

Hoofstuk 2

DIE VESTIGING VAN DIE KOSKULTUUR 1652-1707

2.1 Van Riebeeck vestig 'n verversingspos en nuwe koskultuur 1652-1662

Op die twee en dertigjarige Jan Anthonisz van Riebeeck het die taak in 1652 gerus om die Hollanders se eerste vaste halfwegstasie aan die Kaap te vestig. As hoof van die sending na die Kaap, sou hy en sy vrou, Maria de la Quellerie, meer as enigiemand anders, die oorgeplante Europese koskultuur aan die Kaap beïnvloed.

Jan van Riebeeck was die seun van Anthonij Janzoon van Riebeeck wat 'n skeepsdokter was en vermoedelik op 'n reis na Suid-Amerika in 1639 in Brasilië gesterf het. Volgens B`eseken is Jan op 21 April 1619 in Culemborg gebore.¹ Sy oupa Govert Gaasbeeck wat sy mentor was, was 'n welvarende handelaar en vir baie jare burgemeester van die dorp. Benewens Hollands was Jan Frans en Duits magtig en het waarskynlik op skool met Latyn en Grieks kennis gemaak.²

A.J. B`eseken het 'n volledige studie van Jan van Riebeeck se lewensloop gemaak en die weergawe wat volg kom uit haar werk *Jan van Riebeeck en sy gesin*. Op 19 April 1639 het Jan wat deur die kamer van Delft aangestel is as onderchirurgyn, op die *Hof van Holland* na Batavia vertrek. Die skip het aan die weskus van Afrika gestrand en die oorlewendes is eers 'n jaar later deur die *Zutphen* opgepick en na Batavia geneem. Na sy aankoms in Batavia het Jan besluit om "assistant tot de penne" by die Algemene Sekretaris te word. Hierna het hy vinnig opgang gemaak. In 1642 het hy as sekretaris van ambassadeur Pieter Soury na Atjeh (in Sumatra) gegaan. Hy was op Malakka en van die ander eilande waar die VOC handelsposte gehad het. Hy het ook op Tai Wan (Taiwan, vroeër Formosa), vertoef. As onderkoopman is hy saam met opperkoopman Jan van Elseracq na Japan waar op die eiland Desima oor die prys van sy onderhandel is. In 1645 is hy as waarnemende opperhoof in die koninkryk van Tonkin, suid van China aangestel. Sy hoof, Van Bouckhorst, was baie tevrede met wat Van Riebeeck daardie jaar in sy afwesigheid bereik het. Hy het die taal van die gebied bemeester, vriende met van die inwoners gemaak en die handel het gefloreer.

¹ A.J. B`eseken, *Jan van Riebeeck en sy gesin*, p. 3; D.B. Bosman, *Briewe van Johanna Maria van Riebeeck en ander Riebeeckiana*, p. 6, wys op aantekeninge van Jan se seun Abraham waarvolgens sy pa se geboortejaar ooreenstem met die datum wat B`eseken gee; E.C. GodJe Molsbergen, *Jan van Riebeeck en zijn tijd*, p. 8, noem 1618 as geboortedatum.

² C. Louis Leipoldt, *Jan van Riebeeck*, pp. 20-21.

In 1647 toe Van Bouckhorst aftree, het Van Riebeeck nie die verwagte bevordering gekry nie, maar is na Holland teruggeroep en ontslaan omdat hy privaat handel gedryf het. Dit was iets wat alle amptenare in die Ooste beoefen het om hulle karige salarisse aan te vul en is oogluikend toegelaat. B`eseken is van mening dat jaloesie van kollegas wat self die bevordering wou hê, 'n rol in Van Riebeeck se ontslag gespeel het. Op pad terug na Holland het die vloot waarmee hy gereis het, by die Kaap aangedoen en agtien dae vertoef om die oorlewendes op te pik van die *Haarlem* wat 'n jaar tevore gestrand het. Onderkoopman Leendert Janszen en Matthys Proot wat op die *Haarlem* was en 'n jaar aan die Kaap gebly het, het by hulle aankoms in Holland 'n "Remonstrantie" aan die Here XVII³ gerig waarin hulle aanbeveel het dat 'n verversingspos aan die Kaap gestig word om skepe van vars produkte te voorsien. In Desember 1651 is besluit om Jan van Riebeeck as opperhoof na die Kaap te stuur.⁴

Van Riebeeck is intussen, na sy terugkoms in Holland, getroud. Hy het in sy outobiografiese aantekeninge vertel van sy huwelik op 18 Maart 1649 met "d'eerbare jonge dochtre Maria de la Queillerie, oud zijnde 19½ jaren, wiens vader was Abrahamus de la Queillerie, in zijn leven praedikant tot Rotterdam van de Franse en Duytse Nederlandse Gereformeerde Gemeente, ende haar moeder was Marie du Bois, dochter van d'Heer Noë du Bois, in zijn leven geweest commandeur en capiteyn majoor van Nieuvaart of de Clundert."⁵ Daar is min oor haar geskryf, maar uit 'n aanhaling van Mees kry 'n mens 'n idee van haar karakter. Mees se gegewens oor Maria het van 'n Franse biskop, Nicolaes Etienne, gekom. Hy was van Mei 1660 tot Maart 1661 na die stranding van die *MarJchale* aan die Kaap en het haar gasvryheid dikwels geniet. Hy het haar beskou as een van die wysste vroue wat hy geken het en iemand vir wie almal lief was. Sy het volgens hom geen vooroordeel getoon nie en afgesien van waarmee sy ook al besig was, haar gevoelens nooit laat deurskemer nie, al was daar ook meningsverskil. As dogter van 'n predikant was sy goed onderlê in die Heilige Skrif, maar sy was nie eiewys nie en as sy 'n weduwee was, sou hy haar kon katoliseer. Die biskop het voorts gebieg dat hy hom skaam om soveel goeds van 'n Hugenoote te skryf.⁶

³ In hoofstuk 1 is verduidelik dat die Here XVII die oppergesag van die VOC was wat in Holland gesetel was. Die liggaam het bestaan uit verteenwoordigers van die maatskappye wat 'n belang in die VOC gehad het.

⁴ A.J. B`eseken, *Jan van Riebeeck en sy gesin*, pp. 16-17, 21-22, 25-26, 28, 32-33, 34-37, 45-46.

⁵ Aangehaal uit D.B. Bosman, *Briewe van Johanna Maria van Riebeeck en ander Riebeeckiana*, p. 25.

⁶ W.C. Mees, *Maria Quevellerius - huisvrou van Jan van Riebeeck - en haar omgewing*, pp.124-125: uit 'n brief van Pierre Coste, skrywer van *Saint Vincent de Paul en correspondance*.

Op 6 April 1652 het die *Drommedaris*, een van die vyf skepe wat Van Riebeeck, sy vrou en helpers vervoer het, in Tafelbaai anker gegooi. Dis moeilik om te bepaal presies hoeveel mense saam met Van Riebeeck aan wal gegaan het omdat soveel mense siek was en kort na hulle aankoms gesterf het. Op die *Walvis* en die *Oliphant* wat eers op 3 Mei die Kaap bereik het, is onderskeidelik 45 en 85 mense dood. Daar was ook baie siekes. Van Riebeeck was veronderstel om naas administratiewe personeel, tagtig werkers te hê. Hierdie werkers se getal het as gevolg van siekte so verminder dat hy van die matrose agtergehou het toe die *Reiger* en *Drommedaris* aan die einde van 1652 vertrek het. Volgens B`eseken het die geselskap aanvanklik bestaan uit 125 mense waarvan vyftien vroue en kinders was.⁷

Met kommissaris Rijckloff van Goens se besoek aan die Kaap op 16 Maart 1657, het hy in sy verslag aan die VOC geskryf dat daar honderd man op die betaalstaat is, asook tien vryburgers,⁸ ses gevangenes, ses vroue, twaalf kinders en tien slawe.⁹ Hy het die Kompanjie versoek om die vroue van die vryburgers toe te laat om na die Kaap te kom. Die tien slawe en hulle herkoms word aan die einde van hierdie hoofstuk bespreek.

Van Goens het ook in daardie tyd die Amsterdamse maat rakende gewigte in die Kaap ingestel. Twee en dertig loot of sestien onse was gelyk aan een pond waarvoor die afkorting lb gebruik is.¹⁰ Een pond was ongeveer 450 gram. Die pondstelsel is vir meer as drie eeue eers aan die Kaap en later in Suid-Afrika gebruik totdat die metrieke stelsel deur die *Wet op Meeteenhede en Nasionale Meetstandaarde* in 1973 aanvaar is.¹¹

Voordat die Kaap beroemd geword het vir die kookkuns wat daar beoefen is, sou Van Riebeeck en sy gevolg 'n bittere aanpassingstyd deurmaak waartydens hulle dikwels hongersnood in die gesig gestaar het. Twee maande na hulle aankoms hier te lande het oorlog tussen Holland en Engeland uitgebreek. Die retoervloot wat hulle kosvoorraad moes aanvul, het uit vrees dat die Engelse miskien die Kaap beset het, verby die Kaap geseil en slegs enkele skepe het hier aangedoen. Van Riebeeck wat bang was dat die Engelse die Kaap sou beset, het alle werksaamhede gestaak en sy mense aan die werk gesit om 'n fort te

⁷ A.J. B`eseken, *Jan van Riebeeck en sy gesin*, pp. 64, 78-80.

⁸ Kyk vir verduideliking onder Inleiding, p. 1, voetnoot 4.

⁹ C. Louis Leipoldt, *Jan van Riebeeck*, p. 156.

¹⁰ A.J. B`eseken, *Jan van Riebeeck en sy gesin*, p. 131. Vir lengte-mate is die "Rijnlandse mate" gebruik: 12 duim was een voet, 12 voet 1 roede, 600 vierkante roede 1 morg en 2 000 roede 1 myl. Volgens voetnoot 10, *Daghregister* III, p. 456, het D.B. Bosman & H.B. Thom, 'n pond as 12 onse gereken. In hierdie studie is omskakelings van gewigte na die metriekestelsel volgens die Amsterdamse maat bereken soos deur B`eseken aangedui.

¹¹ Wet 76 van 1973 is op 5 Julie 1974 in werking gestel.

bou. Eers op 15 Augustus 1654 het Van Riebeeck die brief gekry wat hom in kennis gestel het dat die oorlog reeds op 15 Mei 1654 beëindig is.

Van Riebeeck het 'n dagboek (*Daghregister*) gehou waarin al die wel en wee wat hulle beleef het, aangeteken is. Tensy in die voetnote anders aangedui word, is die volgende bespreking gegrond op daardie *Daghregister* wat uit drie volumes bestaan, en in 1952 deur die Van Riebeeck-Vereniging (VRV) uitgegee is. Bladsyaanwysings word net verskaf as 'n saak verskeie datums betrek of as daar na verklarende aantekeninge van die redakteure verwys word. Die teksversorging en taalkundige aantekeninge in *Daghregister* is deur dr. D. B. Bosman en die geskiedkundige aantekeninge deur dr. H. B. Thom gedoen. Bosman bespreek in die Inleiding tot die *Daghregister* die verskillende uitgawes wat daarvan verskyn het (pp. XXV-XXX). Hy wys op die formidabele taak wat Van Riebeeck en sy skrywers gehad het om daagliks van hulle doen en late aan die Kaap boek te hou. Hy noem dit dat afgesien van 'n kopie van die Kaapse teks, die Here XVII in Holland, die Goewerneur-Generaal en Rade in Indië onder wie se beheer die Kaap geval het, en partymaal die verskillende kamers in Holland, kopieë ontvang het. Omdat die gevaar bestaan het dat die posskip kon vergaan of gekaap word, is al die stukke gedupliseer en is twee stukke met verskillende skepe aan elke ontvanger gestuur. Dit het beteken dat die skrywers minstens ses, en soms meer tekste met die hand moes skryf. Die oorspronklike teks is blykbaar deur Van Riebeeck saamgeneem toe hy die Kaap verlaat het en dit het verlore gegaan. Die Kaapse teks was in 'n baie swak toestand en daarom is die kopie in die Haagse Argief vir die Van Riebeeck-Vereniging se uitgawe gebruik, behalwe vir die inskrywings van 22 April 1654 tot 23 April 1655 wat in die Haagse kopie ontbreek het en waarvoor die Kaapse kopie gebruik is (vgl. p. XXXVII in die *Daghregister*).

Kort na Van Riebeeck en sy geselskap se aankoms het 'n besonder strawwe winter aangebreek waartydens die reën dikwels met hael gepaard gegaan het. Van die werkers het na die seereis aan skeurbuik gely en was gevolglik baie swak. Baie van die mense wat in tente gebly het, het kort na hulle aankoms siek geword aan "rooiloo" (bloeddiarree) en koors. Die verswakte werkers het gesukkel met die nat planke waarmee hulle skuilings moes bou. Op 7, 8, en 10 Junie 1652 klink die gewoonlik optimistiese kommandeur desperaat wanneer hy skryf dat dit daar "tegenwoordigh een arm ende ellendigh leven" is. Hy noem dat daar "schaers 50 tamelijck gesonden menschen" in sy gevolg is en dat baie mense sterf. Die kosvoorraad was benard en die hardebrood (ook beskuit genoem), het natgereën en gemuf. Hulle het nie vleis gehad nie, want die verwagte ruilhandel met die Koikoin om vee te kry, het nie plaasgevind nie en slegs voldoende groente en wyn was

beskikbaar om party van die siekes te lawe. Die mense het net begin herstel van die siekte, toe die groot reën op 22 Julie 1652 begin en die fort oorstroom. Daardie aand het die oorstroming sy eerste tol geëis met die sterfte van die vrou van die opperchirurgyn. Sy sou deur talle meer sterftes van verswakke honger mense gevolg word.

Tussen al die swaarkry in die eerste jaar na hulle aankoms, het dit die Europeërs geluk om 'n bron van sout te ontdek. Op 20 Mei 1652 het hulle in die omgewing van die wrak van die Haarlem wat in 1647 gestrand het, soveel sout gekry dat hulle nie meer daarvoor van die vaderland afhanklik sou wees nie. Op Vrydag 13 Desember 1658 rapporteer Van Riebeeck dat die mense wat gaan sout haal by die panne die sout bemors sodat dit sanderig en vuil is. Om diJ rede is die monopolie vir die raap van sout in al die soutpanne aan die Kaap aan die "vrije Saldanha vaerders" gegee, op voorwaarde dat hulle sout slegs aan die Kompanjie kon verkoop en dat die sout skoon en droog moes wees. Mense wat self gaan sout bymeekaarmaak het, sou beboet word.¹²

Gebrek aan voldoende kos vir sy mense was in die volgende vyf jaar Van Riebeeck se grootste probleem. Die eerste groente is deur die reëns weggespoel en die mense het begin murmureer oor die swaar werk en gebrek aan kos. Van Riebeeck teken op 26 September 1652 in sy dagboek aan dat hulle geen vis kon trek nie en dat die werkers net twee maaltye per dag kon kry; "smorgens gort ende savonts erten." Die voorraad sou slegs twee maande hou. Die broodrantsoen per man is verminder tot 3 pond per week (1¼ kg). Van Riebeeck spreek die versugting uit: "willen Godt de Heere bidden dat het bijtijts versien sal."

Die vermindering van maaltye as gevolg van 'n gebrek aan voorrade, loop soos 'n refrein deur Van Riebeeck se *Dagregister*. Op 14 en 15 April 1654 rapporteer hy weer dat hy beveel het dat slegs twee maaltye per dag bedien mag word "namentlijk 's morgens omtrent thien uyren tot de vouchcost (ontbyt) cool, warmoes (blaargroente en kruie) met weynich speck om wat smaecks te hebben daarin gecooct, ende 's avonts yder man ½ penguyn, ter tijt ons Godt de Heere nader ontseth sal gelieven..."¹³ Die uitkoms waarop hy gehoop het, was dat 'n skip uit Indië sou kom en "gort off erten dat de principale

¹² *Dagregister* II, pp. 430-431. D.B. Bosman & H.B. Thom, *Dagregister* I, geskiedkundige aantekeninge, p. 438, noem dat hierdie panne by die huidige Rietvlei in die omgewing van Milnerton was; C.F.J. Muller, Die geskiedenis van vissery aan die Kaap tot die middel van die agtiende eeu, in *Argiefjaarboek van Suid-Afrika*, II, 1942, p. 34, meld dat die Saldanhavaarders drie vryburgers was wat toestemming gehad het om by Saldanha vis te vang.

¹³ Pikkewyn; S.P.E. Boshof & G.S. Nienaber, *Afrikaanse etimologieë*, sien die Spaanse en Portugese diminutief *pinguino* / *pinguino* as moontlike oorsprong van die woord, veral as in gedagte gehou word dat die Nederlandse woord vir pikkewyne, *vetganzen* was.

buyekvullinge (stapelvoedsel) sij," sou bring asook rys en brood van Batavia, want die skepe uit die vaderland het gewoonlik net vleis, spek, olie en asyn gebring. Hy rapporteer op 21 tot 23 April 1654 dat hy "niet een corl rijs, nocte boven 3 vaeten gort, ende gansch geen erten off boonen meer hebben om de luijden dagelicx van te schaffen" (te voed). Die volgende dag noem hy dat die werkers so honger was, dat hulle 'n dooie bobbejaan geëet het wat hulle by die berg gekry het.

Die dagboekinskrywing van 18 en 19 Desember 1654 berig dat 'n Engelse skip, die *East India Merchant*, by die Kaap aangedoen het. Die kaptein van die skip, Anthonij Nijpoort, het 'n ope brief van die Here XVII getoon waarin verklaar is dat die vyandelikhede verby was en dat die Engelse as vriende behandel moes word. Hy het aan die kommandeur "goet Engels bier, een keldertje gedistilleerde wateren, met een goede Engelse kaes ende 6 geroockte tongen" geskenk en in wat later 'n Boeretradisie sou word, stuur Van Riebeeck vir die kaptein iets terug, naamlik groente soos kool, wortels en slaai groente.¹⁴

2.1.1 Vleisgebrek te midde van oorfloed

Volgens die remonstrasie van Janszens en Proot het hulle skape en beeste by die "menigte" van die Koikoin geruil.¹⁵ Op 10 April 1652 berig Van Riebeeck dat 'n groepie van nege of tien "Saldaniërs" hulle opwagting gemaak het. Hulle het blykbaar vroeër kontak met die mense van die gestrande Haarlem gehad en kon in gebroke taal duidelik maak dat hulle vee vir koper en tabak sal verruil.

Die naam "Saldanhas, Saldanhars, Saldaniërs" of "Caepmans" is deur Van Riebeeck gebruik vir die Goringhaiquas, 'n groot nomadiese Koikoinstam wat veeboere was. Hulle stamhoof was Gogosoa, ook genoem die Vet Kaptein, en die stam het 500-600 weerbare man gehad.¹⁶ DiJ mense was die eerste Koikoin wat vee aan Van Riebeeck verkoop het. Die name maak slegs sin as 'n mens in gedagte hou dat Tafelbaai in 1503 deur die Portugese bevelvoerder, Antonio de Saldanha, tot *Agoada de Saldanha* vernoem is. De Saldanha wat ook aan Tafelberg sy huidige naam gegee het, is gedood in 'n

¹⁴ *Dagregister* 1, 20 Desember, p. 272. Volgens Van Dale, *Nieuw handwoordenboek der Nederlandse taal*, is 'n "keldertje" 'n kisse met afskortings wat vyftien vierkantige bottels drank of reukwater kon bevat. Die gedistilleerde water dui in diJ geval op sterk drank.

¹⁵ D.B. Bosman en H.B. Thom, *Dagregister* I, geskiedkundige aantekeninge, p. 428.

¹⁶ George McCall Theal, *Chronicles of Cape commanders*, pp. 30-31. Theal wys daarop dat Autshumao wat deur Van Riebeeck Herry genoem is en sy groep van ongeveer vyftig gesinne aan hierdie stam verwant was, maar nie vee aangehou het nie. Hulle is deur die Hollanders Strandlopers genoem. Die Strandlopers het van veldkos en skulpvis gelewe.

skermutseling met 'n Koikoinstam van wie hulle vee geruil het. Hoewel die berg sy oorspronklike naam behou het, is die baai aan die voet daarvan deur die Hollandse seevaarder, admiraal Joris van Spilbergen, verander na *Tafelbaai*.¹⁷ Van Riebeeck het die genoemde benaminge vir die Goringhaiquas ook later vir kaptein Oedaso se Cochoquas uit die omgewing van die huidige Saldanha gebruik toe hy met hulle begin handel dryf het. Die Hollanders het ook met die Gorachouqua, ook genoem die Tabakdiewe, van hoofman Choro, handel gedryf.

Teen 29 April 1652 kla Van Riebeeck dat daar nog geen teken van die Saldanhas en hulle vee is nie; net die maer honger Strandlopers (Goringhaikonas) met hulle hoofman Herry wat gebroke Engels kon praat, lê om hulle tente. Die inskrywing van 6 Mei toon dat hy die Saldaniërs in die lente met hulle vee verwag. Hy meld dat die Strandlopers met tekens aan hulle verduidelik het hoe om wild met strikke te vang. Op 19 Junie 1652 het die Goringhaiquas nog nie hulle opwagting gemaak nie. Van Riebeeck skryf dit aan die slegte weer toe. Desperaat met baie siekes vir wie hy net 'n bietjie radyse, blaarslaai en bronkors het wat na die haelbuie oorgebly het, moes hulle op wilde aspersies en suring staatmaak. Die kommandeur se versugting is "ons mancqueren beesten ende schapen".

Op 9 en 10 Oktober 1652 het enkele Saldaniërs opgedaag en weer op 19 en 20 Oktober 1652. Elke keer het hulle kom berig dat al hulle mense met duisende stuks vee op pad na die Kaap was en binne enkele dae daar sou opdaag om vee vir koper en tabak te ruil. Hulle is elke keer op brood, wyn en tabak onthaal, maar wou meer hê en het vertel dat die Engelse sommer 'n hele sak brood vir hulle op een slag gee. Van Riebeeck verduidelik dat aangesien hulle vier maande laas voorrade gekry het, hulle spaarsaam te werk moes gaan, maar hy het nogtans ekstra tabak uitgedeel. Hoewel die Saldaniërs opgedaag het, het daar van hulle beloftes om vee te ruil, nie veel gekom nie. Op 11 November 1652 rapporteer Van Riebeeck dat hulle "tot dato noch in alles niet meer als drie koebeesten (beeste) ende 4 schapen van de inwoonders hebben kunnen becomeen...."¹⁸ Van die begin van Desember af is klein klompies vee geruil maar op 13 Desember 1652 "Quamen de Saldanhars met

¹⁷ P.J. Nienaber, *Suid-Afrikaanse pleknaamwoordeboek* 1, pp. 346-347 asook George McCall Theal, *Het begin van de Zuid-Afrikaansche geskiedenis*, p. 180, verduidelik die verandering so: Spilbergen het in slegte weer van St. Helenabaai af gevaar en toe hy by die huidige Saldanha kom, het hy verkeerdelik aanvaar dat hy die Algoada de Saldanha bereik het, en die plek Saldanha genoem. Nadat hy sy fout ontdek het, het hy die oorspronklike Saldanha tot Tafelbaai herdoop. Volgens D.J. Potgieter (ed.), *Standard encyclopedia of Southern Africa* 9, p. 471, beteken die naam Aguada de Saldanha "watering place of Saldanha".

¹⁸ *Beest* het in Nederlands op enige dier gedui. Van Riebeeck gebruik dikwels soos hier nie die gewone Nederlandse vorm *rund* nie en met *koebeest* onderskei hy tussen enige dier (beest) en 'n bees in die Afrikaanse sin van die woord.

duijsenden beesten ende schapen tot dicht bij ons fort, dat haer vee bijnae onder 't onse geraeckten", maar hulle het nie belanggestel om vee te ruil nie. Van Riebeeck kla dat hulle "soo nu en dan een mager, sleght beest ende schaep off 2" na die fort bring.

Van Riebeeck meld op 23 Desember 1652 dat hulle net 89 beeste en 284 skape het. Hieruit moes die skepe voorsien en sy mense gevoed word, want hulle kon vir 'n lang tyd nie vis trek nie. Die moontlikheid het ook bestaan dat die vloot nie voorrade brood, rys, gort, erte en bone sou bring nie. Ongediertes het op 21 en 22 Augustus 1653 onder hulle skape gemaai en al die ganse en eende opgevreet.

Op 19 en 20 Oktober 1653 rapporteer 'n bitter Van Riebeeck dat die eerste groep Koikoin (die Strandlopers) wat hulle aan die Kaap leer ken het, hulle hele beestrop gesteel en die beeswagter vermoor het. Hy kla dat die groep wat niks besit het nie met hulle leier Herry by hulle geskuil het en "doorgaens den buyck gevult" het. Hulle leier het gereeld aan sy tafel geëet en het brood, rys en wyn van elke skip gekry wat in die Kaap aangekom het. Hy het Herry die Hollandse klere wat hy dra, gegee en sy volgelinge het al die velle van die geslagte diere gekry om as kleding te gebruik. Daar was toe opnuut 'n koskrisis, want die kosvoorraad wat deur die skepe voorsien moes word, was uitgeput. Vir die Hollanders was die diefstal 'n dubbele slag, want hulle het nie net hulle vleisvoorraad verloor nie, maar ook hulle hoofbron van melk. Van Riebeeck het daarop gewys dat hulle melkvoorraad al byna in hulle behoeftes van melk, botter en kaas voorsien het en dat hulle van vooraf sou moes leer om daarsonder klaar te kom.

As die nedersetters meer kennis van jag gehad het, sou hulle nie so afhanklik van die Koikoin vir hulle vleis gewees het nie. Die koloniste het egter te midde van 'n oorvloed wild, vleisgebrek gehad. Van Riebeeck rapporteer op 12 Augustus 1652 dat hulle onsuksesvol met strikke is en dat die wild ten spyte van al hulle pogings, altyd net buite trefafstand van hulle kanon bly. Op 18 September 1652 maak hy melding van die baie soorte wild en voëls, maar skryf dat die wild te sku is en hulle roers te stadig. Dit is onbegryplik dat die arme uitgehongerde werkers (Van Riebeeck noem hulle "volck") nie toegelaat is om vryelik te jag nie "omhet abonante (volop) wilt niet ontijdich te verjagen ende met veel schieten schouw (sku) te maken."¹⁹ Die verbod is eers in 1661 opgehef.²⁰

Dat hulle gewere nie veel beteken het nie, lei 'n mens af van Van Riebeeck se inskrywing

¹⁹ A.J. B`eseken, *Memoriën en instructiën* no. 36, p. 11.

²⁰ M.K. Jeffreys, *Kaapse plakkaatboek* 1, p. 63.

op 24 April 1652 oor hoe hulle gesukkel het om 'n seekoei wat hulle gevang het, te dood. Verskeie koeëls agter die ore het geen indruk op die dier gemaak nie, want "de huijt [was] wel 1 duym dick ende soo hard dat op sommige plaetsen geen musquetscogel door coste (kon) geschoten worden;...." Die dier is eindelijk met 'n skoot reg voor in die kop doodgeskiet. 'n Mens kan jou indink watter fees dit vir die honger mense was. Op 26 Oktober 1652 het hulle 'n seekoei met 'n kanon van die *Reiger* af probeer skiet, maar nie geslaag nie. Hulle het eweneens op 8 Januarie 1655 gesukkel om 'n renoster dood te maak wat in 'n soutpan vasgeval het. Na honderd skote het hulle 'n stuk vleis uit sy ribbes gekap en toe die geweer daar ingedruk vir die doodskoot. Selfs teen 1656 was die nedersetters nog onervare as dit by die jag van wild gekom het. Dit het twee werkers wat op 25 Junie 1656 die siekes se bulsakke (matrasse) met hooi by Soutrivier gaan stop het, geluk om "een lustige, groote steenbocq, wel soo swaer als een Javaens off Engels paert" te skiet. Die bok was volgens hulle deur vier "wolwe" gejaag waarvan twee reeds aan die bok se agterbene gehang het.²¹

Op 2, 3 en 4 April 1654 het Van Riebeeck geskryf oor die skaapramme en nege konyne wat na Robbeneiland geneem is. Daar sou dan veertig ooie en ramme op die eiland wees. Volgens hom het die skape daar beter geaard as in die Kaap en baie vet geword. Hy het ook genoem dat van die skape "door 2 Hottentoos (te die eynde mede geweest) de staerten hadden laeten affsnijden, daer wij schoon braetveth (braaivet) aff maeckten om in plaetse van boter tot de spijs te gebruycken." Van Riebeeck is duideliker wanneer hy op 18 Junie 1657 vertel dat Jan Woutersz vir hom sewe lammersterte van Robbeneiland af gestuur het. Dit was egter die eerste maal dat aangedui is dat die nedersetters vet uitgebraai het van die inheemse vetstertskepe en dat dit op brood geëet is.

Verskeie skrywers het hulle uitgelaat oor die gewig van diJ skape se sterte.²² Van Riebeeck het op 30 Maart 1654 verwys na 'n buitengewone vet ram wat op Robbeneiland geloop het. Die ram was volgens hom so groot soos 'n jaaroud kalf en het die skaal op 170 lb (77½ kg) getrek. Die massa van die stert was 30 lb (13½ kg). Skaapvet sou soms in die toekoms by

²¹ D.B. Bosman & H.B. Thom, *Dagregister* II, p. 48, voetnoot 1, skryf dat dit 'n groter bok moes gewees het as die Suid-Afrikaanse steenbok, maar voel dat Van Riebeeck hom tog nie kon vergis het met wat moontlik 'n eland was nie, want hy onderskei byvoorbeeld op 23 September 1658 tussen elande, herte en steenbokke.

²² Cornelis de Jong, *Reizen naar de Kaap de Goede Hoop, Ierland en Noorwegen in de jaren 1791-1797*, 1, p. 121 het gereken dat die sterte tussen 3½ en 4 kg geweeg het; Peter Kolbe, *Naauwkeurige beschryving van de Kaap de Goede Hoop* I, p. 144 het geskat dat die sterte se gewig selfs 15 tot 20 kg kon gewees het; Hildagonda Duckitt wat as kind nog hierdie skape gesien het, skryf in die voorwoord tot *Hilda's where is it of recipes*, dat die skape se sterte 'n massa van tot 3 kg gehad het.

gebrek aan botter op brood geëet word, maar veral gebruik word in gebak en by die bereiding van groente en vleis wat 'n besondere geurigheid aan die vleis gegee het. Teenstra wat in 1825 aan die Kaap was, het ook oor diJ skape geskryf. Volgens hom was hulle geel of swartbont en as hulle vet was, het die sterte op die grond gehang. 'n Skaap het gewoonlik ongeveer 20 kilogram geweeg, maar "hamelen" (hamels) wat vier jaar oud was, was so vet dat 'n mens dit nie kon eet nie. Tot veertig kilogram vet is volgens hom van so 'n hamel afgekook.²³

Vleishonger het onvermydelik tot diefstal gelei. Op 17 Desember 1652 rapporteer Van Riebeeck: Jan Pietersz Soenwater het "van ons aff gelopen, apparant uijt vreesse van straffe over andermael gepleeghe dieverije op gister van 't smeer (binnevet of reusel) van een beest, dat voor 't volck geslaegen (geslag) was." Ook by die kommandeur se spens is soms ingebreek. Hy skryf op 9 Junie 1654: "Desen nacht was des Commandeurs besloten bottelerij²⁴ bestolen soo van wijn, ham, boter, kaes, eijren etc." Hieruit blyk dit dat die kommandeur heelwat beter as sy werksmense geëet het. Tog moes hy en sy gesin hulle ook in tye van werklike skaarste, tevrede stel met "kost des gemeenen volcx" (die werksmense).

