

Hoofstuk 8

DRANKE

Toe Van Riebeeck en sy gevolg na die Kaap gekom het, het hulle - soos die gebruik in Europa was - water, wyn of bier tydens en tussen maaltye gedrink. Namate die beesboerdery uitgebrei het, is karring- en vars melk aan tafel begin gebruik. Mentzel, 'n onderwyser, wat van 1733 tot 1741 aan die Kaap gewerk het, het genoem dat die mense op plase waar nie wyn geproduseer is nie, graag karringmelk gedrink het. Boere is ook toegelaat om dit aan pasiënte by die hospitaal te verkoop.¹ Selfs teen die helfte van die agtiende eeu toe tee en koffie nie meer vreemd by maaltye was nie, was daar nog mense soos Von Dessin wat wyn of bier by alle etes verkies het. Borchards het vertel dat dit veral die mense van Franse afkoms was wat gehou het by hulle gebruik om wyn ook by ontbyt te geniet.² Burchell het in 1811 oor die aandete by Piet Hugo in die Hexriviervallei vertel: "The supper consisted of hot meat with various dishes of vegetables, and concluded, as usual in farm-houses, with a large bowl of milk."³

8.1 Koeldrank

In die twaalfde-eeuse Arabiese *Kit-b al-wusla* is naas atjars ook resepte vir die bereiding van drank soos lemoen- en suurlemoenstroop.⁴ Volgens Shaida is diJ stroop se oorsprong die Perse se *Shabat-e Limoo*.⁵ Stroopresepte van pruime en aalbessies wat in La Varenne se werk (1651)⁶ verskyn het, kom ook in *De verstandige kock* (1668) voor, maar dit is lemoen- en suurlemoenstroop wat meestal tot in die helfte van die twintigste eeu in Afrikanerhuise gekook is en naas gemmerbier die belangrikste bron van koeldrank was. Die Franse skrywer Bernardine de Saint Pierre wat in 1771 by Johanna Duminy se ouers tuisgegaan het, het vertel van die heerlike verfrissende drank wat sy gasvrou bedien het nadat hulle op 3 Februarie Tafelberg in die maanlig gaan klim het. Dit was limonade

¹ O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope* I, p. 112.

² Petrus Borchardus Borchards, *Bladen uit de memoirs van...*, p. 173.

³ William J. Burchell, *Travels in the interior of Southern Africa* 1, p. 137.

⁴ Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, p. 132.

⁵ Margaret Shaida, *The legendary cuisine of Persia*, p. 272.

⁶ François la Varenne, *Le Cuisinier franVois*, p. 387.

gemeng met muskaat en wyn.⁷ Die drank wat aan die bergklimmers voorgesit is, was heel moontlik *Shrub* (die Arabies vir drink). Volgens *Martha Washington's booke of cookery* is vier koppies elk brandewyn, wit wyn en water gemeng met een pond suiker en drie opgesnyde suurlemoene. Dit is vir drie dae in 'n toe houer gelaat en dan deurgegiet en gebottel.⁸

Hudson het aan die begin van 1800 vertel van die suurlemoen-, amandel- en asynstroop wat die Hollanders gemaak het.⁹ Amandelstroop kom soos viooltjie- en roosstroop in verskeie Kaapse manuskripte voor. Fyngemaakte amandels is vir 'n rukkie in 'n suikerstroop gekook en gelaat tot dit koud is voordat dit deurgegiet en gebottel is. Dit is met wyn of melk verdun voordat dit gebruik is. 'n Resep van asynstroop kon nie in die Kaapse manuskripte opgespoor word nie, maar dit verskyn in die genoemde sewentiende-eeuse Amerikaanse manuskrip.¹⁰ Volgens diJ resep is 'n handvol elk "maiden-hair" varing (*Asplenium trichomanes* of *Adiantum capillus-Veneris*¹¹) en hisop¹² met fyn gekerfde soethout (*Glycyrrhiza glabra* in Engels: liquorice) in water gestowe totdat die helfte van die water weggekook het. Hierby is heuning gelykstaande aan die helfte van die water gevoeg en dit is verder stadig gekook tot 'n kwart van die mengsel verdamp het. Wit wynasyn is daarna volgens smaak bygevoeg en die mengsel is vir 'n kwartier gekook. In die Amerikaanse boek is diJ stroop ook as 'n middel teen slym in die bors toegedien.¹³

8.2 Bier

Die suikerbos (*Protea repens*) se nektar is waarskynlik vroeg reeds deur Van Riebeeck se mense gebruik om hulle drang na soetheid te bevredig. Hulle het dalk meer omtrent die gebruik van diJ nektar by die Koikoin geleer as om dit net te drink. Dit is moontlik dat die benaming *mebos* en nie *suikerbos* nie, die oorspronklike volksnaam vir diJ protea was. *Mebos* word volgens die WAT nog soms in die omgewing van Swellendam vir die *Protea repens* gebruik. Die naam *mebos* dui miskien daarop dat die stroop van diJ protea nie net as versnapering gedrink is nie, maar dat bier by gebrek aan heuning of suiker daarmee gemaak

⁷ J.L.M. Franken, *Duminy-dagboeke*, p. 6.

⁸ Karen Hess, *Martha Washington's booke of cookery*, p. 391.

⁹ KA, A.602 (A5.11), S.E. Hudson, *Remarks made at Cape Town and its vicinity 1796-1806*.

¹⁰ Karen Hess, *Martha Washington's booke of cookery*, p. 377.

¹¹ Volgens Peter Finch, *The new Elizabethan reference dictionary*.

¹² Volgens HAT 'n geurige ongeïdentifiseerde Bybelse plant (waarskynlik marjolein) wat in Bybelse tye as reinigingsmiddel gebruik is.

¹³ Karen Hess, *Martha Washington's booke of cookery*, p. 363.

is. Volgens De Vries het variante van *mede* in die oud-Germaanse tale op 'n drank, meestal heuningbier gedui: in Oudfries *mede*, in Oudengels *meodo*, in Oudhoogduits *meto*.¹⁴ *Medebos* (letterlik bierbos), is moontlik aan die Kaap saamgetrek tot *mebos*. Die feit dat *mede* in die ou Europese tale veral na heuningbier verwys het, was waarskynlik omdat heuning die enigste "suiker" was wat in daardie vroeë tyd beskikbaar was. Nadat die Hugenate in 1688 die kuns na die Kaap gebring het om van die proteanektar stroop te kook totdat dit versuiker, is die naam *mebos* moontlik deur *suikerbos* vervang. Die Franse reisiger Delegorgue wat van 1838 tot 1844 in Suid-Afrika was, het 'n jaar in Kaapland gereis en bevestig dat 'n tuisgebroude drank van suikerbosstroop gemaak is. Hy het dit beskryf as 'n likeur wat hulle toe suikerbosstroop genoem het: "Le boers...n'ont jamais hJsitJ a donner Bcette liquer le nom de suikerbosstroop."¹⁵

Dit lyk asof diJ drank toe Simon van der Stel in 1679 na die Kaap gekom het, al van suiker berei is en toe as suikerbier bekend gestaan het. Simon van der Stel het herhaaldelik verwys na reëls oor die verkoop van suikerbier. In 'n plakkaat oor 'n resoluie van 31 Desember 1687 het hy die verkoop van suikerbier in die tapperye verbied omdat dit as die "oorsaak van vele twisten, krakeelen en andere onheilen bevonden werd..." Om armlastiges, veral weduwees en wese van dienaars van die Kompanjie tegemoet te kom, is nietemin aan hulle die reg gegee om suikerbier te brou en te verkoop - "al waeren sij twee B drie [dae] stark" - op voorwaarde dat aan die goewerneur verslag daarvoor gedoen word. In 'n plakkaat van 27 September 1688 waarin die resoluie van die Politieke Raad oor die hou van 'n Kaapse jaarmark aangekondig is, is 'n vergunning aan "... ieder deser ingesetenen des begeerig, vrij staan en geoorlovd wesen suiiker bier te brouwen, te tappen, en te verkoopen,..."¹⁶

Volgens Mentzel is suikerbier in die eerste helfte van die agtiende eeu gebrou deur hop, semels en suiker saam te kook en dan ekstra gis by te voeg. Die resepte verskyn ook in Dijkman se boek onder die opskrif "Hop biir".¹⁷ Volgens Duckitt se resepte is hop, gekneusde gemmer, water en suiker saamgekook. Die resepte bevat nie semels soos Mentzel se bier nie. Die drank is moontlik vir die werksmense gemaak, want sy noem dat dit baie goedkoop was. Dit het die beskrywende naam "Hopkos" gehad.¹⁸

¹⁴ J. de Vries, *Etymologisch woordenboek*, p. 143; Andrew Findlater, *Chambers' etymological dictionary*, p. 310.

¹⁵ A. Delegorgue, *Voyage dans l'Afrique Australe, notamment dans le territoire de Natal* II, p. 331.

¹⁶ M.K. Jeffreys, *Kaapse plakkaatboek* 1, pp. 245, 249.

¹⁷ O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope* II, p. 141; E.J. Dijkman, *Die Suid-Afrikaanse kook-, koek- en resepte boek*, p. 91.

¹⁸ Hildagonda Duckitt, *Diary of a Cape housekeeper*, pp. 234-235.

Hop en suiker was in die stigtingsjaar van die Kaapse verversingspos nie vir die werkers beskikbaar nie en daarom het hulle hulle miskien tot die mebos/suikerbos gewend om bier te brou. Moontlik het hulle toe ook al by die Koikoin geleer om die gistingsproses met kareemoer aan te help. Kareemoervygie se verdikte wortels is wel vir die maak van bier gebruik. Thunberg het in 1772 genoem dat die Hollanders moerwortel gebruik het om heuningbier te maak.¹⁹

Geurmiddels is seker volgens elke kok se smaak by die bier gevoeg. Die eerste Kaapse gemmerbier was moontlik suikerbier wat soos Duckitt se resep met gemmer geur was. In die agtiende-eeuse Sandersonmanuskrip is - soos in die hedendaagse resepte - suiker, water, gemmer, gis en rosyne vir gemmerbier gebruik.

