



Er heerst in het land van Cadzand een vreselijke ziekte, die plotseling de arme inboorlingen overvalt en waartegen niets te doen is: „k worre belust” zeggen ze dan. En, midden in ’t werk, midden in zorg of armoë, midden op de Zondag, midden in de week, midden in de kerk, in de tram, op de boot, op ’t land: . . . „k worre belust” zeggen ze, en dan moeten ze, vlùg, naar huis.

Dikwijls zegt de man het, nog vaker de vrouw en ook de kinderen zeggen ’t wel, en haast altijd nemen dan de moeders die koorts over: „k worre belust”.

En dan komt ’t geld voor de dag, uit een stenen kommetje in de kast, en dan wordt alles bedrijvig in huis, plotseling! De kinderen worden uitgestuurd naar „’t durp”, naar de vriendin kruidenierster, die weet het al, zodra er blijde kinderen binnenkomen, met een papertje vol centen, met dubbeltes en kwartjes er tussen en soms wel eens een dikke gulden. . . . „Zo, is je moeder belust?” En de vrouwen, die anders nooit

schrijven, hebben nu schuin op een zakje, met hun kleine potloodje, de ingrediënten opgeschreven: over „blomme”, zeker wel vijf pond, en suiker, waar ze anders zo zuinig op zijn, en nu een pond van de lichte, blonde suiker minstens. En stroop in ’t kannetje, rozijnen en sucade, een kruidnoot, „beste beuter”, — die anders zelden in huis komt — en een heleboel eieren.

Rozijnen en sucade en de „kruidnoot”, de notemuscaat, is voor ’t „koekebrood”.

Er is zoveel wat de vrouwen kunnen bakken. En aan boezemvrienden leren ze ’t geheim van „macrollen”, taai als bitterkoekjes, worstebrood, na de slacht, of palingbrood, als de man, bleek van een nacht vissen, met een volle emmer paling naar huis komt, beuterkoeken, met een dikke klomp heerlijk bruingebakken suiker er boven op, tulbanden, als een vesting zo groot, „srok”, — bros — en wit oversneeuwd. De arme bakkers: De „beluste” vrouwen uit het land van Cad-

zand vergeten altijd dat de bakker ook wat verdienen moet.

En dan die bolussen!

Kleverig dat die „bolussen” zijn! Je krijgt ze nooit van je vingers. Want een Zeeuwse bolus is zacht, week, stroperig, donkerbruin. O, die stroop is taai en dik, zoete lijm. . . . kilo’s suiker gaan er in of moet ik dit zo zeggen „er om”? Van ’t gekruide deeg worden hele lange slangen gedraaid (moeilijk is dat!) en met volle, opgewonden handen strooien de vrouwen daar maar suiker op, maar suiker op. . . en dan, behendig, wordt de slang rondgewikkeld, grote, grote koecken worden ’t: twee maal zo groot, drie maal zo besuikerd als die van de ongelukkige dorpsbakkers (moeten die dan failliet?). Dan gaat het zwarte bakblik de oven in.

O, elk huis heeft zijn oven.

Er zijn beroemde ovens. . . . elke oven is verschillend van aard. Misschien zijn sommige ovens speciaal aan ’t koekebrood gewijd en andere aan de kleine (betrekkelijk dan!) „macrollen”, die



op ouwelplaten worden gebakken en per hele plaat — wat zou je anders gierig zijn! — worden meegedeeld aan buren en nichten en oude vaders en moeders natuurlijk op de eerste plaats.

Er zijn beuter- en er zijn krentekoekenovens. En worstebrood, en 't zeldzame palingbrood, wat moet je dan niet de ovens door en door kennen!

Paptaarten?

Neen, dat heb ik nu wel boven mijn verhaal gezet, maar ge moet toch nog een hele tijd wachten eer ik daarvan vertel, dat is het allermooiste en 't symbool van alle heerlijkheden, die uit de boter en de bloem en de romige melk van 't land van Cadzand worden bereid.

Paptaarten, dat is voor straks, — dessert.

Maar water is 't niet! en ge moogt zien hoe de bollen goud-geel bakken en bobbelend rondrijven in de grote ijzeren pot; „Casantse dotten“ noemen ze ze ook wel.