Van Riebeeck het sy werksmense tekort gedoen om die Here XVII se opdrag uit te voer dat die skepe van vars produkte voorsien moes word. Die bietjie vleis wat hulle van die Koikoin geruil het, moes eers in die skepe se behoeftes voorsien voordat aan sy werkers gedink kon word. Tussen 2 en 7 Maart 1653 het verskeie skepe in die hawe anker gegooi. Op 8 Maart 1653 rapporteer Van Riebeeck dat aangesien hulle kos op is en "onder 't volck groote honger is," hy genoodsaak was om van elke skip in die hawe 'n halwe last rys (ongeveer 36 sakke), 'n vat gepekeld vleis en brood aan land te laat bring. Hy verseker egter die Here XVII dat goed omgesien is na die skepe se behoeftes ten opsigte van groente en vars vleis. Terwyl hulle voor anker gelê het, is elke skip weekliks van drie beeste vir die matrose en vier skape vir die kajuit voorsien. Admiraal Gerard Demmer en vise-admiraal Junius se kajuite het onderskeidelik elk ses en vyf skape gekry. Demmer was as "ordinaire Raet van India ende gewesene Gouverneur van Ambonia" 'n belangrike man en het met sy aankoms reeds tien skape ekstra gekry. Een van die klagtes wat die vryburgers in 'n petisie aan die Here XVII geopper het, was dat hulle nie toegelaat is om hulle eie vee te slag of vee van die inheemse bevolking te ruil nie, want alles moes na die skepe gaan. Op 2 Augustus 1657 kla Van Riebeeck dat die burgers daardie dag 'n kalf en skaap geslag het en daarmee

²³ M.D. Teenstra, *De vrugte mijner werkzaamheden* I, p. 117.

²⁴ D.B. Bosman & H.B. Thom, *Daghregister* I, p. 230, voetnoot 7, 'n spens wat toegesluit was.

"lustigh geslempert" (feesgevier) het.

Namate meer Koikoin-stamme tot die ruilhandel toegetree het, het die vleisposisie sodanig verbeter dat Van Riebeeck op 19 Oktober 1658 kon rapporteer dat die Kompanjie 1 022 skape besit en die vryburgers 300. Die Kompanjie se beestrop het uit meer as 350 stuks vee bestaan en diJ van die vryburgers uit 200. Van die skape was wolskape wat kommissaris Van Goens in 1657 ingevoer het,²⁵ asook Bengaalse skape wat waarskynlik as oortollige slagvee op skepe van die Ooste af in die Kaap beland het, want nêrens word iets oor die invoer van hierdie skape vermeld nie. Die meerderheid skape was egter inheemse vetstertskape. Van Riebeeck was optimisties dat die getalle deur teling en ruiltransaksies aansienlik sou toeneem. Op 29 November 1658 en in die opgawe vir Desember 1658 was die getalle dan ook aansienlik meer. Daar moes heelwat varke gewees het, maar die getalle was nie na Van Riebeeck se sin nie en hy meld in die opgawe vir Desember 1658 slegs dat die vryliede tagtig varke het. Op 17 Augustus 1659 het die vryburgers opdrag gekry om elk ses s[^]e en een beer aan te skaf om die varkboerdery te bevorder.

Van Riebeeck vertel op 29 Oktober 1658 dat hulle een os en 39 skape van die Cochoquas geruil het. Die volgende dag is Eva²⁶ met geskenke na die opperhoof gestuur. Die skenking het bestaan uit koperplaat en –draad, krale, tabak en pype, wit- en swartsuiker asook kaneel, naeltjies, neut, foelie en gemmer. Ten spyte van Oedasoia, kaptein van die Cochoquas, se versekering dat hy met die nedersetters vriende wou wees, kon Jan Harwaerden op 31 Oktober 1658 net drie beeste, twee kalwers en negentien skape van hulle ruil. Twee dae later is hy weer uitgestuur en het op 7 November 1658 met 203 skape en 25 beeste teruggekeer en vertel dat die Cochoquas baie onwillig was om van hulle beeste te verruil. Hy het dadelik weer met 'n wa vol krale, koper en tabak vertrek. Op 16 November was hy weer tuis met 105 skape en elf beeste en die slegte nuus dat die Cochoquas nie meer vee vir krale, koper en tabak wou ruil nie en dat hulle besig was om dieper die binneland in te trek.²⁷

Die volgende jaar het die nedersetters 'n moeilike tyd beleef, want terwyl Herry as banneling op Robbeneiland was, het van die Koikoin onder leiding van Doman, een van die ander tolke, die setlaars aangeval, mense vermoor, landerye verwoes en vee gebuit. Met hulle vee gebuit en oeste vernietig, het van die vryburgers in skuld verval. Dit was miskien

²⁵ D.B. Bosman & H.B. Thom, *Daghregister I*, geskiedkundige aantekeninge, p. 491.

²⁶ 'n Koikoin-meisie wat as kind deur Van Riebeeck en sy vrou aangeneem is.

²⁷ *Daghregister II*, pp. 406, 408, 410, 413, 419-420.

een van die redes waarom Hendrik Boom en sy gesin terug Holland toe is. Op 15 Junie 1659 is sy dertig beeste en 34 skape gebuit, twee veewagters gewond, een gedood, en sy koring vernietig.²⁸

Op 13 Augustus 1659 is besluit om drie waghuse te bou op plekke waar die Koikoin gewoonlik gesteelde vee deur die rivier geneem het. 'n Houtfortjie, *Kijkuyt*, is op 25 Augustus 1659 opgerig en op 26 en 27 Augustus 1659 is 340 roede hoër op langs die rivier begin bou aan die tweede fort, *Keert de Koe*, wat op 2 September 1659 sy dak gekry het wat in die fort klaargemaak is. Tussen die fortjies is 'n skutwering van pale opgerig. Van Riebeeck het op 23 tot 25 Februarie 1660 beplan om die derde fort, *De Ruyterwacht*, te bou en van daar af om die plasies van die vryburgers tot by sy plaas, 'n heining van bitteramandelbome en brame aan te plant. Doman, vergesel van Herry wat intussen van Robbeneiland af ontsnap het, het op 10 Maart 1660 by die fort gaan vrede sluit.²⁹ Volgens opdrag van die Here XVII moes daar nie teen hulle opgetree word nie.

Afgesien van die wild wat dit hulle soms geluk het om te vang of te skiet en vee wat hulle geruil het, was dit veral seevoëls, robbe en dassies wat die mense aan die lewe gehou het toe die skepe na hulle aankoms aan die Kaap nie voorrade gebring het nie. Selfs die diere was in tye van kosskaarste van pikkewyn- en robvleis afhanklik.

Sonder seevoëls, veral pikkewyne en duikers, sou Van Riebeeck en sy gevolg nie oorleef het nie. Op 11 September 1652 toe die kosnood aan die Kaap hoog was, het skipper Turver na Robbeneiland gegaan en twee dae later met 3 000 seevoëleiers, honderd duikers, 'n paar pikkewyne en 'n rob teruggekeer. Die volgende dag is hulle weer na die eiland waar hulle 25 voëls doodgemaak het, maar nadat meeuë die helfte van die eiers opgevreet het wat die werkers bymekaar gemaak het, was die voëls te min vir die honger mense en het hulle 'n trop van 600 pikkewyne voor hulle boot uitgedrywe "of't schapen waren". Dat pikkewyne en robbe van ouds deur seevaarders geëet is, getuig die Fransman Augustin Beaulieu se kommentaar. Hy het in 1620 op sy reis na Indië 'n maand in Tafelbaai deurgebring en verklaar dat robbe- en pikkewynvleis rens en olierig is en glad nie na vleis smaak nie. Volgens hom was pikkewyne "vis met vere".³⁰

Op 2 April 1654 het die bootsman opdrag gekry om nog pikkewyne van die eiland af te

²⁸ *Daghregister* III, pp. 51-66.

²⁹ *Daghregister* III, pp. 119, 126-127, 132, 187, 190.

³⁰ Victor de Kock, *By strength of heart*, p. 44.

bring om die pikkewynvleis "met 't affval van coolblaeden, loff van wortelen, rapen ende ander groente voor deselve (die werkers) dagelick te laten cooken" totdat die skepe weer gort of erte bring, want om die maag te vul, was noodsaaklik as die mense moes werk. Van Riebeeck wou ook pikkewynvleis vir die varke voer, aangesien hulle na sy sin nie vinnig genoeg gegroei het nie.³¹

Die pikkewyne het nie net vleis verskaf nie. Soms is sowel die vere as die hele pikkewyn gebruik om vuur te maak, omdat vuurmaakhout uiters skaars was. As 'n mens die gebrek aan hout in ag neem op eilande waar dassies en robbe gejag en traan gebrand is, moes die werkers minstens d<<r pikkewyne in plaas van hout gebruik het soos die geval nog was in die negentiende eeu toe walvisse se traan uitgebraai is.³² Volgens Buttner wat in 1711 na die Kaap gekom het, is duisende pikkewyne toe hoofsaaklik gejag vir hulle vere wat by die sak verkoop is.³³ Van Riebeeck was terdeë bewus van die gevaar dat hulle die pikkewyne kon oorbenut en het dan ook op 14 en 15 April 1654 genoem dat hy om die uitroei van die voëls te voorkom, die daaglikse maaltye na twee verminder het. John Barrow wat toe hy in 1797 na die Kaap gekom het baie krities oor die Kapenaars se leefwyse was, was vinnig om uit te wys hoe min oor was van die robbe en pikkewyne wat vroeër so volop aan die Kaap was.³⁴ Dit sou egter uiteindelik die Britse regering se konsessies aan handelaars vir die verwydering van ghwano van die pikkewyne se broeiplekke wees, wat die Kaapse pikkewynbevolking tot op die rand van uitwissing gebring het.

Op Maandag 6 April 1654 kondig Van Riebeeck aan dat aangesien die retoervloot met noodsaaklike kosvoorraad nie opgedaag het nie, dit lewensbelangrik is om voëls en eiers by Saldanha te gaan haal alhoewel die volk daar "qualijck de mont aensetten willen."³⁵ Van Riebeeck sou dit moeilik kon glo, maar diJ teësin in die vleis van seevoëls het in 'n kort tyd verander na 'n liefde daarvoor. Kolbe het gemeld dat die vleisposisie teen die eerste dekade van die agtiende eeu sodanig verbeter het, dat niemand meer belanggestel het om robvleis te bekom nie. Hy het vertel van 'n rob wat in opdrag van goewerneur Adriaan van der Stel

³¹ *Daghregister* 1.

³² B.C. Busch, *The war against the seals: A history of the North American seal fishery*, pp. 105, 166; Traan is olie.

³³ Johan Daniel Buttner, *Account of the Cape, brief description of Natal, journal extracts on East Indies*, p. 105. Buttner wat in 1711 as soldaat na die Kaap gekom het, het in 1715 as junior chirurgyn op 'n Kompanjieskip begin werk en is ses jaar later tot hoofchirurgyn bevorder.

³⁴ John Barrow, *Travels into the interior of Southern Africa* II, p. 40. Barrow het vir 'n jaar (1797-1798) as privaatsekretaris van lord Macartney opgetree. Hy het heelwat in die binneland gereis, maar nie 'n goeie begrip van Afrikaans gehad nie, want hy het dit as die taal van die Koikoin beskou. Hy het min goeds oor die Afrikaners te sê gehad.

³⁵ A.J. B`eseken, *Resolusies van die Politieke Raad* 1, p. 34.

in die hawe geskiet is. Die spek is dadelik verwyder, maar niemand het belanggestel in die vleis wat op die rotse bly lê het nie en toe dit begin sleg ruik, het die slawe dit verwyder. Tog het die mense volgens hom in daardie stadium nog baie seevoëls, veral seemeeue, geëet.

Volgens Kolbe het die jagters nie net die vleis van die meeue geniet nie. As bonus was daar die vere wat donsagtiger as gansvere is en deur die vroue vir die maak van kussings, donskomberse en bulsakke (matrasse) verkies is. Seekraaie (waarskynlik duikers, ook genoem kormorante), malmokke en albatrosse is geëet. Die matrose het nie albatrosse geëet nie, omdat geglo is dat dit ongeluk vir hulle skepe sou bring.³⁶ Buttner het Kolbe se woorde bevestig. Volgens hom was malgasvere egter die waardevolste, maar diJ voëls het soos visolie geproe en was na die Kapenaars se smaak te vet om te eet.³⁷ Kyk 'n mens na die vleisresepte in Gerber se *Traditional cookery of the Cape Malays*, wat volgens die Maleiers grootliks 'n weerspieëling van die ou Kaaps-Hollandse kookkuns is, val dit op dat seevoëls baie gewild was. Benewens resepte vir die voorbereiding van duiwe en mak diere se vleis word resepte vir malmok, kormorant, bassiaan en pikkewyn verstrek. DiJ resepte word in hoofstuk 5.10 bespreek.

Volgens De Prins en Mertens, toon Middeleeuse geskrifte dat die inwoners van die Lae Lande soos die res van Europa alles wat beweeg, gekruip of gevlieg het behalwe ape, honde, katte, jakkalse, wolwe en olifante geëet het. Wild, veral haas, was geliefd asook voëls, van klein wilde voëls soos vinke tot groot voëls soos reiers en kraanvoëls.³⁸ Hierdie gebruik om alles te eet, is ook aan die Kaap nagevolg. Aanvanklik het die vleisskaarste Van Riebeeck se mense daartoe gedryf om voëls en hase te jag, maar toe vleis volop geword het, het die gebruik bly voortleef. Die vleis van wilde voëls was lekkerder as diJ van pikkewyne, maar die voëls was moeiliker om te vang.

Van Riebeeck noem nie al die wilde voëls wat geëet is nie, maar uit wat reisigers vertel het, is alle voëls as geskik vir die Kaapse eettafel beskou. 'n Resep vir mossies in 'n agtiende-eeuse Kaapse manuskrip en Mentzel se vertelling van die pasteie wat gemaak is van die voëls wat in die wingerd geskiet is,³⁹ toon dat selfs klein wilde voëls, toe vleis reeds volop aan die Kaap was, nie as wild versmaai is nie. 'n Besoekster het nog aan die begin van die

³⁶ Peter Kolbe, *Naauwkeurige beschryving van de Kaap de Goede Hoop I*, p. 242.

³⁷ Johan Daniel Buttner, *Account of the Cape, brief description of Natal, journal extracts on East Indies*, p. 105.

³⁸ Dirk de Prins & Nest Mertens, *De Belgische keuken*, pp. 104, 108.

³⁹ NABIK, Leipoldt-reseptewersameling, MSB 777 1(1); O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the*

negentiende eeu vertel van die vinke wat tydens oestyd op 'n plaas in die koringland geskiet is. Daar was genoeg vir twee vinkpasteie wat die volgende dag op 'n bruilof voorgesit is.⁴⁰

Soms het Van Riebeeck volstruise by die Koikoin present gekry; maar partymaal het hy dit by hulle vir tabak geruil soos op 19 en 20 Oktober 1652.⁴¹ Leipoldt wys op Van Riebeeck se verslag van 1658 aan die Here XVII waarin hy gemeld het dat hy twaalf jong volstruise as 'n present aan die keiser van Japan gestuur het.⁴² Abraham van Riebeeck het in 1676 vertel dat volstruise ook in die kraal by die slaghuis aangehou is.⁴³ In die verslag van die *Voijage gedaan in den jaare 1688 den 19 October met het galjoot de Noord na de bhaai Rio de la Goa* is gerapporteer dat die manskappe agt kraanvoëls geskiet het.⁴⁴ Kolbe het aan die begin van die agtiende eeu genoem dat die kraanvoëls se vleis donker, vol are en taai was, maar aan die begin van die negentiende eeu het Hudson nog in sy dagboek oor die Kaapse kos geskryf dat die vleis van 'n bloukraanvoël lekkerder as diJ van "the spotted crane" (Mahem) was.⁴⁵

Kolbe het berig dat drie soorte wildeganse aan die Kaap geëet is, naamlik bergganse, waterganse en kropganse en dat al drie baie smaaklik was. Volgens hom het die boere en soldate van die kropganse se kropvelle tabaksakke gemaak wat soveel as twee pond gesnyde tabak kon hou.⁴⁶ Van Riebeeck se seun Abraham wat van Holland af op pad na Batavia was en by die Kaap aangedoen het, het op Donderdag 19 November 1676 geskryf dat die slaghuis naby die veekraal staan. In dié kraal was daar benewens volstruise ook ystervarke, en twee jong "kropgansen" (pelikane).⁴⁷

Kolbe het gedink dat korhane se vleis nie so mals as die van hoenders was nie, maar Buttner het die korhaan as die lekkerste van die Kaap se wilde voëls beskou.⁴⁸ Meer mense het skynbaar sy siening gedeel, want in 1890 gee Hewitt nog in haar *Cape cookery* (p. 44), 'n resep getiteld *To roast a koorhaan*. Snippe is deur sowel Kolbe in 1705 as lady Anne

Cape of Good Hope III, p. 78.

⁴⁰ A Lady, *Life at the Cape a hundred years ago*, p. 21.

⁴¹ *Daghregister* 1.

⁴² C. Louis Leipoldt, *Jan van Riebeeck*, p. 181.

⁴³ D.B. Bosman, *Briewe van Johanna Maria van Riebeeck en ander Riebeeckiana*, p. 41.

⁴⁴ George McCall Theal, *Belangrijke historische documenten* II, p. 4.

⁴⁵ Peter Kolbe, *Naauwkeurige beschryving van de Kaap de Goede Hoop* 1, pp. 218-219; KA, A.602, volume A511, S.E. Hudson, *Remarks made at Cape Town and its vicinity 1796-1806*.

⁴⁶ Peter Kolbe, *Naauwkeurige beschryving van de Kaap de Goede Hoop* 1, p. 212.

⁴⁷ D.B. Bosman, *Briewe van Johanna Maria van Riebeeck en ander Riebeeckiana*, p. 41.

⁴⁸ Peter Kolbe, *Naauwkeurige beschryving van de Kaap de Goede Hoop* 1, p. 213; Johan Daniel Buttner, *Account of the Cape, brief description of Natal, journal extracts of the East Indies*, p. 103.

Barnard in 1797 aan die Kaap geëet.⁴⁹ Kolbe het genoem dat wilde-eende so talryk was dat hulle sonder toestemming gejag kon word.⁵⁰ Johanna Duminy het in 1797 gemeld dat haar man tydens hulle verblyf by die Caledonse warmbad byna daagliks gaan wilde-eende jag het en soveel as sestig op 'n keer geskiet het.⁵¹ Lady Anne Barnard het aan die einde van die agtiende eeu vertel hoe in haar skik sy was toe die seun van die Stockbergs vir haar twee flaminke geskiet het.⁵²

Die liefde vir hierdie wilde voëls wat blykbaar uit Van Riebeeck se tyd gekom het, was nog merkbaar in die voëlverkope wat volgens Leipoldt tot aan die begin van die twintigste eeu in Darlingstraat gehou is. Daar is onder andere kraanvoëls, dikkoppe, reiers, flaminke, poue, rooivlerkspreeus, duikers en malmokke te koop aangebied. Kolbe het vertel dat fisante die gewildste wilde voëls in sy tyd (1705-1713) aan die Kaap was, maar volgens Leipoldt was flaminke en daarna tarentale teen die twintigste eeu die gesogste. Die vleis van die flaminke was volgens hom gesog omdat dit kort weefsels het en min spek benodig.⁵³

Die Kaapse rob was waardevol, want dit het nie net vleis en velle verskaf nie, maar ook traan (olie) wat sowel in kos as lampe gebruik is. Die bootman wat op 2 April 1654 na Robbeneiland gegaan het, het opdrag gekry om die skaapwagters op die eiland aan te sê om robvleis te droog, maar slegs tot die robbe begin aanteel. Op 26 April 1659 het Van Riebeeck in 'n brief vertel dat vier vrygestelde gevangenes hulle lewens maak deur robvleis en vis in te sout en te droog en traan van robbe te brand. Hy het 100 pond van die gedroogde robvleis teen 50 stuiwers as kos vir die Kompanjie se slawe gekoop.⁵⁴ Van Riebeeck se bewaringsbewustheid spreek uit die feit dat hoewel sy mense in daardie tyd van robvleis afhanklik was, hy op 9 Julie 1655 meld dat daar baie robbe is, maar dat hulle klein is en daarom sal robbe, om te verhoed dat hulle aanteling versteur word, nie meer tydens wintertye gevang word nie. 'n Mens kan jou goed indink hoe eentonig die slawe se dieet was, as jy in die kommandeur se dagboekinskrywing van 29 September 1658 lees dat die "Compagnie van robbeveleys voor de slaven nu wel voor 4 maenden genoegh versien is."

⁴⁹ Peter Kolbe, *Naauwkeurige beschryving van de Kaap de Goede Hoop* 1, p. 219; A.M. Lewin Robinson *et al* (eds.), *The Cape journals of Lady Anne Barnard*, p. 223.

⁵⁰ Peter Kolbe, *Naauwkeurige beschryving van de Kaap de Goede Hoop* 1, pp. 209–212.

⁵¹ J.L.M. Franken, *Duminy-dagboeke*, p. 108.

⁵² A.M. Lewin Robinson *et al* (eds.), *The Cape journals of Lady Anne Barnard 1797-1798*, p. 155.

⁵³ C. Louis Leipoldt, *Polfyntjies vir die proe*, pp. 65, 67; Peter Kolbe, *Naauwkeurige beschryving van de Kaap de Goede Hoop* 1, p. 219.

⁵⁴ H.C.V. Leibbrandt, *Letters despatched from the Cape 1652-1662*, p. 85.

Dassievleis het in die begin toe die skepe wat voorrade moes bring, nie opgedaag het nie, Van Riebeeck se mense gehelp om te oorleef. Dit was 'n aanvaarbaarder produk as seevoëls en robvleis om die werkers se vleislus te bevredig. Skipper Sijmon Pieterz Turver vertel op 21 Oktober 1652 dat die dassies wat hulle op Dasseneiland doodgeslaan het, so groot soos 'n sesweekoue speenvark was.⁵⁵ Op 14 November 1652 beskryf Van Riebeeck die dassievleis se smaak as "soo schoon ende delicaet als de beste capoen in 't vaderlant can wesen, geen haes off conijn eenighsints daerbij in comparatie comende." Die volgende jaar rapporteer Van Riebeeck op 14 Februarie dat van Dasseneiland gebring is: "100 stucx levendige ende 1 vat vol daerinne 160 ingesoute dassen...." Die dassies (*Procapra capensis*) van Dasseneiland is as gevolg van die koloniste se vleislus uitgeroei.⁵⁶

Dolfynvleis wat 'n welkome afwisseling op lang seereise was, is waarskynlik ook aan die Kaap geëet. Of Van Riebeeck en sy mense dolfyne gevang het, is onduidelik, maar volgens Kolbe is dolfynvleis aan die begin van die agtiende eeu aan die Kaap geëet. Hy het dit lekker gevind en genoem dat die tong en lewer as die beste dele beskou is.⁵⁷ Barrow het aan die einde van die agtiende eeu toe daar geen vleisskaarste was nie, ook geskryf dat dolfynvleis aan die Kaap geëet is. Volgens hom is die dolfyne na 'n sterk wind in die baai gevang.⁵⁸

Erdvarke en ystervarke⁵⁹ is dikwels gevang. Laasgenoemde is as baie waardevol beskou; nie net om die vleis nie, maar ook die galsteen wat vir slangbyt aangewend is. Van Riebeeck skryf op 30 Julie 1656 dat die beeswagters 'n ystervark "in welcke sommige meenen dat de costelijcken steen, pedra porca soude wesen" huis toe gebring het. Sowel Kolbe (1705-1713) as Johanna Duminy (1797) het melding gemaak van diJ diere wat geëet is.⁶⁰ Die bereiding daarvan word in hoofstuk 5 bespreek.

Vleis en spek wat nie dadelik geëet was nie, is soos die dassies gepek. Sulke vleis is ook as noodvoorraad op lang togte gebruik. Die mondproviand wat die *Robbejag* en *Penguyn* se manskappe op hulle tog van drie maande na Saldanha saamgeneem het om robbe te jag,

⁵⁵ *Daghregister* 1, Bylae 1, p. 385.

⁵⁶ B.J. Huntley, *Biotic diversity in Southern Africa*, p. 242.

⁵⁷ Peter Kolbe, *Naauwkeurige beschryving van de Kaap de Goede Hoop* 1, p. 231.

⁵⁸ John Barrow, *Travels into the interior of Southern Africa* II, p. 39.

⁵⁹ Van Riebeeck gebruik die vorme *ijser- ofte egelverken* (30 Julie 1656). D.B. Bosman en H.B. Thom wys in *Daghregister* II voetnoot 1, p. 61 daarop dat in Nederlands destyds *stekelvarken* gebruik is wat soms met *egel* verwar is.

⁶⁰ Peter Kolbe, *Naauwkeurige beschryving van de Kaap de Goede Hoop* 1, p. 196; J.L.M. Franken, *Duminy-dagboeke*, pp. 124-125.

het bestaan uit: "I vat vleys ende I ditto speck, 700 lb⁶¹ broot in vaten, 1vat vleys <ende> 1 dito speck voor 3 maenden, 1 dito (vat) rijs wegende 570 lb., 20 stockvissen,⁶² 123 can aracq,⁶³ 1 ancker⁶⁴ brandewijn, 10 can oly <ende> 15 dito azijn in een vaetjen, wat sout,...25 lb. verse boter, 20 lb suycker..., wat pruymen,... peper ende nooten,⁶⁵ 1 stuck roockvleys, 2 hammen, 2 tongen,⁶⁶ 2 kasen".⁶⁷ Die vleis, vis en kaas is van Holland af ingevoer. Soortgelyke Kaapse produkte uit hierdie tyd is duidelik aangedui as *Caabse* en hoewel dit volgens reisigers soos Valentyn, Kolbe, De Jong en De la Caille van 'n beter gehalte as die ingevoerde produk was, het die Kapenaars dit tot aan die einde van die agtiende eeu as minderwaardig aan die ingevoerde produk beskou.

Van Riebeeck maak dikwels melding van walvisse in die baai en noem dat hulle baie mak was en maklik gevang kon word. Op 27 Junie 1652 kla hy dat hulle 'n walvis sou kon vang, maar dat daar nie tyd is nie, omdat hulle te veel ander werk het. Hulle het ook nie bêteplek vir die traan nie, want vate en hoepels ontbreek. Die beste oplossing sou wees om "traenbacken onder d'aerde" te maak soos in die vaderland.

Die vleis van 'n walvis sou natuurlik ook die akute vleistekort goed kon aanvul. Op 2 Oktober 1652 het die Politieke Raad besluit om traanketels by Soutrivier te bou sodat die rook en stank nie die nedersetters by hulle woonplekke sou pla nie. Die plan is nie tot uitvoering gebring nie, want op 3 Februarie 1654 kla Van Riebeeck dat hulle by gebrek aan vate, nie traan van 'n uitgespoelde walvis kan brand nie. Toe vind hulle op 6 Maart vir Herry en sy Strandlopers kliphard besig om traan van dieselfde walvis uit te braai. Dit lyk asof hulle die traan in die karkas gebrand het, want Van Riebeeck maak geen melding van 'n pot wat daarvoor gebruik is nie. Hulle het die traan in droë bamboesstele bewaar. Die Koikoin het hulle lywe met die traan besmeer en toe hulle brood van die Hollanders gekry het, het hulle dit in die traan gedoop voordat hulle dit geëet het.

Dat Van Riebeeck uiteindelik sy plan laat vaar het om traan van walvisse te brand, blyk uit 'n inskrywing op 30 Maart 1654 dat hulle "een kleyn cooperketelken van een scheepsketel gemaect," sou gebruik om traan van robbespek uit te braai. Hy betreur dit dat hulle slegs

⁶¹ 315 kg gedroogde brood.

⁶² Gesoute gedroogde vis uit Holland.

⁶³ Volgens Van Dale, *Nieuw handwoordenboek der Nederlandse taal*, was dit rysbrandewyn wat in die Ooste gestook is van melasse uit suikerriet, rys en die sap van die arekapalm; 'n *can* kon verskillende inhoudsmate hê.

⁶⁴ Volgens Van Dale, *Nieuw handwoordenboek der Nederlands taal*, was dit 'n houtvat met 'n inhoudsmaat van 38,8 liter.

⁶⁵ Die spesery neut(muskaat).

⁶⁶ Waarskynlik gepek en gerook om dit te preserveer.

⁶⁷ *Daghregister* I, 21 Oktober 1655.

tien robbe per dag kon bewerk. Dat hulle reeds traan van robbe op Dasseneiland gebrand het, blyk uit sy inskrywing van 7 Februarie van daardie jaar dat die *Roode Vos* met ses houers traan en 5 373 robvelle van Dasseneiland af gekom het. Die velle is na Europa gestuur sodat die Kompanjie wins daaruit kon maak, maar op 12 Oktober 1656 skryf die Here XVII dat hy die aanstuur van die velle moet staak, aangesien die pryse in Europa te laag is, die velle se reuk die lewe op die skepe onmoontlik maak en die werksmense hulle tyd beter kon benut. (Van Riebeeck maak op 11 Februarie 1657 van die brief melding). Op 5 Maart 1659 het Van Riebeeck aan die Here XVII gerapporteer dat hy die 1 600 velle wat oorgebly het aan 'n Engelse skip se skipper teen 15 stuiwer vir 'n vel verkoop het. Aan die begin van 1700 toe Kolbe aan die Kaap was, is traan nog nie van walvisse verkry nie, maar van robbe.⁶⁸ Walvisse is eers in 1789 aan die Kaap begin jag.⁶⁹

Toe Van Riebeeck se kleindogter, Johanna van Riebeeck, in 1710 op pad van Batavia na Holland aan die Kaap oorgebly het, het sy vir haar ouers ses flessies "Kaapse olie" gestuur. Bosman opper die moontlikheid dat dit olyfolie was,⁷⁰ maar die olywe aan die Kaap was te min om van olyfolie as Kaapse olie te kon praat. Jan de la Fontaine het aan die begin van 1700 aan die Here XVII geskryf dat 'n olyfboerdery aan die Kaap nie sal betaal nie, want die bome dra te swak en die olywe is te klein. Hy het daarop gewys dat Simon van der Stel baie min olie van sy olywe kon pers. Hy het gemeen dat dit jare sou neem om 'n geskikte olyf vir plaaslike toestande te kry.⁷¹ Die Kaapse olie wat Johanna aan haar ouers gestuur het, was waarskynlik traan wat van robbe verkry is. Robtraan is in die negentiende eeu gedeeltelik vervang deur walvistraan waarna as visolie verwys is. Selfs toe plantaardige olies al in die twintigste eeu in gebruik was, was daar nog mense wat van visolie gepraat het. Aan die Kaap is na olyfolie as soetolie verwys.

Dat die vleisposisie aanmerklik verbeter het, blyk uit Van Riebeeck se opgawe van 28 en 29 November 1657. Daar was toe 474 skape op Robbeneiland en 1 282 aan die Kaap by die Kompanjie en die vryburgers. Die meerderheid hiervan was inheemse skape. Die Kompanjie se beeskudde het uit 420 beeste bestaan en die vryburgers het 200 beeste besit.

Teen 1659 was Van Riebeeck se vleisprobleme iets van die verlede. Hy noem in 'n brief van 5 Maart dat elke skip daaglik vars vleis kry terwyl dit in die hawe lê. Hoeveelhede het

⁶⁸ Peter Kolbe, *Naauwkeurige beschryving van de Kaap de Goede Hoop* 1, p. 242.

⁶⁹ Brian Allenridge, *The pictorial history of South Africa*, picture 46.

⁷⁰ D.B. Bosman, *Briewe van Johanna Maria van Riebeeck en ander Riebeeckiana*, p. 95.

⁷¹ John X. Merriman, *The reports of Chavonnes and his council and of Van Imhoff on the Cape*, p. 8.

gevarieer volgens die grootte van die skip. 'n Groot skip het daagliks ses tot agt beeste en tien tot twaalf skape gekry. Nadat ontevredenes by die Here XVII gekla het omdat hulle afgeskeep is, het hy op 26 April 1659 'n volledige verslag gestuur om te wys hoeveel vee elke skip in 'n retoervloot gekry het.⁷²

2.1.2 Vis as grootste proteïenbron

Al het Van Riebeeck en sy mense uit 'n Protestantse gemeenskap gekom, het vis sedert die tyd toe die Hollanders nog Katoliek was, 'n belangrike plek in die eetkultuur ingeneem. De Prins en Mertens wys daarop dat die eet van vis in die agste eeu op vasdae deur die Katolieke Kerk toegelaat is. Baie mense in die provinsies wat langs die see lê, het 'n lewe uit visvangste gemaak. Die varsheid van vis was vir die mense in die Middeleeue al so belangrik, dat bote selfs watertanks gehad het waarin vis lewendig gehou kon word totdat dit verkoop is. Daar is beslag gelê op goedere van mense wat bedorwe vis verkoop het. Walvisvleis is aan die armes verkoop, en die lewer van 'n rog ('n soort haai) is as 'n lekkerny beskou.⁷³ Die voorbereiding van vis word in hoofstuk 4.4 bespreek.