Die eerste bier aan die Kaap wat onder Van Riebeeck se toesig gebrou was, is op 5 Oktober 1658 getap en "in een haelfaem gevaet". Van Riebeeck het veelseggend nie op die smaak kommentaar gelewer nie. In 'n brief van 5 tot 15 Maart 1659 het hy genoem dat hy twee vate Kaapse bier aan die Here XVII gestuur het en as hulle dit geskik vind, bier vir Batavia aan die Kaap gebrou kon word. Blykbaar het die Here XVII oor die bier gevoel soos die meeste reisigers wat tot in die agtiende eeu oor die swak Kaapse bier kommentaar gelewer het, want hulle het toegelaat dat bier tot aan die einde van die Hollandse bewind in 1806 na die Kaap uitgevoer word. Spilhaus wys daarop dat die biermaker, Rugert Mensing, wat die Here XVII in 1694 na die Kaap gestuur het, ook nie daarin geslaag het om 'n goeie bier te maak nie.²⁰

De la Caille wat in die helfte van die agtiende eeu aan die Kaap was, het vertel dat dit die gewoonte aan die Kaap was om bier aan tafel te bedien nadat twee of drie slukke wyn gedrink is. Hy het die Kaape bier as swak beskryf, maar kon nie verklaar of dit te wyte was aan onkunde, luiheid of die swak hop wat van Holland af gekom het nie en reeds bederf was wanneer dit die Kaap bereik het.²¹ Moontlik wás die swak hop die oorsaak van die probleem, want ten spyte van Van Riebeeck se ywerige pogings, wou hop nie aan die Kaap aard nie en is dit ingevoer. De Jong wat die ryk Kapenaars se spoggerige lewe en invoer van voedsel veroordeel het, was blykbaar die enigste reisiger wat gedink het dat niks met die Kaapse bier verkeerd was nie en dat invoere onnodig was. Thunberg het genoem dat die bier baie gou suur geword het, maar Barrow was aan die begin van die negentiende eeu

¹⁹ Charles Peter Thunberg, *Travels in Europe, Africa and Asia performed between the years 1770 and 1779*, II, p. 167.

²⁰ M. Whiting Spilhaus, *The first South Africans*, p. 104.

²¹ Nicolas de la Caille, *Travels at the Cape 1751-1753*, p. 34.

meer uitgesproke en het dit beoordeel as "so execrable that none drink it but such as cannot afford to purchase a European beer."²²

Von Dessin, as liefhebber van ingevoerde bier, noem elke soort wat hy aankoop by die naam. Sy bierverbruik van Maart tot Junie 1754 was so:

Datum	Roscammer	Sterrebier
10 Maart	138 bottels	
23 April	131 bottels	39 bottels
9 Junie	131 bottels	163 bottels

Hy het ook vate bier gekoop. In Oktober het hy 'n vat *Lamsbier* van Croeser en op 2 Januarie die volgende jaar twee vate *Zeeuws Sterrebier* van kaptein Droogsteen bekom. Daar was ook kleiner aankope van *Jopenbier*, *Prinsessebier* en *Haantjesbier*.²³

8.3 Wyn en brandewyn

Sterk drank was deel van Van Riebeeck en sy mense se bestaan. Onder die voorraad wat byvoorbeeld op die robbejag op 21 Oktober 1655 saamgeneem is, was "123 can aracq,²⁴ 1 ancker brandewijn". Die hedendaagse gewraakte dopstelsel was van die begin van die stigting van die verversingspos in swang. Sterk drank is gereeld aan die werkers uitgedeel omdat geglo is dat dit soos medisyne goed is vir die gestel. Dit blyk uit Van Riebeeck se woorde: "mitsgaders daartegen weder gecontinueerd 's morgens ½ mutsjen brandewijn aen ydereen te geven uytgenomen die wachtvrij sijn, vermits de nachten hier cout vallen".²⁵ Brandewyn is ook aan slawe gegee om hulle aan te moedig om Hollands te leer en dit is soms as straf weerhou, maar meestal is dit uitgedeel omdat geglo is dat dit goed vir die mense is. Van Riebeeck se opvolger, Zacharias Wagenaer, het in die koue nat winter van 1662 toe baie mense siek geword het, ook brandewyn uitgedeel.²⁶ Mentzel (1733-1741) het

²² Cornelis de Jong, *Reizen naar de Kaap de Goede Hoop, Ierland en Noorwegen ...* 1, pp. 140-142; H.C.V. Leibbrandt, *Letters despatched from the Cape 1652-1662*, p. 85; Charles Peter Thunberg, *Travels in Europe, Africa and Asia ...* 1, p. 130; John Barrow, *Travels into the interior of Southern Africa* II, p. 286.

²³ J.L.M. Franken, *'n Kaapse huishoue in die 18de eeu*, pp. 40-54.

²⁴ Sterk drank wat van rys en palmsap gemaak is.

²⁵ *Daghregister* III, 27 Aug. 1659.

²⁶ A.J. B`eseken, *Resolusies van die Politieke Raad* I, p. 283.

vertel dat die slawe op wynplase 'n glas brandewyn en 'n sny brood voor die vroeë oggendskof (voor ontbyt) gekry het. Die slawe-eienaar het net koffie gedrink.²⁷

Op 2 Februarie 1659 berig Van Riebeeck: "...van de Caepse druyven d'eerste mael wijn geparst." In 'n brief aan die Here XVII van 5 tot 15 Maart 1659 het Van Riebeeck genoem dat hy 1200-1300 wingerdstokke op sy plaas geplant het, maar dat die vryburgers nie belanggestel het om meer as 'n enkele stok vir versiering teen hulle huise te plant nie. Oor die wyn wat aan die Kaap gepars is, skryf hy dat dit "een cleyn proeffien" was.²⁸

Simon van der Stel kan as die vader van die wynbedryf in Suid-Afrika beskou word. Dat hy voor sy koms na die Kaap reeds in wingerdbou belanggestel het, getuig die twee wingerde wat hy by Muideberg in die Kaap besit en aan Johannes van Reede verhuur het. DiJ moes hom verbind om die wingerd behoorlik te versorg, wyn te maak en van die druiwe wat nie goed ryp geword het nie, brandewyn te maak. Hy moes ook onderneem om die oop stuk grond tussen die twee wingerde om te spit en met stokkies te beplant wat deur Van der Stel voorsien sou word.²⁹

Reeds voor Van der Stel se koms na die Kaap het die burgers groot wingerde begin aanplant en al minder akkerbou toegepas. Hy het besef dat daar 'n oorproduksie wyn en 'n tekort aan koring gaan wees en het gevolglik bepaal dat vir elke morg wingerd wat 'n burger aanplant, hy ses morg koring moes saai.³⁰ Teen 1686 was daar so 'n oorskot dat beide wyn en koring uitgevoer kon word.³¹

Van der Stel het die eerste Kaapse wyn wat hy gedrink het, beskryf as van "een bijzonder affkeerige wreetheijt" wat hy toegeskryf het aan die burgers se gebrek aan kennis van wynmakery. Hy het dus hulle druiwe opgekoop, self die wyn gemaak en die mening uitgespreek dat die wyn gelykstaande aan Franse wyn sou wees nadat dit twee tot drie jaar verouder het.³²

Hoewel sommige burgers gretig uit die ervaring van die goewerneur geleer het, was dit nie met almal die geval nie. Om te verhoed dat die druiwe te groen gepluk word, het 'n plakkaat van 1 Julie 1686 die burgers verbied om druiwe te sny voordat dit deur 'n

²⁷ O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope* III, pp. 106-109.

²⁸ H.C.V. Leibbrandt, *Letters despatched from the Cape 1652-1662*, pp. 78, 86.

²⁹ A.J. Bøeseken, *Simon van der Stel en sy kinders*, p. 22.

³⁰ A.J. Bøeseken, *Resolusies van die Politieke Raad* II, p. 30.

³¹ A.J. Bøeseken, *Simon van der Stel en sy kinders*, p. 90.

³² KA, C. 1363, Uitgaande briewe, 20 Maart 1681, pp. 739-740.

afvaardiging van die goewerneur goedgekeur is. Minagters van die plakkaat sou met vyftig riksdalder beboet word.³³ Om te verhoed dat baie jongwyn wat gou suur word aan skepe verkoop word, het McCartney in 1798 'n proklamasie uitgevaardig wat 'n Kompanjieplakkaat van 1765 bekragtig het. Daarvolgens sou boere wat wyn tussen 1 Februarie en 30 Augustus na die Kaap gebring het, beboet word en op die wyn beslag gelê word.³⁴

Van der Stel het met die invoer van nuwe druifsoorte gepoog om die gehalte van Kaapse wyn te verbeter. In 'n brief van 18 April 1687 het hy die Here XVII herinner aan hulle belofte om vir hom Duitse, Franse en Spaanse wingerdstokkies te stuur. Hy het ook genoem hoe hy uitgesien het na die oes van die Persiese wingerdstokkies wat hy van rosyntjiepitte gekweek het. Geskikte vate en bêreplek vir die wyn was 'n groot probleem en hy het die Here XVII daarop gewys dat vate waarin vleis, spek of bier gehou was, nie vir wyn geskik was nie.³⁵ Abraham van Riebeeck wat in 1676 in die Kaap was, het in 'n brief van 25 November geskryf dat die wyn van Jan Mostert soos Franse wyn gelyk het, maar dat "de smaek niet sterk, maer slap" is en dat die wyn gesmaak het na die vinkel waarmee die vate skoongemaak is.³⁶ Die vate het waarskynlik voorheen kos bevat, vandaar die drastiese skoonmaakproses. Mentzel het vermeld dat vate vir witwyn voorberei is deur swawel daarin te brand, maar om die vate vir rooiwyn skoon te kry, is een of twee muskaatneute (die spesery) gebruik.³⁷ Van Zyl wys daarop dat swael vate ontsmet en die wyngiste tydelik verlam sodat die gistende mos kan afkoel.³⁸

Van der Stel se Constantiawyn wat van muskadeldruife gemaak is, was in Europa gesog. Volgens Valentyn was daar op Van der Stel se plaas, behalwe Wit en Blou Muskadell, ook Steen, Kristal en 'n klein blou druif. Op sy seun Adriaan se plaas was ook Frontignac, Russelaar, Pottebakker, Avignon, Champagne, Bourgogne en 'n Persiese druif genaamd Bon Jesus.³⁹

Valentyn het vertel dat voornemende seevaarders baie Kaapse wyn, selfs al was dit van 'n swak gehalte, gekoop het omdat dit beter op see sou wees as die drinkwater wat dikwels

³³ M.K. Jeffreys, *Kaapse plakkaatboek* 1, 1652-1707, p. 213.