En wafels!

Ik overdrijf niet, maar alle wafelijzers zijn of dubbel of vijfdubbel. En diepe putjes dat er zijn in de wafels! En 't hoort zo dat elk putje vol boter komt en vol suiker, en er zit al zoveel suiker en boter en eieren in! Hoeveel eieren wel niet? Schalen lichtgroene „boele-eieren“, — eendeneieren — (dat is 't geheim) worden in 't deeg gebroken.... schuimig rijst 't beslag.

Twee wafels gelijk worden er gebakken in de brede ijzers, en die wafels zijn door een dunne streep van elkaar gescheiden. Maar wie in Cadzand knipte of sneed ooit

zo'n scheiding door om ze voor te zetten? Ge zoudt berucht blijven tot in 't einde der dagen. En pas daarvoor op, er zijn onsterfelijke „beruchtheden“, om de „vuulte“ of de gierigheid van over de honderd jaar terug!

Ook grote ronde ijzers zijn er, „vuuf 'erten-wafels“ kunt ge dan bakken. Vijf harten, met de punt naar elkaar toe, vormen 'n prachtige ster... maar hoe werd ik uitgelachen, toen ik één hartje wilde nemen — want 't was al een groot hart! En als in al die putjes van dat hart nu toch „beste beuter“ moest komen en suiker.

Maar neen, vijf moest ik er hebben, en na die vijf harten heb ik een hele nacht niet kunnen slapen.... „Zure appelen“ moet je dan eten, de volgende dag, om bij te komen!

Ook zonder de ovens zijn er heerlijke dingen te maken: „boekenkoeken“, gebakken boekweitenbrij, en de oneindige stapels pannekoeken, als 't deeg de emmers overbruist!

Werkelijk, het deeg wordt gemaakt met emmers tegelijk en „'t moet er haast over gaan“. Je moet even aan de emmers schudden, dat het beslag binnen boord blijft. En dan maar wedstrijd houden, vol vuur vechten, tegen 't rijzende beslag, dat winnen wil van 't bakvermogen!

Maar de vrouwen kennen het vak. Overtuigd van hun knapheid schatten ze precies hoe lang 't nog duren zal eer de emmers tot de bodem overwonnen zijn. Wèl is 't soms nodig over te scheppen uit de emmer, wiens tijd nog niet gekomen is... Pannekoeken heten eenvoudig: „koeken“ in 't land van Cadzand en ze worden ondergedompeld in een dikke saus van half „beste beuter“, half, donkere stroop.

Dan zijn er nog vetkoeken, daar komen meestal altijd krenten in, of rozijnen en sukade, enkel bij een „erm mens“ niet. Uit de kelder wordt een pot vet gehaald, en — daar gaat de ijzeren ketel 't vuur op! Het vet smelt en de bollen drijven in de doorschijnende vloeistof, die klaar lijkt als water.



F. BEMMEL

„Zo, is je moeder belust?“





En ik had veel te luisteren....

F. BEMMEL

Eens ben ik vier keer binnen vier en twintig uur bedeed: dubbele wafels, vijf-harten-wafels, rumtaart met „crème au beurre“, en vetkoeken, een hele schotel voll! En allemaal zo vanzelf. De dubbele wafels: bij goede vrienden was 't nieuwe huis „onder dak“, en dan wordt, overal, overvloedig wafels gedeeld en gegeten, op dezelfde dag een verjaardag en kwam 't dochtertje twee grote ronde harten-wafels brengen, bij den timmerman was een zware rumtaart gebracht uit Sluis, omdat hij den banketbakker een goede dienst had bewezen.. ik moest en zou mee, om ze te proeven. O, zou 't gele moscovische gebak niet minstens een liter oude Jamaica-rum hebben ingeslorpt? Je kreeg 't er heet van.... En 's avonds werd

bij den melkboer het blijde eind van de schoonmaak gevierd met krakende vetkoeken, waar de rozijnen donker kwamen uitpuilen. 't Huis geurde.... O, als ik toch niet voorzichtig was geweest!

„k Worre belust“....

Eens, in de winter, was ik naar „d' overkant“, naar Middelburg, geweest, en kwam ik 's avonds terug. Reizen over zee.

