ik als kleuter niet wat biest was, maar dat legde opa wel even uit: „Biest is de eerste melk die een koe geeft nadat ze een kalf heeft geworpen.” Dan wist ik dat, hoewel?? Wat ik wel wist was dat het lang duurde voor biest echt pap werd, want oma moest eindelijk los lang roeren in de pan. Maar dan kreeg je ook iets heel bijzonders in een mooi schaalkje

voorgezet. Wat een verschil met hoe mijn vader doordeweeks zijn maaltijd besloot. Een toetje om van te gruwen, al werd ik zelf gelukkig nooit gedwongen het te proeven. De aanblik was al erg genoeg. Na de piepers, vlees en groente, schepde vader de overgebleven, inmiddels koud geworden aardappelen op zijn bord, prakte ze fijn, goot daar vervolgens een scheut karnemelk overheen en at dat – een beetje smakkend – met zichtbaar genot op. Ik kan daar nog steeds niet zonder kippenvel aan terugdenken.

Dessert met zout
Het dessert was vroeger over het algemeen geen feest, want op zich smakelijke vla of yoghurt moest je wel eten direct vanuit het bord waar eerst de dagelijks prak uit was verorberd. Bij de laatste hap van het zoete toetje proefde je dan vaak nog wat zout van een restje jus. Zo ging dat, want zo uitgebreid was het dagelijks servies nou eenmaal niet.



Bakkerskar op de Rouansekade in Middelburg, ca. 1956. | Foto ZB/Beeldbank Zeeland, rec. nr. 118761

Niet iedere dag vers brood

door Johanna Brouwer

Aten wij in de jaren '50 en '60 iedere dag vers brood op de boerderij? Helaas niet. Omdat we drie kilometer buiten de bebouwde kom woonden, zat een dagelijks toetje naar een

bakkerij er niet in. Dus kwam de bakker naar ons toe, twee keer in de week; op dinsdag en op zaterdag.

Bakker Henderikx uit Oost-Souburg had een mooie fietskar met een grote mand aan de voorkant. Op dinsdag haalde hij daar drie broden 'Zeeuws wit' uit, en op

zaterdag nog eens drie plus een halfje krentenbrood. Niet gesneden natuurlijk, dat deden we zelf op de uitschuifbare broodplank in de keuken. Van het brood dat overbleef werden soms wentelteefjes gebakken, hoewel wij dat niet zo noemden. Dat waren gewoon gebakken boterhammen.



Schepje Buisman in de koffie

Een schepje Buisman in de koffie. Het was vroeger vanzelfsprekend. Het gaf de koffie een pittige, volle smaak. Maar het werd ook gebruikt als besparing: iets minder (dure) filterkoffie plus een lepeltje Buisman. Had je toch een stevig bakje.



Dat was nog eens een vondst: gesneden brood. Nieuw in Yerseke. Scheldebode 16 maart 1962.

Rinus Willemsen uit Biervliet is een van de streekspecialisten in Zeeland. Speciaal voor Zeeuws Weerzien klimt hij in de pen.



jen kwam t'r noga wat vlêës. Nie allêene van vèrkes en rindjes, maor ook van 'oenders. Voo kapaotlen wier t'r in den diepvries gestoken. Jao, dat was 'n goeie zet gewist van de gemêente. D'r stoengen zelfs mênsen op de wachtlieste om een diepvries te pakken te kriegen!

Peekluts
Ielke morgen rond schooltied was 't op pleintje bie 't vrieskot een drukte van belangk. „Jannao, gaon judder vandaoge ook bônnen eten?” Ze schuddende 'eur 'ôôfd, „Nêê, nêê, peekluts.” Op een kêêr kwam t'r een school-meisje aangestoven die nog vlug even om spekjes kwam, voo bie den andieve. „Mao Suusje”, zei Jannao, die dao toevallig ook wee was, „Suusje, andieve moe

je eigenlijk eten mee woste. Gao dao mao nao de slagter om een snaore woste. En zeg mao tegen je moeder dat ik dat gezeid 'en.”
Suusje stappende de slagerswinkel in en glunderend reej ze even laoter naor 'uus. Mee de woste en de andieve. En zô gebeurende dat bienao ielke morgen op 't pleintje voo 't diepvrieskot. 't Was dao net een levendig kookboek. Noe is 't 'r stille. Gêen geroenk van de vriezers mêêr en ook dien kotte is al lange uut den tied.

Een broodje paling is geen palingbroodje

Het gebeurde jaren geleden tijdens een van de eerste Paling-rookkampioenschappen in Kerkwerve. Een klant bij de viskraam daar reageerde ietwat geïrriteerd: „Hoezo verschil? Een broodje paling of een palingbroodje is toch hetzelfde?”

De visverkoper legde beleefd uit dat er wel degelijk groot verschil was. „Een broodje paling is een broodje met daarop gerookte paling, maar een palingbroodje is een typisch Schouws streekproduct.” En hij ging verder met de uitleg wat daar allemaal voor komt kijken. Het gaat daarbij om een moot vooraf kort gebakken paling van ca 10 cm., gepeperd en gezouten. Die moot wordt

in deeg gerold en vervolgens gebakken. Vroeger waren 'Palingbroodjes' of 'pellekbrood' bij diverse bakkers en viswinkels te koop, maar dat is niet meer. In augustus dit jaar stopte bakker Conrad Bouman uit Oosterland als laatste met het maken van dit heerlijke gerecht. De reden: steeds minder paling uit de Oosterschelde en te weinig personeel. Bij Visbedrijf Van den Hoek in Moriaanshoofd is nog wel elke laatste zaterdag van de maand palingbrood verkrijgbaar. Van den Hoek vangt daarvoor zelf de paling en kan nog wel bij Bakker Bouman terecht om de moten tot de gewenste knapperige palingbroodjes te maken. Belangrijk advies: eet ze overdwars, anders loop je de kans dat de graat in je keel steekt.



Moment uit het beroemde reclamespotje voor King Corn uit 1969.

Ik ga bij Japie wonen!

In de jaren zestig begon het fabrieksbrood aan een opmars. Aangemoedigd door een uiterst populair reclamespotje gingen we massaal aan de King Corn.

door Jan Dirk van Scheyen

Een vertederend jochie staat in de hal bij de voordeur, zijn knuistje geklemd om het handvat van een veel te grote koffer. Terwijl de koffer openvalt, roept het ventje: „Dag papa, ik ga bij Japie wonen.” Maar papa haalt resoluut zijn pijp uit z'n mond en antwoordt: „Jij gaat helemaal niet bij Japie wonen. Jij blijft gewoon thuis bij papa en mama.” Het knulletteje echter is beslist: „Ja maar papa, bij Japie hebben ze lekker King Corn!”

Met dit reclamespotje op tv probeerde de producent van het Zweedse wittebrood van het merk King Corn, de broodfabriek Odekerken Marebos in Brunssum, Nederland eind jaren zestig over te halen om voortaan alleen nog zijn brood te kopen. Want King Corn, zo werd beloofd, was niet alleen heel lekker maar zat bovendien boordevol ijzer, vitaminen, eiwitten en mineralen.

Populairste
Het spotje wordt nu gezien als een van de populairste tv-commercials ooit. Wie het filmpje, dat op YouTube is terug te vinden, helemaal uitkipt ziet de vader, geamuseerd glimlachend, nog antwoorden op de hartenkreet van zoonlief dat ze bij buurjongen Japie King Corn hebben. „Had dat met een gezegd knul, dan ga ik toch méé naar Japie?” King Corn werd mede dankzij dit spotje razend populair. Maar hoe gezond was het eigenlijk? „Het was heerlijk brood, vreemd was dat het na een week nog



King Corn werd van 1965 tot halverwege de jaren tachtig verkocht.

vers was”, schrijft iemand in een reactie onder het YouTube filmpje. Een ander herinnert zich: „Thuis noemden we het speelbrood, het rook raar (een beetje naar plastic) en je kon er mee kneden, een soort eerste Playdoh. We maakten er altijd allerlei vormpjes van, maar opeten? Nee, dat liever niet. Lang hebben we het niet gehad.”