³⁴ D.J. van Zyl, *Kaapse wyn en brandewyn 1795-1806*, p. 78.

³⁵ KA, C .1379, Uitgaande briewe, 18 April-20 Mei 1687, p. 637.

³⁶ D.B. Bosman, *Briewe van Johanna Maria van Riebeeck en ander Riebeeckiana*, p. 46.

³⁷ O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope* III, pp. 183, 184; Peter Kolbe, *Naauwekeurige beschrywing van de Kaap de Goede Hoop* 1, p. 152.

³⁸ D.J. van Zyl, *Kaapse wyn en brandewyn 1795-1806*, p. 35.

³⁹ François Valentyn, *Beschryvinge van de Kaap der Goede Hoop met de zaaken daar toe behoorende* 1, pp. 112-114.

ondrinkbaar sleg geword het. Kolbe beskryf die posisie met die water op die skepe vollediger as Valentyn. Die water het volgens hom goed gehou solank die weer koel was, maar wanneer die skip die ewenaar genader het, het wurmpies en ander insekte in die water gegroei en gevrek. Dit het so 'n aaklige reuk veroorsaak, dat 'n mens jou neus toegedruk het as jy water m\Js drink en dan moes jy maar die water deur die tande suig om nie van die insekte in te sluk nie. Baie reënwater kon ook nie opgevang word nie, want diJ wat oor die met pik gesmeerde planke en luike gespoel het, was vuil en verder is geglo dat dit skeurbuik veroorsaak het. Vir die offisiere en siekes was wyn of bier beskikbaar wanneer hulle dors was, maar die matrose het slegs bier na 'n hewige storm gekry of as hulle 'n ander gevaar suksesvol getrotseer het. Selfs die bier het in warm weer suur geword.⁴⁰

Von Dessin het in die vyftigerjare van die agtiende eeu - soos in die geval van bieraankope - elke soort wyn se naam aangedui en van wie dit verkry is. Sy gunsteling wyn was Constantia wat hy van Wiese gekoop het, Steen van Jan de Waal, en Pontak van Groenewaldt. Met Constantia het hy waarskynlik verwys na die beroemde Rooi Muskadel.⁴¹ Dat Van Riebeeck se "klein proefie" en Simon en Adriaan van der Stel se geesdriftige pogings om goeie wyn te maak, in die volgende eeu vrugte gedra het, getuig die uitvoer van verskeie soorte Kaapse wyn asook die gunstige kommentare van Europeërs wat goeie wyn geken het. In 1779 is na Holland en Batavia uitgevoer: Witwyn van Groendruive gepars, Beaune van Drakenstein, Constantia, Maagwyn (rooi), Madeira, Muskadel, Pontak en Steen.⁴² Volgens Barrow en Percival is 'n groter verskeidenheid in 1795 aan die Kaap geproduseer, te wete: Madeira, Steen, Hanepoot, Mallaga, Vintint, Moselle, Vin de Grave, Hock, Rooi en Wit Muskadel en die Constantiawyne. Laasgenoemde was Steen, Pontak (rooi), Frontignac (wit) en Rooi en Wit Muskadel.⁴³

Gunstige kommentaar is in 1685 deur De Choisy soos volg oor die Kaapse wyn uitgespreek: "The wine of the country is white, quite pleasant and has no taste of soil...." Sy landgenoot Tachard het die wit wyn as delikaat beskryf en was van mening dat as die Hollanders so goed met wynmaak as handeldrywe is, hulle binnekort ook 'n goeie rooiwyn sou maak.⁴⁴ Valentyn wat in dieselfde tyd asook 1695, 1705 en 1714 aan die Kaap was, het

⁴⁰ François Valentyn, *Beschryvinge van de Kaap der Goede Hoop met de zaaken daar toe behoorende* 1, p. 206; Peter Kolbe, *Naauwkeurige beschryving van de Kaap de Goede Hoop* 1, pp. 22, 32.

⁴¹ J.L.M. Franken, *'n Kaapsche huishoue in die 18de eeu*, pp. 40-54.

⁴² Kathleen M. Jeffreys, *Kaapsche archiefstukken lopende over het jaar 1779*, p. 615.

⁴³ John Barrow, *Travels into the interior of Southern Africa* II, p. 32; Robert Percival, *An account of the Cape of Good Hope*, pp. 176-177.

⁴⁴ Edward Strangman, *Early French callers at the Cape*, pp. 122, 134.

toegegee dat die Van der Stels goeie wyn gemaak het, maar het dit onverklaarbaar gevind dat mense oor die algemeen van sulke heerlike druiwe sulke swak wyn kon maak.⁴⁵ William Dampier, 'n Engelse reisiger, wat in 1691 geskryf het oor die groot wingerde van die Kaap en die baie wyn wat aan die skepe verkoop is, se mening oor die Kaapse wyn was: "This wine is like a French high country white wine, but of a pale yellowish colour; it is sweet, very pleasant and strong."⁴⁶ Dit klink of hy van Wit Muskadel praat. Vir Mentzel (1733-1741) was die Kaapse Wit Muskadelwyn lekkerder as diJ van die Duitssprekende gebiede. Volgens hom het laasgenoemde wyn 'n mens slaperig gemaak en die volgende dag siek laat voel. Mentzel het ook vertel dat die Kaapse vroue 'n baie soet, gekookte wyn gedrink het wat 'n hewige hoofpyn tot gevolg gehad het as te veel daarvan gedrink is.⁴⁷

DiJ gekookte wyn herinner aan een van die Romeine se drie tipes moskonfyt in die tyd van Christus. Hulle het nie wyn by die kos gevoeg en dit laat wegkook nie, maar dit v\raf tot die verlangde diktes vir verskillende geregte gekook en dit so bewaar. Daar was stroop van drie diktes. Vir *defrutum*, is die mos gekook tot dit baie dik was. Dit was waarskynlik soortgelyk aan die Afrikaners se moskonfyt waar slegs met een vyfde van die oorspronklike hoeveelheid mos geëindig is. Vir *sapa*, is twee derdes en vir *caroenum* 'n derde van die vog weggekook.⁴⁸ Die wyn waarvan Mentzel skryf, klink asof dit laasgenoemde tipe kookwyn van die Romeine was, want hy noem dat die wyn nie die volledige gistingsproses deurgegaan het nie. Mentzel kon hom as gevolg van die lang tydsverloop tussen ondervinding en die publikasie van sy ervarings - soos die geval met ander sake was - vergis het en dat die wyn wat die vroue gedrink het, nie gekook was nie, maar slegs deur die vroue berei is. Die Romeine het twee resepte gehad vir 'n wyn wat hulle *mulsum* genoem het. DiJ wyn is met die eerste gang van 'n maaltyd bedien. Resep nommer een het 3 gelling soet mos met 10 lb heuning gemeng. Die mengsel is verseël en na 31dae deur 'n doek gesyng en weer verseël tot gebruik. Die tweede resep het droë wyn in plaas van mos gebruik.⁴⁹

Lichtenstein het vertel dat die wyn op sy eerste binnelandse reis in 1803 meestal uitstekend was en sy geselskap slegs enkele kere swak wyn aangebied is. Die wyn wat hy in die Kweekvallei aan die voet van die Swartberg by veldkornet Samuel de Beer gedrink het, het

⁴⁵ François Valentyn, *Beschryvinge van de Kaap der Goede Hoop met de zaaken daar toe behoorende* 1, pp. 188-190.

⁴⁶ Aangehaal in R. Raven-Hart, *Cape of Good Hope 1652-1702*, II, p. 432.

⁴⁷ O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope* III, p. 184.

⁴⁸ Barbara Flower & Elisabeth Rosenbaum, *The Roman cookery book*, pp. 23-24.

⁴⁹ Barbara Flower & Elisabeth Rosenbaum, *The Roman cookery book*, pp. 24-25.

hy as van so 'n goeie gehalte beskou, dat hy daarvan na Europa geneem het waar dit deur fynproewers byna so hoog as die wyn van Constantia aangeslaan is.⁵⁰ Constantia se wyn was beroemd in Europa, maar die sterrekundige, De la Caille wat van 1751 tot 1753 aan die Kaap gewerk het, het geskryf dat al die wyn wat in die vyftiger jare van die agtiende eeu onder dié naam bemark is, onmoontlik deur die twee Constantia-plase⁵¹ geproduseer kon word en dat grootskaalse vermenging moes plaasgevind het. DiJ beterweterige Fransman wat met alles aan die Kaap fout gevind het, het verklaar dat die Kaapse wyn 'n skerp smaak gehad het omdat die boere swael gebrand het in die vate waarin die wyn gebêre is.⁵² Sy landgenoot, Le Vaillant, het tussen 1780 en 1785 twee reise na die binneland onderneem en was van mening dat afgesien van soetwyn ook uitstekende ander wyne gemaak is.⁵³

Robert Percival wat met die Eerste Britse Besetting (1795-1803) die eerste maal aan die Kaap gekom het, het afgesien van die soet Constantiawyn, min lof vir die Kaapse wyne gehad. Volgens hom was die Kaapse witwyne "thin, light, and acid" en 'n mens kon vyf tot ses bottels drink sonder om aangetas te word. Ook Barrow het die Kaapse wyne – uitgesonderd diJ van Constantia en Muskadell – as swak beskou en verklaar dat hulle 'n grondsmaak het.⁵⁴ Lady Anne Barnard wat 'n redelike goeie kennis van die land gehad het nadat sy haar man in 1798 op 'n reis in die binneland vergesel het, het gemeld dat hulle oor die algemeen goeie wyn gekry het. Sy het oor die Britse offisiere se vooroordeel jeens die Kaapse wyne geskryf: "[T]here seems to be a general ill will harboured against the wines of the country, only because they are cheap". Volgens haar het 'n bottel goeie Kaapse wyn aanvanklik drie en later ses pennies gekos as dit van die boere gekoop is; by die winkel was die prys dubbel soveel, maar die soldate kon dit vir tien pennies kry. Sy was van mening: "Our English men who I observe drink more from prejudice than skill, pronounce the Cape wines (the Constantia grape excepted) to be detestable and recon themselves *ill used* if they are put on the Table, in the house of an English Man". Sy illustreer hierdie houding deur te vertel dat wyn wat aan haar gegee is as slegs geskik vir kombuisgebruik, per ongeluk saam met die verouderde Hock wat die goewerneur graag gedrink het, op die tafel beland het. Dieselfde mans wat die wyn ondrinkbaar verklaar het, het toe hulle onder die indruk

⁵⁰ Henry Lichtenstein, *Travels in Southern Africa* II, pp. 68.