Nu heb ik de reis al vaak gemaakt. O, in de lente! En des zomers! Maar soms is dan de boot vol met schreeuwende toeristen in onrust, die dringen, waar ge ook staat.

Misschien is de reis in de herfst het schoonst, als 't stormt en de boot hoog op steigert en ge 't water zilt proeft tegen uw lippen.

Maar die winteravond was 't guur en heel donker geweest op zee, en in dit „kamertje“: die goede wachtende stoomtram, die me straks voort zou rijden over de stille wegen in de winteravond, straalde de veilige petroleum-lamp wel vertrouwd, oranje-warm. O, dit kamertrammetje, dat langs de dorpjes rijdt, waar hier en daar een innig lichtje brandt, dat ge peinst: dat daar mensen zitten, bij 't lichtje.

Er is een warm kachelletje in de tram en de weinige reizigers, een oud mannetje en enkele Cadzandse vrouwen, die met hun beste muts op bezoek zijn geweest, zien 't mij aan, hoeveel ik van dit land hou. Het is me zo lief in die vertrouwde trouwhartige gezichten te zien.

De vrouwen dragen lange jakken van bruin of deftig donkerblauw met plooisels en gitten kralen. Bescheiden rusten kostbare gouden bellen van cantillegoud binnen de ronde huive van de schone kloskant. Ja, ik ken de kant goed, ik heb ze thuis in een boek, uit Rijsel komt ze.

Ik ken 't vrouwtje uit Cadzand, die van de vijftig mutsjes, die ze elke week opmaakt, al de eigenaressen uit elkander houdt en ze allemaal, zonder fout, netjes thuis bezorgt....

Een vrouw gaat er uit, naar Groede — een andere in Nieuwvleet (Sinte Pier heet 't nog steeds), de twee, die blijven, zijn voor Cadzand en Retranchement. Oostburg laten we in letterlijke zin links liggen. Daar zijn de mensen verwaand! Ze knikken niet tegen je en spelen „Haagje“ geloof ik. „Er is geen een huis met een oven in heel Oostburg,“ zegt een der vrouwen. „Brune boanen eten ze d'r, die geven ze bi ons aan de verkens,“ zegt ze beledigend. „Ze kijken er naar je muts!“ Ik eet veel bruine bonen, maar dat zei ik maar niet, niets is beleefder dan luisteren trouwens.

En ik had veel te luisteren.... De gezellige jonge conducteur was bij ons komen zitten, een blozende jonge man, vrolijk, vies; pas getrouwd was hij. De vrouwen met de mooie mutsen plaagden hem.



't Was maar net langs 't kantje, wat ze zeiden: in Oostburg en den Haag zouden ze 't zeker niet durven zeggen, en ik schrijf 't ook maar niet.

Maar toen werd 't gesprek ernstig, over de oven, en over de jonge vrouw, neen, maar dat geloofden ze wèl, dat die goed „bakken en braaien“ kon! een dochter van de oude Kathalientje Erasmus! Ja, hoe vreemd 't ook lijkt, de oude vrijer par excellence heeft dozijnen naamgenoten in 't land van Cadzand, twee burgemeesters zelfs heten er zo. Maar Kathalientje Erasmus was ook „excellence“, ze kon, wat heel moeilijk is (ja, nu komen ze): de heerlijkste paptaarten bakken!

Toen hadt ge de ogen van den jongen conducteur moeten zien. „Ik worre ineens belust,“ zei hij. Dáár had je 't woord! En hoe verheerlijkt werd de lof der Paptaarten gezongen door Kathalientje Erasmus' schoonzoon.

„Ei je z' ók a g'eten, meneer?“ vroeg hij met d' ogen vol extase. Ik kwam ook in verrukking.

„Ja, dà wel.“

Ziet ge, dat is echt Cadzands.

„Ja, dà wel,“ bevestigend, „nee, dà nie“ ontkennend.

„Ja, dà wel.“ Ik zei 't met gepaste geestdrift.

Paptaarten! Het zijn grote, — o, alles wat lekker is in 't land van Cadzand is groot óók — grote, ronde, één-persoons-taarten, van een fluwelig deeg, warmgeel, een ronde kom van zacht gebak is 't, en die kom is boordevol geschonken met een gele gestolten eiervla, zoals in roomhorens wel zit. De grootste schande is nu voor de vrouw als in die vla korreltjes zouden komen of scheuren...