Warme bakker
Inderdaad stond King Corn erom bekend dat het heel lang vers bleef (‘het enige dat je weggooit is de verpakking’). Je kon je natuurlijk afvragen wat ze er in de fabriek allemaal in stopten om het zo lang vers te houden... Als jongetje heb ik mijn moe-

der dikwijls gevraagd om ook King Corn in huis te halen. Dat ijzersterke reclamespotje op de televisie gaf je namelijk het gevoel dat je er pas écht bij hoorde als er thuis King Corn op tafel kwam. Maar mijn moeder moest er niks van hebben. „Dat is fabrieksbrood”, was haar korte, genadeleze oordeel. En daarmee was alles gezegd. Zij kocht al haar brood bij Bakkerij Klapwijk, een echte warme bakker, en dat bleef ze doen. En eerlijk is eerlijk: het verse brood dat meneer Klapwijk trouw iedere nacht in zijn eigen bakkerij achter zijn kleine winkel aan de Middelburgse Seisweg bakte, was in smaak en kwaliteit nauwelijks te overtreffen.



Palingbroodjes. | Foto: Bakkerijmuseum

Lekker ouderwets zeekraal

Corrie Corbijn – de Jager (95) nam in de jaren vijftig van de vorige eeuw haar peuterdochter, nu mijn vrouw Trudy, mee naar de slikken bij Kats. Het gezin huiste in een boerenarbeiderswoning in de Leendert Abrahampolder.

door Willem Staat

Moeder en dochter hoefden maar de hoge Oosterscheldedijk over te steken om luilekkerland te bereiken waar lamsoor en zeekraal welig tierden. De zeegroenten waren onderdeel van de maaltijd, die verder meestal bestond uit aardappels

in botersaus en een ei. Lamsoor en zeekraal werden wel voedsel voor de armen genoemd. Het was immers gratis.

Tegenwoordig gaan de zeegroenten tegen flinke prijzen over de toonbank. Zeekraal en lamsoor zijn inmiddels exclusieve ingrediënten van restaurantmaaltijden. Dat laatste merken Trudy en ik in Friesland. Terwijl de eigenaar van een eetgelegenheid ons de maaltijd serveerde vertelde hij met trots dat er iets heel bijzonders op ons bordje lag. „O, lekker ouderwets”, reageerde Trudy, „Zeekraal. Dat aten we vroeger drie keer in de week.”



Vrouwen uit Arnemuiden snijden rond 1920 zeekraal op de schorren. Ze maakten van hun schorten een soort broek. De vrouw rechts met de korf in haar hand is Mie Wondergem. Foto: F. Den Boer/ZB/Beeldbank Zeeland. Rec. nr. 651

Samen Sterk voor Zeeuwse Senioren

Zeeuwse vrijwilligersorganisaties bundelen krachten

In Zeeland zijn wij een nieuw samenwerkingsverband gestart dat zich inzet voor het welzijn van senioren: **Samen Sterk voor Zeeuwse Senioren**. Onder het motto 'samen bereik je meer' bundelen wij als zes vrijwilligersorganisaties onze krachten om ouderen in alle regio's van Zeeland beter te bereiken, te ondersteunen en met elkaar te verbinden.

Door onze kennis en ervaring te delen, bouwen wij aan een krachtig netwerk dat helpt eenzaamheid te verminderen, een luisterend oor te bieden en sociale betrokkenheid te stimuleren.

Onze samenwerking richt zich niet alleen op de ouderen zelf, maar ook op de vrijwilligers die zich met hart en ziel inzetten voor deze doelgroep. Zij vormen de onmisbare schakel in ons werk. Daarom willen wij een inspirerende en afwisselende omgeving bieden waarin vrijwilligers met plezier én betekenis aan de slag kunnen gaan.

Driejarig groeiproject

Ons driejarige groeiproject wordt mede mogelijk gemaakt door financiële steun van Provincie Zeeland, VSBfonds, Oranje Fonds, Dioraphite en Stichting RCOAK. Samen streven wij naar één doel: een Zeeuwse samenleving waarin ouderen zich gezien, gehoord en gesteund voelen.



Tijdens de Week van de Positieve Gezondheid op 22 september jl. mochten wij een bijzondere bijdrage leveren. Wij nodigden ouderen uit voor een rit langs mooie Zeeuwse binnenweggetjes naar Museum de Burghse Schoole. Daar gingen we samen terug in de tijd met juffrouw Elleke (Burghse Schoole) en hoofddeurmeester Jan (Zeeuws Weerzien). Het werd een dag vol herinneringen, ontmoetingen en nieuwe vriendschappen – precies waar wij voor staan.

Wilt u ook bijdragen aan het welzijn van Zeeuwse senioren? Meld u dan aan als vrijwilliger via het onderstaande mailadres. Samen maken we het verschil.

Tijdelijk contactadres:
secretariaat@zeeuwsweerzien.nl

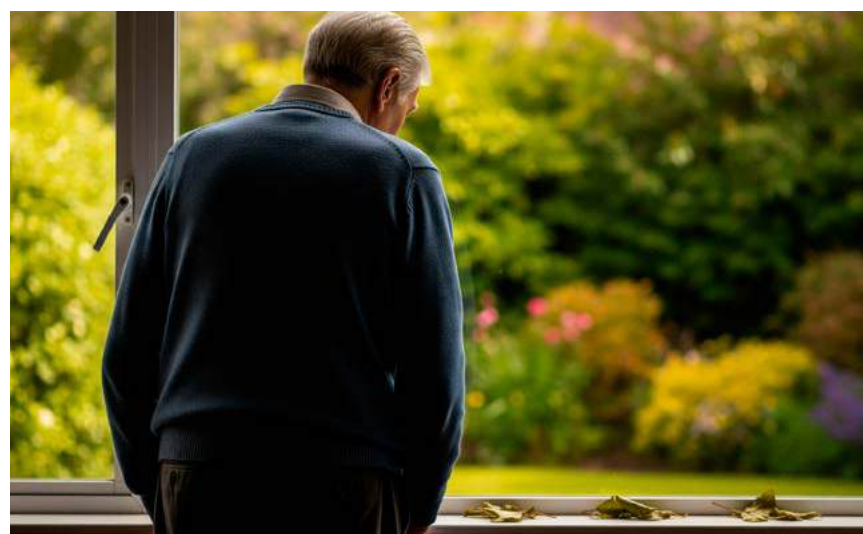
Zeeuws Verlies: steun bij verlies en rouw

Zeeuws Verlies biedt persoonlijke en laagdrempelige steun aan iedereen die te maken krijgt met een ingrijpend verlies, zoals het overlijden van een dierbare, een scheiding of verlies van gezondheid. Onze vrijwillig medewerkers komen aan huis en helpen stap voor stap om de draad van het leven weer op te pakken. Veel senioren weten ons al te vinden en voor velen is dit een eerste stap uit de eenzaamheid.

Het valt niet mee om met een groot verlies te leren leven maar met steun van onze vrijwillige medewerkers leert iedereen om met het verlies om te gaan en de draad van het leven weer op te pakken. Rouwen vraagt tijd en de juiste steun.

Wij geloven in samenwerking met partners binnen Samen Sterk voor Senioren. Door samen te werken vergroten we onze zichtbaarheid, delen we kennis en creëren we nieuwe mogelijkheden voor senioren.

Zeeuws Verlies
Website: zeeuwsverlies.nl



De Luisterlijn: een luisterend oor, altijd en overal

Soms is een goed gesprek alles wat iemand nodig heeft. De Luisterlijn is dag en nacht bereikbaar voor iedereen die zijn hart wil luchten. Of het nu gaat over eenzaamheid, zorgen, verlies of simpelweg de behoefte aan contact — onze getrainde vrijwilligers luisteren, zonder oordeel. Dat kan 24/7 telefonisch, dagelijks via de chat of per mail. Veel Zeeuwse senioren voelen zich regelmatig alleen, zeker als sociale contacten wegvallen of het leven verandert. Juist dan is het belangrijk dat er altijd iemand is om mee te praten. Binnen Samen Sterk voor Zeeuwse Senioren zorgen we ervoor dat ouderen weten waar ze terecht kunnen, en versterken we elkaars bekendheid en bereik. Door samen te werken en kennis te delen, bouwen we aan een samenleving waarin aandacht en verbinding centraal staan. Zo blijft De Luisterlijn – ook voor wie de deur niet uit kan – een vaste steun in donkere of stille momenten.