⁵¹ Na Simon van der Stel se dood is sy grond as die plase Klein Constantia, Bergvliet en Groot Constantia verkoop.

⁵² Nicolas Louis de la Caille, *Travels at the Cape 1751-1753*, p. 33.

⁵³ M. le Vaillant, *Travels into the interior of Africa* I, pp. 90-92.

⁵⁴ Robert Percival, *An account of the Cape of Good Hope*, pp. 177-178; John Barrow, *Travels into the interior of Southern Africa* II, p. 156.

verkeer het dat dit ingevoer was, die wyn aangeprys en een se kommentaar was: "Lord bless me, what fine wine this is, I have not tasted a glass such as this since I came here." Al was daar ingevoerde wyne op die tafel, het haar man net Kaapse wyn gedrink.⁵⁵ De Jong (1791-1797) was ook van mening dat die Kapenaars neergesien het op plaaslike wyn net omdat dit goedkoop was. Hy het gevoel: "De wijn, die hier zeer goed is, en waarmede men gemakkelijk zoude kunnen doen, is veel te gemeen, alleen omdat hij minder kostbaar is. Aan geene tafel ziet men gasten, of men vindt er roode Bordeaux-wijn, Engelsch en Hollandsch bier, en Spa- of Seltser-water."⁵⁶ Hoewel daar goeie Kaapse wyne was, het uitvoerders swak wyn met goeie wyn gemeng en dit het aan al die Kaapse wyne in die agtiende eeu 'n swak naam gegee.

Uit wat Kolbe, Tas, Mentzel, Lichtenstein en Percival geskryf het, was dit 'n Kaapse gebruik om wyn aan tafel te bedien. In die dertigerjare van die agtiende eeu was daar volgens Mentzel geen gebrek aan wyn by ontbyt, middag- en aandete nie. Goed- opgevoede mense het volgens hom nie meer as drie of vier glase wyn tussen gange gedrink nie, maar n^e ete is saam met 'n pyp of kaartspel nog 'n paar glase wyn gedrink.⁵⁷ Percival het in 1796 genoem dat water en 'n bottel Kaapse wyn op die eettafel by elke gas se plek aan die begin van 'n maaltyd geplaas is.⁵⁸

Sterk drank is ook vir gaste v\l en n^e ete aangebied. Na wyn of sterk drank wat nie aan tafel saam met die ete gebruik is nie, is as 'n sopie verwys. Adam Tas beskryf die luilekker Sondagoggend van 2 Augustus 1705 op Stellenbosch toe hy en sy vriend Heijden al kuierend eers by Poulle "een soopje dronken" en daarna by Pfeiffer "ook een soopje jenever dronken". Vervolgens het hulle by mevrou Munkerus 'n paar koppies koffie gaan drink voordat hulle na die huis van Husing gegaan het "met wien wij een stuckje ontbeeten en een glaasje wijn wierde daarop binne gegoten...."⁵⁹

Selfs die Fransman Le Vaillant het die woord sopie gebruik. DiJ is volgens hom gewoonlik met 'n mens se aankoms by 'n huis aangebied. Die sopies wat in die oggend aangebied is, was arak, jenever of Franse brandewyn, maar voor ete kon 'n sopie ook 'n aptytwekkende

⁵⁵ A.M. Lewin Robinson *et al* (eds.), *The Cape journals of Lady Anne Barnard*, pp. 247-248; Jose Burman, *In the footsteps of Lady Anne Barnard*, p. 37.

⁵⁶ Cornelis de Jong, *Reizen naar de Kaap de Goede Hoop, Ierland en Noorwegen in de jaren 1791-1797*, 1, p. 140.

⁵⁷ O.F. Mentzel, *Life at the Cape in mid-eighteenth century*, p. 42; O.F. Mentzel, *Description of the Cape of Good Hope* III, p. 101.

⁵⁸ Robert Percival, *An account of the Cape of Good Hope*, p. 263.

⁵⁹ Adam Tas, *Het dagboek van ...*, p. 52.

witwyn wees wat op als of aalwyn gelê het. Bitters waarvoor resepte in MSB 777 1(1) en 837 3(3) asook in Hewitt en Dijkman se boeke verskyn, is ook in plaas van als en aalwyn gebruik. Al die resepte bevat bitteramandels, sitruskil en 'n bitter wortel soos gentiaan- of slangwortel wat op soet- of brandewyn getrek is. Volgens Dijkman is een teelepels van diJ mengsel by 'n kelkie wyn gevoeg.⁶⁰

Volgens Le Vaillant was die gebruik om n< ete, terwyl gerook is, wyn of sterk drank te drink wat met suiker of stroop versoet is. Selfs by ingevoerde Rynse of Franse wyn is suiker gevoeg. Die enigste verskil tussen ryk en arm was dat die rykes ingevoerde en die armes slegs plaaslike wyn en brandewyn gebruik het.⁶¹ In die sewentiende-eeuse manuskrip MSB 837 I(I) is 'n resep vir *Hippocrassi* wat bestaan uit witwyn wat met roosmaryn, suurlemoenkil, rooswater, kaneel, gemmer, kalmoes, suiker en melk gedokter is.⁶² DiJ drank wat waarskynlik n< ete aan die Kaap gedrink is, is volgens *HAT* vernoem na Hippokrates, die beroemde Griekse arts, wat ca. 460 v.C. gebore is. Twee resepte vir diJ drank verskyn onder die naam *Hypocris* in die genoemde sewentiende-eeuse Amerikaanse manuskrip. Een van die resepte bevat ook melk soos die Kaapse resep. Hess wys daarop dat die oudste bekende resep vir diJ drank in *Forme of cury* (ca.1390) onder die Franse naam *Pur fait Ypocras*, voorkom.⁶³ DiJ manuskrip was die kookboek aan die hof van Richard II van Engeland. 'n Baie ou resep wat nog ambergrys en muskus bevat is ook deur La Varenne verstrekk.⁶⁴

Onder "Soet sopiis" gee Dijkman 'n resep vir 'n stroop wat van 'n handvol vyeblare met water en suiker gekook is. Sodra die stroop groen begin word het, is dit deur 'n doek gesyng en by brandewyn of jenever gevoeg.⁶⁵

Hoewel die resep vir *Shar~b Jal§ al-Qadr* (*shar~b*, is stroop) in die hoofstuk oor *H~dim~t* (dranke wat met die spysvertering help) in *Medieval Arab cookery* volgens die Islamitiese gebruik nie met alkohol berei is nie en dit veronderstel is om met water gedrink te word, was dit moontlik as byvoeging by wyn of brandewyn gebruik vir sommige van die Kaapse sopies wat in die voorafgaande twee paragrawe bespreek is. Die Arabiere het diJ genoemde

⁶⁰ NABIK, Leipoldt-resepteversameling; A.G. Hewitt, *Cape cookery*, p. 106; E.J. Dijkman, *Di Suid-Afrikaanse kook-, koek- en resepte boek*, p. 90.

⁶¹ M. le Vaillant, *Travels into the interior of Africa I*, pp. 92-93.

⁶² NABIK, Leipoldt-resepteversameling.

⁶³ Karen Hess, *Martha Washington's booke of cookery*, pp. 385-386.

⁶⁴ François la Varenne, *Le Cuisinier françois*, p. 384.

⁶⁵ E.J. Dijkman, *Di Suid-Afrikaanse kook-, koek en resepte boek*, p. 91.

drank berei van rosyne wat vir drie dae geweek en dan gekook is. Die water is afgekook tot 'n derde van die oorspronklike hoeveelheid. Dit is gegeur met gemmer, mastiek, kaneel en bitteraalwyn wat fyngestamp is. Skoon heuning is bygevoeg en die mengsel is gekook tot dit met die helfte verminder het. Dit is dan deurgegiet en wanneer dit koud was vir drie maande verseël.⁶⁶

Die woord sopie, asook die gebruik om die drank na ete te versoet, kom uit Holland. Schotel wys daarop dat wanneer besoekers van 'n vrou wat gekraam het, vir ete genooi is, hulle na die ete op 'n "soet soopje" van versoete jenever of brandewyn getrakteer is.⁶⁷ Lady Anne Barnard het ook oor sopies geskryf wat soos koffie die hele namiddag n< middagete by die predikant in die Paarl en voor 'n groot aandete by die Weigts op Stellenbosch bedien is.⁶⁸

Sterk drank is aan die einde van die agtiende eeu steeds vanaf vroegoggend gebruik. Barrow het vertel dat 'n besoeker in die oggend na 'n stewige ontbyt sy "sopie or glass of brandy" gekry het voordat hy vir sy gasheer totsiens gesê het.⁶⁹ Johanna Duminy het bevestig dat sterk drank steeds teen die einde van die agtiende eeu al vroegoggend gebruik is toe sy vertel het van 'n vriend se besoek, terwyl sy haar gesin se vroeë oggendkoffie aan die maak was: "[R]asmus kwam een soopie bij ons drinken".⁷⁰ Lady Anne Barnard het aan Dundas geskryf dat die boere gewoonlik teen sewe-uur in die oggend by die kasteel aandoen om te groet "and always have their Sopi of Gin with me while I am at breakfast."⁷¹

Sluikhandel in sterk drank en dronkenskap was probleme vandat die verversingspos aan die Kaap gestig is. Op 20 Maart 1661 skryf Van Riebeeck oor die sluikhandel in drank wat van die skepe kom en sê dat slegs die twee herberge en die vissers se tapperie in die vervolg toegelaat sou word om drank te verkoop en dat diJ drank slegs uit die Kompanjie se magasyn mog kom. Die wyn wat in daardie tyd die meeste aan die Kaap gebruik is, was Spaanse wyn. Op 18 Desember 1661 het die kommandeur streng bevele aan die tapperie gegee ter voorkoming van "droncken drincken en deboucheeren, mitsgaders den dagh des heeren daardoor seer godtlooselijck te ontheiligen." Sy opvolger, Wagenaer, het in 1663 die kwota drank wat 'n persoon per maand uit die Kompanjie se magasyn kon kry, tot vier

⁶⁶ Charles Perry, The description of familiar foods, in Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, p. 441.