Van Riebeeck rapporteer op 10 April 1652 die ontskeping van hulle voorraad uit Holland waaronder gedroogde stokvis was. Op dieselfde dag meld hy dat skipper Coninck en vier man omtrent 750 steenbrasse en 'n paar ander soorte vis gevang het waarvan een 'n "schelvis" was. Op 14 April noem hy 'n vangs van ongeveer 1 000 steenbrasse en harders toe hulle "na de gedane Sondaegh Christelijcke oeffeninge" met alle skuite gaan vis trek het. Dieselfde dag het hulle ook "seesnoeckjens" gevang.⁷⁴ Van Riebeeck rapporteer dat die vis baie "goed ende vet van smaecke" was. Die onverwagte oordad vars vis was waarskynlik waarom die kommandeur die volgende dag berig het dat baie mense siek was.

Op 19 Junie 1652 skryf Van Riebeeck oor diJ Koikoin wat hy Strandlopers noem omdat hulle van mossels en "groente van 't landt" lewe. Hy het geskryf dat die mossels geproe het asof daar klippies in was. Hy het die klippies aan sy hoofde gestuur met die hoop dat dit pêrels sou wees. Toe hulle op 26 Junie 1652 klaar middagete geniet het, was 'n groot skool

⁷² H.C.V. Leibbrandt, *Letters despatched from the Cape 1652-1662*, pp. 84, 112.

⁷³ Dirk de Prins & Nest Mertens, *De Belgische keuken*, pp. 71-74.

⁷⁴ J. du P. Scholtz, *Naamgewing aan plante en diere in Afrikaans*, pp. 15-16 wys daarop dat Van Riebeeck aanvanklik name soos *bot* en *schelvis* dikwels gebruik, maar namate die koloniste die land beter leer ken het, het die naamgewing noukeuriger geword en het diJ name verdwyn. Suid-Afrikaanse visse soos steenbras, harder, makriel en knorhaan, behoort wel tot dieselfde geslag as hulle naamgenote in Nederland. In die geval van elf en snoek is daar egter oppervlakkige ooreenkomste en dit is waarskynlik waarom Van Riebeeck praat van *seesnoeckjens*. Die Nederlandse snoek is 'n varswatervis.

harders naby die strand en reg voor hulle deur. Hulle het ongeveer 10 000 visse gevang en sou baie meer kon gevang het as die net nie geskeur het nie. Hulle het 2 000 van die visse aan die Koikoin gegee.

Vis as hoofproteïen, het egter gou vervelig geword. Selfs Van Riebeeck het opgemerk dat dit dikwels gebeur dat "wij meer vis vangen als wij begeeren".⁷⁵ "Vis" het 'n skelwoord geword. So noem Van Riebeeck dat Gerrit Dirx deur 'n adelbors as 'n "vishoof" uitgeskel is. Een van die werkers wat sat was vir al die vis, het die versugting geuiter "datter noijt een vis gevangen wiert, ofte geen vis in de rivier was."⁷⁶ Daar was wJl tye dat vis glad nie getrek is nie en dan moes die honger mense skulpvis soos kreef, alikreukels, oesters en perlemoen eet. DiJ seekos en ook seekastaiings, was nog deel van die Kaapse koskultuur toe Kolbe aan die begin van die agtiende eeu vir sy werk as sterrekundige in die Kaap aangekom het. Die *zeespitzen* wat volgens hom geëet is,⁷⁷ kom in geen woordeboek voor nie en dit is onseker of hy verwys het na see-anemone of rooiaas wat beide eetbaar is. Davidson wys daarop dat seekastaiings waarvan slegs die vyf oranje of rooskleurige ovaria eetbaar is, rou geëet word met 'n druppel suurlemoensap daarop. Dit word ook in 'n sous, omelette en roereiers gebruik.⁷⁸

Vier drosters onder leiding van Jan Blanc het nadat hulle besluit het om terug te draai, op 26 Oktober 1652 in hulle verslag beskryf hoe hulle dood van die honger "wat clipconten beschaerden" (bymeekaargemaak het). *Clipkont* is 'n benaming vir perlemoen wat vandag nie meer gehoor word nie. Bosman meen dat die benaming *klipkous* wat deur Van Riebeeck gebruik is, moontlik 'n eufemisme van *clipcont* was.⁷⁹ Peter Kolbe wat van 1705 tot 1713 aan die Kaap was, verwys ook daarna as *klipkous*.⁸⁰ Die drosters het vertel dat hulle vir twee dae van gebraaide "clipconte" geleef het, en van diJ wat hulle gedroog het as padkos saamgeneem het. Tans word tussen perlemoen (*Haliotis midae*) en die veel kleiner klipkous of siffie (*Haliotis spadicea*) onderskei. Die eerste keer dat die naam perlemoen in 'n gedrukte Suid-Afrikaanse resepteboek gebruik is, was in 1891 in Duckitt se boek.⁸¹ Sy gee 'n resep vir "Paarl Lemoen or Cape Shellfish" en onderaan die resep verduidelik sy dat diJ Paarl lemoen ook "klip kows (stonestocking)" genoem word. Perlemoer, paarlemoer of

⁷⁵ *Daghregister* I, 26 Junie 1652.

⁷⁶ *Daghregister* I, 28 September 1652.

⁷⁷ Peter Kolbe, *Naauwkeurige beschryving van de Kaap de Goede Hoop* I, pp. 228-243.

⁷⁸ Alan Davidson, *The Oxford companion to food*, pp. 711-712.

⁷⁹ D.B. Bosman & H.B. Thom, *Daghregister* I, p. 68, voetnote 6, 7.

⁸⁰ Peter Kolbe, *Naauwkeurige beschryving van de Kaap de Goede Hoop* 1, p. 240.

⁸¹ Hildagonda Duckitt, *Hilda's where is it of recipes*, p. 164.

parelmoer (in die volksetimologie: perlemoen) is gebruik om na die binnekant van skulpe te verwys.⁸² Dat die naam in daardie stadium nog vreemd was vir Duckitt, 'n gebore Kapenaar met toegang tot die resepte van ou Afrikaanssprekende families, dui heel moontlik daarop dat die naamwisseling laat in die negentiende eeu geskied het.

Op 8 Desember 1657 besluit die Politieke Raad na klagtes van die vryburgers dat hulle nie kon visvang nie, omdat hulle nete in die nag deur die Koikoin vernietig is, dat die Kompanjie 'n net en ander gereedskap aan die vryburgers sou voorsien, maar dan moes hulle een derde van hulle vangs aan die Kompanjie gee. Die reg om die orige vis vryelik te verkoop, is deur 'n resoluëie van 20 Mei 1658 ingetrek en daarna kon die vryburgers vis slegs aan die Kompanjie verkoop.⁸³

Voor die afloop van die eeu, sou die Kaap waar Van Riebeeck en sy mense aanvanklik so afhanklik van ingevoerde vis uit Holland was, self vis uitvoer. In 1689 het Ovington wat die Kaap aangedoen het, vertel van die baie gepiekelde vis (moontlik kerrievis) wat na Holland gestuur is⁸⁴ en in 1792 het De Jong melding gemaak van die groot hoeveelhede *carewaat* (gedroogde vis) wat aan die Kaap vir die skepe gemaak is.⁸⁵

Die vissoorte waarna Van Riebeeck die meeste verwys het, was steenbras, klipvis, harders, elf, makriel, snoek en hottentotvis. Scholtz haal J. Vosch, kommandeur van die retoervloot, aan wat in 1684 geskryf het oor "een seeckere vis, die se Caepse salm noemen, die heel niet onsmacklyck is...."⁸⁶ Kaapse salm het later ook die beskrywende naam geelbek gekry. Klipvis wat in Van Riebeeck se tyd gewild was, het tot laat in die agtiende eeu populêr gebly. Vir diJ vis is spesiale nette gebruik. Dit blyk uit inskrywings soos "3 clipvisnetten" op 9 Mei 1713, (inventaris 30, MOOC 8/3) asook "5 klipvisnetten" in 1770, inventaris (17 MOOC 8/14). Mentzel het genoem dat die klipvisse ongeveer vyftien sentimeter was, maar soms is 'n grote (koningklipvis) saam met die kleintjies gevang. Volgens Mentzel was snoek en hottentotvis tot in die helfte van die agtiende eeu deel van die slawe se stapelvoedsel. Hy het ook na stompneus, roman, galjoen en mosselvis (moontlik wat vandag as mosselkraker bekend staan) in sy vertelling verwys.⁸⁷ Barrow het ook aan die einde van die agtiende eeu gemeld dat koningklipvis soms saam met die ander

⁸² S.P.E. Boshoff & G.S. Nienaber, *Afrikaanse etimologieë*, p. 494.

⁸³ George McCall Theal, *Abstract of debates and resolutions of the Council of Policy at the Cape, 1652-1687*, p. 33.

⁸⁴ J. Ovington, *A voyage to Surat*, p. 292.

⁸⁵ Cornelis de Jong, *Reizen naar de Kaap de Goede Hoop, Ierland en Noorwegen in de jaren 1791-1797*, 1, p. 32.

⁸⁶ J. du P. Scholtz, *Afrikaans-Hollands in die agtiende eeu*, pp. 128-129.

⁸⁷ O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope II*, pp. 89, 101-102.

klipvisse gevang is en dat steenbrasse se massa van 1 tot 30 pond gewissel het. Hy het van kabeljoue van 40 pond, knorhane, tongvisse, springers, jakopewers verskeie soorte krappe, krewes, mossels en die uitstekende oesters vertel en gemeld dat die roman as die beste vis aan die Kaap beskou word.⁸⁸

2.1.3 Vreemde groente en vrugte aan die Kaap

Die Romeine het in hulle villas verskeie soorte groente en vrugte uit verskillende wêrelddele aangeplant en daarmee geëksperimenteer om dit te verbeter. De Prins en Mertens wys daarop dat die mense in die Lae Lande op hierdie erflating voortgebou en self nuwe groentes aangeplant het. In Rembert Dodoens se *Cruijdenboeck* wat in 1554 verskyn het, is 'n indrukwekkende lys kruie en groente genoem, waaronder tien soorte kool, vier soorte bone en drie soorte ertjies. De Lobel het in die voorwoord tot sy *Ikones stirpium, seu plantarum seu tam exoticarum, quam indigenarum* in 1591 geskryf dat plante uit alle wêrelddele in die Lae Lande - veral in Vlaandere waar dit warmer as in die noorde is - gekweek word.⁸⁹ DiJ verskillende soorte kool en ertjies het ook na die Kaap gekom. Onder die koolsoorte was broccoli wat volgens Kiple en Ornelas wild langs die kusstreke van Europa gegroei het en vir die stam gepluk is voordat dit in die Romeinse tyd tot 'n plant met 'n ronde blomhoof ontwikkel is.⁹⁰

Wortels wat inheems aan Afganistan was, was rooi, swart of pers. Die Hollanders het in die sestiende eeu 'n geel en in die volgende eeu 'n oranje variëteit ontwikkel.⁹¹ Van Riebeeck skryf nog "die geele wortelen," en vandag nog praat ons hom na wanneer ons die benaming geelwortels gebruik in plaas van rooiwortels soos die Nederlanders of meer gepas, oranjewortels. Mentzel wat tussen 1733 en 1741 aan die Kaap was, het genoem dat daar geel- In oranjewortels was en dat laasgenoemde soort soeter as die geel variëteit was.⁹² Die feit dat hy die oranje variëteit genoem het, dui moontlik daarop dat dit in daardie tyd nog nie in die Duitssprekende gebiede gekweek is nie.

Gedroogde ertjies was soos gort van oudsher af in Europa 'n stapelvoedsel voordat aartappels begin kweek is en rys, koring en mielies in die agtiende eeu meer bekostigbaar geword het. Kiple en Ornelas wys daarop dat die Hollanders in die sestiende eeu die

⁸⁸ John Barrow, *Travels into the interior of Southern Africa* II, pp. 37-40.

⁸⁹ Dirk de Prins & Nest Mertens, *De Belgische keuken*, p. 26.

⁹⁰ Kenneth F. Kiple & Kriemhild Cone Ornelas (eds.), *The Cambridge world history of food* II, p. 1741.

⁹¹ Kenneth F. Kiple & Kriemhild Cone Ornelas (eds.), *The Cambridge world history of food* II, p. 1746.

⁹² O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope* III, p. 192.

suikerertjie (*Pisum sativum var. macrocarpon*) ontwikkel het.⁹³ Die eerste *mange-tout* ertjies, dit is die onderontwikkelde ertjiepeule wat met dop en al geëet word (in Vlaams *sluimererwtjes* genoem), en groenertjies (uitgedopte groenertjies) het reeds in die sestiende eeu in Holland op die mark gekom. Honderd jaar later het dit 'n modegroente geword toe Lodewyk XIV daarop versot geraak het.⁹⁴ Dat dit nie net die Franse koning was wat vir die "nuwe" groente lief was nie, blyk uit madame Sevigne se kommentaar in 1696 oor die dames wat so lief vir groenertjies was dat hulle selfs na 'n groot ete eers by hulle huise gaan ertjies eet het voordat hulle gaan slaap het.⁹⁵ Die gebruik van die term *mange-tout* toon hoe foutiewe name aan geregte gegee word wanneer dit van een volk deur 'n ander oorgeneem word. Die woord wat hier te lande ook gebruik word, kom van die Engelse gebruik daarvan. Ayto wys daarop dat die Franse woord vir jong erte met doppe eintlik *pois gourmand* is, en dat *mange tout* vir jong groenbone gebruik word.⁹⁶

Volgens De Prins en Mertens wat ook op die Hollandse ontwikkeling van wortels en suikererte wys, het die Franse in die sewentiende eeu ook vir die eerste keer kennis gemaak met blomkool wat reeds sedert die sestiende eeu in Brabant gekweek is.⁹⁷ Van Riebeeck het in sy brief van 5 Maart 1659 wat hieronder bespreek word, spruitkool genoem as een van die groentes wat hy aan die skepe voorsien het. Aangesien spruitkool (Brusselse spruitjies: *Brassica oleracea* familie *Cruciferae*)⁹⁸ volgens De Prins en Mertens eers in die tweede helfte van die agtiende eeu in Brussel gekweek is, het Van Riebeeck met spruitkool waarskynlik na broccoli (*Brassica oleracea botrytis* familie *Cruciferae*) verwys wat \\k spruitkool genoem word.⁹⁹ Hoewel Kiple en Ornelas noem dat Brusselse spruite inheems aan die gebied om die Middellandse See is en reeds 2500 jaar in daardie omgewing benut is,¹⁰⁰ het die Belge waarskynlik die produk tot sy huidige vorm ontwikkel. Dit is nie duidelik wanneer Brusselse spruitjies die eerste maal hier te lande geplant is nie, maar volgens De Prins en Mertens is eers in die negentiende eeu met die verbouing daarvan in Frankryk begin.

Volgens De Prins en Mertens het die ou Grieke en Romeine aspersies gebruik, maar na die

⁹³ Kenneth F. Kiple & Kriemhild ConeP Ornelas (eds.), *The Cambridge world history of food II*, p. 1860.

⁹⁴ Dirk de Prins & Nest Mertens, *De Belgische keuken*, p. 58.

⁹⁵ Anne Willan, *Great cooks and their recipes*, p. 57.

⁹⁶ John Ayto, *The diner's dictionary*, p. 204.

⁹⁷ Dirk de Prins & Nest Mertens, *De Belgische keuken*, p. 58.

⁹⁸ Dirk de Prins & Nest Mertens, *De Belgische keuken*, p. 58.

⁹⁹ Vgl. WAT, pp. 530, 545 vir die wetenskaplike name en die gebruik van die benaming spruitkool.

¹⁰⁰ Kenneth F. Kiple & Kriemhild ConeP Ornelas (eds.), *The Cambridge world history of food II*, pp. 1738-1739.

Germaanse inval het aspersies uit Europa verdwyn. Die verbouing daarvan is klaarblyklik deur die Arabiere in stand gehou en is deur hulle na Spanje geneem en het vandaar na ander gebiede versprei. Hulle voer aan dat skriftelike bewys in 'n Middelnederlandse weergawe van die *Circa Instans* bestaan dat aspersies reeds in die veertiende eeu in die Lae Lande gekweek is. Die tradisionele Vlaamse manier om aspersies met gesmelte botter, sout en peper voor te sit, word vandag wêreldwyd nagevolg.¹⁰¹

Groenertjies, blomkool, geelwortels en aspersies is danksy Van Riebeeck se ywer vroeg reeds aan die Kaap aangeplant. Mentzel het ook van die verskeidenheid koolsoorte aan die Kaap melding gemaak. Hy het genoem dat rooi- en witkool (blomkool) gewild was, maar nie die blougroen soort nie. Hy vertel nie dat suurkool aan die Kaap genuttig is nie, maar wel dat baie daarvan na Batavia gestuur is.¹⁰²

Groente was voor die Reformasie vir die Hollanders baie belangrik. De Prins en Mertens wys daarop dat die Katolieke Kerk sedert die derde eeu ongeveer 160 vasdae gehad het. Die enigste maaltyd van die dag is in die aand genuttig en mag nie uit meer as brood, water, groente en sout bestaan het nie. Teen die agste eeu is vis en suiwel al toegelaat. Tydens die dertiende eeu het die toegelate maaltyd al geskuif na die middag en is 'n tweede maal in die aand geëet. 'n Ligte ontbyt is aan die begin van die sewentiende eeu toegelaat.¹⁰³ Volgens *The Catholic encyclopedia* het voorskrifte oor vastyd in verskillende gebiede baie verskil. Die algemene reël was dat een maaltyd per dag in die aand geneem kon word. Vir sommige het dit droë brood beteken, terwyl ander na drie-uur in die middag vry gevoel het om verskillende soorte kos te eet. Vleis was egter verbode.¹⁰⁴ Die voorbereiding van groente en verskillende resepte om afwisseling te verseker, was nietemin van die begin af tydens vastyd baie belangrik. De Prins en Mertens noem voorts dat groente in die Lae Lande nie net as gevolg van verpligte vasdae belangrik was nie, maar dat dit gekweek is omdat die Lae Lande nie in die bevolking se stapeldieet van vleis, brood en suiwelprodukte kon voorsien nie.¹⁰⁵

Van Riebeeck en sy mense het dus uit 'n gemeenskap gekom waar groenteverbouing vir eeue reeds beoefen is en gelukkig vir die Here XVII was Van Riebeeck lief daarvoor om te

¹⁰¹ Dirk de Prins & Nest Mertens, *De Belgische keuken*, p. 52.

¹⁰² O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope* III, pp. 191-199.

¹⁰³ Dirk de Prins & Nest Mertens, *De Belgische keuken*, p. 72.

¹⁰⁴ *The Catholic encyclopedia* IX: Lent, <http://www.newadvent.org/cathen/09152a.htm>

¹⁰⁵ Dirk de Prins & Nest Mertens, *De Belgische keuken*, pp. 22-23.

plant en te saai. Tussen 29 April en 1 Mei 1652 is die eerste groente, "moes en ander cruiden", gesaai. Uit Van Riebeeck se woorde op 29 April 1652: "...ons uit 't vaderlant mede gegee, eenige parckjens aerde om voor eerst tot preuue wat te besaijen...", wil dit voorkom of die heel eerste groente aan die Kaap gesaai is in Hollandse grond wat Van Riebeeck saamgebring het. Op 19 Junie 1652 is radyse, slaai en bronkors gesaai, maar swaar reëns het die saad en eerste groente weggespoel. Van 28 tot 30 Julie 1652 berig Van Riebeeck dat hulle die saadbeddings met slote gedreineer het voordat rape, kool, wortels, ertjies, boontjies, beet, radyse, spinasie en grane gesaai is. Hy lig die Here XVII op 19 en 20 Augustus 1652 in dat groente en vrugte reg deur die jaar gesaai sal word sodat die geskikste saaityd vir die verskillende soorte vasgestel kan word. Van Riebeeck het self in 'n "Hoveniers Almanach" opgeteken op watter tye die verskillende groentes gesaai en geplant is en wat die resultate was.¹⁰⁶

In die Von Dessin-versameling in die Suid-Afrikaanse Biblioteek, Kaapstad (voortaan NABIK genoem) is 'n *Almanach der Africaanse Hoveniers en Landbouwers*. Volgens die watermerk dateer die almanak uit 1742. Daar word algemeen aanvaar dat dit gedeeltelik gegrond is op Van Riebeeck se almanak wat hy vir sy opvolger, Wagenaer, agtergelaat het toe hy die Kaap verlaat het. Die maandelikse inskrywings herinner aan sy dagboekinskriftings, want dit begin met die weer. Die kenmerkende weerpatroon vir elke maand en of daar wind waai, is noukeurig beskryf. In hierdie almanak is nog soos in Van Riebeeck se tyd vyesaad geplant en nie steggies nie. In so 'n almanak is aangeteken wanneer saad geplant en hoe die grond voorberei moes word, wat die voorsorgmaatreëls was om 'n goeie oes te verseker en wat die resultate van die saaiery was. Daar is noukeurig aangedui hoe okulering (bv. in die geval van granate) gedoen moes word, hoe wingerdstokkies ingelê moes word en wanneer snoeityd en pluktyd vir die beste resultate was. Die beste lamtyd vir kleinvee, die doeltreffendste metode vir die kastrering van lammers en kalwers en rate vir veesiektes is verstrekkend, asook die broeityd vir pluimvee en alles wat daarmee gepaard gegaan het. Dit moes 'n enorme taak gewees het vir die kommandeur wat reeds sy hande vol gehad het om toesig oor al die bedrywighede te hou.

Na die eerste mislukking met groentesaad wat deur die Kaapse reën weggespoel is, het die groentetuin mooi gevorder. Op 4 September 1652 kon Van Riebeeck berig dat die "rapen, cool, taruw,¹⁰⁷ garst ende grauw erten" floreer. "Hebben d'eerste peulen sonder

¹⁰⁶ A.J. B`eseken, *Memoriën en instructiën*, p. 29.

¹⁰⁷ Nederlandse *tarwe* is koring.

schellen¹⁰⁸ beginnen te plucken, ende al redelijck geele wortelen omtrent een pinck dick gegeten...." Van Riebeeck praat hier van uitgedopte groenertjies waaroor hierbo geskryf is.

Van al die groente waarvoor hulle so hard gewerk het, het die werksmense op Sondag 27 Oktober 1652 net van die nuwe rape saam met hulle lamsvleis gekry. Vir hulle was dit seker 'n goeie ete, want rape is in daardie tyd ook in Europa saam met vleis gebruik waar aartappels vandag gebruik sou word. Van Riebeeck spog dat die rape tot "een halff pont (227g) swaer, ende emmers soo delicaet als in 't vaderlant, sonder eenige de minste wormsteeck" is. Dit lyk nogtans asof die werkers nie genoeg groente gekry het nie, want op 6 Desember 1652 is die skildwag wat die tuin moes oppas, op heter daad betrap toe hy sewentig rape uitgehaal het. Daar moes meer dergelike gevalle gewees het, want in die Politieke Raad se vergadering van 9 Desember 1652 word verwys na verskeie plakkaate wat teen diefstal van groente en vrugte uit die Kompanjie se tuin gewaarsku het. Ten spyte van die skuldige se swaar straf, was dit nie die einde van diefstal uit die Kompanjie se tuin nie, want in 'n plakkaat van 21 Februarie 1653 is oortreders opnuut met verbanning of 'n jaar harde arbeid gedreig.¹⁰⁹

Die volgende soorte saad is in 1652 en 1653 aan die Kaap gesaai en geplant: graansoorte, rape, geel-, wit- en suikerwortels, blom-, rooi- en groenkool, Turkse boontjies, boerboontjies, geel- en rooibeet, komkommers, pampoen, meloene,¹¹⁰ katjangboontjies,¹¹¹ grys- en witertjies, waatlemoene, aspersies, artisjokke, uie, preie, grasuie, radyse, andyvie, kerwel en ander moesgroente, anys, vinkel, als, kattekruid, roosmaryn, bonekruid, growwe marjoram (origanum), kappers, smal- en breëblaarsalie, boragie (komkommerkruid), pietersielie, lourierbome, mispels,¹¹² kwepers, Spaanse lemoene, appels, korente, kruisbessies, frambose, kersies, rooi- en witpruime, perskes en appelkose. Van Riebeeck het ook pimperl gesaai. Pimperl wat volgens Finch in Frans *pimprenelle* heet,¹¹³ word deur *HAT* beskryf as 'n kleinerige plantjie *Anagallis arvensis*. Van Riebeeck het

¹⁰⁸ Van Riebeeck bedoel ertjies, vir uitgedopte groenertjies.

¹⁰⁹ A.J. B`eseken, *Resolusies van die Politieke Raad* 1, p. 12; M.K. Jeffreys, *Kaapse plakkaatboek* 1, pp. 9-10.

¹¹⁰ Spanspekke.

¹¹¹ Volgens Van Dale, *Nieuw handwoordenboek der Nederlandse taal*, Maleis vir grondboontjies, ook genoem ghorrieboontjies, maar ook 'n algemene naam vir peulgroente soos bone en erte.

¹¹² Volgens Van Dale 'n appelagtige boom waarvan die vrugte geëet is wanneer dit oorryp was. Burchell wat in 1810 in die Kaap aangekom het, noem in sy *Travels in the interior of Southern Africa* 1, p. 87 dat hy ook mispels tussen al die ander Europees-bekende vrugte en groente op die plaas van ene Du Toit tussen Genadendal en Tulbagh in die omgewing van die huidige Villiersdorp aangetref het. Daar was ook piesangs in die tuin. Mary Kuttel gee in *Hildegonda Duckitt's book of recipes* (p. 57) nog 'n resep vir *medlar jelly* wat volgens Duckitt heerlik was.

¹¹³ Peter Finch, *The new Elizabethan reference dictionary*.

waarskynlik pimpernel vir gebruik in slaai aangeplant. DiJ bitter kruid was een van die wat in *De verstandige kock* (1668) vir gebruik in slaai aanbeveel is.

In die brief van 14 April 1653 waarin Van Riebeeck die saad noem wat reeds in daardie jaar geplant is, het hy nog 10 pond pasternak- of witwortelsaad, 5 pond esseboomsaad, 1 pond bieslook (grasuie), 1 pond wit artisjoksaad, ½ pond elk pimpernel-, roosmaryn-, kruisbessie-, braam-, en drie soorte aalbessiesaad aangevra.¹¹⁴ In 'n latere brief in daardie jaar bedank hy die Here XVII vir hopplantjies wat hopelik sou groei, maar vra nogtans dat hulle vir hom hopsaad moes stuur om self te saai.¹¹⁵

Van Riebeeck vertel dat die "sla ende raepsaet in 2 blasen" gehou is.¹¹⁶ Hy verwys hier na gedroogde blase van diere wat vog sou uithou en daarom as geskikte saadhouers beskou is. Beesblase is waarskynlik in kleiner stukke verdeel en tot sakkies verwerk. Die moesgroente wat Van Riebeeck meld, is gekook (warmoes) of as slaai gebruik. Dit was groen blaargroente soos blaarslaai, "stercors" (waarskynlik soortgelyk as bronkors, *Nasturtium officinale*), Hollandse suring, kerwel, andyvie en porselein ("parseleyn"). Slegs laasgenoemde is nie in die eerste twee jaar gesaai nie.¹¹⁷

Dit is duidelik dat Mentzel nie pampoen en waatlemoen geken het toe hy in 1733 na die Kaap gekom het nie. Hy verduidelik in sy boek dat die eetbare gedeelte van groenpampoen die gedeelte om die wit pitte is en in waatlemoen dit die rooi gedeelte is. Hy het genoem dat daar ook 'n waatlemoen met wit vleis geplant is.¹¹⁸ Kolbe (1705) en lady Anne Barnard (1797) het blykbaar ook nie pampoen geken of daarvan gehou nie.¹¹⁹

Op 2 Oktober 1654 rapporteer Van Riebeeck dat daar ses morg vol welige groente is, en dat daar nooit weer 'n tekort vir die skepe sal wees nie. Weer eens kry 'n mens die indruk dat die werksmense afgeskeep is as dit by kos kom, want te midde van hierdie oorvloed spog hy "ja [daer] wordt op de vleijsketel voor 't volcq jegenwoordigh al somtijts rapen gecookt...."

As 'n mens kyk na die groente wat die *Schapenjachtjen* op 22 Oktober 1658 gelaai het,

¹¹⁴ *Daghregister* I, 19-25 Augustus, 4, 5 & 6 September, 1, 24, 27 & 30 Oktober, 17 Desember 1652; H.C.V. Leibbrandt, *Letters despatched from the Cape 1652-1662*, 1, 14 April 1653, pp. 105-107.

¹¹⁵ H.C.V. Leibbrandt, *Letters despatched from the Cape 1652-1662*, p. 171.

¹¹⁶ *Daghregister* II, 8 September 1657.

¹¹⁷ *Daghregister* 1, pp. 43, 47, 56; III, p. 4.

¹¹⁸ O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope* III, pp. 191-193.

¹¹⁹ Peter Kolbe, *Naauwkeurige beschryving van de Kaap de Goede Hoop* 1, p. 153; A.M. Lewin Robinson (ed.), *The letters of Lady Anne Barnard to Henry Dundas*, p. 145.

moes 'n vloot 'n enorme voorraad benodig het. Die *Schapenjachtjen* het ingeskeep: “9 sacken met geele wortelen; 10 sacken met rapen ofte knollen; 39 dito rammelassen¹²⁰ ende Spaense radijsen; 50 stucx aertjesocken, versnaperingh voor de cajuyt etc. 45 bossen porey¹²¹ ende loocq;¹²² 35 kannen melcq in een vat; 564 stucx verse hoender- ende eendeneieren in een groot ende cleyn vaetjen, open, met sant gevult, voor de siecken en de cajuyt,¹²³ neffens 6 stucx levendige schapen”.¹²⁴ Geen wonder nie dat besluit is om eers Hollandse skepe te voorsien en dat voorraad slegs daarna aan vreemde skepe - van Portugal, Engeland, Frankryk en Denemarke - verkoop kon word.

Dit is opvallend dat die skip nie blaarslaai wat volgens Van Riebeeck se inskrywings volop was, ingeskeep het nie; waarskynlik omdat dit maklik kneus en gou verlep. Van die slaaignoente wat Van Riebeeck gereeld genoem het, is blaarslaai waarvoor hy verskillende benamings gebruik het, maar dis nie uit sy dagboek duidelik of hy daarmee na verskillende soorte blaarslaai verwys het nie. Hy praat van "latou" (uit Fr. *laitue* op 19 Junie 1652), "cropslae" (5 en 6 September 1652), en "croppen" (30 Desember 1652). Blykbaar was daar meer as een soort blaarslaai as 'n mens kyk na die saad wat Van Plettenberg op 29 Januarie 1778 aangevra het. Daaronder was 3 pond bruin kropslaaisaad en 3 pond Spaanse kropslaaisaad.¹²⁵

In 'n lang brief van 5 Maart 1659 het Van Riebeeck verskeie sake bespreek. Hy het daarop gewys dat 17 morg onder welige groente staan. Hy gee 'n indrukwekkende lys van groente en vrugte - waaronder verskeie soorte piesangs - wat vir die skepe beskikbaar is en skryf dat honderde lemoen-, suurlemoen- en appelbome binnekort sou begin dra. Onder die vrugte wat aangeplant is, was verskeie soorte appels, pere, appelkose en pruime waarvan sommige vandag nog in Europa geplant word, maar in Suid-Afrika onbekend is. Op klagtes van die skepe dat hy sommige van meer voorraad as ander voorsien, antwoord hy dat terwyl skepe in die hawe is, hulle genoeg groente vir twee maaltye per dag kry en wanneer hulle vertrek, genoeg vars groente vir veertien dae voorsien word. Onder die produkte wat hy genoem het, was spruitkool (kyk hierbo vir 'n verduideliking) en *sluyt cool* (waarskynlik kopkool), geel-, oranje- en witwortels, rape, rooibeet, witbeet, uie, waatlemoen en

¹²⁰ Die korrekte woord is *rammenas*, dit is 'n radys met 'n swart skil; in Afrikaans *ramenas* of, meer algemeen, *peperwortel*.