De Luisterlijn
Website: www.deluisterlijn.nl



Heb je het even moeilijk?
Ik luister...

Bel
088 0767 000
of chat via [deluisterlijn.nl](https://www.deluisterlijn.nl)



Samen maken we het leven van ouderen weer sprankelend



Voor veel ouderen is een theater, een filmbezoek of een concert allang geen vanzelfsprekendheid meer. Stichting Vier het Leven als Goed Doel brengt daar verandering in.

Wij geloven dat ouder worden niet betekent dat je aan de zijlijn hoeft te staan. Juist dan is het belangrijk om deel te blijven uitmaken van het sociale en culturele leven. Daarom organiseren wij culturele en sociale activiteiten – fysiek én online – die ouderen verbinden, activeren en laten genieten.

Met onze volledig verzorgde uitstapjes – inclusief vervoer, begeleiding en gezelschap – maken we het ouderen makkelijk om onbezorgd samen op pad te gaan. Een middag of avond uit wordt zo weer iets om naar uit te kijken.

In Zeeland bundelen we onze krachten binnen het programma Samen Sterk voor Zeeuwse Senioren. Want we willen nog meer ouderen bereiken, laten weten dat dit aanbod bestaat, en samen met partners en vrijwilligers zorgen dat niemand buitenspel staat.

Cultuur verbindt, verrijkt en doet leven.
En samen maken wij het verschil – voor de ouderen van vandaag én morgen.



Stichting Vier het Leven
Website: www.4hetleven.nl

Humanitas Zeeland: een luisterend oor achter elke voordeur



Humanitas Zeeland biedt ondersteuning aan mensen die tijdelijk een steuntje in de rug kunnen gebruiken – ongeacht leeftijd, achtergrond of levensvisie. Binnen Samen Sterk voor Zeeuwse Senioren richten wij ons vooral op ouderen die kampen met eenzaamheid of moeite hebben met hun administratie. Onze vrijwilligers gaan bij hen thuis op bezoek, voor een goed gesprek (Vriendschappelijk Huisbezoek) of om te helpen bij het op orde brengen van papieren (Thuisadministratie). In een provincie als Zeeland, waar veel ouderen op zichzelf zijn aangewezen, is dat persoonlijk contact onmisbaar. Samenwerking met andere organisaties helpt ons om nog beter in beeld te krijgen wat er achter de voordeur speelt én om sneller de juiste hulp in te schakelen. We geloven in eigen regie, gelijkwaardigheid en verbinding. Door krachten te bundelen maken we onze diensten zichtbaarder, versterken we elkaars netwerk én vergroten we de kans dat elke Zeeuwse senior zich gezien en gesteund voelt.

Humanitas
Website: www.humanitas.nl/zeeland



Zeeuws Weerzien: herinneringen delen, verbinding versterken



Met onze gratis kwartaalkrant vol verhalen over het Zeeland van vroeger brengt Zeeuws Weerzien niet alleen herinneringen tot leven, maar ook mensen samen. De krant is bedoeld voor alle ouderen in Zeeland, met extra aandacht voor hen die nog zelfstandig thuis wonen. Rondom elke editie organiseren we herinneringsbijeenkomsten: ontmoetingen waar ouderen samen lezen, praten en herinneringen delen. Dit stimuleert niet alleen sociaal contact, maar ook weerbaarheid in een snel veranderende samenleving. Binnen Samen Sterk voor Zeeuwse Senioren willen we deze aanpak verder uitbouwen en beter zichtbaar maken. Samenwerking biedt de kans om ons bereik te vergroten, kennis te bundelen en vrijwilligers te werven. Ook helpt het ons sterker te staan tegenover fondsen en beleidsmakers. Want in een provincie waar voorzieningen onder druk staan, is verbondenheid essentieel. Met verhalen van toen bouwen we aan netwerken van nu – door en voor ouderen, in heel Zeeland.

Zeeuws Weerzien
Website: www.zeeuwsweerzien.nl



Resto VanHarte: samen eten, samen sterk



Resto VanHarte zet in op verbinding en warmte via laagdrempelige buurtmaaltijden. In wekelijks geopende restauraantjes – ook in Zeeland – kunnen ouderen voor een klein bedrag aanschuiven bij een gezond driegangendiner, samen met buurtgenoten. De organisatie is er voor iedereen, met extra aandacht voor mensen die het risico lopen op sociaal isolement. Binnen Samen Sterk voor Zeeuwse Senioren levert Resto VanHarte niet alleen lekkere maaltijden, maar vooral betekenisvolle ontmoetingen. Vrijwilligers bereiden de maaltijden en ontvangen gasten, zorgen voor sfeer en verbinden mensen met elkaar. Zo dragen we bij aan het verminderen van eenzaamheid en versterken we de lokale sociale netwerken. Door aansluiting bij het platform vergroten we onze zichtbaarheid in Zeeland, trekken we nieuwe vrijwilligers aan en delen we kennis over werving en organisatie. Samen helpen we ouderen om hun sociale kring te vergroten, zichzelf te blijven ontwikkelen en sterker te staan – één maaltijd tegelijk.



Resto van Harte
Website: www.restovanharte.nl

Vosse soppen

Het was een feestmaal op Walcheren: vosse soppen. Volgens de Zeeuwse Encyclopedie werd die maaltijd in november genoten met gezin, naaste familie en goede buren. Na de koffie kwam alles op tafel. Volgens de encyclopedie bestond het uit kruimige aardappelen, gekookte rapen, ongeschilde gekookte peren en een schaal met geweekt brood dat lang in heet varkensvet had gelegen. Verder een schaal met ‘afvalvlees’ van het varken.

door Peter de Jonge

Televisiekok Eric Rotte (1961-2021) noemt het in zijn Zeeuws Kookboek een traditionele najaarsschotel, die werd bereid na het slachten van het vetgemeste varken. Mevrouw S. Mulder-Wisse, een van de deelnemers aan een leesbijeenkomst van Zeeuws Weerzien, noteerde uit het hoofd op een velletje papier alle ingrediënten. Dat er

genodigden kwamen, stond haar ook nog helder voor de geest. Het klopt dat het minst populaire vlees van het varken werd gebruikt. Oren en poten, organen als nieren en lever, maar ook kopvlees, samen met raapjes en stoofpeertjes gekookt in gezouten water tot alles gaar was. Omdat peertjes heel lang moesten koken, was het moment dat de vork daar makkelijk inging het teken dat het gerecht gereed was. Een minuut of twintig daarvoor werden er aardappels aan toegevoegd.

‘Anders’

De naam bestaat uit twee delen. Vosse betekent verse en soppen komt van het schuim dat in de pan dreef en op sop leek. Eric Rotte heeft het op de traditionele manier bereid en hij vond het netjes gezegd ‘anders’. Daarom nam hij in het boek een variant op met procureurslappen als hoofdbestanddeel. In het Kookboek van de N.C.B. uit 1938 staat een compleet hoofdstuk over de slacht. Vosse soppen was zó streekgebonden dat het niet voorkomt tussen oude gerechten als aspic, bloedworst, balkenbrij, hoofdkas, preskop, tongenworst, nierbroodjes, gevulde varkenshiel met poot en gebakken hersenen.



Het slachten van een varken leverde zoveel restproducten op dat deze voor een speciale maaltijd werden gebruikt: het vosse soppen. Slager W. van Male (met pet) is op deze foto uit 1952 aan het slachten bij de familie Dekker in de Cappeldepolder in Zuidzande. Foto: ZB/Beeldbank Zeeland. record nr. 42992

Ontsnapte varkens waren uiteindelijk toch het haasje...