⁶⁷ G.D.J. Schotel, *Het Oud-Hollandsch huisgezin der zeventiende eeuw*, p. 28.

⁶⁸ A.M. Lewin Robinson *et al* (eds.), *The Cape journals of Lady Anne Barnard*, pp. 249-250.

⁶⁹ John Barrow, *Travels into the interior of Southern Africa II*, p. 35.

⁷⁰ J.L.M. Franken, *Duminy-dagboeke*, pp. 96, 105.

⁷¹ A.M. Lewin Robinson (ed.), *The letters of Lady Anne Barnard to Henry Dundas 1793-1803*, p. 181.

kanne wyn en twee kanne brandewyn beperk, maar vir feesgeleenthede sou uitsonderings gemaak word.⁷² Volgens Schotel was buitensporige drinkery op Sondag in die stamland nie vreemd nie. 'n Kerklied wat daarna verwys het, begin met die woorde: "De sondagh, 's Heeren dagh, word meestal geschent, / Tot sondendagh gewend".⁷³ Uit die instruksies wat Simon van der Stel by sy aftrede aan sy seun Willem Adriaan gegee het voordat diJ goewerneur geword het, blyk dit dat dronkenskap 'n vraagstuk was. Hy het geskryf dat baie vryburgers so verslaaf aan drank was, dat hulle boerderye besig was om ten gronde te gaan.⁷⁴

Die kuns om brandewyn te stook, is deur die Arabiere na Europa geneem. Kenners is dit eens dat die Arabiere die kennis van distillasie by die Egiptenare geleer het. Die Arabiere het aanvanklik distillasie gebruik om 'n swart poeier, *al koh'l*, te maak. DiJ produk is vandag as *kohl* bekend en word nog deur Oosterse vroue vir ooggrimmering gebruik. Toe hulle daarin geslaag het om met dieselfde proses groente en vrugte te verstook, is die vloeistof ook *al koh'l* genoem. DiJ woord en produk het in die agste eeu van die Saraseense (Moorse) Ryk in Spanje na Europa versprei en in die twaalfde eeu het die Italianers reeds wyn verstook.⁷⁵ Volgens Beckman het die Italianers die sterk drank in 1533 tydens die huwelik van Hendrik II (toe die hertog van Orleans) en Catherina de Medici aan die Franse bekend gestel.

Brandewyn is aanvanklik as medisyne gebruik. Die geloof in die medisinale aspek van brandewyn blyk uit die verskillende tale se aanvanklike benaminge wat "lewenswater" beteken het.⁷⁶ Brink wys daarop dat die Duitssprekendes na die meeste ander distillate as *spiritus* verwys het, maar die benaming *Lebenswasser* vir verstookte wyn gereserveer het. Hulle was ook die eerste mense wat na laasgenoemde produk as *Branntwein* verwys het.⁷⁷ In die sewentiende eeu is diJ naam in ander lande vir die produk van allerlei gestookte vrugte of groente gebruik. Apteke het dit in Engeland as *brand wine* en in Frankryk as *brandevin* verkoop.⁷⁸ In Holland is dit aanvanklik *brandoetje* of *brandemorris* genoem en met neutmuskaat en suiker gedrink. Teen die sewentiende eeu is dit al in herberge in

⁷² A.J. B`eseken, *Resolusies van die Politieke Raad I*, pp. 304-305.

⁷³ G.D.J. Schotel, *Het maatschappelijk leven onzer vaderen in de zeventiende eeuw*, pp. 23-24.

⁷⁴ C. Graham Botha, *Collectanea*, pp. 16-17.

⁷⁵ Salvatore Calabrese, *Cognac a liquid history*, pp. 23-24; G.D.J. Schotel, *Het maatschappelijk leven onzer vaderen in de zeventiende eeuw*, pp.13-15.

⁷⁶ *The encyclopaedia Britannica* 4, p. 35.

⁷⁷ AndrJ P. Brink, *Brandewyn in Suid-Afrika*, p. 13.

⁷⁸ *The encyclopaedia Britannica* 4, p. 35.

Europa verkoop.⁷⁹

In die woord brandewyn het brand op gebrande of gedistilleerde of gestookte gegiste vrugte- of groentesap gedui. DiJ naam het ook verband gehou met die letterlike betekenis van die woord brand. Eers in die eerste kwart van die twintigste eeu het dit in Brittanje en Suid-Afrika wet geword dat die benaming *brandewyn* slegs gebruik mag word vir gedistilleerde wyn wat van druiwe gemaak en in vate verouder is. Die ander stooksels - selfs diJ van wyn wat nie verouder is nie - is daarna deur Afrikaners witblits genoem. Die benaming mampoer is later in Transvaal vir sulke stooksels gebruik.

Die opdrag van die Here XVII aan Van Riebeeck was dat hy brandewyn moes stook sodra genoeg graan aan die Kaap geproduseer was. In Maart 1659 het hy gerapporteer dat daar genoeg graan sou wees om brandewyn te begin stook, maar die oes het nie aan sy verwagtinge voldoen nie. Brandewyn is eers in Mei 1672 gestook en wel van Kaapse wyn. In 1699 het Simon van der Stel nog gekla dat die druiwe-oeste so varieer dat daar dikwels nie in die plaaslike behoefte van asyn en brandewyn voorsien kon word nie. Die tekort is nie deur die VOC aangevul nie, maar boere is gewaarsku om nie brandewyn van graan te stook nie.⁸⁰

Volgens Percival is stingels en doppe van druiwe by die stook van Kaapse brandewyn gebruik. Dit was verskriklik sterk en het vir hom soos Ierse whisky gesmaak.⁸¹ In hoofstuk 2 is verwys na die brief van die Here XVII waarin Simon van der Stel in kennis gestel is van die Hugenote wat op pad Kaap toe was en dat onder hulle wyn- en brandewynmakers was. Volgens Robinson was die Kompanjie egter geensins gretig om die maak van brandewyn aan die Kaap te bevorder nie, want hulle het in die sewentiende eeu groot voorrade goedkoop wyn in Europa opgekoop en dit self verstook om hulle skepe en kolonies te voorsien. Aan die Kaap was daar nie genoeg wyn vir die Hugenote om te verstook nie en daarom is druiwedoppe en stingels gebruik.⁸² Die probleem was moontlik ook dat nie genoeg vate beskikbaar was om voldoende wyn vir verstoking tot brandewyn te berg nie, want vyf bottels wyn is nodig om een bottel brandewyn te stook. Dat alle brandewyn van dopwyn gestook is, is onwaar. Volgens De Jong het die boere brandewyn gestook as die wynpryse te laag was. Hy het vertel dat hy in die omgewing van die Paarl

⁷⁹ G.D.J. Schotel, *Het maatschappelijk leven onzer vaderen in de zeventiende eeuw*, pp. 13-15.

⁸⁰ M. Whiting Spilhaus, *The first South Africans*, p. 104.

⁸¹ Robert Percival, *An account of the Cape of Good Hope*, p. 189.

⁸² Jancis Robinson, *The Oxford companion to wine*, pp. 101-103.

groter vate as op enige ander plek ter wêreld gesien het. Die vate het 136 anker (424 liter) gehou.⁸³

Die Franse van Cognac het per ongeluk uitgevind hoe om brandewyn te verouder wat hulle van wyn gestook het. Weens die klimaat en geaardheid van die grond het Cognac nie goeie wyn gelewer nie. Die mense van Cognac het gewoonlik die swak wyn van die hand gesit wanneer skepe van Brittanje en Skandinawië gaan sout koop het. Die boere het later hulle wyn verstook sodat die skepe meer daarvan kon oplaai. In 'n tyd toe min wyn verkoop is, het van die verstookte wyn onaangeraak in die eikehoutvate bly lê en toe dit na 'n paar jaar getap is, is gevind dat die kleurlose vloeistof amberkleurig geword het en dat die kru smaak van voorheen sag op die tong geword het.⁸⁴ Met die kroniese tekort aan vate aan die Kaap is dit onwaarskynlik dat brandewyn lank genoeg in vate laat lê is om werklik te verouder.

Von Dessin wat slegs Kaapse wyne gedrink het, het soos in die geval van bier, 'n ingevoerde produk as brandewyn verkies. Hy het *Wit Arak* van meester B.P. en Hubneren gekoop. Von Dessin se manuskrip toon ook ses bottels *Persico* wat volgens Franken perskepitte getrek op brandewyn was.⁸⁵ Dijkman het diJ brandewyn soos volg berei: 'n Handvol jong perskespruite is vir drie dae op vier bottel brandewyn laat trek. Daarna is 'n koue stroop wat van vier pond wit suiker en drie bottels water gekook is met 'n kwart pond fyn amandels by die brandewyn gevoeg. Na ses weke is die mengsel deur 'n doek gegiet en gebottel.⁸⁶ Die drank is waarskynlik as 'n soet sopie na ete gebruik.