¹²¹ Preie.

¹²² Dit is bieslook, 'n ui met 'n sterk reuk soos knoffel.

¹²³ Van die kaptein en belangrike mense.

¹²⁴ *Daghregister II*.

¹²⁵ Kathleen M. Jeffreys, *Kaapsche archiefstukken lopende over het jaar 1778*, p. 447.

spanspek. Van laasgenoemde is tot 500 op 'n keer aan boord gestuur. Die baie slaai groente waarvan die skepe voorsien is terwyl hulle voor anker gelê het, is opvallend: kerwel, suring, radyse, blaarslaai, porselein, bronkors, fyn en growwe marjoram (growwe marjoram was die benaming vir *origanum*), vinkel en dille.¹²⁶ Dat Van Riebeeck 'n fynproewer was, blyk nêrens beter nie as die feit dat hy ook aan die skepe kruie gelewer het.

Van Riebeeck se voorliefde vir kruie spreek ook uit 'n brief van 14 Augustus 1655 aan Batavia. Daarin spog hy dat hy verneem het dat hulle nie artisjokke, roosmaryn, angeliere en komkommerkruid het nie en gevolglik stuur hy vir hulle plantjies daarvan. Hy skryf dat die komkommerkruid (*Borago officinalis*) ook genoem borage of bernagie se blou blommetjies oor die krop- en ander slaai gekerf moet word "tot smaek ende cieraat."¹²⁷ Ander kruie waarmee Van Riebeeck kon spog, was vinkel, pietersielie, marjoram, *origanum*, salie, dille, kruisement, dragon/tarragon, grasuie, mosterd, veronika, kattedkruid, pimpernel en lourier. Karel von Rumohr skryf in 1822 nog baie twyfelagtig oor die gebruik van roosmaryn in die Duitssprekende gebiede. Hy meld dat hy gehoor het dat roosmaryn in dele van die Duitssprekende gebiede en veral in Suid-Europa in pluimvee "gesteek" en in drank gebruik word.¹²⁸ Van Riebeeck se seun Abraham het in 1676 toe hy sy geboortegrond besoek het, vertel dat lourierbome die hoogte van drie mans aan die Kaap behaal en die roosmarynplante "wert ontrent op 3 voeten van de gront afgeschoren, ende gebruykt alsof het groote palm was."¹²⁹ Dit toon weer hoe ver die Kaap, danksy sy energieke kommandeur, ander gemeenskappe voor was met wat hier te lande gekweek is.

Bogenoemde lys groente en vrugte wat Van Riebeeck genoem het, het ook neut ingesluit. Valentyn het vertel dat daar blokke amandel-, okkerneut-, haselneut- en kastaiingbome in die Kompanjie se tuin was.¹³⁰ Die belangrikheid van amandels word in die Kaapse reseptemanuskripte weerspieël. Okkerneutpiekels en -konfyt was soos amandels deel van die sewentiende- en agtiende-eeuse Kaapse koskultuur, maar geen resepte met haselneute is in die resptemanuskripte opgespoor nie. Verskeie reisigers het in die agtiende eeu melding gemaak van kastaiingbome op plase en dat kastaiings wat in botter gerooster is,

¹²⁶ H.C.V. Leibbrandt, *Letters despatched from the Cape*, 1652-1662, pp. 70-78, 84.

¹²⁷ KA, C. 1318, Uitgaande briewe, p. 186.

¹²⁸ Peter Kolbe, *Naauwkeurige beschryving van de Kaap de Goede Hoop*, pp. 311-325; O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope* III, p. 193. (Die twee werke dek nie al die kruie nie wat verspreid in die drie dele van Dagregister voorkom); Joseph K`nig, *Geist der Kochkunst*, p. 265.

¹²⁹ D.B. Bosman, *Briewe van Johanna Maria van Riebeeck en ander Riebeeckiana*, p. 41.

¹³⁰ François Valentyn, *Beschryvinge van de Kaap der Goede Hoope met de zaaken daar toe behoorende* 1, pp. 102, 104.

gereeld as nagereg saam met vrugte bedien is.¹³¹ Lady Anne Barnard het in haar joernaal verwys na 'n laan kastaiingbome wat vroeër in die Kaap was.¹³² Volgens Thunberg was diJ laan in die Kompanjiestuin. Oor die bome wat waarskynlik deur Van Riebeeck geplant is, skryf Thunberg sarkasties dat die edele heer goewerneur (Van Plettenberg) daardie jaar (1774) die bome afgekap het om meubels te maak. Hy het eike in die plek daarvan geplant.¹³³ Kiple en Ornelas wys daarop dat kastaiings vir eeue 'n stapelvoedsel in die bergagtige streke om die Middellandse See was. Die Europese gebruik van kastaiings het na die strawwe winters van 1709 en 1789 aansienlik afgeneem as gevolg van die groot vrekte onder die bome. Die afname is verder aangehelp deurdat skrywers gedurende die sewentiende eeu te velde getrek het teen die gebruik van kastaiings wat volgens hulle geen voedingswaarde gehad het nie. Voltaire was een van die min geleerdes wat die gebruik van kastaiings verdedig het. Hy het aangevoer dat mense in sommige Franse provinsies vir eeue op kastaiingbrood bestaan het en dat diJ brood nie net gesonder as gort- en rogbrood was nie, maar ook smaakliker. Sy stelling is in die twintigste eeu as korrek bewys. Twee kilogram kastaiings per dag is inderdaad genoeg om 'n volwassene te onderhou.¹³⁴ Die veldtog teen kastaiings in Europa en die feit dat die neute nie oor ver afstande bemark kan word nie omdat dit slegs drie maande vars bly, is waarskynlik die rede waarom die gebruik van kastaiings uit die Afrikaners se kookkuns verdwyn het.

Toe Amerika in 1492 deur Columbus vir Wes-Europa oopgestel is, het dit gelei tot die bekendstelling van 'n verskeidenheid groente en vrugte wat vir die Europeërs onbekend was. Aartappels, patats, tamaties, verskillende soorte pampoen en bone, grondbone, mielies, rissies, papajas, pynappels, koejawels, appelliefies, grenadellas en turksvye kom van die Amerikas af. Op 3 Oktober 1658 het Van Riebeeck genoem dat die vryburgers meer "Indische vruchten" plant vir die koms van "Vaderlantse kermis-, winter- ende Bataviase retourschepen." Met "Indische vruchten" het hy na vrugte van sowel die Amerikas as die Ooste verwys. Volgens Schotel is pynappels reeds in die sewentiende eeu deur 'n tuinier genaamd Meister na die Kaap gebring, terwyl dit eers in 1733 in Frankryk bekend geword het. Schotel noem egter nie in watter jaar pynappels aan die Kaap geplant is

¹³¹ Charles Peter Thunberg, *Travels in Europe, Africa and Asia performed between the years 1770-1779*, II, p. 131; Henry Lichtenstein, *Travels in Southern Africa* II, p. 82.

¹³² A.M. Lewin Robinson et al (eds.), *The Cape journals of Lady Anne Barnard*, p. 137.

¹³³ Charles Peter Thunberg, *Travels in Europe, Africa and Asia performed between the years 1770 and 1779*, II, pp. 128, 131.

¹³⁴ Kenneth F. Kiple & Kriemhild ConeP Ornelas (eds.), *The Cambridge world history of food* 1, p. 362.

nie.¹³⁵ Leipoldt noem dat Van Riebeeck suksesvol was met die piesangs en papajas wat hy aangeplant het, maar dat kokosneute, mango's, vla-appels en doerians nie aan die Kaap geaard het nie.¹³⁶ Van bogenoemde lys groente en vrugte het Van Riebeeck beslis nie tamaties geplante nie. Die weerstand teen tamaties was in Europa net so groot soos diJ teen aartappels. Tamaties het heelwat langer as aartappels geneem om as voedsel in Europa en die Kaap aanvaar te word. Dit was vermoedelik omdat tamaties nie so 'n vullende voedsel soos aartappels is nie. Tamaties word verder in hoofstuk 6.4 bespreek.

Aartappels is reeds van ouds af deur die Inkas van Peru gekweek en selfs gevriesdroog om in die winter meel vir koekies te maak. Die Spanjaarde wat gou die nut van die voedsel ingesien het, het dit aan die einde van die vyftiende eeu na Spanje geneem en in 1573 was dit al so deel van die Spaanse kookkuns, dat dit op die inkopielys van die hospitaal La Sangre in Seville was. Teen 1580 is dit in Portugal en die Italiaanse skiereiland gekweek en het Italiaanse kokke aartappels in die plek van rape saam met vleis begin kook. In 1586 het sir Francis Drake aartappels van die Wes-Indiese Eilande na Engeland geneem waar dit as hoender- en varkkos bestempel is, maar dit is tog aan die einde van die sestiende eeu in Ierland begin verbou en was reeds aan die einde van die volgende eeu deel van die stapelvoedsel aldaar.¹³⁷

Carolus Clusius (1526-1609), 'n professor in plantkunde aan die Universiteit van Leiden, het aartappels al in 1588 in Wene en later in Frankfurt gekweek. Hy het dit "Papas peruanorum" genoem. Sy tydgenoot Dodonaeus het dit "Pappas americanorum" genoem en drie resepte vir die bereiding daarvan in die 1618 uitgawe van *Dodonaeus herbal* gepubliseer. Joop Witteveen wys daarop dat aartappels reeds teen 1650 in Vlaandere nie net tot huistuine beperk was nie, maar op landerye gekweek is. Daarna het die mense in Vlaandere blykbaar belangstelling in aartappels begin verloor en in plaas daarvan Jerusalem-artisjokke geplant.¹³⁸ Davidson wys daarop dat die plant nie van Jerusalem kom nie, maar dat 'n foutiewe uitspraak tot diJ naam gelei het. Die bol is effe soet en is meestal vir soet geregte gebruik.¹³⁹

¹³⁵ G.D.J. Schotel, *Het maatschappelijk leven onser vaderen in de zeventiende eeuw*, p. 205.

¹³⁶ C. Louis Leipoldt, *Jan van Riebeeck*, p. 174.

¹³⁷ Lois Johnson, *What we eat*, p. 63.

¹³⁸ Kenneth F. Kiple & Kriemhild ConeP Ornelas (eds.), *The Cambridge world history of food* II, pp. 1792-1793, 1861, wys daarop dat diJ artisjokke eintlik die bol van die Amerikaanse sonneblom (*Helianthus annuus*) is. Die sade daarvan is vandag die tweede grootste bron van plantolie in die wêreld.

¹³⁹ Alan Davidson, *The Oxford companion to food*, p. 418.

Die vordering van die aartappeleekultuur in die sewentiende eeu in Holland en die Duitssprekende gebiede is baie vaag. Eers in die agtiende eeu het verwysings na aartappels en resepte vir die bereiding daarvan in publikasies voorgekom.¹⁴⁰ Oral in Europa het kundige mense gesukkel om 'n eetkultuur met aartappels as stapelvoedsel te vestig, want ook daar is aartappels soos in Engeland as dierevoer beskou. Botaniste het aartappels as 'n gesonde groente gepropageer en die winderigheid wat dit by die eter veroorsaak as 'n pluspunt beskou, want dit het volgens hulle sensualiteit geprikkel. Dit het nietemin geensins van die Europeërs aartappel-eters gemaak nie en in 1619 is die kweek van aartappels selfs in Boergondië verbied omdat dit familie van die dodelike nagskade is en geglo is dat dit melaatsheid sou veroorsaak.¹⁴¹

Daar was volgens die *Daghregister* in Van Riebeeck se tyd 'n aansienlike verkeer tussen die Kaap en Suid-Amerika. Dit is ondenkbaar dat Van Riebeeck wat altyd op die uitkyk was vir nuwe kossoorte wat vir skepe geskik sou wees om op see te neem, nie beide aartappels (*Solanum tuberosum*) en patats (*Ipomoea batatas*) sou plant nie. Verwarring oor watter van die twee groentes Van Riebeeck nou eintlik aan die Kaap geplant het, spruit uit die verwarrende benamings *batata/papa* wat ontstaan het omdat verskillende woorde deur verskillende groepe in Suid-Amerika gebruik is om na die groentes te verwys. Die vroegste geskrewe verwysing na aartappels kom in Gerard se *Herbal* (1507) in Engeland voor, waar foutiewelik daarna verwys word as *Battata virginiana sive Virginianorum, et Pappus, Potatoes of Virginia*. Kiple en Ornelas wys daarop dat Drake aartappels by die Karibiese Eilande ingeskeep het, maar op pad na Engeland het hy by Virginia aangedoen en daar is toe verkeerdelik aanvaar dat die aartappels daarvandaan gekom het.¹⁴² In die *Cronica de Peru* (1553) van Seville, is na aartappels as *batata* of *papa* verwys.¹⁴³ Die Spanjaarde wat die groente in Europa bekend gestel het, het die Inka-naam *papa* vir aartappel en die Karibiese Indiane se naam *batata* tot *patata/batata* vir aartappels en patats vermeng.¹⁴⁴ Dit is verstaanbaar omdat onder die honderde variëteite wat nie deur die Inkas gekweek is nie, daar aartappels was wat soet was en gekleurde skille - rooi, blou of swart - gehad het.¹⁴⁵ Dit kom voor asof patats soms slegs deur grootte van die kleiner aartappels te onderskei was.

¹⁴⁰ Joop Witteveen, *Potato recipes in Holland from 1600 until 1850*, pp. 41-44.

¹⁴¹ Reay Tannahill, *Food in history*, p. 217.

¹⁴² Kenneth F. Kiple & Kriemhild Cone Ornelas (eds.), *The Cambridge world history of food II*, p. 1879.

¹⁴³ *The encyclopaedia Britannica 18*, pp. 326-327.

¹⁴⁴ Edwin Williams, *Spanish & English dictionary*.

¹⁴⁵ Kenneth F. Kiple & Kriemhild Cone Ornelas (eds.), *The Cambridge world history of food II*, p. 1879.

Die Portugese het gehou by *batata* vir 'n aartappel en *batata doce* vir 'n patat.¹⁴⁶ In die Suid-Nederlandse dialek het die wisselvorme *patates/pataat* uit *batatas* vir aartappels ontstaan.¹⁴⁷ Na 'n groot aartappel word volgens De Clerck as 'n *patater* verwys.¹⁴⁸ Van Dale noem dat *patat(t)er* vir sowel die aartappelplant as die -knol in Nederlands gebruik word en dat patat vir aartappel nog voorkom.¹⁴⁹ In die *Hoveniers Almanach* in Von Dessin se boekery waarna verwys is, het die tuinier aangeteken: "Moer pattattos hoe te bewaren". Die woord *moer* en ook die gebruik van die vorm *pattatas* naas *pattatos* skep die indruk dat hy van aartappels praat, maar uit latere gegewens in die almanak blyk dit dat die moere ranke ontwikkel wat geplant moes word. Hy het dus van patats gepraat.

Van Riebeeck het op 2 Julie 1653, 14 Junie 1655, 11 Oktober 1656 en 19 Julie 1657 *pattattisen* in sy dagboek gebruik. Daar word aanvaar dat hy met *pattattisen* uitsluitlik na patats verwys het, want op 11 Oktober 1656 het hy geskryf dat hulle die ranke geplant het van die drie of vier "pattattissen" wat die *Swarte Vos* drie jaar tevore (1653) van Brasilië af gebring het. Omdat daar so 'n verwarring met die name was, kan dit ook wees dat hy dieselfde woord vir sowel patats as aartappels gebruik het. In 'n brief aan Van Riebeeck op 19 Julie 1657, het Jan Wouterz toestemming gevra om 'n groentetuin op Robbeneiland te begin. Van die groente wat hy wou plant, was *pattattisen* wat volgens hom "soo goed als broot tot spijzing van menschen" is. Op 3 Oktober 1658 het Van Riebeeck die vryburgers se plasies gaan inspekteer om te sien hoeveel grond hulle voorberei het om "pattattissen" te plant. Hy noem dan dat die aardvrug wat reeds bewys het hoe voedsaam dit was, redelik volop in die Kompanjie se tuin is.

Dat die Kaap die Duitssprekende gebiede in Europa met die kweek van patats vooruit was, blyk uit Peter Kolbe se opmerking oor die ongewone kos, *bottatas* wat hy geëet het toe hy in 1705 in die Kaap aangekom het. Hy het vertel dat die knolle wit of rooi van kleur was en maklik 6-10 pond geweeg het. Die feit dat die patats groot was in teenstelling met die eerste aartappels wat redelik klein was, het dit natuurlik ook aanlokliker vir tuiniers gemaak. Hy noem voorts dat die groente 'n mens nie so opgeblase laat voel as aartappels nie. Dit is 'n implisiete verwysing dat aartappels \k in daardie stadium aan die Kaap gekweek is, want die eerste Duitssprekende groep in Europa wat aartappels gekweek het, was die Pruisie wat in die tweede helfte van die agtiende eeu deur hulle koning Frederik II

¹⁴⁶ Eduardo Pinheiro, *Dictionário Inglês-Português*.

¹⁴⁷ Jan de Vries, *Nederlands etymologisch woordenboek*.

¹⁴⁸ Walter de Clerck (ed.), *Nijhoffs Zuid-Nederlands woordenboek*.

¹⁴⁹ Van Dale, *Groot woordenboek der Nederlandse taal*.

(1740-1786) gedwing was om aartappels (wat hulle in daardie stadium nog as giftig beskou het), te kweek.¹⁵⁰ Dit is dus onwaarskynlik dat Kolbe in 1705 toe hy Kaap toe gekom het, aartappels sou geken het. Die verwarring oor die name vir aartappels en patats blyk duidelik uit Mentzel se beskrywing. Hy vertel dat patats goed aan die Kaap groei en soms verwar word met Jerusalem-artisjokke. Hy skryf voorts "they may possibly be called thus in America, but I can definitely state that the African Battaters or Batatas is an entirely different plant.... They are not as large as, but resemble more our kohlrabi than artichokes."¹⁵¹ Dis duidelik dat Mentzel eintlik aartappels beskryf het.

Percival wat in 1795 na die Kaap gekom het, se stelling dat slegs die Britte daar aartappels gekweek het,¹⁵² is weerspreek deur lady Anne Barnard wat tydens die Eerste Britse Besetting van die Kaap 'n paar keer melding gemaak het van die lekker aartappels wat hulle op hulle binnelandse reis by die Afrikaners geëet het.¹⁵³ Johanna Duminy het in dieselfde periode geskryf van "een lap aartappels" wat sy op hulle plaas Bokrivier in die omgewing van Riviersonderend laat uithaal het en in die son laat lê het om droog te word. Sy het 'n mandjie van diJ aartappels vir haar bure, die Niemands, as geskenk geneem. Die behoue gedeelte van haar kasboek (1790-1795) toon dat aartappels gereeld op haar inkopielys was wanneer die gesin in die Kaap gebly het. Toe sy en haar gesin na hulle vakansie op Bokrivier terug Kaap toe gegaan het, skryf sy: "...ik maakte een sakkie met aartappels" om saam te neem.¹⁵⁴

Boontjies is al deur die antieke Egiptenare, Grieke en Romeine gekweek. Dit was waarskynlik die groot plat boon wat in Afrikaans as die *boerboon* (*Vicia faba*) bekend staan.¹⁵⁵ Dat boerboonsaad deel was van die lys groente wat eerste aan die Kaap gesaai is, kon 'n mens verwag het omdat dit sedert die Grieke en Romeine se tyd deel van die Westerse kookkuns was.

Verskeie soorte boontjies stam van die genus *Phaseolus* af wat inheems aan Suid-Amerika is. Vir Afrikaners is die bekendste spesies van diJ genus, *P. vulgaris* wat die eerste spesie is wat verbou is. Hieronder val die gewone rankboon, nierboon, swartboon, rooiboon en die

¹⁵⁰ Reay Tannahill, *Food in history*, p. 217.

¹⁵¹ O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope* III, p. 193.

¹⁵² Robert Percival, *An account of the Cape of Good Hope*, p. 144.

¹⁵³ A.M. Lewin Robinson et al (eds.), *The Cape journals of Lady Anne Barnard 1797-1798*, pp. 303, 308.

¹⁵⁴ J.L.M. Franken, *Duminy-dagboeke*, pp. 97, 100.

¹⁵⁵ Kenneth F. Kiple & Kriemhild ConeP Ornelas (eds.), *The Cambridge world history of food* II, p. 1729.

Italiaanse groenboon *Romano*. Onder *P. lunates* is die lima- of botterboon die bekendste.¹⁵⁶ Dat van hierdie Amerikaanse bone ook op Van Riebeeck se lys groente was wat eerste aan die Kaap gesaai is, is duidelik, maar dit kom onder ander name voor. Van Riebeeck skryf op 24 Oktober 1656 dat hy vir die plant van "Turxe en Roomse" boontjiesaad na die "ronde doornbossjen" (later Rondebosch genoem), gegaan het. Met "Roomse bone" kon hy na boerbone verwys het wat vir eeue deel van die Europese eetkultuur was, maar dit kon ook Romano-bone (kyk hierbo) gewees het. Sowel in Van Riebeeck se kleindogter, Johanna, se briewe van die Kaap as die genoemde *Hoveniers Almanach* word Chinese bone naas Turkse bone as snybone genoem, maar of Chinese bone in Van Riebeeck se tyd geplant is, is nie duidelik nie. Margaret Shaida wys daarop dat die eerste rekord van 'n gereg dikwels verkeerdelik as 'n bewys van oorsprong beskou word. Sy noem as voorbeeld Turkse lekkers (Engels: Turkish delight) wat deur die Turke aan Engeland bekend gestel is, maar waarvan die oorsprong die Persiese *rah>t ol-hogum* is.¹⁵⁷ Wat vir disse geld, geld ook vir produkte soos blyk uit die benaming *Potatoes of Virginia* wat hierbo bespreek is. Van Riebeeck moes sy bonesaad van Holland af gekry het waar hierdie name moontlik aangedui het waarvandaan die saad oorspronklik verkry is.

Droë bone is soos droë ertjies en rys in Van Riebeeck se tyd uit die Ooste bekom. Bone is in tye van nood wanneer die skepe nie voorrade gebring het nie, ook van Madagaskar af gekry. Op 27 April 1654 het Van Riebeeck die *Rode Vos* na Madagaskar gestuur om rys, bone, katjang en arak te gaan haal voordat hulle in "den uijttersten noot van honger te (hongerte, bedoelende hongersnood) vervallen". Dit is onduidelik of sojabone waarvan die oorsprong China is, ook soms deel was van die bone wat Van Riebeeck van die Ooste af gekry het. Dit is te betwyfel of sojabone voor die Tweede Britse Besetting (1806) aan die Kaap gekweek is, want dit het nie deel van die Boerekostradisie geword nie. Daar is min verwysings na sojasous in die sewentiende- en agtiende-eeuse bronne.

Aanvanklik is aanvaar dat Columbus in 1494 mielies van Amerika na Europa geneem het en dat dit vandaar af deur Afrika en die Ooste versprei het. Jeffreys wys daarop dat genoeg getuienis bestaan dat daar reeds v\l r Columbus se reis 'n <nder reis, vermoedelik deur die Feniciërs (bewoners van Fenicië, die kusstrook van die huidige Sirië) na die Amerikas moes gewees het, want mielies is reeds voor 1400 deur die Arabiere in Afrika, veral langs die kus, versprei. Mielies was ook in Suid-Afrika bekend lank voor die Europeërs se koms

¹⁵⁶ Kenneth F. Kiple & Kriemhild ConeP Ornelas (eds.), *The Cambridge world history of food II*, p. 1729.

¹⁵⁷ Margaret Shaida, *The legendary cuisine of Persia*, p. 3.

hierheen. Volgens die reisiger Cabreya se verslag het die inheemses in 1635 aan die Natalse kus mielies verbou en mielie- en sorghumbrood gebak.¹⁵⁸

Die eerste mieliesaad aan die Kaap is volgens Van Riebeeck se *Daghregister*-inskrywing op 2 Junie 1657 gesaai. Die tweede keer dat hy na mielies verwys het, was op 23 Januarie 1658 toe hy die hoop uitgespreek het dat die skip *Hasselt* mielies uit die gebied bokant Angola sou bring. Op 24 Julie 1658 rapporteer Van Riebeeck dat hy inspeksie van die vryburgers se boerderye gaan doen het en "deselve vermaendt vermits de saytijt nu over is van 't Hollandtsche graen, elcq sijn best soude doen om goede partije mily of Turcx taruw (met *Hasselt* uyt Gunea becomen,) in 't land te brengen, dat nu de rechte tijt weder toe aencompt, en de slaven goede kennisse van hebben om deselve te planten...." Hy meld ook dat hy die boere gedreig het dat as hulle nie elk minstens een mud mieliesaad plant nie, hulle nie weer die volgende jaar saad sou kry nie, aangesien die saad dan te oud sou wees. Van Riebeeck het moontlik hierdie kennis dat die slawe weet hoe om mielies te verbou, verkry toe hy reg aan die begin van sy loopbaan by die VOC as assistent-skeepsdokter, 'n jaar in Sierra Leone aan die kus van Wes-Afrika deurgebring het, nadat die *Hof van Holland* waarop hy gereis het, in Julie 1639 gestrand het.¹⁵⁹ Die slawe waarvan die kommandeur hier gepraat het, was van Wes-Afrika, onder andere van Guinee.

Die Portugese woord *milho* is in die Kaap tot *mielie* verander. Sprekers het die woord bo die Hollandse woord *Turkse koorn* verkies. Volgens Mentzel was die Kapenaars in 1741 nog nie lief vir mielies nie. Die mielies wat Van Riebeeck aangeplant het, is waarskynlik gebruik as voedsel vir die slawe wat uit Afrika gekom het.

Rissies kom uit Mexiko en is na Europa geneem deur die Spanjaarde wat dit die ou naam vir peper, nl. *pimienta* gegee het, omdat dit soos peper brand. Hierdie rissies wat van baie sterk soorte tot soetrissies (ook paprika) gewissel het, het gedurende die sestiende eeu tot in die Ooste versprei waar dit uiteindelik 'n onontbeerlike bestanddeel van die kookkuns geword het.¹⁶⁰ Hoewel Van Riebeeck rissies aangeplant het, het die oorheersende sterk rissiesmaak wat die Oosterse kos kenmerk, ten spyte van die koms van die Oosterse slawe, nie deel van die Boerekostradisie geword nie. Presies wanneer die eerste rissies aan die Kaap aangeplant is, is onduidelik. In 'n brief van 15 Oktober 1654 het Van Riebeeck vertel van die groentetuintjie wat hulle op Dasseneiland aangelê het. Van die groente wat hulle

¹⁵⁸ M.D.W. Jeffreys, Who introduced maize into Southern Africa, in *South African Journal of Science* 63, 1967, pp. 1-5.

¹⁵⁹ C. Louis Leipoldt, *Jan van Riebeeck*, p. 56.

¹⁶⁰ Reay Tannahill, *Food in history*, p. 207.

daar gesaai het, was rissies. Dit beteken dat rissies toe al in die groot Kompanjiestuin in die Kaap gegroei het.

Die liefde vir 'n verskeidenheid groente in dieselfde maaltyd wat tot in die helfte van die twintigste eeu nog kenmerkend van baie Afrikaners se kostafel was, het nie uit Holland gekom nie, maar het waarskynlik sy beslag gekry in daardie vroeë swaarkryjare van Van Riebeeck en sy mense wat dikwels op groente moes oorleef. Dat so 'n groot verskeidenheid groente beskikbaar was, kan toegeskryf word aan Jan van Riebeeck wat in hart en siel 'n boer was en daarvan gehou het om te plant en te saai.

Op die spyskaart vir die "affscheijtmaeltjen" op 13 Oktober 1652 vir die leiers van die jag wat vir 'n paar maande na Saldanha gegaan het, was *hoenders* wat aan die Kaap geteel is, *groenertjies* sonder doppe, *spinassie*, *kerwel*, *warmoes* ('n groentepuree), vingerdik *aspersies* en *kropslaai* wat volgens Van Riebeeck so dig geblaar as 'n koolkop was en minstens een en 'n kwart pond (ongeveer 600 g), geweeg het. Van Riebeeck noem spesifiek dat dit "nuwe erten sonder schellen" (uitgedop) was, waarskynlik omdat uitgedopte ertjies soos reeds verduidelik is, in daardie tyd nog 'n rariteit was wat tot die rykes se tafels beperk was. Hy spog dus so 'n bietjie soos ook wanneer hy op 10 Oktober 1656 vertel van die eerste Hollandse *aspersies* wat hulle geoes het en die artisjokke wat so oorvloedig was dat hulle nie geweet het wat om daarmee te maak nie. Dit is ongelukkig die enigste maaltyd waarvoor Van Riebeeck uitgewei het, maar die verskeidenheid groente is opvallend.

Daar is reeds gewys op die vrugte wat Van Riebeeck in die eerste twee jaar na sy aankoms aan die Kaap geplant het. Die lys is in die daaropvolgende jare deur homself en sy opvolgers aangevul. Soos in die geval van groente, het Van Riebeeck 'n groot verskeidenheid vrugte aangeplant. Aanplantings was nie beperk tot dié wat aan die Europeërs bekend was nie, soos appels, pere, kwepers, geel- en witperskes, kaalperskes, appelkose, pruime, vye, granate, druiwe en moerbeie, maar ook tropiese vrugte, en 'n verskeidenheid lemoene waaronder Spaanse lemoene, St. Heleense lemoene en Mauritiaanse lemoene. Dis nie duidelik watter van dié soorte soet- of suurlemoene was nie. Valentyn het in 1685 verwys na blokke pampelmoese, koejawels en piesangs in die Kompanjiestuin. Hy het ook vertel van die lemmetjies wat Willem Adriaan van der Stel vir hom op sy bootreis saamgegee het.¹⁶¹ Die Franse priester Tachard wat in 1685 aan die

¹⁶¹ François Valentyn, *Beschryvinge van de Kaap der Goede Hoop met de zaaken daar toe behoorende*, pp. 110, 112.

Kaap vertoef het, het melding gemaak van die verskeidenheid Kaapse vrugte wat ook aan Europeërs bekend was. Hy het ook van die pynappels en piesangs vertel wat vir baie Europeërs vreemde vrugte was en vervolgens gewys op "other that bear the rarest Fruits to be found in several parts of the World, which have been transported thither, where they are most carefully looked after".¹⁶² Van Putten, 'n onderkoopman in die Britse vloot, se kommentaar in 1714 oor die groente aan die Kaap, was dat dit uitstekend was en dat die Kaap nie in diJ opsig agter Londen was nie. Hy voeg dan by: "It abounds also with all manner of Fruit...."¹⁶³ Die lys wat hy daarna gee, is vrugte wat klaarblyklik nie in daardie tyd in Engeland geplant is nie. Daaronder was lemoene, duiwe, granate, spanspek en waatlemoen. Valentyn het in 1685 melding gemaak van die groot aanplantings waatlemoen en spanspek en vertel dat daar ook enkele kardemom-, kaneel- en koffiebome was.¹⁶⁴

Onder die lys saad wat Van Riebeeck in die eerste jaar geplant het, was kwepers, appels en Spaanse lemoene. Van diJ drie vrugtesoorte was kwepers die gewildste. In die jare wat volg, sou daar kwalik 'n plaas- of dorpstuin wees waarin die vrug nie geplant is nie. Die kodlingmot wat kwepers aangeval en die vrug oneetbaar gemaak het, asook die trek na die stede n< die Anglo-Boereoorlog en die depressie in die dertigerjare van die twintigste eeu, sou 'n einde aan die gewildheid van kwepers maak. Die oorsprong van die eens so gewilde vrug is soos diJ van appels en pere, Kaukasië, 'n gebied in Rusland. Volgens Alan Davidson het kwepers vinniger as appels en pere versprei en was dit reeds teen 1000 v.C. in Palestina bekend. Die appels waarvan Salomo in Hooglied in *Die Bybel* praat, was volgens Davidson, waarskynlik kwepers gewees.¹⁶⁵

Granate is soos dadels, olywe, vye en duiwe van die eerste vrugte wat deur die mens verbou is. Dit was ook die vrugte wat die Israeliete volgens God se belofte aan hulle, in Kanaan sou vind.¹⁶⁶ Omdat granate maklik vervoer het, was dit ook bekend in streke waar dit nie geard het nie. Valentyn het in 1685 genoem dat die verskillende soort vrugte in blokke in die Kompanjiestuin geplant is en dat daar ook "een granaat-perk" was.¹⁶⁷ Kolbe, Mentzel en Thunberg het almal genoem dat in die meeste tuine granate gegroei het, maar volgens Mentzel het die Kapenaars nie granate, moerbeie, mispels, koejawels en kastaiings

¹⁶² Guy Tachard, *The voyage of Siam*, p. 51.

