

Junie 2011

Dagsê al die belangstellendes in die geskiedenis van ou Pretoria, Jammer dat hierdie 'n algemene brief oor die geskiedenis is en nie direk met ou Pretoria te doen het nie. Ek is besig om 'n stuk te skryf oor die geskiedenis van die Gereformeerde Kerk [Oom Paul se kerk] in Pretoria en hoop om dit volgende maand aan julle te stuur.

Ek het die volgende navraag van Olf Paamstra van die Universiteit van Leiden in Nederland ontvang. Ek het dit vir hom in die oorspronklike Nederlands gestuur en het besluit om dit hier vir julle in Afrikaans weer te gee. Ons hedendaagse politici kan gerus hier leer hoe om mense te dreig.

Geachte mevrouw Swanepoel,
In Theo E.G. Cutten, *A history of the press in South Africa*, Cape Town, National Union of South African Students, 1935, p. 53 staat een citaat uit De Volksstem van 21 februari 1874, dat door hem in het Engels is vertaald. Ik zou dit stuk graag in het origineel lezen. Het is een oproep aan de "subscribers" – abonnees zouden wij zeggen – om toch vooral abonnee te blijven en op tijd hun abonnementsgeld te betalen. Weet u hoe ik een kopie daarvan in handen kan krijgen?

Met vriendelijke groet, Olf Paamstra

De Volksstem, 21 Februarie 1874

Vir intekenare van koerante – in die Amerikaanse koerante sien ons aanhoudend aanmanings van die uitgewers aan die intekenaars om hul verskuldigde intekengeld te betaal. Die aansporings geskied soms op so 'n eenaardige manier, dat ons 'n paar van die staaltjies met julle wil deel. Byvoorbeeld: "Ons streef daarna om 'n godsdienstige lewe te lei en hoop om daardeur in die hemel te kom; ons sou graag al ons intekenaars daar wil ontmoet dit sal egter nooit kan geskied, as hulle nie, soos dit hul plig is, hul skuld aan ons betaal nie. Mag hy deur duisend vlooië uitgesuig word, as hy nie skuld betaal nie. Mag hy, as hy 'n nuwe stewel aantrek 'n lewende stekelvarken [ystervark of krimpvarkie?] daarin kry. Mag hy 'n kywende vrou en 'n rokende skoorsteen hê. Dit is 'n baie merkwaardige verskynsel, dat geen man, wat sy rekening gereeld betaal, nog ooit selfmoord gepleeg het nie, ook dat hy met weinig uitsonderings 'n lang lewe het." "Ons het die opmerking gemaak" voeg 'n ander koerant by, "dat wanbetaling van gelde gewoonlik die eerste stap tot misdaad is, en mag dit 'n waarskuwing vir ons lesers wees. Ons ken 'n man wat sy intekengeld gereeld vooruitbetaal; hy was in sy hele lewe nog nooit 'n enkele dag siek gewees, het geen liddorings en sy kinders huil nie in die nag nie."

Ek wou graag skryf oor wat alles in die winkels in ou Pretoria te koop was, maar kon geen foto's opspoor om die artikel te illustreer nie. Na baie ure se gesoek [en 'n hele paar koppies koffie] het ek maar die projek laat staan. Nogtans baie dankie aan Elsie Roeloffse wat haar lysie van goedere aan my geskikbaar gestel het.

Net 'n paar van die markpryse soos dit verskyn in die Staatskoerant van 29 Maart 1864. Rynoster-hoorn, 20 Rds per pond; Rozyne 24 Rds per pond; Struiseiren 40 Rds per stuk; Struisveederen, 17700 Rds per pond; Hoenders 52 Rds per stuk; Osse, 7200 Rds per stuk; Koedoevellen 500 Rds per stuk; Pampoene 12 Rds per stuk. [Rds = Riksdalder]

Die advertensies in die ou koerante van kruideniersware wat te koop aangebied was het my laat wonder “Wat het die vroue alles in hul kombuise gebak en gebrou?” Ek was ‘n paar jaar gelede gelukkig genoeg om “De Suid-Afrikaanse Kook-, Koek- en Resepteboek” van Mejuffr. E.J. Dykman [Vyftiende Druk 1912] op ‘n vlooiemark raak te loop. In die boek word haar van soms as Dykman en soms as Dijkman gespel.

Ek is geen taalkundige nie maar het altyd gedink Afrikaans is maar net ‘n vereenvoudigde vorm van Nederlands, maar ek dink selfs die Nederlanders sou gesukkel het om hierdie “Afrikaans” te verstaan. In haar voorwoord tot die eerste uitgawe [Paarl, Desember 1890] skryf mej. Dijkman as volg:

“LIWE KINDERS EN FRINDINNE.