Johanna Duminy wie se man, François Duminy, 'n voormalige Franse vlootoffisier was, se aankope het gereeld kersiebrandewyn ingesluit. Johanna se gesin moes 'n viering van een of ander aard op hande gehad het, want haar kasboek van Julie 1794 toon dat sy benewens twaalf bierglase, meer drank as gewoonlik gekoop het: aanvanklik 2 lêers wyn en later deur verskillende aankope, altesaam nog 1½ aam. Sy noem nie soos Von Dessin watter soort wyn of brandewyn sy gekoop het nie, maar slegs of dit rooi- of witwyn was. By brandewyn meld sy soms wel soos in Julie dat sy 6 kanne "kersenwater" gekoop het.⁸⁷ Laasgenoemde is waarskynlik 'n droë brandewyn in teenstelling met *kirsch* wat soet is. DiJ kersiebrandewyn kon ingevoer gewees het, maar die gesin se finansies in ag genome, is dit

⁸³ Cornelis de Jong, *Reizen naar de Kaap de Goede Hoop in de jaren 1791-1797*, 1, pp. 97-98.

⁸⁴ Salvatore Cabrese, *Cognac a liquid history*, pp. 16, 44-46, 68.

⁸⁵ J.L.M. Franken, *'n Kaapse huishoue in die 18e eeu*, p. 44.

⁸⁶ E.J. Dijkman, *Di Suid Afrikaanse kook-, koek- en resepte boek* (1906), p. 93.

⁸⁷ J.L.M. Franken, *Duminy-dagboeke*, pp. 333-345 (bylae). Volgens Van Dale, *Nieuw handwoordenboek der Nederlandse*

moontlik aan die Kaap gestook waar kersies volop was. Johanna se seuns het na haar dood perskebrandewyn op hulle plaas Bokrivier in die omgewing van Riviersonderend gestook.⁸⁸

Die vroegste Kaapse handgeskrewe likeurresepte wat opgespoor kon word, kom in die sewentiende-eeuse Kaapse manuskrip MSB 837 1(1) voor.⁸⁹ Daarin is 'n resep vir soet kersiebrandewyn wat gestook is van rooiwyn, kersies, suiker, roosmaryn, neutmuskaat en balsem.⁹⁰ Die neut is nie, soos gebruiklik, vir resepte gerasper nie, maar in kwarte verdeel. In diJ manuskrip is 'n veel ouer resep wat nog ambergrys bevat wat eintlik nie meer teen die helfte van die sewentiende eeu in voedsel gebruik is nie. Die bestanddele vir hierdie resep is *aqua vite* (brandewyn) wat met damaskusrooswater, gedistillerte papawerwater, papawerblare, ambergrys, foelie, naeltjies, kaneel en waternawel (in Engels: pennywort) gegeur is. Dit was moontlik 'n gesondheidsdrink.

Van der Hum-likeur het waarskynlik uit 'n resep soortgelyk as laasgenoemde resep ontwikkel. Leipoldt noem die resep van mevrou Schwabe van ca. 1836 wat ooreenstem met die agtiende-eeuse resep van mevrou Cloete in Duckitt se *Hilda's where is it of recipes*. Vir die Schwabe-resep is borssuiker (kyk onder hoofstuk 6.4 vir die bereiding), brandewyn, naeltjies, kaneel, gemaalde nartjieskil, bietjie neut en foelie gebruik. Leipoldt wys ook op koekmakranka-likeur wat tot in die twintigste eeu aan die Kaap gemaak is. Vir diJ likeur is die brandewyn en borssuiker met kaneel, lemoenskil en koekmakrankasaadjies gegeur. Hy het ook nog bossiestroop-likeur geken waarna onder suikerbier verwys is. Dit het 'n skerp smaak gehad en was van brandewyn, bossiestroop, naeltjies, neutmuskaat en anyswortel gemaak.⁹¹ Anyswortel wat in diJ resep gebruik is, is in hoofstuk 2.1.3.1 bespreek.

Van der Hum-likeur was tot in die twintigste eeu die gunsteling onder die Kaapse likeurs. Duckitt het ook haar eie variasie op die Cloete-resep gegee.⁹² Die feit dat die ou resepte wat Leipoldt gemeld het, almal met borssuiker berei is, is moontlik 'n aanduiding dat die kennis om Van der Hum en ander likeurs te berei, deur die Hugenote wat uit 'n wynland gekom het, na die Kaap gebring is. Duckitt het waarskynlik suiker in plaas van borssuiker

taal, is 'n lêer 582 liter en 'n aam 155,22 liter, terwyl die inhoud van kanne gewissel het.

⁸⁸ J.L.M. Franken, *Duminy-dagboeke*, p. 181.

⁸⁹ NABIK, Leipoldt-reseptewersameling.

⁹⁰ Kenneth Kiple & Kriemhild ConeP Ornelas, *The Cambridge world history of food II*, p. 1730 wys daarop dat die woord *balsem* gebruik is vir die plant *Melissa officinalis*, maar *byebalsem* was heuning.

⁹¹ C. Louis Leipoldt, *Polfyntjies vir die proe*, pp. 23-24.

⁹² Hildagonda Duckitt, *Hilda's where is it of recipes*, p. 134.

as versoeter by die resepte in haar boek genoem omdat borssuiker toe reeds bykans onbekombaar was.

Schotel skryf dat wyn in die sewentiende eeu uit *roemers* (groot, groen wynglase), *bokale* (groot drinkbekers met of sonder deksels), en *fluiten* (hoë drinkglase) gedrink is. Bier is gedrink uit *kroesen* (tweeliterhouers), *bekers* of *flapkannen* (houers met deksels wat 'n inhoudsmaat van 'n liter elk gehad het). Afhangende van hoe deftig die drinkplek was, kon die houers van silwer, tin, glas of hout gewees het.⁹³ Die boeke van die voorraadkamer van die Kompanjie aan die Kaap, maak veral van *roemers* en *bierglase*, *kelkies* of *drinkglase* melding.⁹⁴ *Flapkannen* is 'n paar keer deur Van Riebeeck in sy dagboek genoem. Die boedelinventaris gebruik 'n algemene benaming: "glaasen in soort" vir 'n verskeidenheid glase.

Volgens Kolbe en Thunberg is drinkbekers ook van dierehorings gemaak. Renosterhoring was gewild en soms selfs pragtig met goud- of silwerinlegwerk of beslag versier. Party mense het geglo dat die horing uitmekaar sou bars of die wyn oor die rand van die horing sou borrel as daar gif in die drank was.⁹⁵ Schotel wys op 'n soortgelyke geloof in Holland dat sekere vliedsun Venesiaanse glase sou bars as dit in aanraking met gif kom.⁹⁶ Kolbe het ook vertel dat die skaafsels van renosterhoring wanneer dit gesaag en geskuur is om houers vir drank te maak, gesog was omdat dit vir floutes en epilepsie gebruik is.⁹⁷

8.4 Tee, koffie en kakao

Volgens Mentzel was koffie teen die helfte van die agtiende eeu voor ontbyt op die tafels van die Kaapse gegoedes wanneer die huismense opgestaan het. Aan die ontbyttafel is ook tee gedrink. Niemand het die ontbyttafel verlaat voordat minstens 'n halfdosyn koppies tee of koffie gedrink is nie. Koffie en tee is in groot hoeveelhede tussen maaltye deur veral vroue gedrink. Daar was ook mense soos Von Dessin in wie se huis koffie en tee selde gebruik is omdat hy wyn of bier verkies het.

Ofskoon die VOC sedert 1610 Oosterse tee na Nederland ingevoer het, was dit soos in die geval van speserye slegs vir die rykes beskore. Die belasting op tee in Nederland was baie

⁹³ G.J.D. Schotel, *Het maatschappelijk leven onzer vaderen in de zeventiende eeuw*, pp. 11, 23-24.

⁹⁴ A.J. B`eseken, *Resolusies van die Politieke Raad* III, pp. 107 (11 April 1685); 409 (3 Oktober 1704).

⁹⁵ Charles Peter Thunberg, *Travels in Europe, Africa and Asia ...* 1, pp. 246-247.

⁹⁶ G.D.J. Schotel, *Het Oud-Hollandsch huisgezin der zeventiende eeuw*, p. 13.

⁹⁷ Peter Kolbe, *Naauwkeurige beschryving van de Kaap de Goede Hoop* 1, p. 190.

hoog om die bierbedryf te beskerm en dit was eers in die laat agtiende eeu toe die belasting drasties verminder is, dat Oosterse tee deur gewone mense in Nederland, Engeland en waarskynlik aan die Kaap gebruik is. Toe Abraham, Jan van Riebeeck se seun, in 1676 aan die Kaap vertoef het op pad van Nederland na Batavia, en geskryf het dat hy hom met 'n "theedranck verfrist had",⁹⁸ het hy ongetwyfeld na een van die inheemse soorte heuning- of rooibostee verwys.

In watter stadium begin is om Chinese tee aan die Kaap te gebruik, is nie duidelik nie. Kolbe het aan die begin van die agtiende eeu genoem dat koffie en tee van die produkte was wat die boere by die skepe gekoop het.⁹⁹ Volgens die Kompanjie se boeke is Oosterse tee in die tweede helfte van die agtiende eeu ingevoer, maar Schoeman meen dat dit Oosterse tee was waarmee die Fransman Tachard in 1685 deur Simon van der Stel in die kasteel onthaal is.¹⁰⁰ In 1724 is by die begrafnis van Steijntie Christoffelse de Bruin benewens Hollandse bier, tee en koffie bedien.¹⁰¹

Volgens Von Dessin se inskrywing was 'n kanaster ('n gevlegde rottanghouer) met tee se bruto gewig 61 kilogram. Koffiebone wat by die pikol gekoop is, se gewig was blykbaar soos reeds verduidelik is, ongeveer 62 kilogram. In die agtiende eeu is 'n kardoos as houer vir klein hoeveelhede kruideniersware gebruik. Scholtz het uit 1777 opgeteken: "2 cardoesen thee". Hy wys daarop dat die woord kardoos aanvanklik verwys het na spesiale papier waarin kruit toegedraai is. DiJ papier kom in boedelinventarisasie soos MOOC 8/4 nommer 69 van 1721 voor. Ná die middel van die agtiende eeu is aan die Kaap na 'n kleinerige geplakte papiersak waarin droë ware soos suiker, rys, tee, lekkers en tabak verkoop is, as 'n kardoos begin verwys.¹⁰² Aan die begin van die twintigste eeu is 'n opgerolde papiersakkie met 'n spits punt ook 'n kardoos genoem.