¹⁶³ W. van Putten, A voyage to Borneo 1714 (extract), in C. Graham Botha, *Collectanea*, p. 114.

¹⁶⁴ François Valentyn, *Beschryvinge van de Kaap der Goede Hoop met de zaaken daar toe behoorende*, p. 104.

¹⁶⁵ Alan Davidson, *Fruit*, p. 22.

¹⁶⁶ *Die Bybel*, Deutronium 8:8.

¹⁶⁷ François Valentyn, *Beschryvinge van de Kaap der Goede Hoop met de zaaken daar toe behoorende* 1, p. 104.

geëet nie.¹⁶⁸ Getuienis van Thunberg en Lichtenstein weerspreek Mentzel se stelling ten opsigte van kastaiings, maar Thunberg het ook gemeld dat granate nie juis geëet is nie en ook nie te koop aangebied is nie.¹⁶⁹ Tog is granate soos kwepers nog tot aan die begin van die twintigste eeu op baie Afrikaners se plase aangetref. Hoewel granaatpitte van ouds in die Midde-Oosterse en Romeinse kookkunste gebruik is en nog in die Midde-Oosterse en Oosterse kookkuns gewild is, is daar geen resepte in Kaapse manuskripte wat daarop dui dat dit hier te lande in die kookkuns gebruik is nie. Ook granaatstroop (Engels: grenadine) wat kommersieel berei word om voedsel en drankte te geur, was tot in die twintigste eeu nie deel van die Afrikaner se koskultuur nie. Dit lyk asof granate aan die Kaap bloot as vrugte geniet is en gebêre is vir die wintermaande wanneer vrugte skaars was.

Aan die Kaap is die meeste vrugte, selfs vye, volgens die genoemde *Hoveniers Almanach* met saad geplant. Op 14 April 1653 het Van Riebeeck gevra dat saam met die groentesaad wat hy aangevra het, ook pitte van rooi- en witpruime, perskes, appelkose en kersies aangestuur word en dat dit tog in sand verpak moes word sodat dit koel kon reis.¹⁷⁰

Dit het Van Riebeeck ontstel as sy aanplantings nie suksesvol was nie. Hy het meer as een maal gekla omdat die bessiesoorte nie goed gegroei het nie. Met die "kruisbessen" was hy uiteindelik in sy skik. Dit was egter nie die Europese kruisbessie nie waarvoor sy seun nog in 1676 geskryf het: "Aalbesien en kruysbesien willen niet hier (aan die Kaap) aerden."¹⁷¹ Dit was die Suid-Amerikaanse appelliefie wat hy in plaas daarvan geplant het en waarna - soos in die Inleiding uitgewys is - later as die Kaapse appelliefie verwys is.¹⁷²

Die Kompanjie het al Van Riebeeck se suksesse misgekyk en daarop gehamer dat hy Oosterse produkte soos kokosneute, arekaneute, bamboes (rottang), rys en suikerriet moes voorsien. Sy antwoord op diJ aanmanings was dat hy kans gesien het om suikerriet en bamboes aan te plant, maar dat hy nie kokos en "pinang" (arekaneutbome) wou plant nie, omdat dit nie in die Kaap sou dra nie.¹⁷³ Sy seun Abraham het in 1676 genoem dat die

¹⁶⁸ O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope* III, p. 189.

¹⁶⁹ Charles Peter Thunberg, *Travels in Europe, Africa and Asia performed between the years 1770-1779*, II, p. 131; Henry Lichtenstein, *Travels in Southern Africa* II, p. 85. Hulle het genoem dat kastaiings wat in botter gerooster was dikwels as dessert geëet is.

¹⁷⁰ KA, C.1317, Uitgaande briewe 1652-1661, 14 April 1653, pp. 74-75.

¹⁷¹ D.B. Bosman, *Briewe van Johanna Maria van Riebeeck en ander Riebeeckiana*, p. 39.

¹⁷² Appelliefies (*Physalis peruviana*) met geel bessies waarom 'n papieragtige kelk is as dit ryp is, se oorsprong is in Suid-Amerika; die Europese kruisbes (*Ribes grossularia*) is 'n doringrige bos met harige geel of groen bessies volgens die *Woordeboek van die Afrikaanse Taal*, (voortaan WAT) p. 241.

¹⁷³ KA, C.1319, Uitgaande briewe, 28 September 1657, p. 571.

menigte kokosbome wat geplant is, nie groei nie.¹⁷⁴ Of diJ aanplantings deur Van Riebeeck gedoen is, is nie seker nie, maar hy het inderdaad rys, suiker en waarskynlik ook bamboes geplant. In 'n brief van 2 Februarie 1658 het hy gekla dat hulle op verskillende plekke rys probeer plant het, maar onsuksesvol was. In dieselfde jaar op 13 Junie het hy in 'n brief aan Batavia gevra vir suikerriet-, pynappel-, meer lemoen- en suurlemoenplantjies.¹⁷⁵ Teen die middel van die volgende eeu het Mentzel vertel van die suikerriet wat aan die Kaap gegroei het en aan die begin van 1800 het Barrow verklaar: "The sugarcane grows with health and vigor in several parts of the colony; yet not one of the planters has ever produced a pound of sugar."¹⁷⁶ Bamboesatjar in verskeie reseptemanuskripte getuig dat bamboes in Kaapse tuine gegroei het.

Dit sou Van Riebeeck goed gedoen het as hy die boeke van net een van die Kompanjie se uitvoere na Batavia in 1781 onder oë kon hê.¹⁷⁷ Gort, droë bone en erte waarna hy aan die begin van die verversingspos so na gesmag het, sou saam met suursuurkool, vars kool, gedroogde kruie en vrugte, rooswater, wyn en seemsleer daarin vermeld word. Hy was die inisieerder van al hierdie produkte aan die Kaap.

2.1.3.1 Die Koikoin se veldkos

Aan die begin van die verversingspos aan die voet van Tafelberg, het vars veldkos as 'n middel teen skeurbuik baie lewens gered. Vier dae na hy in Tafelbaai anker gegooi het, meld Van Riebeeck dat skipper Coninck van sy visvangs met "4 sacken schone mosterbladen ende suiyringh" teruggekom het. Vir die nuwe aankomelinge was hierdie vonds van 'n ryk bron van vitamien C lewensbelangrik na hulle lang seereis. Van Riebeeck het op 19 Junie 1652 berig dat "[b]ehalven de claversuiyringh die men hier gewoonlijk plach te vinden, hebben noch seecker ander soorte van suiyringh redelik abonant gevonden, die den Hollantschen seer gelijk is, veel beter ende gesonder als de claversuiyringh is." Suring (*Oxalis pes-caprae*) se blare en wortels is vir skeurbuik rou geëet, maar die Hollanders het die gebruik van suring in pap, sop, slaai en die stampot goed geken en sou dit in hulle kookkuns aanwend soos hulle in Holland daaraan gewoond was. Die blare is by gebrek aan asyn in kos gebruik, en word vandag nog deur sommige Bolandse kokke as noodsaaklik in die bereiding van waterblommetjiebredie beskou. Seekoraal (*Salicornia*

¹⁷⁴ D.B. Bosman, *Briewe van Johanna Maria van Riebeeck en ander Riebeeckiana*, p. 41.

¹⁷⁵ H.C.V. Leibbrandt, *Letters despatched from the Cape 1652-1662*, pp. 17, 41.

¹⁷⁶ John Barrow, *Travels into the interior of Southern Africa* 1, p. 17.

¹⁷⁷ Kathleen M. Jeffreys, *Kaapsche archiefstukken lopende over het jaar 1781*, p. 397.

sp.), wat in soutvleie naby die see groei, is ook volgens Thunberg teen skeurbuik geëet.¹⁷⁸

Onder die datum 13 November 1652 skrywe Van Riebeeck in sy dagboek van die Strandlopers wat van mossels en "eenige worteltjens uijt d' aerde" lewe en geen vee besit nie. Dat die Europeërs in die lig van die nypende voedseltekort, vinnig by Herry se groep Koikoin geleer het watter van die vir hulle onbekende veldkosse eetbaar was, blyk uit die kommandeur se dagboekinskrywing op 18 Desember 1653. Hy noem dat hy bekommerd is oor sy mense se veiligheid as hulle alleen in die veld is, maar dat "ons volckjen hoe sterck men haer verbiedt, niet cunnen nalaeten uyt te gaen om vijghen off andere snoeperijen in 't velt te soucken." Onder die snoepgoed wat rou geëet kon word, was froetangs (*Romulea rosea*), jakkalskos of kannie/kannip (*Hydnora africana*), koekmakrankas (*Gethyllis*), skilpadbessies (*Nylandtia spinosa*), bokhorinkies (*Microloma sp.*), bietou (*Chrysanthemoides monilifera*), taaibos (*Rhus undulata*)¹⁷⁹ en suurvye (*Carpobrotus deliciosus*).¹⁸⁰

Van Riebeeck se besluit om van die veldplante wat die Koikoin geëet het in die Kompanjie se tuin te kweek, wys dat die Europeërs veldkos gebruik het al het hy sover vasgestel kon word nie al die soorte veldkos genoem nie. In sy dagboekinskrywing op 19 Junie 1652 berig hy hoe die vaderlandse groente wat hulle gesaai het "dagelijx door den hagel ende harde winden verplettert" word. Net daarna noem hy dat hulle die bietjie groente wat na die hael oorgebly het met wilde-aspersies en -suring vir die siekes kon aanvul. Hy gaan dan voort en vertel van die Strandlopers wat van "clipmosselen ende groente van 't landt" lewe. Sy voorneme om van die eetbare veldkos te kweek, het blykbaar daar begin. Die aanplant van wilde-aspersies is reeds op 16 Julie 1652 in die eerste *Daghregister* aangeteken. Op 9 Oktober 1652 het hy vertel van die "Saldaniërs" wat saam met Herry na die fort gekom het en vir hom "pereij, ofte jonge ajuijn, ende loocq" saamgebring het. Hy noem dan dat hulle van diJ saad soos diJ van aspersies, mosterd en suring sal versamel om te saai. Hy skryf ook op 19 Oktober 1652 in die *Daghregister* dat hy langs Tafelberg gaan kyk het na die wildemosterd (*Sisymbrium capense*)¹⁸¹ wat hulle van plan was om te oes en wat hulle saam met wildesuring en uintjies naby die fort wou saai vir gebruik van die skepe. E.J. Dijkman

¹⁷⁸ Ben-Erik van Wyk & Nigel Gericke, *People's plants*, p. 76.

¹⁷⁹ Ben-Erik van Wyk & Nigel Gericke, *People's plants*, pp. 44, 50, 55, 72, 81, 82, 126.

¹⁸⁰ Betsie Rood, *Kos uit die veldkombuis*, pp. 76, 77. Hierdie suurvye se vrugte begin in Februarie ryp word en is groot en sappig. In die volksmond staan dit ook as hottentotsvye bekend.

¹⁸¹ Ben-Erik van Wyk & Nigel Gericke, *People's plants*, p. 76. Volgens D.B. Bosman en H.B. Thom, in *Daghregister* I, p. 74, voetnoot 7, was diJ wildemosterd, *Brassica nigra*.

skryf in *Di Suid-Afrikaanse kook-, koek- en resepte boek* vir haar "lemmetjies atjar" (1890) 'n "koppi Kaapse mostert" voor en in D.J.H. se *Oranje kook-, koek- en recepten-boek* (1906) is die voorskrif by resep nommer 582 ook dat Kaapse mosterd by die blatjang gevoeg moet word. Die skryfster voeg daarna in hakies by: "De mosterd die wij self planten."¹⁸² Moontlik verwys sy na die wildemosterd wat eie aan die Kaap was en eerste deur Van Riebeeck aangeplant is.

Die feit dat 'n veldplant soos vinkelwortel volgens die genoemde *Hoveniers Almanach* nog in die volgende eeu aangeplant is en waterblommetjies vandag nog gewild is, bevestig dat die Europëers wel die veldkosse van die Koikoin benut het. Mense soos Van Riebeeck se werksvolk wat harde arbeid verrig het, net blaargroente vir ontbyt en 'n halwe pikkewyn vir aandete gekry het en so honger was dat hulle 'n dooie bobbejaan se vleis geëet het, sou diJ veldkos benut wat hulle die Koikoin sien gebruik het. Sy "lantreysers" wat nie groente op hulle reise na die binneland kon saamneem nie, sou gewis die veldkosse van hulle Koikoin tolke beproef en later self gebruik het. B`eseken wys daarop dat Van Riebeeck in sy *Daghregister* probeer het om die Here XVII te beïndruk.¹⁸³ Dit is moontlik 'n rede waarom hy later nie meer uitgewei het oor die veldkos wat sy mense by die Koikoin leer eet het nie.

Anyswortel (*Annesorhiza spp*) was moontlik een van die veldkosse wat Van Riebeeck se mense gebruik het, want dit was tot in die negentiende eeu onder die Europeërs aan die Kaap gewild. Mentzel (1733-1741) het genoem dat sowel wilde-anys as -vinkel aan die Kaap geëet is.¹⁸⁴ Thunberg het in 1772 geskryf dat anyswortel oor die kole gebraai, in melk gestowe en saam met vleis gekook is.¹⁸⁵ Hy het dit baie lekker gevind. Lichtenstein het dertig jaar later vertel dat hy op die plaas Teefontein by John van Reenen 'n egte Afrikadis van anyswortel geëet het. Dit het volgens hom 'n speserysmaak gehad. Soos Thunberg, het hy genoem dat die boere soms van die wortels na die Kaap geneem het om as 'n lekkerny te verkoop.¹⁸⁶

Broodboom (*Encephalartos longifolius*) se stam is gebruik. Thunberg het in 1772 vertel hoe die Koikoin brood van die kern van die stam gemaak het. Die binneste van die stam is

¹⁸² E.J. Dijkman, *Di Suid-Afrikaanse kook-, koek- en resepte boek*, pp. 28-29; D.J.H., *Oranje kook-, koek- en recepten-boek*, p. 96.

¹⁸³ A.J. B`eseken, *Jan van Riebeeck en sy gesin*, p. xvii.

¹⁸⁴ O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope* III, p. 118.

¹⁸⁵ Charles Peter Thunberg, *Travels in Europe, Africa and Asia...* I, p. 137.

¹⁸⁶ Henry Lichtenstein, *Travels in Southern Africa* 1, p. 31. Lichtenstein wat doktorsgrade in medisyne en filosofie gehad het, het in 1802 as leermeester van generaal Janssens se seun na die Kaap gekom. In 1804 het hy hoofchirurgijn van die Koikoin-regiment geword. Hy het vyf ekspedisies na die binneland gemaak en die land en sy mense goed geken.

uitgekrap en vir twee maande in die grond begrawe om sag te word. Daarna is dit tot brood geknie wat op die kole gaargemaak is.¹⁸⁷ Die Koikoin het dus askoek gebak. Van Riebeeck se mense was waarskynlik bewus van die gebruik van die broodboom en het dit moontlik self aangewend toe die skepe nie stapelvoedsel aan die Kaap gelewer het nie. Tydens die Anglo-Boereoorlog toe baie van die eertydse Koikoin se nageslag al vergeet het dat hulle voorvaders die broodboom se pit gebruik het om brood te maak, het generaal Jan Smuts en sy gevolg nog kennis gedra van die brood wat van die boom gemaak kon word. Hy is byna dood van die brood wat hulle gemaak het,¹⁸⁸ want hy en sy mense het vergeet dat die kern van die stam nie vars gebruik kon word nie.

Duinespinasie (*Tetragonia spp*) se jong lote en blare is vir groente gekook. Volgens Betsie Rood word die jong blare van *T. decumbens* afgewater en dan met aartappels en tamaties gekook, maar sonder sout, aangesien die plant souterig is. Die tekstuur is soos diJ van Nieu-Seelandse spinasie wat in tuine gekweek word.¹⁸⁹ Pam Wormser, kuratrise van die Houtbaai-museum en opsteller van *Veldkos*, meld dat die jong lote van *T. fruticosa* sag gekook en met sout, peper en botter bedien is.¹⁹⁰ Hoewel 'n mens nêrens in sy rapporte lees dat sy mense duinespinasie geëet het nie, bevestig Van Riebeeck met sy dagboekinskrywing van 18 Desember 1658 dat dit wel die geval was, wanneer hy vertel dat die veld in die reëntyd vol "wilde suyring ende spinnagie" was. Die spinasie waarna hy verwys het, was blykbaar duinespinasie. Van Riebeeck het moontlik besef dat diJ groente soos die ander wat hy rJJds gesaai het, so volop in die veld voorkom dat daar genoeg sou wees om hulle in tyd van nood deur te help.

Heuningbostee (*Cyclopia genistoides*) wat in die berge van die Kaapse Skiereiland groei, se bruikbaarheid is waarskynlik deur die Koikoin aan die Europeërs bekend gestel. Dit was waarskynlik die eerste tee wat deur die Europeërs aan die Kaap gedrink is. Verskeie ander soorte kom in gebiede buite die Skiereiland voor. Die bekendste van diJ soorte is vandag *C. intermedia*.¹⁹¹ Met die blare en jong blomme word 'n verfrissende tee met 'n heuninggeur gemaak. Later is rooibostee, ook bekend as bossie- of speldete (*Aspalatus linearis*), gebruik. Dit is onduidelik uit die beskikbare bronne of inheemse tee in Van Riebeeck se tyd vir ander as medisinale doeleindes gebruik is. Volgens Scholtz is tot in

¹⁸⁷ Charles Peter Thunberg, *Travels in Europe, Africa and Asia ...* 1, p. 201.

¹⁸⁸ Sarah Gertrude Millin, *General Smuts*, p. 244.

¹⁸⁹ Betsie Rood, *Kos uit die veldkombuis*, p. 7.

¹⁹⁰ Pam Wormser, *Veldkos*, no. 20.

¹⁹¹ Ben-Erik van Wyk & Nigel Gericke, *People's plants*, p. 104.

1810 soms na inheemse tee as Boesmantee verwys.¹⁹² Tee word breedvoerig onder *Dranke* bespreek.

Hottentotsbrood (*Dioscorea elephantipes*) se groot knol is deur die Koikoin gebak. Die binneste van die knol is soms gedroog en fyngemaal om brood te maak. Dit is ook in repe gesny en begrawe totdat dit genoeg gegis het om as suurdeeg vir die bereiding van brood gebruik te word.¹⁹³ Van Riebeeck het glad nie oor die plant geskryf nie. Soos in die geval van die broodboom kon diJ bol een van die veldkosse gewees het waarna sy mense in die veld gaan soek het toe daar broodgebrek was.

Kareemoervygie (*Thrichodiadema stellatum*) en kareemoerbos (*Euphorbia decussata*) ook genoem kirimoer en moerwortel, se wortels is as gis in gebak en bier gebruik. Die gebruik van diJ gis word verder bespreek in hoofstukke 7 en 8.

Palmiet (*Typha capensis*) moes 'n belangrike plek in die eetkultuur van Van Riebeeck en sy mense ingeneem het om ten spyte van genoeg groente, nog in die agtiende eeu gebruik te word soos die volgende aanhaling in Kaapse taal van 1707 bewys: “gespijsigd met palmijt en hottentots uyenties”.¹⁹⁴ Die binnekant van die blaarsilinder is gekook en die wortelstok is vir meel fyngemaal.¹⁹⁵ Volgens Leipoldt is die jong spruite selfs nog in die twintigste eeu gebruik om sop te maak.¹⁹⁶ Die spruite is moontlik vroeër ook in slaai gebruik. Kiple en Ornelas noem dat die plant wêreldwyd voorkom en van oudsher as voedsel gebruik is.¹⁹⁷ Bosman wys daarop dat die toppe van die palmboom wat in Nederlands-Indië as palmiet bekend was, as groente gebruik is. Die Kaapse palmiet het moontlik dieselfde naam gekry omdat die klein plantjies soos palmboompies lyk.¹⁹⁸

Suikerbos (*Protea repens*) se blomme is uitgeskud om die nektar as soetheid te gebruik. Meer word in hoofstukke 6 en 8 oor diJ nektar gesê.

Suurkanol/suurknol (*Watsonia sp*) se knolle is in die lente en vroegsomer - wanneer dit soet is - deur die Koisan in die as gebrui.¹⁹⁹ DiJ bolle was waarskynlik nie vir die Europeërs so vreemd as wat 'n mens sou verwag nie. Flower en Rosenbaum wys op Plinius

¹⁹² J. du P. Scholtz, *Afrikaans-Hollands in die agtiende eeu*, p. 116.

¹⁹³ Betsie Rood, *Kos uit die veldkombuis*, pp. 58-59.

¹⁹⁴ L.C.van Oordt, *Die Kaapse taalargief* 1, p. 28.

¹⁹⁵ Betsie Rood, *Kos uit die veldkombuis*, p. 95.

¹⁹⁶ C. Louis Leipoldt, *Leipoldt's Cape cookery*, p. 49.

¹⁹⁷ Kenneth F. Kiple & Kriemhild ConeP Ornelas (eds.), *The Cambridge history of food* II, p. 1747 (cattail).

¹⁹⁸ D.B. Bosman & H.B. Thom, *Dagregister* II, p. 347, voetnoot 2.

¹⁹⁹ Pam Wormser, *Veldkos*, no. 52.

se *Natural history* (XX1, 17, 67-68), waarin hy vertel het dat die Grieke en die Romeine die bolle van veldplante soos daglelies en gladioli onder die as gebraai het en met sout en olie geëet het.²⁰⁰

Uintjies se beskrywende name vir die verskillende eetbare soorte bevestig die gewildheid daarvan as voedsel. Van Riebeeck se mense het waarskynlik die wituintjie (*Moraea fugax*) en raaptoluintjie (sp. *Carpobrotus*) geëet. Beide soorte kan in die kole gebraai of gekook word. Dit is dan fyngemaal om brood te maak en is ook lekker as dit met of sonder geurmiddels in melk gekook word. Dit lyk dan soos mieliepap.²⁰¹ Verskeie vroeë reisigers het na die gebruik van uintjies verwys. Valentyn (1726) het gemeen dat uintjies na grondbone smaak. Van Oordt (1947-1948) haal verskeie voorbeelde aan wat toon dat uintjies in die Kaapse taal as hottentot-uitjies bekend gestaan het bv.: "1 ijsen om Hottentots uijentjes mede optegraven"²⁰². Uit *ajuintjes / uijentjes* het die woord uintjies ontwikkel. Volgens Sonnerat wat die Kaap in 1774 besoek het, is uintjies ook hottentotbrood genoem omdat dit melerig is en die Koikoin dit graag saam met hulle vleis geëet het.²⁰³ Vroeër is reeds genoem dat die Saldaniërs vir Van Riebeeck "pereij of jonge ajuijn, ende loocq" geneem het. Dit moes wildeprei (*Allium dregeanum*) - volgens Van Wyk die enigste wilde-ui in Suidelike Afrika - en wildeknoffel (*Tulbaghia alliacea*) gewees het.²⁰⁴

Veldkool (*Trachyandra*) ook genoem hottentotkool, is 'n wintergroente en die jong steelpunte word geoes v\rdat die blomknoppe oopgaan. Verskeie spesies kan gekook word: *Trachyandra falcata*, *T. ciliata*, *T. divaricata*, *T. hispida* en *T. hirsuta*.²⁰⁵ Veldkool word nadat dit afgewater is, met vet skaaprib soos koolbredie gekook en sommige kokke sit 'n handjievul suring by. Die gereg het 'n delikate geur wat dit baie lekkerder as waterblommetjebredie of koolbredie maak, maar dit word tans nog nêrens kommersieel verbou of te koop aangebied nie. 'n Mens kan begryp waarom Jan Rabie²⁰⁶ van mening was dat die aspersies waarna Van Riebeeck verwys het, veldkool was, want sommige spesies se stiele met blomknoppe wat nog nie oop is nie, lyk nes groot groen aspersies.

²⁰⁰ Barbara Flower & Elisabeth Rosenbaum, *The Roman cookery book*, p. 119, voetnoot 1.

²⁰¹ Betsie Rood, *Kos uit die veldkombuis*, pp. 72-74.

²⁰² L.C. van Oordt, *Die Kaapse taalargief* 1, p. 28.

²⁰³ Marilet Sienaert-van Reenen, *Die Franse se bydrae tot Africana-literatuur 1622-1902*, p. 47.

²⁰⁴ Eric van Wyk & Nigel Gericke, *People's plants*, p. 63, skryf dat wildeprei soos gewone uie 'n digte bos pers blomme het.

²⁰⁵ Ben-Erik van Wyk & Nigel Gericke, *People's plants*, p. 78.

²⁰⁶ Kyk hieronder by wilde-aspersies.

Vinkelwortel (*Chamarea capensis*) met sy anysgeur is, volgens Rood, soos anyswortel gaargemaak. Sy wys daarop dat Thunberg geskryf het oor anyswortel wat aan die Kaap geëet is. In Simon van der Stel se joernaal (1685) is aangeteken dat vinkelwortel deur die Koikoin vir slegte spysvertering gebruik is. Dit laat winde breek en bevorder urinelossing.²⁰⁷ In die genoemde *Hoveniers Almanach* is daar ook 'n inskrywing oor die plant van vinkelwortel wat bewys dat Van Riebeeck sy voorneme uitgevoer het om veldgroente te kweek.

Waterblommetjies (*Aponogeton distachyos*) verkies staande water, maar groei ook in stadig vloeiende water. Die blomme en vrugknoppe word vir sop, maar veral vir bredie gebruik. Baaskokke is dit eens dat die beste stadium om die blommetjies te pluk, die vrugstadium is wanneer die wit blomblaartjies feitlik af is. Dan kook dit nie so weg soos wanneer dit in die knop- of blomstadium gepluk word nie.²⁰⁸ Hierdie bredie is vandag nog een van die Kaap se bekendste tradisionele disse en naas ystervarkvel van die weinige disse wat hier ontstaan het en volgens Leipoldt dus werklik inheems is. Thunberg het aan die einde van die agtiende eeu geskryf dat die wortels (wateruintjies) as dit gerooster is, ook deur die Koikoin geëet is en dat dit 'n delikatesse was.²⁰⁹ DiJ veldkos moes soos palmiet waarskynlik al sedert Van Riebeeck se tyd deur die Europeërs benut gewees het, om tot in die twintigste eeu, te midde van so 'n wye verskeidenheid groente, as 'n dis te oorleef. Sowel die blomme as die uintjies is waarskynlik deur Van Riebeeck se mense in hongerlytje geëet. Volgens me Mary Malan is diJ uintjies wat soos klein aartappeltjies lyk in die somer geoes wanneer die damme droog was.²¹⁰

Wilde-amandel (*Barbejum stellatifolium*) se sade is volgens Thunberg deur die Koikoin in die water laat lê nadat die buitenste dop verwyder is. Dit het die bitterheid verwyder. Die sade is daarna gaargemaak. Hy het vertel dat die Hollanders in die binneland die sade soos die Koikoin behandel het en dit daarna eers gekook en dan gerooster het voordat dit gemaal en as koffie gebruik is.²¹¹

Wilde-aspersies (*Asparagus capensis*) was van die eerste veldgroente wat die nuwe aankomelinge uit Europa aan die Kaap benut het. Op 19 Junie 1652 het Van Riebeeck in

²⁰⁷ Betsie Rood, *Kos uit die veldkombuis*, p. 17.

²⁰⁸ Betsie Rood, *Kos uit die veldkombuis*, p. 21.

²⁰⁹ Charles Peter Thunberg, *Travels in Europe, Africa and Asia performed between the years 1770 and 1779*, 1, p. 156.

²¹⁰ Persoonlike inligting per telefoon van me Mary Malan, Meiringstraat 69, Worcester op 2 Augustus 2002.

²¹¹ Charles Peter Thunberg, *Travels in Europe, Africa and Asia ...* 1, p. 129.

die *Daghregister* geskryf van 'n soort wilde aspersie wat hulle gekry het toe hulle die tuin omgespit het. Die vorm was soos diJ van aspersies in Holland en die smaak selfs beter. Volgens Jan Rabie, praat Van Riebeeck hier van *veldkool* wat eintlik 'n leliesoort is.²¹² Hy meen dat die Koikoin later, toe hulle met die koloniste begin onderhandel het, op 'n vraag wat die naam van die plant was, geantwoord het dat dit hálle kool was, aangesien hulle gesien het dat kool vir die Hollanders 'n stapelgroente was. Volgens Pam Wormser verwys Van Riebeeck wel na die *Asparagus sp.* waarvan hulle die lote sou terugsoei om die vorming van nuwe jong lote aan te moedig.²¹³ Hierdie siening word ondersteun deur wat Leipoldt in 1936 oor wilde-aspersies geskryf het: "To-day it is almost unobtainable, but up to very recently it was still sold at the vegetable markets, and Cecil Rhodes's cook had a standing order to obtain as much of it as he could procure from the Malay gatherers who charged a penny a big bunch for it."²¹⁴ Leipoldt het beslis nie veldkool en wilde-aspersies as sinonieme gebruik nie. In sy boek *Polfyntjies vir die proe* skryf hy breedvoerig oor veldkool wat 'n wintergroente is. In *Leipoldt's Cape cookery* (p. 104) verwys hy weer na wilde-aspersies en noem dat hulle dun, donkergroen en baie geurig was. In *Huis tussen die rante* waarin Evelyn Marais vertel van haar kinderjare, skryf sy "maar ons spesialiteit was die lang soet wit wortels van die wilde-aspersie, die katbos, wat ons teen die rivierwalle uitgegrawe het" (p. 35).

Dat die wilde-aspersie en katbos (katdoring) dieselfde plant was, word bevestig deur Kolbe se kommentaar aan die begin van die agtiende eeu. Volgens hom was die veld vol van die plante en 'n mens moes oppas dat die dorings nie jou kouse haak en skeur nie. Die plante het veral op klam plekke welig gegroei. Die stele van die plante was grasgroen en voor hulle geblom het, was hulle so sag soos tuinaspersies. Hierdie aspersies het 'n heerlike smaak gehad en die voordeel dat dit beskikbaar was wanneer dit nie die seisoen vir tuinaspersies was nie. Die slawe en Koikoin het dit in die veld gepluk en vir 'n appel en ei verkoop en hoewel tuinaspersies volop in die Kaap was, het mense die veldaspersies gekoop omdat dit so heerlik gesmaak het.²¹⁵

Van Riebeeck en sy mense moes wilde-aspersies geken het, want Jane O'Hara-May wys

²¹² In die voorwoord in *Kos uit die veldkombuis* van Betsie Rood. Daar is verskeie spesies, maar die spesie waarmee die Hollanders eerste kennis gemaak het, is waarskynlik die *Trachyandra falcata*, in die omgangstaal bekend as breëblaarveldkool. Hierdie soort kom by Melkbosstrand, Saldanha en aan die hele Weskus voor.

²¹³ Pam Wormser, *Veldkos*, no. 60.