De slager heette vroeger slachter. Hij koos het vee persoonlijk uit, slachtte het zelf in het slachthuis en zorgde dat het verse vlees in zijn vitrine kwam te liggen. Hij kwam ook aan huis om een varken te slachten, waarna het vlees werd gepekeld of gerookt om te bewaren.

door Peter Verdurmen

Het moet een koddig gezicht geweest zijn. Op weg naar het slachthuis in IJzendijke sprong het ene na het andere varken uit de kar. „Ik had de deur niet goed afgesloten”, bekent Menno de Coussemaker. Aangekomen bij het slachthuis bleken drie van de vier varkens ontsnapt te zijn. Pa Coussemaker, George, was niet blij. Ga ze direct vangen, droeg hij Menno op. Genietend van hun vrijheid scharrelden de varkens rond op het marktplein van Petit Paris. Met enige tact kreeg de slagerszoon ze terug in de kar en waren ze alsnog het haasje...

Het is een verdwenen beroep, huisslachter. Zeventiger Menno was 14 toen hij de school vaarwel zei en ging meehelpen in de dorpslagerij.

Slagers die zelf slachtten waren in de jaren zestig nog heel gewoon. In het najaar hadden vader en zoon De Coussemaker het extra druk. Menig boer en ook particulier, zelfs in het dorp, had nog een varken. Vetgemest met gekookte aardappelen met schil en al, overschotjes van het warme middagmaal en brood. Sommige varkens wogen wel 150 kilo! Menno: „Voor velen was het pure noodzaak, de mensen



George en Menno de Coussemaker branden met stro de haren van het varken af. “Het gaf extra smaak aan het vlees.” Foto: Peter Verdurmen

hadden het niet zo breed in die tijd.”

Bloedworst

Het vak van slachter is niet geschikt voor tere zieltjes. „Voor het doden van het varken gebruikten we een schietmasker met een slagpen”, vertelt de IJzendijkenaar. Het bloed werd opgevangen, daar maakten de Coussemakers smakelijke bloedworst van. Vervolgens werden de haren met stro afgebrand. Het rook bepaald niet naar eau de cologne... Maar ook hier heeft

een nadeel zijn voordeel. Menno: „Het brandende stro gaf extra smaak aan het vlees.”

Het varken werd vervolgens op een ladder gehangen en vakkundig in parten verdeeld. Verse worst, hammen, karbonades, varkenswangetjes, rollades, schoudergebraad, buikspek, varkenskroon, varkenshaas, in huishoudens met een eigen varken ging alles op. Als je niet over een diepvries beschikte was inzouten het alternatief. Vanaf de jaren tachtig nam het aantal huisslachtingen ziender-

ogen af. Menno: „De mensen kregen het financieel beter, niemand hield nog een varken. Voordeel, het zorgde voor meer aanloop in de slagerij.”

Feestmaal

Cerine van Wieringen, opgegroeid op de Favorite, een boerderij tussen Middelburg en Veere, heeft levendige herinneringen aan huisslachtingen. Elk najaar werd er op de boerderij een varken geslacht, vertelt ze. „Altijd een bijzondere dag. In de vroege ochtend als het nog

donker was hoorde je vanuit je bed een schot en als je opstond zag je vuur branden vanuit het raam. Wanneer je op de fiets naar school ging hing het dier al opengesneden op aan de menladder. Na schooltijd was de slachter nog bezig met de worstverwerking.” De zondag na de slacht was er altijd een maal met nierenworst en miltworst. „Erg lekker, maar helaas snel op.” Het overgrote deel van gemalen vlees hing als strengen verse worst aan de balk op zolder.

Stapelen maar, het eten wordt vanzelf gaar!

Halverwege de jaren vijftig kwam het koken met stoom in zwang. Na een demonstratie in Terneuzen van die ‘wonder-pannen’ was mijn moeder meteen om. En zo deed een set aluminium stapelpannen zijn intrede bij ons thuis.

door Margreeth Ernens-Abrahamse

Het principe was eenvoudig. Onderop stond een pan kokend water, daar bovenop kwam er eentje met een gaatjesbodemp, waarin de geschilde aardappelen gingen. Daar weer bovenop kwam een dubbelwandige pan voor de groente. De binnenwand had aan de bovenkant een aantal gaatjes zodat de stoom de groente kon garen. Desgewenst kon daar bovenop

nóg zo’n dubbelwandige pan worden gezet voor een tweede groente of soep.

Gaar

Het mooiste vond mijn moeder eraan dat je er niet bij hoefde te blijven. Het was simpelweg de stapel pannen op de gaspit zetten en na verloop van tijd was het eten gaar. Ze had het druk met onze winkel en met die pannen stak het niet op vijf minuten. Het ging natuurlijk ook wel eens fout als er heel lang niet naar werd omgekeken en de onderste pan met water droogkookte...

Ik weet niet beter dan dat er op die manier werd gekookt bij ons thuis. Het eten kon oranje (worteltjes), groen (boontjes of spruitjes of iets dergelijks), of rood (bietjes) zijn, het smaakte altijd precies hetzelfde.

Op mijn vijftiende ging ik op schoolreis kamperen in Heimbach in de Duitse Eiffel. En bij kamperen hoort natuurlijk ook zelf koken. Ik moest voor de aardappelen zorgen in onze kookgroep. Eerst netjes schillen en pitten en ze vervolgens op een campingpitje zien te garen.

Water

Ik mikte de schone piepers in het pannetje en zette dat op het vuur. Onze klassenleraar Lokerse stond erbij en verschoot van kleur. Snel haalde hij de pan weer van het pitje af. „Hé Margreeth, je moet er water bij doen!” „Water? Waarom? Dat doet mijn moeder ook nooit...”

Die man moet hebben gedacht dat wij elke avond zwart geblakerde aardappelen aten. Pas na zijn uitleg begreep ik het waarom van water bij de piepers...



Foto Zeeuwse Ankers

Krentenbrood met krukels

Een typisch Zeeuws gebruik is het met Pasen eten van krentenbrood met krukels.

Op Tholen, Sint-Philipsland, Schouwen-Duiveland en in Yerseke is deze traditie nog springlevend. De zeeslakjes kun je zoeken bij laag water, meestal aan paalhoofden en stenen. Mijd de Westerschelde bij het zoeken, want het PFAS-gehalte in het water is daar te hoog. Zet de verzamelde krukels 24 uur in zout water, spoel ze en kook in ruim water. Verwijder met een kopspeld eerst het donkere, harde schijfje uit de opening en haal de krukkel met de speld draaiend uit de schelp.

DEZEEUWSEKOOKWINKEL

VOOR DE PROFESSIONELE-
EN HOBBYKOK

WWW.FANCYCOOKING.NL

Coosje Buskenstraat 174 - Vlissingen
tel. 085 050 8088

www.svrz.nl

“Hoewel mijn stem nu wat zwakker is, geef ik mijn passie voor het vermaken van mensen niet op”

Bij SVRZ weten we dat u nog steeds dezelfde persoon bent als vroeger. Daar passen we onze zorg op aan, zodat u kunt zijn wie u bent.

Jezelf zijn bij SVRZ

Lees hier het verhaal van meneer De Smit.

Puzzel nummer 26: eet smakelijk

In het letterveld zitten horizontaal, verticaal en diagonaal 34 woorden verstopt, die met het thema "eten" te maken hebben. Na het wegstrepen hiervan blijven er twaalf niet-gebruikte letters over. Deze vormen, in de leesrichting, het oplossingswoord.