Mentzel het vertel dat die vrouens, veral diJ in Kaapstad, net sulke slegte tande soos die vroue in Holland gehad het. Hy het dit toegeskryf aan die baie tee en koffie wat gedrink is met die kandy wat nie in die koppies geplaas is nie, maar tussen die tande gehou is terwyl die tee of koffie gedrink is. Aan die Kaap was mense van sowel Europese as nie-Europese afkoms, ewe versot op tee. 'n Mens kon enige tyd na nege-uur in die m^{re} by 'n huis instap

⁹⁸ D.B. Bosman, *Briewe van Johanna Maria van Riebeeck en ander Riebeeckiana*, p. 44.

⁹⁹ Peter Kolbe, *Naauwkeurige beschrywing van de Kaap de Goede Hoop* 1, p. 254.

¹⁰⁰ Karel Schoeman, *Armosyn van die Kaap*, p. 426.

¹⁰¹ KA, MOOC 14/3 deel 2 no. 39.

¹⁰² J. du P. Scholtz, *Afrikaans-Hollands in die agtiende eeu*, pp. 130-131.

en 'n ketel met tee sou op die tafel gereed staan.¹⁰³ Dit is nie verniet dat kandy ook as teesuiker bekend gestaan het nie. Lichtenstein het in 1803 ook kommentaar gelewer oor diJ manier waarop kandy gebruik is. Volgens Peter Rose het Kalm gevind dat die eerste Hollandse vroue in Amerika hulle tee op dieselfde manier gedrink het. Soos die Kaapse vroue het hulle ook altyd hulle tee sonder melk gedrink.¹⁰⁴

In 1803 toe koffie al die gewildste drank aan die Kaap was, het Lichtenstein tydens sy reis in die binneland gevind dat veral tee daar nog die heeldag gedrink is. Soos in Mentzel se tyd was 'n pot met warm tee altyd op 'n tессie in die voorkamer. Die mense se verskoning was dat hulle tee in plaas van water gedrink het omdat die water in die binneland op sommige plekke ondrinkbaar sleg was. Hulle het die tee sonder melk gedrink, want as melk bygevoeg is, was die tee nog slegter.¹⁰⁵ Dat tee, veral rooibostee of ander inheemse soorte soos heuningtee, in die binneland meer as koffie gedrink is, maak sin, want dit was goedkoop, maklik bekombaar en kon heeldag staan en trek sonder dat dit soos Oosterse tee te sterk sou word. Koffie daarenteen sou as ingevoerde produk duur wees vir die veeboere wat min geld gehad het. Dat koffie ten spyte van die voorliefde vir tee, wel in die binneland gebruik is, blyk uit Thunberg se vertelling dat die mense wilde-amandels as plaasvervanger vir koffie gebruik het.¹⁰⁶

Hoewel die Duminy's volgens Johanna Duminy se dagboek van 1797 koffiedrinkers was, is tee vir gaste gemaak. Soms verwys Johanna na "teedrincken", maar ander kere praat sy van "teewater" wat gedrink is.¹⁰⁷ Van Oordt het uit bronne van 1690 en 1753 aangeteken: "...versogt is geworden door de huysvrouw van andries beets [*sic*] om een kopje soetemelcks thee te komen drinken" en "Soo hebben wij haar met een peijpgen Toback en een copgen Thee-Waater getracteert".¹⁰⁸ Adam Tas het in sy dagboek verwys na die besoekers wat "thee gedroncken ...hadden".¹⁰⁹

Die woord koffie kom van die Turkse woord *kahveh* wat uit die Arabiese woord *qahwah* kom wat oorspronklik *wyn* beteken het en dit is inderdaad wat koffie vir die Moslem geword het wat nie wyn mag gebruik nie.¹¹⁰ *Coffea arabica* se oorsprong is Abessinië

¹⁰³ O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope* III, pp. 104, 258.

¹⁰⁴ Peter Rose, *The sensible cook*, p. 27.

¹⁰⁵ Henry Lichtenstein, *Travels in Southern Africa* 1, pp. 106-107.

¹⁰⁶ Charles Peter Thunberg, *Travels in Europe, Africa and Asia performed between the years 1770 and 1779*, I, p. 129.

¹⁰⁷ J.L.M. Franken, *Duminy-dagboeke*, pp. 96, 105-106.

¹⁰⁸ L.C. van Oordt, *Die Kaapse taalargief* 1, p. 24 no. 3.

¹⁰⁹ Adam Tas, *Het dagboek van ...*, 13 Desember 1705, p. 70.

¹¹⁰ Reay Tannahill, *Food in history*, p. 247.

(vandag Ethiopië). Sommige historici is van mening dat die Perse in die negende eeu koffie as medisyne geken het. In die elfde eeu het die Arabiese filosoof Ibn Sina Avicenna oor die effek van koffie op die spysverteringskanaal geskryf. Teen 1200 het die Arabiere begin om die bone wat vroeër heel gekou is, skoon te maak en te rooster. Twee eeue later het koffiedrink in Aden mode geword en spoedig deur die Moslemwêreld van die Midde-Ooste versprei. Die kerkowerheid in Mekka se verbod op die nuwe stimulant is geveto deur die Sultan van Egipte wat self 'n koffieliefhebber was. Die eerste koffiehuis (*café*) is in 1554 in Konstantinopel geopen. Koffie is deur die Moslemwêreld as 'n gesondheidsdrink en simbool van gasvryheid beskou en soos dit later aan die Kaap die geval sou wees, het 'n besoeker wat nie koffie aangebied is nie, geweet dat hy onwelkom was.

In Europa was van owerheidsweë groot teenstand teen die nuwe Arabiese drank. Kardinale in Italië het verklaar dat die nuwe drank deur die duiwel aan die Moslems gegee is om hulle te vergoed vir die Koran se verbod op die gebruik van wyn wat immers deur Christus geseën is. Pous Clemens III wat die drank beproef het, het egter verklaar dat koffie veels te goed was om van die duiwel af te kom.¹¹¹

In Engeland is koffie op 19 Mei 1657 in die *London Publick Adviser* as 'n gesondheidsdrink geadverteer wat vir feitlik enige siekte help; van verkoue, toring, skourbuik en seeroë tot indigestie en dit "quickeneth the Spirits, maketh the heart lightsom"¹¹². Oral in Europa is in daardie tyd heftig geredeneer of koffie goed is vir 'n mens. Die voorstanders van die gebruik van koffie het talle rympies gemaak om dit te adverteer soos dat dit geskik is "om alle ziekten te verjagen/ [a]l had je de allernaerste plagen". Volgens Schotel was koffiedrinkery teen 1697 algemeen in Nederlandse stede. Sylvius se profetiese rympie "[d]e dag breekt weldra aan dat al wat adem heeft/ van alle drank haar de hoogste eere geeft"¹¹³ het uiteindelik waar geword toe koffiehuisse in die sewentiende eeu oral in Europese stede ontstaan het.

Elke koffiehuis het 'n vaste voorsitter en gereelde klante gehad wat daarheen gegaan het om hulle daaglikse koffie te gaan geniet en oor onderwerpe soos kuns, literatuur en politiek te gesels. Mense het naeltjies, kaneel en kardemom by die koffie gevoeg en dit met melk of swart met suiker of heuning gedrink. Baie mense kon hulle nie daarmee vereenselwig dat koffie in plaas van bier by etes gebruik is nie, en het hulle ou gewoonte bly handhaaf sodat

¹¹¹ Philippe BoJ, *Coffee*, pp. 15-16.

¹¹² Reay Tannahill, *Food in history*, p. 276.

¹¹³ G.J.D. Schotel, *Het Oud-Hollandsch huisgezin der zeventiende eeuw*, pp. 442, 443.

koffie eers laat in die agtiende eeu in sommige Nederlandse dorpieë toegelaat is.¹¹⁴

In 1592 het Cornelius Bonte Koe, 'n Hollandse dokter aan die Berlynse hof, aan sy pasiënte die eerste voorskrifte vir koffie gegee om by die apteek te koop.¹¹⁵ Die gebruik van koffie as 'n medisyne, blyk ook uit 'n brief van Cornelis Speelman wat goewerneur-generaal van Nederlands-Oos-Indië was. Hy het in 'n brief van 14 Oktober 1677 aan Joan van Hoorn genoem dat hy as gevolg van vele bloedvinte, nie meer wyn gedrink het nie, maar in plaas daarvan "een teugje karnemelk en een aftreksel van boonen (koffie) slurpt".¹¹⁶

Koffieverbouing is tot die middel van die sewentiende eeu tot Ethiopië en die Jemen beperk. Om te verhoed dat koffie elders gekweek word, het die Arabiere die koffiepitte gekook voordat dit die hawe van Mokka verlaat het. In 1616 het Pieter van der Broecke, 'n kaptein van 'n skip van die VOC 'n paar rou koffiepitte in Mokka bekom. Hiervan het die Hollanders se eerste koffiëplante in die Ooste gekom. Teen 1658 is die eerste plantasie in Ceylon (Sri Lanka) gevestig. In 1696 het die VOC koffiëplantasies op Java aangelê.¹¹⁷ Die Kaap is in 'n stadium deur die Here XVII vir koffiëverbouing oorweeg. In Chavonnes se rapport van 20 Januarie 1717 aan die Here XVII, het hy in antwoord op hulle vraag of koffie aan die Kaap verbou kon word, geskryf dat hy glo dat die plant betalend verbou kon word as die mense ondervinding oor die verbouing daarvan kon opdoen.¹¹⁸ Daarvan het niks gekom nie, want koffie het baie goed in die Ooste gegroei.