²¹⁴ C. Louis Leipoldt, *Jan van Riebeeck*, p. 119.

²¹⁵ Peter Kolbe, *Naauwkeurige beschrywing van de Kaap de Goede Hoop I*, p. 311.

daarop dat in Europa "the roots as well as the first tender sprouts or naked tender shoots were eaten."²¹⁶ Aangesien Van Riebeeck geskryf het dat hulle die aspersione gevind het toe hulle die grond vir die groentetuin omgespit het, wil dit voorkom of hulle by daardie geleentheid die wortels geëet het en moontlik later - in die lente - die spruite.

Yskruid (*Mesembryanthemum crystallium*) het in die volksmond soutslaai geword. Volgens F.F. Odendal *et al* se *Verklarende handwoordeboek van die Afrikaanse taal (HAT)* word dit ook slaai genoem. Aan die Kaap is dit aan die begin van die twintigste eeu op plase gebruik om hare van huide met leerlooierij te verwyder. Dit is waarskynlik vroeër geëet, want volgens Wim van Beek is die plant van Suid-Afrika na Holland geneem waar dit 'n gesogte groente was wat soos spinasie gekook of as slaai geëet is.²¹⁷ Die Hollanders sou nie die plant ingevoer het as dit nie ook aan die Kaap as groente gebruik is nie. Miskien lê die plant se volksnaam, soutslaai, se oorsprong by die eettafel.

Wildekruisement ook bekend as balderjan (*Mentha longifolia*), wilderoosmaryn, ook genoem tontel- of kapokbos (*Eriocephalus africanus*) en strandsalie (*Salvia aurea*) is volgens Wormser gebruik om voedsel te geur.²¹⁸ Aangesien Van Riebeeck baie gou die kruie wat aan hulle bekend was aan die groei gekry het, is die inheemse kruie waarskynlik eerder vir medisinale doeleindes aangewend.

In Van Riebeeck se tyd was daar wel 'n "chirurgyn" aan die Kaap wat moes omsien na die siekes, maar soos al die dokters van daardie tyd was sy medisynevoorraad uiters beperk. In hulle soeke na eetbare veldkos, moes Van Riebeeck se mense seker ook gesoek het na nuwe plante wat soos hulle eie kruie vir medisinale doeleindes aangewend kon word. Soos in die geval van veldkos, sou hulle hul stellig laat lei het deur die inheemse Koikoin wie se kennis van veldplante legendaries was. Sienaert-van Reenen wys op die Franse juwelier Jean Tavenier (1649) se getuigenis dat negentien Franse matrose met ernstige beenswere binne veertien dae deur die Koikoin gesond gedokter is. Volgens hom het die Hollanders dikwels die Koikoin se hulp ingeroep om siek matrose te versorg.²¹⁹ Valentyn wat in 1685 die eerste maal aan die Kaap was, het ook vertel hoe goed die Koikoin se medisyne en pleisters was en dat hulle dikwels om hulp gevra is wanneer mense baie siek was.²²⁰

²¹⁶ Jane O'Hara-May, *The Elizabethan dietary of health*, p. 250.

²¹⁷ Wim van Beek, *De Oudhollandse keuken*, p. 17.

²¹⁸ Pam Wormser, *Veldkos*, nos. 34, 49, 63.

²¹⁹ Marilet Sienaert-van Reenen, *Die Franse bydrae tot Afrikaanse literatuur*, p. 20.

²²⁰ François Valentyn, *Beschryvinge van de Kaap der Goede Hoop met de zaaken daar toe behoorende* 1, p. 103.

Die huidige ondersoek na die moontlikheid om kankerbossie - een van die Koisan se medisinale kruie - as kuur teen vigs en kanker te gebruik,²²¹ getuig van diJ mense se intieme kennis van veldplante. 'n Verskeidenheid gedroogde plante om as medisyne te gebruik, het vroeg reeds deel van elke Kaapse kombuis geword. S\ groot was die Afrikaners se geloof in diJ plante dat dr. Haszner wat van 1786 tot 1790 in die Paarl en tussen 1791 en 1795 in Graaff-Reinet gepraktiseer het, verklaar het dat 'n geneesheer nie 'n bestaan uit sy werk kon maak nie omdat die Boere hulleself met veldkruie en hoffmannsdruppels gedokter het.²²²

Die kruie wat Pam Wormser noem, is almal ook as medisyne beskou. 'n Aftreksel van kruisement word vandag nog deur sommige mense vir slaaploosheid gebruik. Kapokbos is volgens Van Wyk vir edeem en maagpyn aangewend. Strandsalie is soos die bekende blousalie (*Salvia africana-caerulea*) onder andere ingespan om 'n aftreksel vir hoes te berei. Kattekruid (*Ballota africana*) is vir hoofpyn, koors, asma en selfs stres benut. Volgens Betsie Rood is die blare vir sowel tee as 'n geurmiddel vir vleis gebruik en die jong spruite is in slaai geëet.²²³ *Valeriana capensis* het soortgelyke eienskappe as *Ballota africana* en staan ook as kattekruid bekend. Die Kaapse *Valeriana* is verwant aan *Valeriana officinalis* van Europa.²²⁴ Van Riebeeck moes die kruid aangeplant het, want in die *Hoveniers Almanach* van ca. 1742 is 'n aantekening van die datum waarop kattekruid verplant moes word. Kattekruid wat aan die Europeërs bekend was voordat hulle na die Kaap gekom het, is dan ook die enigste van die wilde kruie wat Wormser genoem het, wat in die ou resepte in slaai of as 'n geurmiddel vir groente voorkom.

Van die bekendste medisinale plante wat hulle weg ook na Europa gevind het en selfs daar vir medisyne gekweek is, is die aalwyn (*Aloe soccotrina*) wat as purgeermiddel gebruik is en die kruidjie-roer-my-nie (*Melianthus major*). 'n Aftreksel van die kruidjie-roer-my-nie se giftige blare is vir die skoonmaak van swere aangewend asook om kompresse te maak vir rugpyn en rumatiek. Die grootste waarde van die aftreksel was dat dit as haarwasmiddel kopluisse doodgemaak het.²²⁵ Luise was seker maar 'n onvermydelike deel van die destydse skeepsvervoer waar alle tipes mense vir 'n lang tyd in 'n betreklike klein ruimte saamgehok

²²¹ At van Wyk, Groenkrag: kankerbos ook vigskuur, in *Die Burger*, 2 Januarie 2001, p. 11.

²²² NABIK, MSB 240,1(1), J.F. Haszner, *Mediese handboek*; hoffmannsdruppels was volgens die *HAT* 'n mengsel van eter en alkohol wat as hartstimulant of vir krampe en senuweeagtigheid gebruik is.

²²³ Betsie Rood, *Kos uit die veldkombuis*, p. 74.

²²⁴ Ben-Erik van Wyk & Nigel Gericke, *People's plants*, pp. 120-121, 218.

²²⁵ Pam Wormser, *Veldkos*, nos. 6, 33.

is.

Boegoe en koekmakrankas is deur die Europeërs op brandewyn getrek en minstens een van die twee was deel van die huisapteek. Of brandewyn al in Van Riebeeck se tyd saam met diJ kruie gebruik is, is nie duidelik nie, maar De Jong het aan die einde van die agtiende eeu vertel: "De bougo, afgetrokken op brandewijn, geneest kneuzingen en de hevigste rhumatieke pijnen".²²⁶ Sowel koekmakranka- as boegoebrandewyn is tot in die twintigste eeu nog vir maagkwale benut en daar is vandag nog dokters wat boegoe vir die behandeling van blaaskwale voorskryf.

Dit is opvallend dat die Koikoin te midde van die groot verskeidenheid kruie aan die Kaap geeneen in die bereiding van kos aangewend het nie. Kolbe wat die reisiger was wat die meeste van hulle metode van kosvoorbereiding geweet het en hulle disse volgens sy getuienis beproef het, het genoem dat geen vet, sout, peper of veldkruie by wortels, vis of vleis gevoeg is wanneer dit gaar gemaak is nie en alle kos is halfgaar deur hulle geëet.²²⁷

2.1.4 Die eerste gesaaide grane

Die eerste graan wat tussen 20 en 23 Julie 1652 naby die fort gesaai is, is soos die groentesaad deur die reën weggespoel. Op 10 Augustus rapporteer Van Riebeeck hoe die saad elders begin groei het. Die graan van saad wat op 4 September gesaai is, was aan die begin van Oktober nog pragtig, maar is deur 'n "affgrijsselijcke" wind heeltemal platgevee. Hoewel die eerste koring reeds op 21 Desember 1652 geoes en op 13 Januarie die volgende jaar gedors is, was oeste wisselvallig en die koloniste sou vir baie jare van ingevoerde graan afhanklik wees. Tye het dikwels voorgekom dat daar geen brood aan die Kaap was nie en die mense van groente moes leef. Daarom het Van Riebeeck gewoonlik met groot dankbaarheid van die aankoms van 'n skip met brood vertel.²²⁸

Op 26 Julie 1658 is aan vryburger Wouter Cornelisz Mostaert die reg verleen om graan teen vergoeding te maal.²²⁹ Die volgende jaar, op 3 Desember 1659, spog Van Riebeeck dat genoeg koring voortaan geoes sou word om in hulle behoeftes te voorsien. Benewens hulle kostoelaag sou die werkers en lede van die garnisoen elk veertig pond varsgebakte

²²⁶ Cornelis de Jong, *Reizen naar de Kaap de Goede Hoop, Ierland en Noorwegen in de jaren 1791-1797*, 1, p. 197.

²²⁷ Peter Kolbe, *Naauwkeurige beschrijving van de Kaap de Goede Hoop*, II, p. 62.

²²⁸ KA, C1317, Briewe aan Batavia, 12 Januarie 1652 tot 27 April 1655, p. 97.

²²⁹ Hy kon 2 stuiewers per skepel (0,1 hl.) vra vir "rogh off taruw" (*tarwe* is koring in Afrikaans). Wanneer Van Riebeeck van "coren" praat, bedoel hy "graan" wat koring, rog of gars kan wees. Die meulenaar was ook geregtig op 1 lb. "stuyfmeel," d.i. meel wat in die meul agtergebly het na elke skepel wat hy gemaal het.

brood per maand kry. Van Riebeeck was te optimisties, want die Kaap sou eers teen die laaste kwart van daardie eeu werklik selfonderhoudend wees wat koring betref. Weens die voortdurende tekort aan koring en vleis is die vryburgers nie toegelaat om koring of vleis aan iemand anders as die Kompanjie te verkoop nie.

Aanvanklik is 'n perdemeul gebruik om koring te maal, maar na die diefstal van hulle trekosse het Mostaert op 27 Augustus 1659 onderneem om 'n watermeul te bou.²³⁰ Die reg om die eerste bakkerij te begin, is daarna op 3 Desember 1659 aan die kokke Louwys Richart (binnekok) en Claes Lambertse (buitekok) toegesê. Lambertse was blykbaar sowel die kok vir die gewone werkslui as die broodbakker. Van Riebeeck skryf dat aangesien Louwys 'n baaspasteibakker, -braaier en -kok was, hulle enige soort kos kon voorberei en verkoop. Deurdat daar nog nie 'n gebou beskikbaar was nie, kon hulle die oond "in de gemeene (algemene) combuys"²³¹ gebruik. Vir "wittebrood, koeckjes en kraekelingen" en ander fyngebak, sou die meel uit Holland kom. 'n Plakkaat van 3 tot 7 Desember 1659 het gewaarsku dat solank die twee bakkers in die aanvraag na fyngebak, wit- en growwebrood kon voorsien, niemand anders gebak mag verkoop nie. Oortreders sou beboet word. Die bakkers moes egter brood teen 'n spesiale prys aan die Kompanjie lewer.²³²

2.1.5 Suiwelprodukte

Van Riebeeck en sy mense was gelukkig om met hulle aankoms 'n ryk voorraad pikkewyneiers te kry en eiers is gereeld, veral op Robbeneiland, gaan versamel. Op 13 September 1652 rapporteer Van Riebeeck dat "3000 stucx eijeren" bymekaargemaak is. Uit skipper Simon Turver se brief op 21 Oktober 1652 aan die kommandeur, blyk dit dat sy bemanning 12 000 eiers op Dasseneiland ingesamel het. Dit was seker nie net pikkewyneiers nie, maar ook eiers van die verskeidenheid ander seevoëls wat daar broei. Dit is geen wonder dat pikkewyneiers deel van die Kaapse koskultuur geword het nie. In 1891 het Duckitt nog resepte met pikkewyneiers gegee en nadat die insameling van die eiers in die twintigste eeu verbied is, kon liefhebbers daarvan nog tot 1965 een keer per jaar

²³⁰ George McCall Theal, *Abstract of the debates and resolutions of the Council of Policy*, p. 68.

²³¹ Van Riebeeck gebruik nie die Hollandse woord "keuken" nie, maar 'n vorm van die Middelnederlandse woord cabuus/ cabuse wat die skeepsterm was vir 'n kook- of berguimte en wat op sy beurt afgelei is van "cabuser" wat 'n soort skip was. Die woord kombuis het in Afrikaans die gebruikswoord geword. Toe De Jong die Kaap in 1792 besoek het, was die woorde kombuis en dispens vir spens, reeds deel van die spreektaal. Vgl. *Reizen naar de Kaap de Goede Hoop, Ierland en Noorwegen in de jaren 1791-1797*, p. 117.

²³² M.K. Jeffreys, *Kaapse plakkaatboek I*, p. 54; A.J. B`eseken, *Resolusies van die Politieke Raad I*, p. 223.

'n kisse eiers deur die Departement van Natuurbewaring bekom.²³³ Vir Van Riebeeck was die eiers van seevoëls van uiterste belang. Hy het nie net sy werksmense gehad om te voed nie, maar moes ook die skepe van eiers voorsien. In 'n brief van 5 Maart 1659 aan die Here XVII noem hy dat hy duisende eiers vir die skepe nodig het.²³⁴ Volgens Schotel was gebakte eiers in die sewentiende eeu die daaglikse kos van die armes in Holland.²³⁵ Op 28 Desember 1652 spog Van Riebeeck dat die "hoenders" mooi aanteel en dat hulle al vir die siekes hoendereiers kon gee.²³⁶

Op 26 Desember 1652 kon Van Riebeeck rapporteer dat die eerste vars botter aan die Kaap gemaak is en twee dae later vertel hy dat die siekes vars melk en karringmelk gekry het. Vier dae later het hulle al soveel vars botter gemaak, dat hulle dit kon gebruik om op die brood aan tafel te smeer; die Hollandse botter sou voortaan slegs vir kosmaak gebruik word. Die Hollandse botter was ingesout en moes 'n paar maal gewas word om van die sout ontslae te raak. Valentyn het in 1685 vertel van die heerlike vars botter wat "hier zeer schoon en uit de natuur zeer geel valt".²³⁷ Volgens De Jong het die statusbewuste Kapenaars aan die einde van die agtiende eeu egter die lekker Kaapse botter vir die bereiding van voedsel gebruik en het slegs ingevoerde botter op die eettafel verskyn.²³⁸ Die oortollige Kaapse botter is na Batavia uitgevoer. In 1779 is 10 026 pond botter na Batavia uitgevoer. Dat dit nie die eerste keer was dat botter na Batavia gestuur is nie, blyk uit 'n plakkaat van 24 Desember 1753 waarin botter vir Batavia gevra is.²³⁹ Op 3 Maart 1781 is 12 865 pond botter na Holland uitgevoer.²⁴⁰ Dat skaapmelk ook vir bottermaak benut is, blyk uit Van Riebeeck se woorde toe hy by die vasstelling van pryse verklaar het dat die botterprys dieselfde is "'tsij Schaap ofte Koeye booter".²⁴¹

Van Riebeeck skryf op 21 November 1652 dat die Saldanhas hulle besoek het en hulle eie kos saambring het, te wete melk in groot leersakke. Dit was skynbaar dikmelk, want hulle het dit "met een quasten off cleijne swabbertjen, bijnae een spetie als van hemp

²³³ B.J. Huntley, *Biotic diversity in Southern Africa*, p. 242.

²³⁴ H.C.V. Leibbrandt, *Letters despatched from the Cape 1652-1662*, p. 85.

²³⁵ G.D.J. Schotel, *Het Oud-Hollandsch huisgezin der zeventiende eeuw*, p. 341.

²³⁶ Van Riebeeck gebruik hier in plaas van die Nederlandse meervoud *hoender*, die vorm wat later standaardafrikaans sou word.

²³⁷ François Valentyn, *Beschryvinge van de Kaap der Goede Hoop met de zaaken daar toe behoorende II*, pp. 206-208.

²³⁸ Cornelis de Jong, *Reizen naar de Kaap de Goede Hoop, Ierland en Noorwegen in de jaren 1791-1797*, 1, p. 141.

²³⁹ Kathleen M. Jeffreys, *Kaapsche archiefstukken lopende over het jaar 1779*, p. 347; M.K. Jeffreys, *Kaapse plakkaatboek II*, p. 247.

²⁴⁰ Kathleen M. Jeffreys, *Kaapsche archiefstukken lopende over het jaar 1781*, p. 358.

²⁴¹ *Daghregister III*, 4 November 1660.

gemaect wesende, opslobberden, seer speculatijf ende vreemt om aen te sien." Sowel Valentyn as Lichtenstein en Thunberg het na diJ leersakke verwys. Valentyn het in 1685 geskryf dat die Koikoin 'n sak vol heuning vir 'n sopie brandewyn of 'n handvol tabak aan die boere verruil het.²⁴² Volgens Thunberg (1772) het die Koikoin die sakke wat van elandsvel gemaak was vir water of suurmilk gebruik. Die melk in die sakke is elke dag aangevul met vars melk wat baie gou dik geword het omdat die sakke selde gewas is. Sels die burgers sou by gebrek aan houers sulke leersakke in die binneland gebruik.²⁴³

Die "Memorie" vir die "lantreysers" op 30 Januarie 1661 getuig dat die kommandeur baie skepties was oor die Koikoin se bewering op 16 Desember 1660 dat die Namakwas ook soos die Hollanders "hare botter carnen en de melcq in vaetjes bewaren."²⁴⁴ Die Koikoin het die waarheid gepraat. Daar was wel Koikoin-stamme wat vaatjies gehad het. Die Sweed Wikar wat vier en 'n half jaar in die binneland gereis en die Koikoin goed leer ken het, het in sy dagboek (ca. 1779) bevestig dat die Gysiquas langs die Oranjerivier vate gemaak het deur wilgerboomstompe uit te hol.²⁴⁵ Volgens Thunberg het die Koikoin wel soms botter gemaak. Hulle het dit nie soseer as kos gebruik nie, maar om aan hulle lywe te smeer.²⁴⁶ Schreyer het egter vertel dat die Koikoin botter gemaak en geëet het. Twee mense het die leersak waarin dikmelk was weerskante vasgehou en geskud totdat botter gevorm het.²⁴⁷

Gedurende die eerste jaar kla Van Riebeeck dikwels dat hulle graag wil kaas maak, maar nie die nodige toerusting het nie. Volgens sy rapport van 20 Oktober 1653 (toe hulle beeste gesteel is), kon hulle in daardie tyd al amper genoeg kaas vir eie gebruik gemaak het. Dit is onduidelik of die kaas waarna Van Riebeeck verwys het, net sagte kaas soos maas- en roomkaas was en of dit ook harde kaas ingesluit het. Toe De Jong die Kaap in 1791 besoek het, is harde kaas steeds ingevoer. Sowel Thunberg wat twintig jaar voor De Jong aan die Kaap was, as Lichtenstein na hom, het vertel dat daar op enkele uitsonderings na nie goeie kaas aan die Kaap gemaak is nie. Beide het dit toegeskryf aan die melk wat nie romerig

²⁴² François Valentyn, *Beschryvinge van de Kaap der Goede Hoop met de zaaken daar toe behoorende* 1, p. 153.

²⁴³ Charles Peter Thunberg, *Travels in Europe, Africa and Asia performed between the years 1770 and 1779*, 1, pp. 194, 197; Henry Lichtenstein, *Travels in Southern Africa* 1, p. 183.

²⁴⁴ Van Riebeeck gebruik meermale naas die Nederlandse vorm *boter* ook die dialektiese vorm *botter*, soos hier. Dit het die standaardafrikaanse vorm geword; vgl. M.K. Jeffreys, *Kaapse plakkaatboek* I, p. 63.

²⁴⁵ Hendrik Jacob Wikar, *Berigt*, p. 209.

²⁴⁶ Charles Peter Thunberg, *Travels in Europe, Africa and Asia ...* 1, pp. 194, 197.

²⁴⁷ Johann Schreyer, *Reise nach dem Kaplande*, p. 46.

genoeg was nie.²⁴⁸

Von Dessin se aankope wys egter teen die middel van die agtiende eeu net Kaapse kaas. By Doeksteen is 'n "soetmelkse" kaas van 9½ pond en "comijne" van 12½ pond gekoop. Die inskrywing op 2 November 1754 lui: "gekogt van Kees Cornelisz. een goede comijne kaas weegt 23 lb maar gekogt voor 22 lb a 1 Sch. 't lb dat goedkoop is".²⁴⁹ Johanna Duminy se kasboekie toon aan die einde van die agtiende eeu dat sy gereeld "soetmelkse kaas" gekoop het.²⁵⁰ Met vier kinders in die huis het sy dit nie naastenby so breed as Von Dessin gehad nie en dit is onwaarskynlik dat haar gesin duur ingevoerde kaas te ete sou kry.

De Jong het vertel dat ingevoerde kaas wat met die dessert voorgesit is, nie soos die kaas in Holland as fyn snytjies bedien is nie, maar in groot stukke.²⁵¹ In Amerika is die Hollandse gebruik om kaas in klein stukkies te sny of dit te rasper, wel volgens Pehr Kalm gevolg.²⁵² Dit laat 'n mens wonder of groot snye kaas aan die Kaap die gevolg van Portugese invloed was, want dit word soms in Portugal nog so bedien. Dit is nie duidelik of kaas reeds in Van Riebeeck se tyd so bedien is nie.

Annatjie Boom was die eerste melkboer aan die Kaap. Op 18 Mei 1656 het Van Riebeeck gerapporteer dat hy die Kompanjie se beeste verpag het aan "Annetjen de boerin, huysvrou van Compagnies baes-hovenier...." Annatjie wat in Holland kennis opgedoen het om met beeste te werk, moes die paggeld in Januarie die volgende jaar weer betaal. Van Riebeeck noem nie hoeveel koeie daar was nie, maar volgens 'n resoluëie van die Politieke Raad van dieselfde datum moes Annatjie en haar man 15 gulde huur per koeie betaal en ook die koeie se kalwers grootmaak.²⁵³ Die Kompanjie sou die melk en botter teen redelike vasgestelde pryse van hulle koop en het onderneem om nie al die melk te koop nie, sodat hulle ook melk sou hê om aan skepe te verkoop. Die monopolie sou beskerm word deur enige ander persoon te beboet wat melk verkoop.

2.1.6 Pryse aan die Kaap

Die waarde van geld het sedert Van Riebeeck se tyd sodanig verander, dat dit moeilik is

²⁴⁸ Charles Peter Thunberg, *Travels in Europe, Africa and Asia ...I*, p. 250; Henry Lichtenstein, *Travels in Southern Africa* II, p. 183.

²⁴⁹ J.L.M. Franken, *'n Kaapse huishoue in die 18e eeu*, pp. 53, 43.

²⁵⁰ J.L.M. Franken, *Duminy-dagboek*, p. 38.

²⁵¹ Cornelis de Jong, *Reizen naar de Kaap de Goede Hoop, Ierland en Noorwegen in de jaren 1791-1797*, 1, p. 141.

²⁵² Peter Rose, *The sensible cook*, p. 28.

²⁵³ A.J. B`eseken, *Resolusies van die Politieke Raad* 1, p. 73.

om pryse van daardie tyd teen diJ van vandag op te weeg. Volgens Shaw was die geld wat in die Kaapse tarieflys van 1685 vermeld is, die goue en silwer dukate, die drie-guldemuntstuk, daalder (1½ gulde) en gulde. Later is 'n skelling bygevoeg. In daardie tyd is die reaal as rekeningseenheid in die Kompanjie se boekhouding aan die Kaap vervang deur die Kaapse gulde. In plaaslike boekhouding is die riksdalder gebruik. Die Kaapse gulde en riksdalder is nooit gemunt nie en het rekenmunt gebly, maar die riksdalder het in 1782 as handgeskrewe papiergeld in gebruik gekom. In 1644 en 1647 is silwer- en kopermunte vir die VOC in Batavia geslaan. DiJ geld was ook in omloop aan die Kaap. Die geldstelsel het ingewikkelder geword toe die Kompanjie in 1726 silwer- en kopermunte in Holland begin slaan het. DiJ munte het verskil volgens die wapen van die provinsie waarin hulle geslaan is, maar almal het die VOC-stempel gedra. Naas hierdie geldstukke is die munte van ander gemeenskappe ook in die tarieflyste genoem. Van hierdie munte was diJ van die Engelse Oos-Indiese Kompanjie wat Indiese geldstukke of nabootsings daarvan gebruik het soos mohurs, roepes en pagodas, die Portugese Johannes, Louis d'or, Venesiese sequin, Persiese of Moorse dukaat (Turqoisen aan die Kaap genoem), Japanse koban, Engelse ghienie, Spaanse of Meksikaanse matten (reale) ensovoorts.²⁵⁴ Daar bestaan 'n meningsverskil oor die hoeveelheid stuiwers wat in 'n gulde was. Die waarde wissel in die verskillende bronne van 16 (by K.M. Jeffreys) tot 24 stuiwer (by De Jong).²⁵⁵ Volgens Mentzel was die Hollandse gulde 20 stuiwer en die Kaapse gulde 16 stuiwer werd. 'n Kaapse riksdalder was gelyk aan 3 Kaapse gulde.²⁵⁶ Die volgende lysie gee nietemin 'n idee hoe die pryse van eetware in Van Riebeeck se tyd met mekaar vergelyk het toe hy dit op 27 Augustus 1659 vasgestel het.

'n Bos van 25 "volwassen" rape, geel-, wit- of rooiwortels het 2 tot 3 stuiwer gekos. Wit Turkse bone en herebone is teen 2½ stuiwer per pond verkoop. Spanspek en waatlemoen se prys was 'n halwe stuiwer elk, mits dit ryp was en minstens 'n pond geweeg het.

Vars vis met binnegoed en al het "1 braspenningh" per 3 pond gekos. Gesoute vis is teen 1¼ "braspenningh" vir 2 pond en gedroogde vis teen "2 braspenningh" vir 2 pond verkoop.

Skaapvleis was 3, beesvleis 2, en varkvleis 4 stuiwer per pond. 'n Wilde-eend was 5

²⁵⁴ E. M. Shaw, 'n *Geskiedenis van betaalmiddels in Suid-Afrika*, pp. 3-8.

²⁵⁵ Kathleen M. Jeffreys, *Kaapse archiefstukken lopende over het jaar 1779*, pp. 1V-V; Cornelis de Jong, *Reizen naar de Kaap de Goede Hoop in de jaren 1791-1797*, 1, p. 161.

²⁵⁶ O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope* 1, p. 29.

stuiwer werd, maar 'n "ordinair eent" net 4. Die prys van 'n gans was 6 stuiwer, 'n duif 2 en vir hoenders en kleiner voëls moes eie diskresie by die prysbepaling gebruik word.

Botter was 15 stuiwer per pond. Soetmelk en karringmelk het onderskeidelik 4 en 2 stuiwer vir ongeveer 'n liter gekos. Hoender- en eendeiers het 'n stuiwer elk gekos. Pikkewyneiers se prys was 2 stuiwer vir vyf. Die prys van gans- en kiewieteiers moes volgens eie goeddunke bepaal word.

Olyfolie en asyn het onderskeidelik teen 2½ en 1¼ stuiwer per "mutsjen" ('n desiliter volgens die redakteurs van *Daghregister*) verkoop. Sout het 'n ½ stuiwer per pond gekos. Die prys van brood is bereken ooreenkomstig die prys van die koring op die tydstip toe gemaak is.²⁵⁷

2.1.7 Eetgerei

Margaret Visser wys daarop dat tafelmesse in die sewentiende eeu slegs aan die adelstand bekend was. Burgerlikes het in Frankryk - soos aan die Kaap en elders - hulle eie messe na 'n ete geneem. So ingewortel was diJ gebruik dat sommige mans nog in die twintigste eeu in dele van Frankryk 'n knipmes gedra en dit by etes met familie of intieme vriende aan tafel uitgehaal en gebruik het.²⁵⁸ Ook hier te lande was 'n knipmes aan die begin van die twintigste eeu nog deel van 'n Afrikanerman se uitrusting in landelike gebiede.

In Van Riebeeck se tyd het die werksmense nog uit houtborde geëet en kos gehanteer met die vingers en met messe wat hulle oral met hulle saamgedra het. Die laagste range op die sosiale leer het waarskynlik in groepe uit 'n enkele skottel geëet. Op die eerste reis na Saldanha om te gaan robbe jag, was daar vir die 23 man net twee tinborde (waarskynlik vir die leiers op die *Peguyn* en die *Robbejaght*), "4 houtse tafels" (vir die leiers se assistente) en twee houtbakke vir die res om uit te eet.²⁵⁹

Die kommandeur en die mense aan sy tafel het in 1652 uit tinborde geëet, maar lepels en vurke het selfs in sv woordeskat nog slegs verwys na groot vurke en lepels wat in die kombuis gebruik is om kos te roer of op te skep. Lepelkos soos sop en kandeel is uit kommetjies gedrink of dik genoeg gemaak om met die hand te eet, want eetlepels was

²⁵⁷ *Daghregister* III, p. 129; C.J.F. Muller, *Vyfhonderd jaar Suid-Afrikaanse geskiedenis*, p. 456 gee die waarde van 'n stuiwer aan as gelykstaande aan een Britse pennie. Volgens Kathleen M. Jeffreys, *Kaapsche archiefstukken 1779*, p. IV, was daar vier penning in 'n duit of stuiwer. Een (bras)penningh was dus 'n kwartstuiwer.

²⁵⁸ Margaret Visser, *The rituals of dinner*, p. 184.

²⁵⁹ *Daghregister* I, p. 356.

wêreldwyd nog nie deel van die standaard-tafelgerei nie. Lepels van tin sou eers aan die begin van die agtiende eeu in groot Kaapse inventarisse verskyn. Op 16 Desember 1660 vermeld Van Riebeeck in sy *Daghregister* dat die "Namaquas ... eeten met lepels van de schilden van schiltpadden gemaect...."

Skottels en borde van porselein sou vroeg in die agtiende eeu aan die Kaap in gebruik kom, maar vurke vir tafelgebruik sou eers laat in die eerste helfte van daardie eeu in groter boedels se inventarisse begin verskyn en kuiergaste sou steeds hulle eie messe na die meeste etes saamneem. Volgens die boedelinventarisse het Anna de Konink in 1739 al agt en twintig tafelvurke besit.²⁶⁰ Hoewel Mentzel vertel het dat dat die dames tydens 'n onthaal deur die mans met borde, servette, messe en vurke bedien is, is dit uit die inventarisse duidelik dat vurke teen die einde van sy vertrek van die Kaap (1741) nog nie algemeen gebruik is nie. Dat toe nog met die vingers geëet is soos Kolbe impliseer het deur geen eetgerei te noem nie, blyk uit Mentzel se vertelling dat 'n man moes onthou om nie tydens die ete aan sy hoed te vat nie, want dit kon vlek.²⁶¹ Toe Johanna Duminy op 1 April 1795 "twaalf staalen vurken" gekoop het, was dit waarskynlik diJ middelklasgesin se eerste aankope van diJ aard. Die gesin van Maria Mijer was een van die min aan die Kaap wat teen 1773 met messe en vurke geëet het.²⁶² Koekvurkies wat aan die Kaap soos elders in die wêreld voor tafelvurke gebruik is, word in hoofstuk 6 onder *Konfynt* bespreek.