P A P E T R O G G E B R O O D
O E S T E R S T O P P M A T S
G I O B T U O G A R N A L E N
N E R S K O T E K O R K J R M
A R E N N S E J T R E F F O P
H K J E I E O E E I E D S L S
U O S R V I N T N E M S A M R
T E N T A A J O T A E L A O A
S K E A L E R L B L S R K P A
P T L E S A E A E E Y U U S L
O V F C C T B N K A N O L P E
T A A A N E L L O B E I L O B
W K M E K E O K E D A K U S B
E D W A T E R G R U W E L R A
T R A A T S Y R B N E K L A B

© Louis Kesteloo

kaas	hangop	eierkoek	oliebollen
kano	kroket	garnalen	poffertjes
bolus	ragout	gortepap	roggebrood
kebab	flensje	macaroni	sukadekoek
noten	hutsput	mosselen	watergruwel
puree	oesters	stampot	arretjescake
snert	rolmops	balkenbrij	wentelteefjes
vlaai	slavink	babbelaars	bruinebonensoep
wafel	ijskaart		

Puzzel mee en win

Stuur uw oplossing inclusief uw adresgegevens vóór 22 december 2025 naar puzzel@zeeuwsweerzien.nl of Postbus 33, 4350 AA Veere.

Onder de goede inzenders verloten wij drie boeken over een Zeeuws thema, ter beschikking gesteld door uitgeverij Den Boer De Ruiter. Als unieke hoofdprijs kunt u de publicatie 'Vliegen 1000 voet & hoger 1960-2000' winnen. Jacqueline Midavaine heeft als fotograaf het leven van de Zeeuwen minutieus vastgelegd. Vooral haar luchtfoto's gaven nieuw perspectief. Zij zal de prijs zelf uitreiken aan de winnaar.



VLIEGEN
1000' VOET
&
HOGER

1960 - 2000
een fotografisch verslag
Jacqueline Midavaine

Prijswinnaars puzzel 25

De juiste oplossing was: Waterbeheer. Dank voor al uw complimenten voor de puzzel en de redactie. Fijn te weten dat u onze krant met plezier leest! De volgende goede inzenders krijgen een boekje over een Zeeuws geschiedkundig thema thuisgestuurd, ter beschikking gesteld door ZB Bibliotheek van Zeeland: A. IJsebaert Boerjan, Oostburg; Mevr. A. Louwerse, Kleverskerke; M. Stouten, Oosterland. Het boek 'Valavond van een nestbljver', ter beschikking gesteld door Uitgeverij Cossee, is gewonnen door mevr. G. de Roos in Vlissingen. Wij nemen contact met u op voor de overhandiging van de prijs door auteur Rinus Spruit.



Woensdag gehaktdag komt voort uit de tijd van de wekelijkse slacht. Slogers hadden een vast ritme. Maandag werd er geslacht, dinsdag werden de beste stukken vlees van het karkas gesneden en woensdag werd van het restant gehakt gemaakt. | Bron: Zierikzeesche Nieuwsbode 15 oktober 1957



Ina Hage (links) krijgt de prijs uit handen van Jopie Meerman. | Foto: Gerrit Meerman

Bezige bij die ook heel graag leest

Mevrouw Ina Hage uit Stavenisse loste puzzel 24 op uit ons themanummer over geld. En ze was daarmee de winnares van de eerste prijs.

door Jopie Meerman

Een leuke verrassing toen ze de naam van de winnares van de hoofdprijs las in Zeeuws Weerzien; 'mevr. I. Hage, Stavenisse'.

Dat kan er maar een zijn! En het boek Niets Gezien, geschreven door Shanna de Jong en ter beschikking gesteld door A.W. Bruna Uitgevers, kreeg ze uit handen van Jopie Meerman, redactielid van Zeeuws Weerzien, en afkomstig uit Tholen.

Thuiswedstrijd

Een beetje thuiswedstrijd dus. En een gezellig uurtje kletsen in Thools dialect. De winnares is een bezige bij, over een paar maanden met pensioen, maar ze gaat dan beslist niet op haar lauweren rusten.

Boerderijtje

Zij en haar broer wonen in de polder onder aan de dijk. Het huis is 2004 gebouwd op de plaats waar al sinds 1790 een boerderijtje stond, waar

hun voorouders nog geboerd hebben.

Ina Hage werkt al bijna een halve eeuw bij verschillende bedrijven op de financiële administratie.

In haar vrije tijd is ze voorzitter van de EHBO Sint Maartensdijk, en secretaris en lid van het koor.

Cryptogrammen

Met hart en stem, helpt ze bij de zorgwoningen De Schutse van Scheldeoord en gaat ze elk jaar als begeleider mee met een reis van verstandelijk gehandicapten.

En dan ook nog puzzels oplossen, zoals die in Zeeuws Weerzien, de herinneringskrant die ze bij de supermarkt, of het zorgcentrum meeneemt. Of cryptogrammen, Ina draait er haar hand niet voor om.

Lezen, daarvoor maakt ze ook graag tijd, dus naar de thriller die ze gewonnen heeft en die zich in Wilhelminadorp afspeelt, is ze heel nieuwsgierig.

Je at groenten van het seizoen

Verjaardagseten: voor mijn zus altijd een feest want zij koos friet en mijn vader had altijd voor de hele winter aardappels opgeslagen in een droge regenbak. Voor mij viel het vies tegen, want ik wilde zo graag witlof met ham en kaas. En tja, de hele bult waar de witlof in gezeten had, was op Koninginnedag al helemaal afgegraven. Witlof at je in de winter want er waren nog geen boeren die, in plaats van koeien, witlof in hun donkere schuren opkweekten.

door Mieke van der Jagt

Zo ging het met alles: je at de groenten van het seizoen. Pas toen mijn ouders ergens begin jaren zeventig een tweedehands diepvrieskist op de kop tikten, werd de keus wat ruimer. Tot die die tijd hingen er 's winters in de schuur rode kolen en krotten, op zolder lagen appeltjes op kranten en in de moestuin werden nog prei, boerenkool en spruiten geoogst.

Slat met spekjes

Het seizoen bepaalde wat we te eten kregen. In de zomer aten we heel vaak 'slat met spekjes', want mijn vader had altijd wel een paar kroppen staan die dreigden in het zaad te schieten. En van boontjes uit de vriezer hadden we besloten dat die niet lekker smaakten dus die kwamen in

de late zomer ook heel vaak op tafel. Erwtjes en snijbonen konden dan weer wel in de vriezer dus hadden we uiterst gezellige middagen met het doppen van emmers erwtes en iets minder gezellige vanwege de ruzie om wie aan het snijboonmolentje mocht draaien. Ik heb nog zo'n molen in de kelder liggen, maar ik graaf hem nooit meer op: zo'n cellofaanzak met snijbonen snij je in een keer met een mesje op. Je kunt dus bijna alles het hele

jaar door kopen tegenwoordig: peultjes uit Kenia, witte asperges uit Peru midden in de winter.

Verse kapucijners

Toch zijn er wat dingen uitgestorven, kennelijk. Verse kapucijners bijvoorbeeld, van die blauwschokkers. Een jaar of tien geleden kon ik ze nog wel eens op de markt kopen maar de marktkoopman is ermee opgehouden: te duur en na een poosje zien ze er slecht uit. Dan

blijft hij met dure kapucijners zitten. Wat ik ook mis zijn de grote, platte kroppen andijvie, een rotwerk om schoon te maken maar veel lekkerder dan die steile kroppen die je af en toe nog kunt kopen. En verder zul je het met gesneden andijvie moeten doen, net als de boerenkool die niet meer verkrijgbaar is in herkenbare blaren. Wie een beetje nauw wil kijken, moet zeker niet in de supermarkt wezen. Daar nemen ze

niet eens de moeite om de soort aardappelen op de verpakking te zetten. Met wat geluk kun je in het voorjaar zien of het nieuwe oogst is. Want ja: niks zo lekker als een nieuwe aardappel. Dat is ook wel weer een voordeel van deze tijd. Je kunt al in april om een zak Malta's of Nicola's uit Marokko. Vroeger moesten eerst de oude aardappels op. Dan pas ging mijn vader de tuin in met z'n riek om Lekkerlanders of Doré's te oogsten.