Schotel wys daarop dat die Hollanders in 1680 koffie na die Duitssprekende gebiede uitgevoer het. Die keurvors van Brandenburg se vrou het die bitter smaak van koffie gebruik om die smaak van gif in haar stiefseun, die kroonprins, se koffie te verdoesel. Moontlik was dit een van die redes waarom regeerders in die Duitssprekende gebiede toenemend teen koffie gekant was. Frederik I, koning van Pruise (1701-1713), het koffie in koffiëhuise so swaar belas dat mense dit in hulle huise begin maak het. In 1766 het Frederik, landgraaf van Hesse, beperkende reëls gemaak vir die gebruik van wat hy genoem het, die landverderwende kwaad wat sy onderdane se gesondheid verswak en hulle werk benadeel het. Teen 1780 is die drink van koffie in Hannover verbied.¹¹⁹

¹¹⁴ G.J.D. Schotel, *Het Oud-Hollandsch huisgezin der zeventiende eeuw*, p. 434.

¹¹⁵ Philippe BoJ, *Coffee*, pp. 15-16.

¹¹⁶ A. Hallema, *Historische brieven uit vier eeuwen*, p. 98.

¹¹⁷ Philippe BoJ, *Coffee*, pp. 17-18.

¹¹⁸ John X. Merriman, *The reports of Chavonnes and his Council, and of Van Imhoff on the Cape*, p. 8.

¹¹⁹ G.D.J. Schotel, *Het maatschappelijk leven onzer vaderen in de zeventiende eeuw*, pp. 50-52.

Kolbe wat van 1705 tot 1713 aan die Kaap was, het vertel dat die Kapenaars koffie by die skepe gekoop het.¹²⁰ Volgens Karel Schoeman het Elizabeth Glaserus in die eerste dekade van die agtiende eeu 'n koffiehuis aan die Kaap bedryf en in 1717 het die vryburger Ernst Frederik toestemming gevra om koffie te verkoop. Drankhandel in die koffiehuisse het in 1733 tot 'n verbod daarop gelei.¹²¹ Charles Thunberg het in 1772 beskryf hoedat daar in die Kaap tydens 'n Moslem-nuwejaarsviering aan huis van 'n Javaanse prins, koppies koffie tussen die sang, musiek en voordrag bedien is.¹²² Dit wil dus voorkom of die Kaap met die drink van koffie baie Europese stede ver vooruit was. Dit blyk ook uit De Jong se vertelling oor hoe hulle in 1796 tevergeefs na koffie in Noorweë gesoek het. Ook tee was nie te kry nie. Uiteindelik het 'n boer by wie hulle tuisgegaan het, 'n treksel koffie ontdek wat deur vroeëre reisigers agtergelaat is, maar toe dit met haelwit suiker en room aan hulle voorgesit is, het dit geblyk dat dit nie koffie nie, maar tabak was.¹²³

Na die verbod op koffiehuisse in 1733 het dit lank geneem voordat die Kaap weer 'n koffiehuis gekry het. Toe hy in 1780 in die Kaap geland het, was Le Vaillant verbaas omdat daar geen koffiehuis was nie.¹²⁴ Op die voorblad van die *Kaapsche Stads Courant* van 16 Augustus 1800, is 'n "Waarschouwing" (kennisgewing) van 'n vergadering wat gehou sou word om die oprigting van 'n koffiehuis te bespreek. Op 14 Maart 1801 was die koffiehuis reeds in gebruik, want in die bylae word geadverteer dat 'n brik, die *San Joze*, op 16 Maart in die koffiehuis opgeveil sou word.

Die gewoonte om flou koffie te drink wat hulle van die Hollanders geërf het, het lank aan die Kaap oorleef. Die koste van koffie het natuurlik ook 'n rol gespeel om flou koffie te bevorder. Volgens Thunberg het die Hollanders op die boot waarop hy na die Kaap gereis het, flou swart koffie, meestal sonder suiker gedrink, en het hulle tien tot twaalf koppies op 'n slag gedrink. Dit was ook die gewoonte in Holland waar die koffie altyd lig gerooster en flou was. Ook daar is dit soos die tee sonder melk gedrink en as suiker gebruik is, is die kandy (suikerklontjie) volgens die Midde-Oosterse manier in die mond gehou en die koffie daardeur gesuig.¹²⁵ Hierbo is genoem dat tee in die agtiende eeu ook so aan die Kaap gedrink is.

¹²⁰ Peter Kolbe, *Naauwkeurige beschryving van de Kaap de Goede Hoop* 1, p. 254.

¹²¹ Karel Schoeman, *Armosyn van die Kaap*, pp. 426-427.

¹²² Charles Peter Thunberg, *Travels in Europe, Africa and Asia performed between the years 1770-1779*, I, pp. 132-134.

¹²³ Cornelis de Jong, *Reisen naar de Kaap de Goede Hoop Ierland en Noorwegen in de jaren 1791-1797*, III, pp. 22-23.

¹²⁴ M. le Vaillant, *Travels into the interior of Africa* 1, p. 32.

¹²⁵ Charles Peter Thunberg, *Travels in Europe, Africa and Asia performed between the years 1770-1779*, 1, pp. 7, 27.

In die agtiende eeu het koffie in Kaapstad gewilder as tee geword. Die Kompanjie se boeke van 1777 en 1778 toon dat 4 000 lb koffie en 1 300 lb tee ingevoer is.¹²⁶ Daar moet darem in gedagte gehou word dat plaaslike tee steeds gebruik is. In die Amsterdamse *Pryscourant* van 1782 word die volgende soorte koffie geadverteer: Javaanse, Levantse, Martinicq, St Domingo, Surinaams en Berbice.¹²⁷ In daardie tyd het die meeste Kaapse boedels (selfs die kleintjies) se inventarisse koffiemeule getoon, maar koffiebranders was seldsaam. Die mense het meestal die koffiepitte in 'n ysterpot gebrand. In die agtiende eeu was trekpotte (teepotte) van koper en tin asook koffiepote en konfore algemeen.

Lady Anne Barnard het in 1798 opgemerk: "We found here what is universal in this country – a constant drinking of coffee going forward. It is to be found boiling on the table over charcoal all day long."¹²⁸ Teen die middel van die volgende eeu sou koffie die gewildste drank onder Afrikaners word. Ds. Lion Cachet het hom in 1861 in 'n vertelling oor die Nagmaalsvieringe vier maal per jaar in Ladysmith (Natal) so daaroor uitgelaat: "Daar was brood, beschuit, koek, vleesch en KOFFIJ. Onze menschen drinken veel koffij".¹²⁹

Kakao is deur die Majas, Inkas en Asteke as 'n geskenk van die gode beskou. Linnaeus (1735) se wetenskaplike naam *Theobroma cacao* vir die kakaoboom dui op hierdie siening. Daar is geglo dat die bone wysheid aan die verbruiker verskaf en dit is onder andere ook vir sowel 'n narkotika as seksstimulant gebruik. Die bone is ook as geld gebruik. Vir tien bone kon 'n Asteek 'n vrou koop en vir honderd 'n goeie slaaf. Kakaobone is in 1502 (na sy vierde reis) deur Columbus van Amerika na Spanje geneem. Dit was egter eers nadat Fernando Cortez in 1519 ontdek het hoe die Asteke van Mexiko 'n drank van die kakaobone gemaak het, dat die bone gewild geword het in Spanje waar die Nahauti-woord *caca(uatl)* daarvoor behou is. Die drank van die bone wat in Spanje met die adellikes geassosieer is, is teen 1606 in Italië gebruik. Spaanse monnike het die drank na die Duitssprekende gebiede en Frankryk geneem. In 1657 het 'n Fransman die eerste winkel waar die drank bedien is in Engeland geopen, maar in Frankryk het dit eers na die huwelik van Maria Theresa van Spanje met Lodewyk XIV in 1660 gewild geraak.¹³⁰

¹²⁶ Kathleen M. Jeffreys, *Kaapsche archiefstukken met de secrete correspondentie van 1778-1782*, II, p. 30.

¹²⁷ Kathleen M. Jeffreys, *Kaapsche archiefstukken lopende over het jaar 1782*, II, p. 70.

¹²⁸ Jose Burman, *In the footsteps of Lady Anne Barnard*, p. 40.

¹²⁹ G.H. van Rooyen, *Kultuurskatte uit die Voortrekker-tydperk* 1, p. 136.

¹³⁰ Benjamin Acquah, *Cocoa development in West Africa*, pp. 3-12.

Kakao is al in die eerste helfte van die agtiende eeu in Nederland verkoop, want Schotel noem dat sjokoladekanne in die inventarisse voorkom, hoewel dit skaars was.¹³¹ Dit is onseker presies wanneer kakao vir die eerste maal aan die Kaap gebruik is. VOC-boeke toon aankope in die laaste kwart van die agtiende eeu,¹³² maar volgens die lys goedere wat die Chinees Abraham Vijf vir Simon van der Stel moes verkoop, was daar "10 pr. chocolaadkopjes met pierings" en tussen die "theegoed" en "coffigoet" was daar ook "10 pr. chocolaadgoed met deksels".¹³³ Van der Stel sou nie so iets te koop aangebied het as 'n mark nie daarvoor bestaan het nie.

Kakao is aan die Kaap waarskynlik soos in Europa slegs as 'n drank gebruik, want dit kom nie in ander resepte van die tyd onder bespreking voor nie. Volgens Kiple en Ornelas is met die produksie van sjokolade in 1765 in Amerika begin, maar sjokoladestafies is eers gemaak nadat die Hollanders in 1828 'n pers ontwikkel het wat baie kakaobotter uit die neute kon druk.¹³⁴

Toe die Hollanders in 1652 na die Kaap gekom het, het die gewone werker water by sy ontbyt gedrink. Deurdat die veestapels vermeerder het, het melk teen die laaste kwart van die sewentiende eeu water vervang. Aan die begin van die agtiende eeu kon die vermoendes wyn of bier geniet en in 1806 toe die Hollandse bewind aan die Kaap beëindig is, is tee of koffie deur die meerderheid inwoners gebruik.

¹³¹ G.D.J. Schotel, *Het Oud-Hollandsch huisgezin der zeventiende eeuw*, p. 445.

¹³² Kathleen M. Jeffreys, *Kaapsche archiefstukken lopende ove het jaar1782*, II, pp. 68-69, 70, 78.

¹³³ A.J. B`eseken, *Simon van der Stel en sy kinders*, p. 214.

¹³⁴ Kenneth F. Kiple & Kriemhild ConeP Ornelas (eds.) *The Cambridge world history of food* II, p. 1742.