Die mespunt is in Van Riebeeck se tyd gebruik om kos op te tel en na die mond te bring. Aanvanklik het die mes twee snykante soos 'n dolk gehad, maar algaande het die mode na minder gevaarlike messe geneig. Eers het die een snykant verdwyn en daarna het die lem se punt rond geword en kon dit soos 'n lepel gebruik word. Laasgenoemde ontwikkeling het in Frankryk ontstaan nadat Richelieu, eerste minister van Lodewyk XIII, hom ontstel het omdat 'n vooraanstaande gas, Séguier, sy tande aan tafel met sy mes skoongekrap het.²⁶³

In 'n brief aan die Here XVII voer Van Riebeeck aan dat hy sy eie tafelgerei saamgebring het, maar nie genoeg het as hy skeepsoffisiere onthaal nie. Hy kla oor sy gaste wat tafelgerei, kos en "watse ommen denckende comp" in servette, tafeldoeke, en skottels wegdra. Hy vra dan vir vyf tot ses dosyn tintafelborde, drie tot vier skottels van verskillende groottes, ses dosyn groot bakke, 'n dosyn elk klein bakkies, soutvaatjies,

²⁶⁰ KA, MOOC 8/5 inventaris 15, toon 28 tafelvurke.

²⁶¹ O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope* II, pp. 107, 118-120.

²⁶² KA, MOOC 8/15 inventaris 15, toon 24 tafelmesse en dertig silwervurke.

²⁶³ Margaret Visser, *The rituals of dinner*, p. 187.

mosterdpotjies, servette en tafeldoeke. Hy verontskuldig hom omdat die gaste goedere steel en sê dat hy nie "op alle soodanige pikedilletjies soo naauw" kan let as wat die geval in 'n gewone huishouding sou wees nie.²⁶⁴

Dit val op dat Van Riebeeck soutvaatjies en mosterdpotjies bestel, maar nie pJperpotjies nie. Een verklaring daarvoor is dat hy - wat immer gesteld daarop was om vir die Kompanjie geld te bespaar - aan sy gaste mosterd voorgesit het wat inheems aan Europa en die Kaap was en dus veel goedkoper as Oosterse peper was. Die rede kan ook lê in die feit dat die Hollanders werklik baie lief vir mosterd was en dit aan tafel bo peper verkies het. Thunberg het in 1770 toe peper al goedkoper was, vertel dat die Hollanders so lief vir mosterd was dat hulle op die Hollandse skip waarmee hy van Swede na Holland gereis het, mosterd saam met sowel vleis en spek as aartappels en stokvis voorgesit het.²⁶⁵

2.1.8 Onthaal en spyskaarte

Van Riebeeck vertel op 3 November 1660 in sy dagboek hoe hy die Koikoin-kapteins Oedasoia en Koukosoia (Gogosoa) met 'n glas wyn elk en brood met suiker asook kaas onthaal het. Die brood en kaas is in tinskottels bedien en die gaste is deur die tolk Eva ingelig dat "de grooten van Hollandt altijt sulck brood ende uyt sulke schootels aten, maer geen gemeen volck". Die feit dat Van Riebeeck die Koikoin-kapteins se kos in tin- en nie houtborde nie bedien het, wys dat hy hulle wou beïndruk.

Van Riebeeck het dikwels oor al die onnodige gaste aan sy tafel gekla. Wanneer daar skepe in Tafelbaai aangekom het, het almal van 'n sersant tot predikant, volgens hom, gedink dat hulle aan die kommandeur se tafel behoort te eet.²⁶⁶ Hy was vasbeslote om die aanloop van besoekers na sy tafel te verminder en het by die Here XVII aangedring dat 'n gastehuis geopen word waar gaste vir hulle verblyf en etes kon betaal asook dat amptenare 'n kostoelae kry sodat hulle nie op sy tafel aangewese sou wees nie. Die Here XVII wat elke uitgawe met arendsoë dopgehou het, het besef dat 'n gastehuis asook kostoelaes aan die Kaap vir hulle geld sou bespaar en beide versoeke is toegestaan. Met onnodige besoekers het Van Riebeeck nie na die kommissarisse en bevelhebbers van die vloot verwys nie. DiJ is baie gasvry onthaal en het dit dan ook as vanselfsprekend aanvaar dat moeite vir hulle gedoen sou word.

²⁶⁴ KA, C1318, Uitgaande Briewe, 28 April 1655 tot 17 Julie 1658, p. 25.

²⁶⁵ Charles Peter Thunberg, *Travels in Europe, Africa and Asia ...* 1, p. 7.

²⁶⁶ A.J. Böeseke, *Jan van Riebeeck en sy gesin*, p. 93.

Die gange van 'n spyskaart was vroeër veel omvangryker as tans. Marx Rumpoldt gee in *Ein neues Kochbuch* (1581) voorbeelde van spyskaarte vir bankette van konings, keisers, adellikes, en boere. So het een van sy boerebankette se spyskaart gelyk:

Eerste gang: Beesvleissoep, gekookte beesvleis, kapoen,²⁶⁷ en pekervleis in suursous

Tweede gang: Gebraaide gans, gebraaide skaapboud met salie, gebraaide vark, gebraaide hoenders, gebraaide kalfsvleis, gebraaide wors; toespys: rooibeet.

Derde gang: Suurkool met gerookte spek en braaiwors

Vierde gang: Geel ingemaakte hoender

Vyfde gang: Sult van varkvleis

Sesde gang: Appels, pere, neute en kaas. Allerlei tertjies en koek²⁶⁸

Die eerste, tweede en sesde gange se geregte is in een skottel bedien. Dit het eintlik soos vandag se *Bla carte*-spyskaarte gewerk; die eter kon die gereg kies waarvoor hy lus was. Dit het hom egter vry gestaan om soveel van die ander geregte te eet as waarvoor hy kans gesien het.²⁶⁹

Volgens Schotel was die tweede gang in Holland meestal vis met rape. By gebrek aan vars vis is gepekelde of gedroogde vis gebruik. Indien dit beskikbaar was, het die derde gang uit seekos soos mossels, oesters, krewes of krappe bestaan, anders is vleis vir diJ gang gebruik.²⁷⁰ Hoewel so 'n deftige maal soos diJ van Rumpoldt seker nie in Van Riebeeck se tyd aan die Kaap bedien is nie, gee dit 'n beeld van die soort kos wat in sy tyd bedien is. Opvallend is die gebrek aan groentedisse; afgesien van rooibeet en suurkool, verskyn slegs appels en pere op die spyskaart. Kyk 'n mens na Van Riebeeck se dagboek-inskrywings, was sy mense aanvanklik aangewese op 'n hoofsaaklik groentedieet. Die gebruik van baie groente het as gevolg daarvan 'n kenmerk van die Afrikaners se kookkuns geword, selfs toe vleis later volop geword het. Lady Anne Barnard het in 1797 geskryf dat daar dikwels ses tot agt soorte groente by 'n Kaapse maaltyd bedien is.²⁷¹

2.1.9 Die eerste Europese kokke aan die Kaap

Die eerste Europese vroue aan die Kaap het nie nodig gehad om kos voor te berei nie, want

²⁶⁷ 'n Gesnyde haan; die hane is gekastreer om hulle vet te maak.

²⁶⁸ Johanna Maria van Winter, *Van soeter cokene*, p. 24.

²⁶⁹ Johanna Maria van Winter, *Van soeter cokene*, p. 32.

²⁷⁰ G.D.J. Schotel, *Het Oud-Hollandsch huisgezin, der zeventiende eeuw*, p. 350.

²⁷¹ A.M. Lewin Robinson *et al* (eds.), *The Cape journals of Lady Anne Barnard*, p. 181.

daar was amptelike kokke. Böeseken wys op Van Riebeeck se brief van 28 April 1655 aan Batavia waarin hy noem dat daar vier amptelike kokke aan die Kaap was: twee was verantwoordelik vir die volk (werkers) se kos en twee het vir die kommandeur se tafel gesorg. Amptelike gaste soos admirals van die vloot, amptenare soos die onderkoopman, sieketrooster, chirurgyn, boekhouer en verskillende assistente, het almal met hulle vroue en kinders aan die kommandeur se tafel geëet. Geen onderskeid ten opsigte van kleur is gemaak nie. Jan Woutersz se vrou, 'n gewese slavin, het ook aan diJ tafel geëet. Die strandloper Herry, was 'n gereelde gas aan die tafel asook gewone reisigers wat die Kaap aangedoen het.²⁷²

Op 18 Mei 1656 het die Politieke Raad die reg om 'n gastehuis vir besoekers op verbygaande skepe te bedryf, aan Annatje, die vrou van die hooftuinier Hendrik Boom, toegeken. Die kostoelae aan getroude amptenare is op 1 Mei van daardie jaar toegestaan.²⁷³ Dit het beteken dat getroude vroue self vir hulle gesinne moes kosmaak. Die Here XVII het begin twyfel of die kostoelae werklik kostebesparend was en het om meer redes gevra waarom die toelae nie teruggetrek moes word nie. Een van die redes wat Van Riebeeck in 'n brief van 5 Maart 1659 aangevoer het, was dat hy uit sy eie sak vir lekkernye soos skaapkaas, ansjovis, ingelegde haring, atjar en wit rys betaal het en dat hy nie sodanige lekkernye kon bekostig vir almal wat aan sy tafel geëet het nie.²⁷⁴ Van Riebeeck was so vasbeslote om van die klomp gaste aan sy eettafel ontslae te raak dat hy, om seker te maak dat daar genoeg akkommodasie vir besoekers beskikbaar was, nog 'n herberg laat open het. Op 9 en 10 Oktober 1657 bevestig hy in sy dagboek dat die gebou buite die fort aan sersant Jan Harwaerden verhuur sal word om as 'n herberg bedryf te word wat etes aan skeepslui sou verskaf. Van Riebeeck het gevoel dat aangesien Harwaerden se "huysvrou" ook van plan was om met varke te boer, sy 'n stuk rou grond kon kry om groente en varkkos te verbou. Volgens die Politieke Raad se besluit die volgende dag, kon sy niks verkoop wat op diJ grond geteel of gekweek is nie, want dit was slegs die vryburgers se voorreg.²⁷⁵ Eers heelwat later blyk dit terloops uit Van Riebeeck se geskrifte dat haar naam Jannetje (Johanna) Boddijns (van Drosenburg) was. Sy en Annatje Boom wat ook melk verskaf het, was dus die eerste vroue wat kos teen betaling voorsien het.

²⁷² A.J. Böeseken, *Jan van Riebeeck en sy gesin*, p. 93.

²⁷³ George McCall Theal, *Abstract of the debates and resolutions of the Council of Policy 1651-1687*, p. 18.

²⁷⁴ H.C.V. Leibbrandt, *Letters despatched from the Cape 1652-1662*, p. 70.

²⁷⁵ *Daghregister II*, p. 171.

2.1.10 Slawe-invloed op die gebruik van speserye deur Van Riebeeck en sy mense

Voor 1658 toe die eerste twee groot groepe slawe uit Afrika in die Kaap aangekom het, was daar reeds slawe aan die Kaap. Skrywers verskil oor die getal. Volgens Mees was daar vyf,²⁷⁶ maar Godée Molsbergen noem tien.²⁷⁷ Kommissaris Van Goens se verslag van 1657 het ook gemeld dat daar tien was, maar Böeseke sê Van Goens het verkeerd getel, daar was elf slawe.²⁷⁸ Almal is dit eens dat vyf van die slawe geskenke aan Maria van Riebeeck was. Böeseke gee die volledigste beskrywing van die slawe. Daar was twee Arabiese meisietjies van tien en twaalf jaar wat mevrou Van Riebeeck in 1657 van 'n Franse admiraal, De la Roche, gekry het, 'n vyfjarige meisietjie, Eva, wat 'n geskenk was van die koning van Antongil, en 'n vrou met 'n seuntjie van Madagaskar wat 'n geskenk van Frederick Verburgh was. Volgens Böeseke het Van Riebeeck in 1653 vir Maria, 'n slavin van Bengale, gekoop. Van Pieter Kemp wat van Batavia op pad na Holland was, het hy in 1655 die gesin Domingo en Angela met hulle drie kinders gekoop.²⁷⁹ Van die elf slawe was sewe dus kinders. Maria van Riebeeck het waarskynlik nie die volwasse slawe as kokke gebruik nie, omdat daar amptelike kokke was. Mentzel wat oor die tydperk 1733 tot 1741 aan die Kaap geskryf het, het oor die Oosterse slavinne die volgende gesê: "The female slaves from Bengal or the coast of Coromandel, from Surat and Macassar, are in great demand because they have a reputation as skilful needlewoman."²⁸⁰ In 'n tyd toe alle klere tuisgemaak was, sou so 'n kleremaakster haar hande te vol gehad het met naaldwerk om nog 'n kok ook te kon wees. Die mense van Koromandel en Bengale se vernuf met materiaal word deur Wills bevestig in sy boek 1688.²⁸¹

Kommissaris Van Goens het in 1657 tydens sy besoek aan die Kaap beslis dat Maria van Riebeeck nie die geskenkte slawe kon behou nie, maar hulle aan die Kompanjie moes oordra. Die twee Arabiese dogtertjies is by Frederick Verburgh se vrou geplaas, die volwasse vrou is van haar seun geskei en saam met die eerste groep Angolese slawe na Batavia gestuur, en Eva is skynbaar by die Van Riebeecks laat bly omdat Van Riebeeck later gepraat het van die slavin Eva. Volgens 'n beëdigde verklaring van Roelof de Man het

²⁷⁶ W.C. Mees, *Maria Quevellerius –huisvrou van Jan van Riebeeck - en haar omgewing*, p. 56.

²⁷⁷ E.C. GodJe Molsbergen, *Jan van Riebeeck en zijn tijd*, p. 93.

²⁷⁸ A.J. Böeseke, *Jan van Riebeeck en sy gesin*, p. 136.

²⁷⁹ A.J. Böeseke, *Slaves and free blacks at the Cape 1658-1700*, p. 7.

²⁸⁰ O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope II*, p. 125.

²⁸¹ John Wills, 1688, pp. 288-289.

Van Riebeeck wat in 1659 al geboer het, veertien slawe besit waarvan hy die meeste van die Kompanjie gekoop het. Al die slawe, uitgesonderd diJ wat hierbo genoem is, was van Angola of Guinee afkomstig.²⁸²

Die eerste groot groepe slawe het in 1658 van Angola en Guinee uit Wes-Afrika gekom en is vir harde arbeid buitenshuis gebruik en kon dus ook nie die kookkuns veel beïnvloed het nie. Op 28 Maart 1658 het die *Amersfort/Amersfoort*²⁸³ met 'n groep Angolese slawe wat van 'n Portugese skip naby Brasilië gebuit is, in Tafelbaai anker gegooi. Die Portugese skip het meer as 500 slawe aan boord gehad. Die Hollandse skip het 250 hiervan gebuit. Baie van die slawe is op see dood en van diegene wat in die Kaap geland het, was 170 sterwende en baie ander siek aan skeurbuik. Van Riebeeck het geskryf dat die meeste van die slawe klein kinders was wat vir vier of vyf jaar weinig sou kon doen. Die *Hasselt* het op 6 Mei 1658 met 228 Guinese slawe gearriveer. Van hierdie twee groepe slawe is 102 nog dieselfde maand na Batavia gestuur.²⁸⁴

Van Riebeeck rapporteer op 30 Mei 1658 dat daar 360 eters aan die Kaap was, te wete tagtig in die garnisoen, vyftien siekes, 51 vryliede, twintig Nederlandse vroue en kinders, 98 gesonde en siek slawe van die Kompanjie, 89 gesonde en siek slawe van die vryliede en sewe bandiete.²⁸⁵ Met die vryliede het hy die vryburgers bedoel.

Van Riebeeck het in sy *Daghregister* geen aanduiding gegee vir watter kos die speserye wat hy bestel het, gebruik is nie, maar uit sy daaglikse rapporte kan darem afgelei word watter speserye die meeste gebruik is. Speserye vir die Kaap is blykbaar afgehaal van die skepe wat van Batavia na Holland onderweg was.²⁸⁶ Soms het Van Riebeeck vir ekstra speserye gevra. Uit vrees vir aanvalle het die retoervloot tydens die oorlog met Engeland verby die Kaap gehou en na St. Helena gegaan. Desperaat vir stapelvoedsel het Van Riebeeck die *Tulp* agter hulle aangestuur om kosvoorrade te bekom. Op 11 Junie 1654 het die *Tulp* met bietjie rys, suiker, foelie en neut teruggekeer. Toe hulle na die oorlog weer kontak met die buitewêreld gehad het, het Van Riebeeck op 6 Mei 1655 van Batavia 11 pikol²⁸⁷ peper, 10-12 pond foelie, 20 pond elk kaneel en naeltjies aangevra.²⁸⁸ In 'n brief

²⁸² A.J. Böeseken, *Jan van Riebeeck en sy gesin*, pp. 192-193.

²⁸³ Albei benaminge is in dieselfde verslag gebruik.

²⁸⁴ *Daghregister* II, pp. 268-269, 285, 296.

²⁸⁵ *Daghregister* II, p. 301.

²⁸⁶ H.C.V. Leibbrandt, *Letters despatched from the Cape 1652-1662*, pp. 69-70.

²⁸⁷ Volgens D.B. Bosman & H.B. Thom, *Daghregister* II, p. 252, voetnoot 3, was 'n pikol ongeveer 62 kg.

²⁸⁸ H.C.V. Leibbrandt, *Letters despatched from the Cape 1652-1662*, p. 120.

van 1656 bestel hy foelie, naeltjies en kaneel asook twee sakke peper waarvan baie, volgens hom, gebruik word vir die siekes wat deur skepe agtergelaat is.²⁸⁹ Op 31 Maart 1659 het hy versoek dat 20 pikol wit- en 10 pikol bruinsuiker, 2 pikol peper, 20 pond elk foelie, neutmuskaat, naeltjies en kaneel van Batavia na die Kaap gestuur moes word.²⁹⁰

As geurmiddels is op 21 Oktober 1655 slegs asyn, sout, bietjie peper en neut, 20 pond suiker en gedroogde pruime vir die robbejag by Saldanha saamgeneem. Die lys speserye wat deel was van die robbejagters se proviand op 30 Januarie 1661 toon dat die lewensomstandighede van Van Riebeeck se werkers aansienlik verbeter het sedert die eerste robbejag. Deel van hulle proviand vir diJ tog, was "een sackjen peper, 4 loot foulje, 4 loot nagelen, 4 loot nootmuscaten, 8 loot caneel".²⁹¹ Daar is reeds gewys op Van Riebeeck se skenking van kaneel, naeltjies, neut, foelie en gemmer aan die kaptein van die Cochoquas op 29 Oktober 1658.

Dit lyk onwaarskynlik dat die invoer van speserye aan die Kaap 'n gevolg van die slawe se invloed was. DiJ speserye is ook nie vir die slawe bestel soos party skrywers beweer nie. Die enigste spesery wat naas sout aan hulle gegee is, was 'n kwart pond peper per maand. Dit het eers tydens Simon van der Stel se bewind gebeur omdat hy peper as goed vir hulle gesondheid beskou het.²⁹² Die invloed van slawe op die Kaapse koskultuur word in hoofstuk 9 bespreek.

As gevolg van sterftes en drostery, het die getalle van slawe voortdurend verander. Toe kommissaris Andries Frisius in 1661 aan die Kaap was, het hy die burgerlike bevolking soos volg beskryf: 77 burgers, twaalf vroue en twintig kinders met 39 slawe. Hierteenoor het die amptenare, waaronder Van Riebeeck ook geval het, 79 slawe besit wat hoofsaaklik vir harde arbeid gebruik is.²⁹³

2.1.11 Feesvieringe

Nêrens lees 'n mens dat daar in Van Riebeeck se tyd spesiale disse vir feesdae voorberei is nie. Selfs Sondae het die mense n< die erediens hulle gewone gang gegaan. 'n Enkele keer, op 1 Januarie 1654, vertel Van Riebeeck: "Gaven 't volcq een flapcan Spaense wijn aen de

²⁸⁹ H.C.V. Leibbrandt, *Letters despatched from the Cape 1652-1662*, p. 257.

²⁹⁰ H.C.V. Leibbrandt, *Letters despatched from the Cape 1652-1662*, p. 107.

²⁹¹ Peper, foelie, naeltjies, neut(muskaat) en kaneel. Volgens die mate wat Van Goens ingestel het, was 'n loot 'n halfons.

²⁹² A.J. B`eseken, *Resolusies van die Politieke Raad II*, p. 324.

²⁹³ A.J. Bøeseken, *Jan van Riebeeck en sy gesin*, p. 151.

bacq²⁹⁴ tot haer nieuwe jaer." Hoewel Van Riebeeck gereeld in sy dagboek daarop gewys het dat dit Kersfees was, is geen melding van enige viering gemaak nie. Die voortdurende stryd om genoeg kos aan sy werksmense te verskaf en die verbod op feeste deur die vaders van die kerkhervorming, was waarskynlik die rede waarom daar geen groot feeste in Van Riebeeck se tyd gehou is nie. Adam Tas verwys selfs in 1705 in sy dagboek nie na 'n spesiale fees op Kersdag nie. Hoewel die Kaapse sinode in 1824 gevra het dat Kersdag tot 'n openbare vakansiedag verklaar moes word, is banke eers in 1856 op diJ dag gesluit.²⁹⁵

Die Hollanders was lief vir lekker eet en Kersaand het al in die Middeleeue as *dikkevretsavond* (dikvreetand) in Holland bekend gestaan. Die rede waarom die hervormers feeste afgekeur het, was omdat baie van die feeste uit heidense gebruike gespruit het, soos die loslaat van wit duive in die kerk met Pinkster as simbool van die Heilige Gees wat op die mense neergedaal het. Die volgende dag is 'n fees vir Bacchus gehou en is dieselfde duive in 'n dronk roes doodgemaak.²⁹⁶

Blykbaar is daar jaarliks 'n kermis aan die Kaap gehou. Van Riebeeck verwys op 9 April 1656 daarna en noem dat die werkers wyn, tabak en vrugte uit die tuin gekry het om hulle op te vrolik. Op 10 Junie 1657 vertel hy dat die gebruikelike jaarlikse kermis na die vertrek van die retoervloot gehou is. Hy brei nie uit op wat die kermisse behels het nie en beskryf dit slegs as "een vrolijcken dag".²⁹⁷

2.1.12 Die tafelgebed

Op 19 Oktober 1652 skryf Van Riebeeck dat hy die "gebet gedaen" het voordat die hek vir die nag gesluit is. Hierdie gebed is deur sy meesters, die Here XVII, voorgeskryf om daagliks te gebruik. Van Riebeeck het egter sy mense in tye van nood dikwels met sy eie spontane gebede voorgedaan. Biddae is gehou as daar probleme aan die Kaap was. Wanneer voorrade aan land gebring is, het hy nooit nagelaat om 'n dankgebed op te stuur nie. Hy het 22 Julie 1654 as 'n dankdag bepaal nadat die *Goutsblom* uit Holland en die *Haes* uit Indië hulle koskrisis verlig het.

Op 26 Junie 1656 het Van Riebeeck ontsteld geskryf oor "sommige soo godloos leeven, dat se gelijck als verkens aen de bacq gaen eeten ende wederom opstaen sonder eens den

²⁹⁴ By die ete.

²⁹⁵ Pieter W. Grobelaar, Die herkoms van Kersfees, in *Suid-Afrikaanse tydskrif vir kultuurgeskiedenis* 1995, pp. 49-63.

²⁹⁶ J.L. de Jager, *Volksgebruiken in Nederland*, p. 153.

²⁹⁷ *Daghregister* II.

Heere voor of nae te bidden off dancken". Hy het daarom opdrag gegee dat gekyk moes word wie nie bid nie wanneer die kok die kos aan die werkers uitdeel. Diesulkes moes met 'n kwartreel vir die eerste oortreding en 'n halfreel vir die volgende keer beboet word. Daarna moes die boete vervierdubbel en die skuldige korrektiewe arbeid kry.

Die Hollandse gebruik dat die mans tydens die ete hulle hoede op hulle koppe gehou het, maar dit afgehaal het wanneer hulle vir die tafelgebed by die aanvang en die dankgebed aan die einde van die maaltyd gestaan het,²⁹⁸ moes ook aan die Kaap gegeld het. Mentzel het gewys op die eienaardige gewoonte van die mans om met hulle hoede op aan tafel te sit. Hy het gemeld dat voor en na maaltye gebid is.²⁹⁹

Tafelgebiede was deel van die Afrikaanssprekende se koskultuur en die tafelgebed van 'n familie is dikwels deur een geslag na die ander gebruik. Die gebede was dikwels lank en in baie gesinne het die gebed voor die maaltyd van dié aan die einde van die maaltyd verskil, maar omdat hulle dieselfde gebed elke dag by alle maaltye aan tafel gehoor het, het selfs die klein kinders dit geken. Pretorius meld landdros Faber van Stellenbosch wat in 1770 na sy reis in die binneland vertel het van die agtjarige seuntjie op 'n plaas wat die tafelgebed gedoen het.³⁰⁰ Biewenga wys op die De Chavonnes se ordonansie van 1714 wat gehandel het oor die onderwys. Daarvolgens was een van die pligte van 'n onderwyser om aan kinders die gebede vir voor en na ete te leer.³⁰¹ Rose noem dat een van die gebruike van die Hollanders in Amerika wat die Sweed, Pehr Kalm, in 1749 vreemd gevind het, die seën was wat die gasheer hardop aan tafel gevra het.³⁰²

2.1.13 Van Riebeeck se nalatenskap

By die lees van Van Riebeeck se *Daghregister* word 'n mens getref deur sy intelligensie, organisasievermoë, ywer en optimisme in teenstelling met sy owerhede se kritiese ondankbare houding. Dit is duidelik dat kommissaris Van Goens nie van Van Riebeeck gehou het nie.

Hoewel die Kaap al in 1658 'n geringe wins getoon het, het Van Goens en Maetsuijcker dit teen die kommandeur gehou dat hy nie die Kaap onafhanklik gemaak het ten opsigte van

²⁹⁸ G.D.J. Schotel, *Het Oud-Hollandsch huisgezin der zeventiende eeuw*, p. 348.

²⁹⁹ O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope* II, p. 106; III, p. 119.

³⁰⁰ J.C. Pretorius, *Die Afrikanervrou as kultuurdraer en kultuurskepper tot 1806*, D.Phil.-proefskrif, U.P., 1977, p. 342.

³⁰¹ A.D. Biewenga, *De Kaap de Goede Hoop*, p. 160.

³⁰² Peter Rose, *The sensible cook*, p. 27.

rys, tekstielware, suiker en speserye nie. Van Goens het sinnelose opdragte gegee soos dat Van Riebeeck met sy beperkte aantal werkers, 'n kanaal van Tafelbaai na Valsbaai moes graawe en werk aan die tuin, hawehoof, die binnemure van die fort en pakhuis moes staak om dit te doen. Van Goens het geen lof gehad vir Van Riebeeck wat op eie inisiatief 'n hawehoof met meer as 1 000 swaar balke laat bou het nie. Sy kommentaar was dat die matrose al vir meer as sestig jaar in die water geloop het om watervate te vul en dat met die hawehoof nog 'n paar jaar gewag kon gewees het.³⁰³ Valentyn het in 1685 met groot bewondering vertel van die "zeer groot hegt hoofd van swaare balken, waar over planken gespykert zyn. Het is 165 voeten lang, en 5 of 6 voeten breedt."³⁰⁴ Ovington het in 1689 gemeen dat die watervoorsiening aan skepe by die Kaapse kaai beter as enige plek ter wêreld was. Hy het verder oor Van Riebeeck se hawehoof geskryf: "For from the Mountains are convey'd in narrow Channels clear water down to the shoar, [sic] from whence in Leaden Pipes it is carried above Forty Foot in the Sea, and there raised so high above its Surface, that the ships [sic] Long-Boats can row under the Pipes, and fill there [sic] Vessels with much ease."³⁰⁵

Van Riebeeck se reise na Madagaskar soos diJ op 27 April 1654 om broodnodige voedselvoorrade in tye van kosskaarste aan te vul, het Van Goens as onnodige geldmorsery beskou. Hy was blind vir al die goeie dinge wat Van Riebeeck in sy kort tyd aan die Kaap vermag het en het geen begrip getoon vir waarom Van Riebeeck honderd arbeiders nodig gehad het nie. Die voorsiening van voedsel aan die skepe en die verpleging van honderde siek matrose is nooit deur Van Riebeeck se owerhede as 'n bate vir die Kaap gereken nie. Na sy vertrek het kommissaris P.A. Overtwater nietemin met groot lof geskryf oor wat Van Riebeeck in so 'n kort tyd aan die Kaap vermag het.³⁰⁶

Van Riebeeck se liefde vir plante blyk duidelik uit sy *Daghregister*. Elke daaglikse inskrywing begin met 'n beskrywing van die weer, 'n saak wat vir elke landbouer van groot belang is. Sy opdrag van die Here XVII was immers om vars vrugte en groente aan die skepe te voorsien, en hierin het hy bo verwagting goed geslaag vir iemand wat geen opleiding in landbou gehad het nie. Hy het die diere- en veral die planteryk deur invoere

³⁰³ *Daghregister* II, 28-29 April en 18 Desember 1656; 21 Maart, 5-7 Julie en 17 Oktober 1657; *Daghregister* III, 17-20 Augustus 1660; H.V.C. Leibbrandt, *Letters despatched* 1652-1662, pp.161, 293-294; A.J. B`eseken, *Memoriën en instructiën*, p. 7.

³⁰⁴ François Valentyn, *Beschryvinge van de Kaap der Goede Hoop met de zaaken daar toe behoorende* 1, p. 132.

³⁰⁵ J. Ovington, *A voyage to Surat 1689*, p. 292.

³⁰⁶ A.J. Böeseken *Jan van Riebeeck en sy gesin*, pp. 192-193, 202, 207.

van oor die hele wêreld verryk. Hy was 'n goeie boekhouer en het vir diJ wat na hom gekom het, 'n volledige verslag gelaat van siviele en kriminele sake, ondervragings, beëdigde verklarings en aktes. Hy het probeer om - soos die Here XVII voorgeskryf het - in vriendskap met die Koikoin te lewe. Sy laaste woorde op 6 Mei 1662 in die *Daghregister* was die wens dat die land voorspoedig onder sy opvolger Zacharias Wagenaer sou wees: "Godt de Heere geve geluck en voorspoet in sijne begonnen regieringe".³⁰⁷ Die volgende dag het die Van Riebeecks aan boord van die *Mars* na Batavia vertrek. Van Riebeeck het 'n verversingspos kom stig, maar 'n kolonie in wording, en 'n koskultuur wat vreemd was vir hierdie deel van Afrika, agtergelaat.

Maria van Riebeeck is op 2 November 1664 in Malakka oorlede, en Jan op 18 Januarie 1677 in Batavia waar hy toe sekretaris van die Hollands-Indiese regering was. Die kerk is afgebreek waar hy begrawe was, maar stukke van sy grafsteen is gevind en gerestoureer. Dit is saam met die grafsteen van sy vrou Maria in 'n muur van die binneplaas van die Suid-Afrikaanse Kultuurhistoriese Museum in Kaapstad ingemessel. DiJ gebou wat oorspronklik uit een verdieping bestaan het, was sedert 1679 die Kompanjie se slawelose.

2.2 Van verversingspos tot kolonie 1662-1707

In die tydperk na Van Riebeeck, was die belangrikste kommandeur - vir sover dit die landbou aangegaan het - Simon van der Stel (1679-1699) aan wie in 1690 die titel goewerneur toegeken is. Soos Van Riebeeck, was Simon van der Stel baie geïnteresseerd in die landbou en onder sy bekwame leiding het die landbou gedy.

Toe Van der Stel op 14 Oktober 1679 aan die mense in die Kaap voorgestel is, was daar 87 vryburgers, 55 vroue, 117 kinders van Nederlandse en gemengde afkoms, 30 blanke knegte, 191 slawe en 287 amptenare. Die burgers was baie arm en kon nie hulle gesinne en slawe onderhou nie. Daar was net 22 boere; die res was tuiniers, veesmouse, skoenmakers, kleremakers, wamakers, houtkappers, smede, timmermans, vissers en herbergiers. Omdat die boere so min was, is baie min koring verbou. Die totale graanoes van die Kaap en Hottentots-Holland was 50 laste van 3 000 pond elk terwyl die vryburgers minstens 84 laste en die garnisoen veel meer nodig gehad het.³⁰⁸ Daar moes dus tot groot frustrasie van die winsbehepte Here XVII baie rys en brood ingevoer word om die burgers, slawe en

³⁰⁷ *Daghregister* III, p. 460.