Eten uit de moestuin. Altijd vers. | Foto: De Rooi Pannen

Van hooikist naar stoofzak

Wie kent nog de hooikist? Dat was een kist waarin voedsel dat aan de kook was gebracht kon nagaren en warm bleef. De kist was gevuld met hooi waarin één of meerdere pannen konden worden gezet. Bij gebrek aan hooi gebruikte men ook wel lappen of krantensnippers.

door Hetty Peters en Dini Helmers

Volgens een berichtje in de Zierikzeesche Nieuwsbode van 3 november 1896 is het gebruik van de hooikist overgewaaid uit Denemarken. Als alle gezinsleden werkten, bracht men in de vroege ochtenduren het eten aan de kook, zette de pan in de hooikist en 's avonds had men een heerlijke maaltijd. In een latere krant lezen we dat gebruik van hooi als verwarmingsmateriaal ook in ons land bekend was. Boeren die hele dagen op het land aan het werk waren hielden hun maaltijd warm in het hooi.

Brandstofkroket

Spitten we verder in de Zeeuwse kranten dan komen we tal

van advertenties en artikelen over de hooikist tegen, vooral in de jaren van de Eerste en Tweede Wereldoorlog. In tijden van tekorten aan brandstoffen spoorde de overheid mensen aan om toch vooral zuinig te zijn met energie en de hooikist was dan een goed alternatief.

In de krant werden instructies gegeven hoe je zo'n kist kon maken. Er werd ook ingegaan

op het gevaar van zo'n kist, want hooi zou in brand kunnen vliegen. Natuurlijk publiceerde de krant ook tal van recepten.

In de notulen van de gemeenteraad van Vlissingen van 15 juli 1918 lezen we een discussie over de noodzaak van een 'middenstandskeuken'. Men verwachtte een enorm kolentekort door de oorlog, waardoor koken voor velen onmogelijk zou worden.



Geen hooikist, naar een stoofzak. | Bron: onbekend

Voor een groot aantal mensen tegelijk koken zou een enorme besparing aan brandstof kunnen opleveren. In deze discussie duikt de hooikist op: het eten zou daar goed in vervoerd kunnen worden. In die oorlogsjaren werd de hooikist ook gebruikt om het warme eten voor soldaten te vervoeren.

Ecostoof

Nu wij weer zuiniger met energie moeten omgaan is de hooikist herontdekt. Men noemt het geen hooikist meer maar een stoofzak, of zelfs een 'ecostoof'. In 2022 verscheen het boek 'Langzaam lekker, koken met de Ecostoof' van Iris van de Graaf en Caro Niestijl. De 'stoofzak' werkt zoals de vroegere hooikist, maar is gemaakt van stof dat in compartimenten wordt genaaid die als vulling gewassen en gekaarde schapenwol hebben. De bodem is een gevuld kussentje. Een los kussentje wordt bovenop geplaatst en houdt de pan goed warm. Met een koord wordt het geheel dichtgeknoopt. Een Le Creusetpan doet het in zo'n stoofzak goed en als je zelf brood bakt, kun je het deeg in een stoofzak goed laten rijzen.

Sukerpôten

Armoe maakt vindingrijk, schrijft de in 2021 op 60-jarige leeftijd overleden televisiekok Eric Rotte in 'Het Zeeuws kookboek'. Voorbeeld daarvan zijn sukerpôten. 'Klinkt niet gezellig, maar het resultaat is verrassend', luidt zijn conclusie.

Benodigdheden voor zijn recept: 1,5 kg varkenspoten in de lengte gespleten, 500 gram zuurkool, 1 flinke goudrenet, 30 gr bruine basterdsuiker, 2 el natuuraazijn. Bereidingswijze: Was de varkenspoten en kook ze ca 2 uur in ruim water met zout. Was de zuurkool, breng hem aan de kook in wat water met een klontje boter en wat zout. Schil de appel in grove stukjes en voeg die bij de zuurkool. Doe wat boter in een hete koekenpan en bak hierin de massa wat los. Voeg de suiker toe en blus het geheel af met wat kookvocht en twee eetlepels azijn. Roer het af en toe om en schenk er indien nodig nog een beetje van het kookvocht bij. Laat het zachtjes stoven tot het vlees uiteen valt. Dien het gloeiend heet op met de zuurkool en een beetje mosterd.

Joris Driepinter en de Melkbrigade

De landbouwsubsidies van de EEG in de jaren vijftig, zestig en zeventig van de vorige eeuw waren goed voor de boeren, maar hadden ook een onbedoeld bij-effect. Er ontstonden een ‘boterberg’ en een ‘melkplas’. Overschot-ten dus.

door Peter de Jonge

Om iets aan die melkplas te doen werd in ons land stevig campagne gevoerd om vooral veel melk te drinken. In 1957 introduceerde het Nederlands Zuivelbureau de Melkbrigade of M-brigade, die kinderen stimuleerde melk te drinken. Om lid te worden moest je een logboek bijhouden dat je kreeg van de kruidenier of de melkboer. Daarin noteerde je hoeveel glazen je per dag dronk. Na dertig glazen moesten je ouders een handtekening zetten en werd het opgestuurd naar het Zuivelbureau. Dat stuurde dan het mouwembleem retour.

Vlaggetjes

Wie er lid van was heette melkbrigadier en kreeg behalve dat mouwembleem ook fietsvlaggetjes en sluitzegels. Elke maand werden er prijzen uitgereikt aan kinderen die een goede daad hadden gedaan. M-brigadiers mochten met hun M-paspoort gratis naar dierentuinen en attractieparken, er waren M-optochten en zelfs M-feesten. De actie was een enorm succes. Zo groot dat nieuwe aanmeldingen tijdelijk werden geweigerd. Steeds iets nieuws bedenken voor de 500.000 melkbrigadiers werd het Zuivelbureau iets te veel. De succesvolle Melkbrigade stopte in 1971.



Joris Driepinter in de televisiereclame. | Bron: YouTube

Daar kwam iets anders voor in de plaats. Met de stripverhalen van Superman en Batman en misschien ook wel de spinazie-etende Popeye als voorbeeld bedacht Dimitri Frenkel Frank de naam Joris Driepinter bij het figuurtje dat Deens ontwerp was. Door drie glazen melk per

dag te drinken was Joris in staat om zelfs een olifant op te tillen.

Dat doet het

Er verschenen strips en boeken van Joris Driepinter en de teksten voor de televisiecampagne kwamen uit de pen van Mies Bouhuys. Terugkerend was

de vraag „Hoe doe je dat, Joris Driepinter”, waarop hij antwoordde: „Ach moet het? Drie glazen per dag, dat doet het!” Het Zuivelbureau probeerde de mensen in te pepen dat melk supergezond is. Slogans waren: Melk is goed voor elk, Melk moet en Melk, de witte motor. Nog

altijd staat melk in de schijf van vijf van het Voedingscentrum en wordt met name ouderen aangeraden melk te drinken voor stevige botten. Maar tegenwoordig weten we ook dat het juist niet goed is als je lactose-intolerant bent. Dus of het echt goed is voor elk....?

Boontjes wecken, spannend

Het is zomer, het is warm en de boontjes in de moestuin (’t of) van onze Middelburgse boerderij, zijn rijp, en meteen ook allemaal tegelijk; ze staan nog net niet iedere dag op het menu, maar dat scheelt niet veel. Het is dan hoog tijd voor de week.

door Johanna Brouwer

In alle vroegte plukt mama de boontjes en opoe komt een dagje over uit Westkapelle om een handje te helpen. Opoe is in klederdracht en haar

schort ligt vol met boontjes. Een voor een pakt ze ze op, haalt er aan de onder- en bovenkant een stukje af en snijdt ze in tweeën. Ik vind dat je er ook best twee tegelijk kunt doen, maar dat hoort niet, dus doe ik het ook braaf boontje voor boontje. Boontjes rêepe noemen we dat.

Weckketel

Mama haalt ondertussen de weckketel uit de kelder en de andere benodigdheden. De glazen potten en deksels gaan eerst in heet sodawater en dan in gewoon heet water voordat ze op een schone, gestreken theedoek ondersteboven weggezet

worden. De rubberen ringen en metalen klemmen worden tien minuten uitgekookt. De temperatuur in de keuken loopt lekker op en de condens druipst langs de ramen naar beneden. Als alle boontjes gerêept zijn, worden ze tien minuten gekookt. Mama schept ze daarna voorzichtig in de potten en vult die verder met kokend water tot twee vingers onder de rand. Dan gaat de ring erop, het deksel en als laatste de klem. De eerste vijf potten krijgen twee klemmen die kruislings op het deksel zitten, de laatste vijf hebben aan een klem genoeg.