„Zoals Kathalientje die bakken kon!“ zeiden de vrouwen, ook al in een beginnend stadium van belustheid.

„Nou maar, mijn Kathaliene ook hoor mee de kermisse ei ze ze nog gebakken. Je zou wel drie stuvers voor 't stik geven, als ge ze zò bie den bakker (arme bakkers toch steeds!) wou kopen, en dan waren ze nóg zo nie.“

„Eet ge ze toch ook mee brune suker?“ vroeg de jonge echtgenoot ineens bezorgd en verschrikt. Als ik dát toch niet gedaan had, o, dan was ik te kort gekomen.

En een zonde dat dat geweest zou zijn... voor mij, maar voor de eer van de paptaarten ook en voordr...

„Ja, ja, paptaarten moe' je mee brune suker eten.“ 't Klonk al Cadzands, met de n van eten, door de neus even aangehouden. „Ge weet 't al goed,“ lachten, juichten haast verrukt de vrouwen, „ge moet maar gauw trouwen, gij...“

(Vrouwen „trouwen“ altijd...)

„Dan kunnen er geen paptaarten meer op over schieten... Iedereen heeft geen vast baantje bij de tram...“

De jonge man glimlachte zacht. Hij zag zijn huisje.. Kathaliene.. straks zou hij thuis komen met zijn: „Noe bin 'k toch zoveel belust.“

Ik weet zeker, dat Kathaliene wel vijftig paptaarten gebakken heeft, bedrijvig, heel de volgende dag. Goudgele paptaarten.

Het moeilijkste van alles.

En een schaalte vol donzige bruine suker zal tussen hen in hebben gestaan.

hier port men

Men schijnt pogingen te willen doen, om een algemene bond voor mannenrechten in 't leven te roepen.

Wij zijn daar voor, want het ligt in de geest van onze tijd en elk modern mens wil niets liever, dan juist met die geest meegaan.

De mensen van onze tijd staan op hun rechten, de vrouwen, de mannen, de kinderen.

Vroeger waren er óók plichten, maar die hebben we afgeschaff. Want plichten zijn vervelende dingen. Je kunt veel beter over je rechten spreken. En je kunt er nog meteen een mooie klank aan

geven, als je zegt: Récht bovenal. Dat hoort heel wat.

In Turkije maakt men schoenen van linoleum. Ze hebben een levensduur van drie à vier weken, maar ze zijn erg goedkoop. Een paar schoenen heeft men al voor dertig à veertig cent. Onze voorouders waren erg op de gelijk spul, maar dit is niet modern. Alles wordt gaandeweg ondegeelijker, precies als wij, mensen. In zoverre passen de linoleumschoenen uitstekend bij ons.

Er is in Duitsland een school voor bruiden opgericht. De bruidjes kunnen daar leren, hoe ze een herenpak moeten afborstelen, enz. Vroeger hield elke moeder er een school voor bruiden op na en daar werd perfect onderwijs gegeven. Maar die scholen schijnen verdwenen te zijn en dus moet je nu wel komen met een namaak-school. Het wordt wel een beetje gecompliceerd op deze manier,

maar heel het leven is gecompliceerd en de mensen zijn erg wijs geworden. Ze vinden al wat uit, tegenwoordig en knap dat ze zijn... Veel knapper dan de mensen van vroeger, die heel eenvoudig deden, wat ze doen moesten en zonder praatjes. Leve de school voor bruiden.

Ziehier een korrel levenswijsheid uit „De nieuwe Eeuw.“

„Vele moderne meisjes zoeken een echtgenoot, die hen kan onderhouden in een stand waaraan ze niet gewoon zijn.“

Helaas, vele jonge mannen zoeken een vrouw, die ze moeten onderhouden in een stand, waaraan ze niet gewoon zijn. Ze doen dit, omdat ze een modern meisje tot vrouw willen hebben. Maar ze worden bekocht. Als zo'n modern meisje gehuwd is, blijkt het, dat ze niet modern is en ook niet onmodern. Ze is alleen maar een egoïste, en die zijn er in alle tijden geweest.