Julle het my al so lank en dikwels om resepte fan koek, en raad in tyd fan siiktes gefra, en ofskoon ek altyd gewillig [is] om dit te gé, tog is dit moeilik fan wege di distansi – daar julle algar so fêr fan my is – in tyd fan nood en siikte raad te gé en koek resepte om dan fer di een, dan fer ander uit te skrywe, so denk ek dat dit beter is om al myn resepte in di form fan ‘n boek te laat druk en uit te gé.

Ek was eers fan plan al lank gelede dit in Engels uit te gé omdat ek di taal beter ferstaan. Mar myn friende het my gefraag om dit liwers in Afrikaans te doen, dan kan ons Afrikaanse Onderfeldse susters – wat minder of gen Engels ken – ook nut daarvan hê.”

Die tweede druk van die boek was in Julie 1891, die derde uitgaaf of sesde duisend was in Februarie 1892. Die vierde en vyfde drukke was elkeen 3000 eksemplare. Ek wonder hoeveel van die boeke was in Pretoria beskikbaar en hoeveel van hulle bestaan vandag nog.

Meeste van die kosresepte in die boek lyk baie lekker. In daardie tyd was dit regtig ‘n kuns om te bak; daar was nie gestandaardiseerde maatlepels nie en die stoof se temperatuur moes geskat word. Hier is die resep vir haar Lekker Poeding: “Neem 6 yers, 8 lepels meel, 1 koppie soet melk, 1 koppie dik melk, 1 koppie suiker, 1 lepel botter, 1 lepel fet, di skil van ‘n suurlimoen, klop di yers, roer di suiker daarby, dan al di ander goed, smeer ‘n skottel en bak di poeding daarin. Wynsous of poeding kustard sous daarby is lekker.”

Behalwe kosresepte is daar ‘n hoofstuk van “Reseppe fer menslike Siiktes” en een van “Reseppe vir Fésiiktes”.

Hier volg ‘n paar van die resepte:

Beroerte

Di sike mak dagga laat rook; en as hy ni self kan rook ni, dan kan ‘n ander di rook in zijn mond in blaas tot syn tong los gaan, dan kan hy self rook. Ook ‘n mespunt sout op die nugter maag met ‘n wynig water. Di lyer nie op te lig nie, hou die kop koel met kompresse, mosterd plysters op di kuite en terpentyn onder di voete te smeer, ‘n mespunt epsensout, 3 maal op ‘n dag met water te drink.

Bloed te stop fan ‘n sny of wond

Fars perdemis, of terpentyn en sout.

Wyn en neutmuskaat fyn gestamp en opgesit.

Neem aluin en di wit fan ‘n yer, geklits tot dit geheel dik word en met ‘n fiirdubbel doek op di bloedwond geleg.

Buitengewone dikte

As jy wens dunner te wees, kan jy wilde (of berg) seldery op brandewyn laat trek, en saans ‘n sopi daarfan drink, men kan dit ook met water of wijn gebuik. Dit is ‘n sterk middel, jy kon dit ferflou tot dit goed is. Dis fer mans.

Geen Eetlus

Brood gebraai, neut daar o'er geraspe, suiker en wijn daarop.

Dowigheid

'n Mens sny 'n hasie oop en druk di water uit di blaas in 'n flessie en dan 2 maal per dag 2 druppels in die oor te doen en 'n pluisi fan di hasiewater in di oor steek en gedurig nat maak.

Ferstopping

'n Onfeilbaar middel: maak pille fan kasterolie en heuning, sit in fondament, maak pil soos 'n rooi boontjie.

Die interessante advertensie verskyn ook in die kookboek:

W. BARTHEIL,

**Loodgieter, Blikslager en
Oprichter van Elektriese Klokken en Installaties**

ALLE WERK NETJES EN MET SPOED GEDAAN.

Ogenblikkelijk warm water tegen geen koste.

Bartheil zijn warm water Geysers verschaft 'n warm bad met 'n handvol papier of 'n beetje hout.

Mijn Bartheil Gyser kan opgericht worden door enig een, daar slechts een konnektie moet gemaakt worden naar een water pijp in 'n badskamer.

Alle Orders per Spoorweg worden konstant betaald bij aflevering



Prijs : compleet met Schoorsteen, Kraan en konnecties £3 7 6 verpakt, vracht vrij Paarl.

De samenstelling van deze Geysers is zo dat het koude water van de hoofdpijp bij doorvloeiing verwarmd wordt, en zo lang als het brandstof duurt is 'n stroom warm water te krijgen.

Navraag van Jan van Zyl

Waar kan ek inligting kry oor die Van Zyl familie in Suid Afrika? Is daar miskien iemand wat kan help?

Groete tot volgende maand, Rosa Swanepoel