De weckketel staat inmiddels op het butagasstel en is voor een derde gevuld met water. Als dat bijna kookt, gaan de potten erin. Eerst de potten met de gekruiste klemmen, want dan kunnen er daar mooi nog vijf bovenop staan. Het water in de ketel moet tot net onder het deksel van de bovenste potten staan. Dan gaat het deksel op de ketel en als laatste steekt mama de thermostaat erin. Dat is een lange metalen buis die door een gaatje mid-



Een instructieboek en een fles met sluitring. | Foto: Collectie Johanna Brouwer.

denin het deksel past. De buis is aan een kant open en daar kun je de glazen binnenbuis met de streepjes van de temperatuurverdeling zien.

Rode streepje

Als het rode streepje bij honderd graden is, draait mama het gas een beetje lager en kijkt op de klok. Over vijf kwartier is het wecken klaar en kunnen de pot-

ten er weer uit om af te koelen. De volgende dag komt er een spannend moment: is het gelukt? Mama haalt de klemmen van de potten en probeert voorzichtig met haar hand het deksel los te maken. Als dat niet lukt, dan zijn de potten potdicht en kunnen naar de kelder. En als er eentje onverhoopt toch nog open gaat, dan eten we die meteen leeg.

Wat (w)eet u er nog van?

Smout: smakelijk!

Ik lees met veel plezier jullie krant, waarvoor van harte dank. Nu schiet mij een receptje binnen van mijn moeder zaliger, geboren in 1914. Doe wat smout (reuzel) in een wijde pan en bak daarin een fijngesneden sjalotje; voeg een speklap per persoon toe – wanneer deze mooi bruin zijn leg je er boontjes op. Klein beetje water erbij, kwestie van niet aanbakken. Zodra de boontjes bijna zacht zijn leg je er aardappelen in kleine stukken bovenop, laat zacht worden. Mijn moeder stooftde al haar groenten in smout. Dik werd ze er niet van, want toen ze op 84-jarige leeftijd stierf, kon ze nog in haar (zwart) trouwkleed. Ondertussen had ze acht kinderen op de wereld gezet. In de winter bakte ze ook in fijne lagen gesneden (keuken)rapen op de buizestoof. Pol Vandendriessche, België

Kapot gekookte groente

Tot mijn trouwdag werkte ik bij mijn ouders in de tuinderij. En ja, als we in het voorjaar bloemkool oogstten, aten we dat wel drie keer in de week. Evenzo met sla. Nu eten we groenten bijna halfgaar. Maar mijn moeder zette alles op lang voordat wij om 12 uur aan tafel gingen. Dat ging zo met meerdere groentes. Rode kool, spruitjes: het stond om half tien al op het vuur. Mijn moeder kreeg ook wel eens biest van mijn opa die boer was. Daar deed ze dan wit brood doorheen. Dat vonden mijn ouders een traktatie maar wij vonden het verschrikkelijk, ik ging er bijna van overgeven. U begrijpt zeker wel dat ik deze kookkunsten niet heb overgenomen. Maar we wisten niet beter en we kijken nu terug op fijne herinneringen en jeugdjaren. Ik vind het een prachtig blad, Zeeuws Weerzien, veel succes.

Jannie Bonouwrie-de Zeeuw, Hansweert



Beierpap

Deze pap/pudding werd vroeger regelmatig gegeten in het gezin De Bruijne. Mmmmm... heerlijk fris. Wij waren er dol op. Succes met uw prachtige blad. Marianne de Bruijne, Vlissingen



In mijn boek 'Vliegen 1000' voet & hoger 1960-2000' staat een foto van de dansgroep Medioburgum uit Middelburg voor een vliegtuig van Martinair. De foto werd gemaakt ter gelegenheid van de eerste chartervlucht die de maatschappij naar een Grieks eiland maakte. Het zou

Medioburgum

heel leuk zijn hier nog wat reacties op te ontvangen. Het maakte op mij grote indruk dat we daar Maria Callas hebben ontmoet, nog met haar toenmalige vriend/partner Onassis. Reacties graag sturen aan redac-

Wilt u reageren op een artikel uit deze krant? Stuur uw reactie naar redactie@zeeuwsweerzien.nl of Postbus 33, 4350 AA Veere. Komt er een herinnering bij u op naar aanleiding van één van onze bijeenkomsten? Ook die ontvangen wij graag.

Walcherse uspot

Rond het midden van de vorige eeuw - en lang daarvoor - werd er op de Walcherse dorpen in de wintermaanden een varken (keutje) geslacht. Op de boerderij was het dan feest. Nadat de slager het varken de laatste adem had ontnomen werd het beest met stro gebrand. Het branden verwijderde niet alleen de haren maar voegde ook een smaakbeleving toe. Daarna werd het dier schoon geschrapt en in stukken verdeeld onder het genot van een alcoholisch drankje. Het hele verken moest verwerkt worden en dat duurde enkele uren. De slacht leverde enkele incurante delen op: oren, poten, staart, dik zwaard en krippen. Dat laatste zijn stukken bot met vlees eraan. Die ingrediënten vormden de basis voor Walcherse uspot. Er werden wat geschildre aardappelen, stukken winterwortel, uien, blauwkopraapjes en stoofpeertjes (liefst Giesen Wildeman) aan toegevoegd. Met wat water en zout stond het uren op een vierpitter te garen. Vervolgens vulde de vrouw des huizes met een grote pollepel de borden. Een ritueel om nooit te vergeten Jan Wisse, Koudekerke

Lievingsrecept van vroeger

Kort maar krachtig: spek bakken, het vet laten stollen en vermengen met stroop. Dan op de boterham met een worstenballetje. Tonny Moelker

Kookles van de PZEM



Midden jaren zestig kochten mijn ouders een nieuw elektrisch fornuis. Mijn vader werkte bij de PZEM en via die werkgever mocht hij bij de Technische Unie in Middelburg een elektrisch apparaat aanschaffen. Nadat het fornuis was geïnstalleerd kwam er een demonstratrice, een werknemster van PZEM, om te vertellen wat er allemaal mogelijk was met het fornuis. In mijn herinnering was zij de hele middag aan het koken en bakken. We hebben ervan gesmuld! Ook bracht zij stencilis mee met recepten, voorzien van leuke tekeningen van Wim den Hollander (eveneens werkzaam bij PZEM). Niet te geloven dat dit allemaal mogelijk was. Mieke Looise, Oost-Souburg

Huisvlijt

Wat schafte de pot? Appelmoes! Maar.... Wie doet dit nu nog, moes maken van goudrenetten uit eigen tuin. Ons noodrantsoen staat alweer in de kast. Wudder overleven de winter wê. Roger Blaakman, Oostburg

(Noot van de redactie: kijk op www.zeeuwsweerzien.nl voor een uitgebreid verslag van de heer Blaakman over alle gerechten 'van het land' die zijn moeder vroeger in de Bruynzeelkeuken klaarmaakte.)

Koken in de wonderpan



Wie heeft er nog een wonderpan? Tot in de jaren 60 werd deze veel gebruikt in de keukens. Bijna ieder huishouden had zo'n dubbele binnen- en buitenpan, waarin je zonder oven de lekkerste dingen kon bakken. Gewoon op het fornuis of op een petroleumstel. Ik heb nog twee verschillende en maak meestal gebruik van de wonderpan met het glazen deksel. Het gaat goed op een keramische kookplaat. Wel letten op welke stand je cake bakt. Inmiddels zijn er drie receptenboekjes. Marianne Wattel, Hoogerheide

Helaas is het niet altijd mogelijk uw reactie te plaatsen. Wij bewaren uw inzending wel, ter inspiratie voor toekomstige edities. Op onze website treft u ook herinneringen aan van lezers www.zeeuwsweerzien.nl, tabblad 'van lezers'.