³⁰⁸ A.J.Boëseken, *Simon van der Stel en sy kinders*, pp. 82-83.

amptenare te onderhou.

Daar was in daardie stadium nie meer 'n gebrek aan vleis nie. Volgens die notule van die Politieke Raad se vergadering wat op 4, 5 en 6 Maart 1670 gehou is, het die burgers 4 697 skape besit. Die skape was in 'n uitstekende kondisie en een skaap is beskou as soveel werd as twee of selfs drie skape van die Koikoin.³⁰⁹

Die predikant François Valentyn wat tydens sy eerste reis na die Ooste vir dertig dae van Desember 1685 tot in Januarie 1686 aan die Kaap vertoef het, het soos die ander reisigers ook gekla oor die baie vlieë wat weens die nabygeleë slagpale meer in die Kaap as in die buitewyke was en "zoo stout, dat zy van de handen en spys byna niet af te slaan zyn."³¹⁰ Byna 'n eeu later sou Thunberg vertel dat die mense 'n oplossing vir die vlieë gevind het. Hulle het vliegbose (*Poridula dentata*) gebruik om vlieë te vang. Die blare van die bos was met fyn haartjies bedek wat 'n gom afgeskei het waaraan die vlieë vasgesit het.³¹¹ Dit was die gebruik aan die Kaap dat een of meer slawe met volstruis-, pou- of blarewaaiers die vlieë tydens maaltye van die kos af weggehou het.³¹²

Die vlieë was nie die enigste probleem nie. Valentyn het gemeld dat wanneer die suidooster³¹³ sterk gewaai het, klippe opgelig is wat 'n mens soms met geweld teen die kop getref het. Die lug was so vol stof dat 'n mens beswaarlik kon sien en die stof het deur alles gedring; hoe goed 'n mens ook al kos toegemaak of selfs die openinge onder deure en vensters toegestop het. Dit was om diJ rede dat die bakkers verkies het om meel van Bengale of Surat (in Indië) te gebruik.³¹⁴ In die agtiende eeu toe meel nie meer ingevoer is nie, het De Jong verklaar dat die brood swak was omdat boere nie die koring gewas het voordat dit gemaal is nie.³¹⁵ Moontlik was die brood waarvan hy gepraat het, se meel tydens 'n suidooster gemaal. Percival het aan die einde van die agtiende eeu vertel dat wanneer diJ wind gewaai het, "[t]here is scarcely a bit of bread fit ...to be eaten."³¹⁶ Kolbe het in sy boek verhaal dat hy God gedank het dat hy nie in die suidooster met die stof en

³⁰⁹ George McCall Theal, *Abstract of the debates and resolutions of the Council of Policy at the Cape*, p. 115.

³¹⁰ François Valentyn, *Beschryvinge van de Kaap der Goede Hoop met de zaaken daar toe behoorende* 1, p. 214.

³¹¹ Charles Peter Thunberg *Travels in Europe, Africa and Asia...* II, p. 26.

³¹² Henry Lichtenstein, *Travels in Southern Africa* II, p. 85.

³¹³ J.L.M. Franken, *Duminy-dagboeke*, p. 104 toon dat Johanna Duminy - en waarskynlik ook ander Kapenaars van haar tyd - aan die einde van die agtiende eeu van "desidoost" gepraat het.

³¹⁴ François Valentyn, *Beschryvinge van de Kaap der Goede Hoop met de zaaken daar toe behoorende* I, pp. 62, 216.

³¹⁵ Cornelis de Jong, *Reizen naar de Kaap de Goede Hoop, Ierland en Noorwegen in de jaren 1791-1797*, 1, p. 120.

³¹⁶ Robert Percival, *An account of the Cape of Good Hope*, p. 109.

gruis daarin, buitenshuis gewerk het nie.³¹⁷ Daar moet in gedagte gehou word dat in daardie stadium baie min of geen plantegroei op die duine langs die see was nie.

Valentyn het vertel dat al die Kaapse burgers, van die rykste tot die eenvoudigste en ook mense buite die stad, afhanklik was van die besoekende skepe wat drie tot vyf weke in die hawe gelê het. Ten spyte van die Kompanjieswinkel wat alleenreg tot verkope van ander goedere as kos gehad het, het elke Kaapse huis in 'n winkel verander wat met die skepe in goedere van sowel Europa as die Ooste handel gedryf het. Wanneer die kopers se geld op was, is ruilhandel toegepas. Dat min omtrent huiseienaars se handel met skepe verander het sedert Valentyn se besoek en lady Anne Barnard se verblyf aan die einde van die volgende eeu aan die Kaap, blyk uit haar brief aan Dundas. Volgens haar had die Kapenaars "a private stock of everything, which is kept up till an opportunity is found of selling to advantage, nor is their one house at the cape [*sic*] where any article may not be bought in a clandestine manner if a tempting price is paid...."³¹⁸ Valentyn het genoem dat reisigers volstruiseiers, -vere, velle, kerse, wyn en padkos vir die reis gekoop het. Botter, kaas, melk, bewerkte vleis, ingelegde groente en vrugte, vars vleis, gebak en vars vrugte en groente is opgeraap. Wanneer 'n skip vertrek het, het dit "als een schoonen zeetuin" gelyk van groente soos kool wat opgehang is. Volgens Valentyn het die burgers hulle inkomste verder aangevul deur loseerders in te neem terwyl die skepe in die hawe gelê het. Die loseerders is baie goed behandel en genoeg smaaklike vars voorbereide voedsel is met elke maaltyd voorgesit. Dit het van 'n loseerder se finansiële vermoë afgehang of hy een of drie maaltye per dag geëet het. Daar is 'n bietjie bier en soveel Kaapse wyn as die gas wou hê vir hom aangebied, maar vir ingevoerde wyn en bier moes hy baie duur betaal.³¹⁹ Die Lammen-susters wat op reis na die Ooste aan die Kaap vertoef het, het vertel dat nege geregte van vleis, vis en groente vir middagete aan hulle voorgesit is.³²⁰

Die Kaapse nedersetting was reeds ten tyde van Van der Stel se aankoms aan die Kaap, besig om onstuitbaar uit te brei. Die boere was die tweede geslag koloniste en van die veeboere het reeds tot by die Eersterivier getrek. Van der Stel wat opdrag van die Here XVII gehad het om die boerdery-bedrywighede aan die Kaap uit te brei in 'n poging om die invoer van kos te verminder, het kort na sy aankoms in 1679 plase langs die Eersterivier en

³¹⁷ Peter Kolbe, *Naauwkeurige beschryving van de Kaap de Goede Hoop* 1, pp. 365-366.

³¹⁸ A.M. Lewin Robinson (ed.), *The letters of Lady Anne Barnard to Henry Dundas 1793-1803*, p. 38.

³¹⁹ François Valentyn, *Beschryvinge van de Kaap der Goede Hoope ...* I, pp. 113, 204-206.

³²⁰ Karel Schoeman, *Armosyn van die Kaap*, p. 423.

die volgende jaar langs die Bergrivier uitgegee. Die feit dat dit nie leenplase sou wees nie, maar eiendomsplase, het voornemende boere gelok en spoedig het twee dorpies, Stellenbosch en Paarl, as middelpunt van die plaasgemeenskappe ontstaan.³²¹ Burgers kon soveel grond kry as wat hulle wou hê, maar moes die grond binne drie jaar bewerk of dit verbeur.³²² Hoewel die boere nie werklik soveel grond gekry het as wat hulle wou gehad het nie, was die plase van tot 60 morg (54 hektaar) aansienlik groter as diJ van die eerste vryburgers. Die burgers is verplig om op gedeeltes van hulle plase koring te plant. Van der Stel het ook die koringprys verhoog om boere aan te moedig om koring te verbou.³²³

Teen die winter van 1680 was agt gesinne langs die Eersterivier gevestig en hulle eerste oes het 400 mud graan opgelewer. Drie jaar later was daar veertig gesinne wat 3 021 mud graan geoes het. In Maart 1681 kon kommissaris Rijckloff van Goens wat die Kaap besoek het, rapporteer dat die oes van koring, rog en gars genoeg was om die gemeenskap te onderhou. In 1685 kon Van der Stel - danksy sy progressiewe landboubeleid - skryf dat die Kaap 'n oorproduksie van brood, bier, wyn, vleis, vis, groente en vrugte gehad het. Die helfte van die Kompanjieslawe se rysrantsoen is in daardie stadium met brood vervang en teen 1687 is die rysrantsoen afgeskaf en het die Kaap koring na Batavia uitgevoer.³²⁴ Rys is toe nog slegs by die hoofmaal bedien en selfs daar sou die armes dit afwissel met koring of mielies.

Die Kompanjie het toe Van der Stel na die Kaap gekom het, reeds vee poste by Tygerberg, Hottentots-Holland en Saldanha gehad. Van der Stel het besluit dat die Kompanjie se veestapel uitgebrei moes word ten einde die Kaap se afhanklikheid van ruilhandel met die Koikoin te verminder. Die veestapel van die Kompanjie het in die eerste twee jaar na Van der Stel se aankoms gegroei tot 5 000 kleinvee en 1 200 beeste. DiJ groot veestapel het groter weidings vereis en in 1680 is begin om nuwe vee poste te stig. Die burgers het in daardie tyd gesamentlik 9 000 kleinvee en varke, 1 100 beeste en 95 perde besit.³²⁵

2.2.1 Die koms van die Hugenote en ander immigrante uit Europa

Die Here XVII het nie net Kapenaars in gedagte gehad om die landbou aan die Kaap uit te brei nie, maar was ook geïnteresseerd in immigrante wat goeie brandewyn en wyn kon maak. Hulle het onderneem om sulke immigrante kosteloos na die Kaap te vervoer, en soos

³²¹ George McCall Theal, *Abstract of the debates and resolutions of the Council of Policy at the Cape*, pp. 54-55.

³²² A.J. B`eseken, *Resolusies van die Politieke Raad II*, p. 325.

³²³ A.J. B`eseken, *Simon van der Stel en sy kinders*, p. 84.

³²⁴ A.J. Böeseke, *Simon van der Stel en sy kinders*, pp. 55, 83, 90.

³²⁵ A.J. Böeseke, *Simon van der Stel en sy kinders*, p. 56.

die bogenoemde vryburgers sou hulle soveel landbougrond as wat hulle kon bewerk asook benodigdhede op krediet uit die Kompanjie se pakhuis kry. Op 16 November 1687 het die Here XVII aan Van der Stel geskryf van die Franse Hugenote wat op pad Kaap toe was en dat hy onder hulle die verlangde wynboere en brandewynstokers sou vind.³²⁶ Die Europese bevolking in Kaapstad het net voor die Hugenote se koms uit 123 mans, 54 vroue, 142 kinders, en 20 blanke knegte bestaan. In Stellenbosch was daar 131 mans, 34 vroue, 89 kinders en 19 knegte.³²⁷

Die Hugenote was maar 'n klein groepie in vergelyking met die ander immigrante (van veral Holland en die Duitssprekende gebiede) wat in die laaste kwart van die sewentiende eeu na die Kaap gekom het.³²⁸ Die Edik van Nantes wat Protestante se geloofsvryheid in Frankryk verseker het, is in 1685 herroep. Die Protestante, genaamd Hugenote, het hierna vir hulle lewe na verskeie Europese lande gevlug. Sowel Findlater as Boshoff en Nienaber wys op die siening dat die benaming Hugenoot se oorsprong in 'n verkleinwoord lê wat aanvanklik in Frankryk as spotnaam vir aanhangers van die Sweedse Hervormer Beçanson Hugues gegee is, maar waarmee later na alle Protestante verwys is. Boshoff en Nienaber opper ook die moontlikheid dat die woord uit Hoogduits se *Eidgenosse* (eedgenoot) ontstaan het.³²⁹

Baie van die Hugenote het uiteindelik hulle weg gevind na kolonies van die lande waarheen hulle gevlug het. Die meeste van die eerste Hugenote wat Kaap toe gekom het, was mense wat na Nederland gevlug en vandaar hierheen geïmmigreer het. Daar was egter van hulle wat na Duitssprekende gebiede gevlug het en as 'n latere groep na die Kaap gekom het. Die eerste 22 Franse vlugteling het op 31 Desember 1687 by die Kaap aan wal gestap. Volgens 'n brief van goewerneur Simon van der Stel aan die Here XVII op 12 Junie 1690, het daar tot aan die einde van 1688 'n paar meer as 150 Hugenote gearriveer.³³⁰

In dieselfde tyd het daar byna net soveel Nederlandse immigrante aan die Kaap geland. Onder die Hollandse immigrante wat in 1688 na die Kaap gekom het, was agt weesmeisies wat almal binne 'n paar weke getroud is³³¹ en die Hollandse kookkultuur hier versterk het.

³²⁶ C. Graham Botha, *Die Kaapse Hugenote*, p. 5.

³²⁷ A.J. B`eseken, *Simon van der Stel en sy kinders*, pp. 90, 93.

³²⁸ J.A. Heese, *Die herkoms van die Afrikaner*, p. 21 wys daarop dat die etniese samestelling van die Afrikaners in 1807 persentasiegewys soos volg was: 36,8 Nederlands, 35,0 Duits, 14,6 Frans, 7,2 nie-blank, 6,4 onbepaalbaar.

³²⁹ Andrew Findlater, *Chambers' etymological dictionary*, p. 237; S.P.E. Boshoff & G.S. Nienaber, *Afrikaanse etimologieë*, p. 294.

³³⁰ C. Graham Botha, *Die Kaapse Hugenote*, p. 170; Pieter Coertzen, *Die Hugenote van Suid-Afrika*, p. 81.

³³¹ Geoffrey Dean, *The Phorphyrias* p. 77, het bevind dat een van die meisies, Ariaantje Jacobs, wat met die vryburger Gerrit Jans van Stellenbosch getroud is, die oorerflike siekte *porfirie* aan hulle nageslag gegee het.

Die weeshere van Amsterdam en Rotterdam het die weesmeisies onder streng voorwaardes na die Kaap laat gaan. Hulle moes met sober, hardwerkende mans trou en na vyf jaar toegelaat word om met of sonder hulle mans na Holland terug te keer as hulle nie aan die Kaap wou bly nie. Die eerste drie het in 1685 gekom. In 1686 was daar sewe of agt, en daarna het nog groepies vir 'n aantal jare gearriveer, maar nooit meer as agt op 'n keer nie.³³²

Klein groepies Hugenote het nog tot 1700 gearriveer. Baie reisigers uit Europa het in daardie tyd van veral skeurbuik, op see gesterf. Op die *Vosmaar* is byvoorbeeld 93 mense dood en van die oorblywende 236 mense aan boord, was net vier nie siek of in 'n verswakte toestand nie.³³³ Verhale van sulke sterftes was moontlik die rede waarom so min Hugenote kans gesien het om die reis na die suidpunt van Afrika aan te pak.

Die registers van die diakonie toon veral vleis en brood waarmee die aankomelinge aan die Kaap gevoed is. Groente en vrugte is uit die Kompanjiestuin voorsien. Die vlugtelinge het op koste van die Politieke Raad en die diakonie skeepsbeskuit, ertjies en soutvleis vir die eerste paar maande gekry. Volgens die lys goedere wat die Hugenoot Jean Prieur du Plessis op krediet gekry het, was daar wat die kookkuns betref, "1 ijsere pot, 5 mudden tarwe (koring), 4 meng³³⁴ traan, 3 lb peper (ongeveer 1½ kg) 4 meng olijvenolij, 6do. Azijn".³³⁵

Ses waens is tot die eerste groepe se beskikking gestel om hulle na hulle plase in die Drakensteinvallei te neem. Hier is hulle tussen Hollandse koloniste gevestig sodat hulle Hollands kon leer. Van die latere aankomelinge is enkeles by Stellenbosch, 'n paar by die Paarl en die meerderheid by Olifantshoek gevestig. Laasgenoemde is later *De Fransche Hoek* genoem. Latere groepe het nie vervoer gekry om hulle benodigdhede na hulle plasies te vervoer nie.³³⁶

Die Hugenote het harde bene gekou op die plasies wat aan hulle toegesê is. Die grond was onbewerk en sonder waens, ploë en genoeg osse was dit 'n bykans onbegonne taak om aan die begin 'n bestaan te maak. Simon van der Stel was aanvanklik simpatiek teenoor hulle en op 22 April 1689 het hy by die Here XVII gepleit om bystand vir die vlugtelinge wat vir minstens drie jaar geen oes sou hê nie. Hy het eintlik vir klere, osse, waens en ploë gevra

³³² George McCall Theal, *Chronicles of Cape commanders*, p. 268.

³³³ C. Graham Botha, *Die Franse Hugenote*, p. 12.

³³⁴ Afkorting vir *mengel*, 'n ou vloeistof maat van ongeveer 1 liter.

³³⁵ J.L.M. Franken, *Die Hugenote aan die Kaap*, p. 21.

³³⁶ J.L.M. Franken, *Die Hugenote aan die Kaap*, p. 14.

en nie vir geld nie. Daar is uiteindelik op 30 Desember 1689 6 000 riksdalders wat in Batavia gekollekteer is, vir die Hugenote gestuur. Hulle was toe reeds diep in die skuld by die Kompanjie. Daar moet in gedagte gehou word dat die meeste Hugenote vir hulle lewens en met feitlik geen besittings nie uit hulle land gevlug het. Die totale bedrag wat die Hugenote aan die Kompanjie moes terugbetaal, was ongeveer 17 000 gulde terwyl die Kompanjie se uitgawes ongeveer 10 000 gulde was.³³⁷

Van der Stel het die Franse toegelaat om Paul Roux, een van die Franse burgers, as onderwyser te gebruik. Hulle is ook toegelaat om 'n eie predikant, Pierre Simond, te hê en daar is selfs belowe om aan hom grond te gee vir 'n huis waarmee hy gehelp sou word. Die belofte om hom met die bou van 'n huis te help, is nooit nagekom nie.³³⁸ Simond het 'n ryperd gekry en die opdrag om een Sondag in Stellenbosch en die daaropvolgende Sondag in een van die vryburgers se huise in Drakenstein te preek.

Van der Stel was woedend toe 'n deputasie namens die Hugenote op 28 November 1689 vir die Politieke Raad gaan vra het om vir hulle aangrensende plase te gee omdat die afstande tussen hulle plases te groot was om 'n gemeenskaplike skool en kerk te ondersteun. Die Franse se versoek is geweier en hulle is aangesê om hulle kinders tweetalig groot te maak sodat hulle deel van die Hollandse bevolking kon word. Die Franse predikant is gevra om sy mense die eed van getrouheid aan die staat te laat aflê. Frankryk het in November 1688 oorlog teen Holland verklaar en Van der Stel was blykbaar bekommerd dat die Hugenote die kant van die Franse sou kies ingeval hulle die Kaap sou aanval. Van der Stel het oor die wispelturigheid van die Franse gekla en hulle vergelyk met die Israëliete van die Bybelse tye "dewelcke door Gods hand in die woestijne gespijst na de uijepotten van Egipte verlangden".³³⁹

Die Franse het integrasie met die Hollanders as 'n verlies van hulle identiteit beskou en as 'n aparte groep probeer lewe. Dit het die argwaan van die Hollanders gewek sodat baie gesê het dat hulle liever brood vir 'n hond as vir 'n Fransman sou gee. Van 1701 af was net klasse in Hollands wettig en die Franse predikant is aangesê om in Hollands te preek. Daar is volgens Botha egter bewyse dat dienste nog tot 1718 in Frans gehou is. Gemeenskaplike probleme en veral die stryd teen die wanbestuur van W.A. van der Stel het die wantroue uitgewis wat tussen die groepe bestaan het. Met De la Caille se besoek aan die Kaap in

³³⁷ Pieter Coertzen, *Die Hugenote van Suid-Afrika*, p. 85.

³³⁸ J.L.M. Franken, *Die Hugenote aan die Kaap*, p. 16.

³³⁹ Aangehaal in A.J. B`eseken, *Simon van der Stel en sy kinders*, pp. 93-95.

1752, kon hy geen enkele Franssprekende onder veertig jaar vind nie.³⁴⁰

2.2.2 Die Europese jaarmarkte herleef in die Kaapse kermisse

Die joviale Simon van der Stel wou sy mense se lewe opvrolik en dit het hy gedoen deur die instelling van twee kermisse. Die woord kermis kom uit ker(k)mis, want kermisse was oorspronklik kerkfeeste ter wyding van 'n kerk of die viering van die naamdag van 'n heilige. Die Europese jaarmarkte waar naas speserye verskillende lande se produkte te koop aangebied is, het voor die Reformasie gewoonlik met so 'n fees saamgeval. Dit was 'n tyd van eet, drink en jolyt met toneelspelers en straatmusikante, loterye, koek- en wafelbakkers, poppespele, toertjies deur mense en diere, wetenskaplike uitstallings, kwaksalwers, reuse, dwerge en ander natuurfratse soos Siamese tweeling, albino's, ensovoorts. Almal het probeer geld maak al het hulle nie noodwendig handelsware gehad nie. Nadat die jaarmarkte met die uitbreiding van skeepsvaart in onbruik verval het, is kermisse in die groot stede gehou sodat plaaslike mense hulle produkte ten toon kon stel en verkoop.³⁴¹ Die boere en arm mense se siening van 'n kermis word mooi opgesom in 'n boekie wat in 1561 verskyn het: "Want 't is op kermis een gebruik,/ Niet dat men Gode dient,/ Maer dat, men dient syn buick."³⁴²

Die kermis wat Van Riebeeck ingestel het, het skynbaar na sy vertrek doodgeloop, want toe Simon van der Stel goewerneur geword het, het hy eers in Stellenbosch en later in die Kaap 'n jaarlikse kermis ingestel. Die Politieke Raad het op 5 Augustus 1686 besluit dat 'n jaarmark op Stellenbosch van 1 tot 14 Oktober gehou sou word. Mense wat nie in die distrik Stellenbosch gewoon het nie, sou teen betaling van 25 gulde toegelaat word om hulle kraampies of tente op te slaan en hulle ware te koop aan te bied, maar hulle moes die kraampies vier dae voor die einde van die mark verwyder. Om die burgers se skietkuns te oefen, sou 'n papegaaiskiet-kompetisie gehou word. Die reëls vir diJ kompetisie is gegee en ook die pryse wat verskil het volgens die deel van die voël wat getref is.

Tot 'n soortgelyke mark is op 27 September 1688 vir die Kaap besluit. Die mark sou jaarliks van 1 tot 15 November gehou word. Mense sou toegelaat word om suikerbier te maak en te verkoop, waarskynlik omdat wyn nie so volop soos in Stellenbosch was nie. Dieselfde reëls as in Stellenbosch het gegeld vir mense buite die distrik wat ware wou

³⁴⁰ C.Graham Botha, *Die Franse Hugenote*, pp. 41, 45, 47; George McCall Theal, *Chronicles of Cape commanders*, p. 284.

³⁴¹ J.L. de Jager *Volksgebruiken in Nederland*, pp. 121-124.

³⁴² Aangehaal in G.D.J. Schotel, *Het maatschappelijk leven onzer vaderen in de zeventiende eeuw*, pp. 279, 447.

uitstal. Om die Kaapse burgers se skietkuns te oefen, sou hulle op 'n perd in volle galop met 'n pistool na 'n teiken skiet wat tien tree van die kant van die renbaan gestaan het. Daarna moes die ruiter probeer om nog steeds in volle galop, die kop van Medusa met die punt van sy degen van 'n paal af te lig. Die infanterie sou nie hier meeding nie; hulle sou na 'n houtskyf skiet.³⁴³

Die kermis op Stellenbosch is tot met die Eerste Britse Besetting gehou. Petrus Borchers het in sy *Memorie* vertel dat hy as kind die kermis op Stellenbosch beleef het. Verskeie gesinne het gewoonlik spesiaal van die Kaap af gereis om dit by te woon. Die laaste Hollandse goewerneur en Politieke Raad wat dit bygewoon het, was die waarnemende goewerneur Abraham Sluysken en sy Raad. Hierdie uitgelese besoekers is saam met die landdros en ander belangrike persone van Stellenbosch, soos Borchers se pa wat die predikant was, in die "tent", 'n prieel van akkerbome, onthaal. Die Goewerneur het daar in "staatsie" gesit terwyl die troepe op "optrekdag" verby hom gemarsjeer het. Daarna is "menige pipje lekker kanaster" gerook³⁴⁴ en jolyt gemaak en geëet, want daar was verversings in oorvloed.³⁴⁵ Die hedendaagse jaarlikse kerkbasaar is 'n voortsetting van diJ outydse kermis of jaarmark. Die eerste van die basaars, die wyd geadverteerde *Boeren-Bazaar* wat op Woensdag 14 Oktober 1863 op Stellenbosch ten behoeve van die nuwe kerk se boufonds gehou is, is nog soos die sewentiende-eeuse Europese jaarmark gekenmerk deur rariteite om mense te lok. Daar was selfs 'n koei met twee sterte en 'n lewendige luiperd. Twee *bende* (orkeste) het musiek verskaf.³⁴⁶

2.2.3 Willem Adriaan van der Stel volg sy vader op

Simon van der Stel het op 11 Februarie 1699 die bewind aan sy seun Willem Adriaan van der Stel oorhandig en in die Kaap op sy plaas Constantia gaan woon. In *Instructiën* gedateer 30 Maart 1699 het hy aan sy seun geskryf dat die burgers se veestapels dermate gegroei het dat hulle binne drie jaar in al die behoeftes van die Kompanjie sou kon voorsien. Die Kompanjie moes dus begin om sy veestapels tot niet te maak. Hy het verder sy kommer uitgespreek omdat die vleispagters "[deur] ruim vier à vijf maanden stil ... staan, en dan weder voor een korten tijd slagende, den burgeren en soldaaten, alle soort

³⁴³ A.J. B`eseken, *Resolusies van die Politieke Raad III*, pp. 141-142, 193-194.

³⁴⁴ 'n Kanaster was volgens Van Dale se *Nieuw handwoordenboek der Nederlandse taal*, 'n gevlegde rottangthouer waarin die fynste soort rooktabak, varinastabak, versend is.

³⁴⁵ Petrus Borchardus Borchers, *Bladen uit de memoirs van...*, p. 26.

³⁴⁶ A.M. Hugo & J. van der Bijl, *Die kerk van Stellenbosch*, pp. 176-178.

van vleesch gesont en ongesont koomen op ... dringen". Dit was volgens Van der Stel verkeerd, want hulle het selfs skape wat skurfsiekte gehad het, gekoop en geslag. Hierdie ongeneeslike siekte is deur die besmette skape versprei in sowel die weiveld as die hokke waarin hulle gehou is. Selfs al is die hokke honderd maal gewas en met kalk afgewit, het dit nog gesonde diere besmet. Simon van der Stel het die noodsaaklikheid van vleisgradering toe al besef en gevra dat sy opvolger "een keure op't slagvee quaame te stellen."³⁴⁷

Willem Adriaan van der Stel het nie sy pa se aanbevelings klakkeloos nagevolg nie. Terwyl Simon die burgers se vraag na meer land beskou het as 'n teken van hulle onvermoë om te boer, was sy seun van mening dat die burgers se plase te na aan mekaar was om voordelig te boer.³⁴⁸ Deur W.A. van der Stel (1699-1707) se toedoen is die verbod op die ruilhandel in vee met die Koikoin op 28 Februarie 1700 deur kommissaris Valckenier opgehef. Hierdeur kon die burgers hulle veestapels aanmerklik vermeerder. Dit het gelei tot 'n grootskaalse trek na die binneland om weiveld te bekom. Simon van der Stel het om die Kompanjie se grens te versterk asook om beter beheer oor die burgers uit te oefen, burgers beboet wat hulle vee verder as 'n dagreis van hulle eiendomsplase gehou het. W.A. van der Stel het die binneland oopgemaak deurdat hy hierdie beleid laat vaar het en weilisensies uitgereik het aan diJ wat daarom aansoek gedoen het. Die weilisensies is aanvanklik vir drie en later vir ses maande uitgereik en het 'n veeboer die alleenreg op 'n stuk grond van minstens 2 420 hektaar gegee. Die weilisensies het beteken dat 'n boer sy vee vir ses maande gratis by 'n veepos kon laat loop. As die boer by die veepos graan gesaai het, moes hy 'n tiende van die opbrengs aan die Kompanjie gee. Dit het die boere al verder die binneland laat intrek; oor die Roodesandpas na die Land van Waveren (Tulbagh), na Riebeeckkasteel, en Groenkloof (Mamre) tot by die Olifantsrivier. Die Goewerneur se eie veepos was anderkant die Hottentot-Hollandberge, verby Botrivier.³⁴⁹

Om redes wat nie hier ter sake is nie, het W.A. van der Stel 'n kortstondige bestaan as Goewerneur aan die Kaap gehad. Hy is op 30 Oktober 1706 deur die Here XVII ontslaan en beveel om die Kaap verlaat. Tydens sy kort bestuur het hy die binneland vir vee- en graanboere oopgemaak. 'n Nuwe distrik - Swellendam - sou in 1745 geproklameer word in 'n poging om burgers binne die Kompanjie se jurisdiksie te hou, maar nie-amptelik sou die

³⁴⁷ C. Graham Botha, *Collectanea*, p. 22.

³⁴⁸ A.J. Böeseke, *Simon van der Stel en sy kinders*, p. 165.

³⁴⁹ Leonard Guelke, Die blanke setlaars, 1652-1780, in Richard Elphick & Hermann Giliomee, *'n Samelewing in wording: Suid-Afrika 1652-1820*, pp. 57- 64.

grense van die kolonie reeds veel verder strek. In die Ooste het die boere teen die Xhosas gestuit en n< 1779 sou die twee groepe dikwels bots. Om die gesag van die Kompanjie te versterk, is Graaff-Reinet in 1786 tot 'n afsonderlike distrik geproklameer.

Met die uitbreiding van die Kaap se grense en die toenemende stabiliteit en welvaart aan die einde van die sewentiende eeu, het die Kaap se bande met Holland en Batavia losser geword. Böeseken wys daarop dat dit duidelik blyk uit die briefwisseling van die direkteure van die VOC. In teenstelling met die lang rapporte wat in Van Riebeeck se tyd na die oppergesag gestuur is, het die direkteure in sowel Holland as Batavia voortdurend by Simon van der Stel gekla oor die "gansch magere inhoud van UE. Brieven aen ons."³⁵⁰ Die vryburgers het toenemend onafhankliker geword en in opstand gekom teen die outokratiese bestuur van die Kompanjie, soos blyk uit die geslaagde petisie teen W.A. van der Stel. De Wet wys op die huwelik op 4 Augustus 1675 van Jannetje Thielmans wat aan die Kaap gebore is met Gerrit Jansz Visser en meld dat daar tot 1707 minstens 135 huwelike voltrek is waarvan minstens een van elke egpaar aan die Kaap gebore is.³⁵¹ Die geslag wat aan die Kaap gebore is, was nie meer soos hulle voorgeslag met emosionele bande aan Europa verbind nie.

Aanpassings in die Hollandse koskultuur wat in 1652 na die Kaap gekom het, was reeds teen die einde van die sewentiende eeu deel van die Kaapse koskultuur. Die belangrikste aanpassings was dat baie meer vleis geëet is as in Europa, skaapvet in plaas van botter of varkvet in die voorbereiding van voedsel gebruik is, 'n verskeidenheid groente by die grootste deel van die Europeërs deel van die hoofmaal geword het en vars vrugte en groente deur die jaar beskikbaar was sodat dit nie meer nodig was om so baie ingesoute groente te gebruik nie.

³⁵⁰ A.J. Böeseken, *Nederlandsche commissarissen aen de Kaap, 1657-1700*, p. 157.

³⁵¹ G.C. de Wet, *Die vryliede en vryswartes in die Kaapse nedersetting, 1657-1707*, p. 148.