Veel leesplezier!

Samen lezen en herinneren

Uitnodiging

Wat weet u er nog van?

Voedsel bereiden en samen eten: het lijkt zo vanzelfsprekend maar toch ging ook dat er vroeger anders aan toe dan nu. Rijen met weckpotten in de kelder, een kip uit eigen ren die werd geslacht, herhaaldelijk eten wat op dat moment van het land kwam... Wat schafte de pot bij u thuis? Wij horen uw verhalen graag!

Geef u op voor een bijeenkomst

Kom langs op één van de locaties verspreid over Zeeland. Vrijwilligers van Zeeuws Weerzien zijn aanwezig om u welkom te heten met een kopje koffie of thee. Zij gaan graag met u in gesprek over het thema van deze krant. Uw herinneringen vormen een goede aanvulling op de Zeeuwse verhalen die wij verzamelen.

Toegang

De toegang is gratis (inclusief kopje koffie/thee). Neem gerust een kennis of buurman/buurvrouw mee.

Aanmelden

U bent altijd welkom, dus kom gezellig langs. Heeft u vragen, neem dan contact op met Rina Cevaai via leesteam@zeeuwsweerzien.nl. Kijk op www.zeeuwsweerzien.nl/leesteam voor actuele informatie en (nieuwe) bijeenkomsten bij u in de buurt.



Nieuwe locaties leesbijeenkomsten

Verspreid over Zeeland gaan vrijwilligers van Zeeuws Weerzien in gesprek met ouderen om hun herinneringen aan het thema van onze krant te vernemen. Dat leidt tot geanimeerde gesprekken, zoals op de foto's in Veere (foto boven) en Kapelle is te zien. Deelnemers nemen vaak tastbare herinneringen mee,

van oude foto's tot zelfgemaakte attributen. Een feest van herkenning! Er komen regelmatig nieuwe locaties bij, zoals dit keer het gezellige museum de Burghse Schoole in Burgh-Haamstede en Multifunctioneel Centrum Het Stropievat in Zaamslag. En terug van weggeweest: Dorpshuis Ons Dorpsleven in 's-Gravenpolder. Van harte welkom!



Dringend gezocht: logistiek talent

Onze krant wordt verspreid over meer dan 400 afhaalpunten in de gehele provincie Zeeland. Dat is een uitdagende logistieke operatie die wij met de gewaardeerde hulp van Distributie Zuid-West én vrijwilligers uitvoeren. Twee vrijwilligers beheren de administratie. Wij zoeken met spoed iemand met logistiek talent die zich samen met hen wil buigen over de aansturing van dit hele proces. Kernactiviteiten zijn:

- het monitoren van bestaande en zoeken naar nieuwe afhaallocaties, gericht op onze doelgroep
 - bijdragen aan goede bekendheid met de afhaallocaties
 - optimaliseren van het logistieke proces.
- Het betreft een vrijwillige functie, ter ontlasting van het bestuur. De werkzaamheden kunt u naar eigen inzicht indelen. Reiskosten worden vergoed. U maakt onderdeel uit van een enthousiast team van 60 vrijwilligers, dat zich met hart en ziel inzet om ouderen in Zeeland te ondersteunen. Voor meer informatie kunt u contact opnemen met Frans van de Velde via secretariaat@zeeuwsweerzien.nl.

Onze vrijwilligers ontmoeten u graag in:

ZEEUWS-VLAANDEREN

Multifunctioneel Centrum Het Stropievat
Molenstraat 12, 4543 CM Zaamslag
maandag 24 november 2025, 13.30 uur

Buurthuis de Triangel

Korte Kerkstraat 26, 4531 CL Terneuzen
donderdag 15 januari 2026, 13.30 uur

ZUID-BEVELAND

SVRZ Erasmuspark

Troelstralaan 160, 4463 XZ Goes
woensdag 12 november 2025, 14.15 uur

De Inloop Hoornbeeckcollege

van Dusseldorpstraat 45, 4461 LT Goes
donderdag 27 november 2025, 13.30 uur

Villa Ter Weel

Joannaplantsoen 1, 4462 AV Goes
donderdag 4 december 2025, 14.00 uur

Cederhof (Mannensoos)

Cederlaan 94421 BZ Kapelle
donderdag 6 november 2025, 10.00 uur

Dorpshuis Ons Dorpsleven

Poelvoordestraat 3, 4431 BP 's-Gravenpolder
Woensdag 19 november, aanvang 14.30 uur

Cederhof

Cederlaan 94421 BZ Kapelle
donderdag 20 november 2025, 13.30 uur

De Vroone Kapelle

C.D. Vereeckestraat 74, 4421 CE Kapelle
woensdag 17 december, 15.00 uur

Bibliotheek Kapelle

Vroonlandseweg 49, 4421 BW Kapelle
donderdag 29 januari 2026, 15.00 uur

SCHOUWEN-DUIVELAND

Museum de Burghse Schoole

Kerkstraat 3, 4328 KH Burgh Haamstede
dinsdag 18 november 2025, 14.00 uur

Bibliotheek Zierikzee

Hatfieldpark 1, 4301 XC Zierikzee
vrijdag 28 november 2025, 15.00 uur

WALCHEREN

Bie de Buren

Markt 15, 4341 EM Arnemuiden
vrijdag 6 november, 14.00 uur

ZB Bibliotheek van Zeeland

Kousteensedijk 7, 4331 JE Middelburg
dinsdag 21 oktober 2025, 14.00 uur

woensdag 19 november 2025, 14.00 uur

dinsdag 16 december 2025, 14.00 uur

woensdag 28 januari 2026, 14.00 uur

'Breigroep', Het Gasthuis

Noordpoortplein 2, 4331 RN Middelburg
donderdag 20 november 2025, 10.30 uur

Zeeuws Archief

Hofplein 16, 4331 CK Middelburg
dinsdag 18 november 2025, 13.30 uur
(inclusief korte rondleiding)

Dorpshuis Ons Dorpsleven/ Theater De Verwachting

Dorpsstraat 22-24, 4389 TP Ritthem
dinsdag 18 november 2025, 15.30 uur

Korenmaat

Kerkstraat 6, 4351 AK Veere
vrijdag 7 november 2025, 14.00 uur

vrijdag 9 januari 2026, 14.00 uur

vrijdag 13 februari 2026, 14.00 uur

Bibliotheek Vlissingen

Spuikomweg 7 4381 LZ Vlissingen
dinsdag 18 november 2025, 14.00 uur

SVRZ De Kreek

Krekepad 37, 4361 JJ Westkapelle
woensdag 26 november 2025, 10.15 uur

NOORD-BEVELAND

Stichting Ouderenzorg

Noord-Beveland - Amaliahof
Eduard Flipselaan 1, 4491 GS Wissenkerke
vrijdag 12 december, 14.00 uur

Hartelijk dank aan alle gulle gevers die ons helpen met een vrijwillige bijdrage. Uw gift is van groot belang voor het voortbestaan van onze krant.

Zeeuws Weerzien komt tot stand dankzij de inzet van ruim zestig vrijwilligers. Financiële ondersteuning die in de afgelopen jaren is verkregen d.m.v. subsidie en bijdragen van fondsen, is beëindigd. Maar wij gaan

Wij gaan door! Helpt u ons?

door! Uw hulp is daarbij van onmisbare waarde. Dat kan op twee manieren. Door middel van het plaatsen van een advertentie in de krant (neem contact met ons op via advertieren@zeeuwsweerzien.nl voor de diverse

mogelijkheden) of door middel van een donatie via **IBAN NL37 RABO 0336 2762 73** t.n.v. Stichting Zeeuws Weerzien. Uw gift wordt volledig ingezet voor de vormgeving, productie en verspreiding van de krant. Zeeuws Weerzien is ANBI genoteerd – uw gift is aftrekbaar van de belasting. Wij zijn blij met iedere bijdrage. Help ons om dit mooie werk voort te zetten!