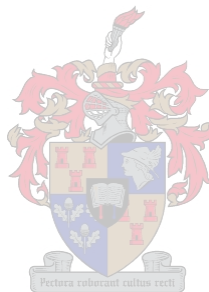


LANDBOUTYDSKRIFTE AS KULTUURHISTORIESE BRON

- 'n studie van *Die Landbouweekblad* en die
Farmer's Weekly (1945-1961)
aan die hand van 'n aantal geselekteerde kultuuraspekte

Anna Magdalena Moolman



**Tesis ingelewer ter gedeeltelike voldoening aan die vereistes vir
die Magistergraad in Lettere en Wysbegeerte (Departement
Afrikaanse Kultuurgeskiedenis) aan die Universiteit van
Stellenbosch**

Studieleier: Prof. P.W. Grobbelaar

Maart 1990

VERKLARING

Ek, die ondergetekende, verklaar hiermee dat die werk in hierdie tesis vervat, my eie oorspronklike werk is wat nog nie vantevore in die geheel of gedeeltelik by enige universiteit ter verkryging van 'n graad voorgelê is nie.

Handtekening

Datum

OPSOMMING

Die twee bekende Suid-Afrikaanse landboutydskrifte, die *Farmer's Weekly* en *Die Landbouweekblad* is belangrike bronne van kultuurhistoriese inligting. In hierdie tesis word op 'n aantal geselekteerde aspekte van die naoorlogse kultuur in Suid-Afrika gekonsentreer. Die tydperk wat gedek word, is 1945 tot 1961.

In Afdeling A word daar inleidend 'n agtergrond gegee van die benutting van landboutydskrifte deur die kultuurhistorikus en van die tydvak waarbinne die stof vertolk moet word.

In Hoofstuk 1 word daar op joernalistieke bronne as primêre geskrewe bronne gekonsentreer en in die besonder op die tydgenootlike tydskrif.

Hoofstuk 2 plaas die landbou en landboutydskrif kultuurhistories in perspektief. 'n Kort agtergrond oor die ontstaan en groei van die betrokke twee tydskrifte word gegee, en daar word oorsigtelik gewys op die spesifieke benaderings wat die onderskeie afdelings in die tydskrifte vereis.

Uit die landboutydskrifte het geblyk dat meganisering en verstedeliking ná die Tweede Wêreldoorlog dié twee omvormende kragte ten opsigte van die breë kultuurklimaat in Suid-Afrika geword het. In Hoofstuk 3 word daar hierop gefokus. Afdeling B het die geestelike kultuur as tema. Aspekte wat daarin aandag kry, is: Volkswaardskappinge (Hoofstuk 4), Volkswetenskap (Hoofstuk 5), Lotstye (Hoofstuk 6) en Volksfeeste (Hoofstuk 7).

Onder Volkswaardskappinge word gespreksonderwerpe, belewenisvertellings, sages, legendes, grappe, rympies en raaisels behandel. 'n Agtergrondbespreking word gegee, waarna die gekategoriseerde voorbeelde wat opgespoor is, volg.

Volkswetenskap word hier in drie hoofdele ingedeel: volksweerkunde, waterwys en volksgeneeskunde. By laasgenoemde word aandag aan siektes by diere sowel as die mens gegee en voorbeelde wat gevind is, gekategoriseer aangebied.

Gebruike en gelowe rondom geboorte en doop, hofmaak en die huwelik en derdens die dood en begrafnis word onder lotstye gedek.

Die hoofstuk oor volksfeeste bestaan uit 'n bespreking van 'n aantal volksfeeste met as tweede deel die beskrywing van enkele speletjies wat klaarblyklik by feesgeleenthede gespeel is.

Afdeling C handel oor die stoflike kultuur, waarvan die volgende aspekte geselekteer is: Volksbedrywe (Hoofstuk 8), Huisbou en -inrigting en plaas- en werfuitleg (Hoofstuk 9), Voedselkultuur (Hoofstuk 10) en Kleremodes (Hoofstuk 11).

Volksbedrywe word in twee hoofdele behandel, naamlik huis- en plaasbedrywe.

Ten opsigte van huisbou/inrigting word daar op die moderne huis gekonsentreer - die stedelike sowel as die plaashuis. Die uitleg van die moderne plaas en werf word volledig bespreek.

Slegs 'n aantal naoorlogse aspekte van die voedselkultuur word belig, waarop verder ruimte afgestaan word aan die tradisionele Suid-Afrikaanse kookkuns - in die vorm van resepte, vergesel van 'n bespreking.

Kleremodes word aan die hand van die natuurlike fases wat daar in die betrokke tydvak onderskei kan word, behandel. Die klem val hier op vrouemodes.

SUMMARY

The two well-known South African agricultural journals *The Farmers Weekly* and the *Landbouweekblad* are important sources for the cultural historian. In this thesis attention is paid to a few selected aspects of post-war culture in South Africa. The period covered stretches from 1945 to 1961.

In Section A an introductory background is given, concerning the cultural historian's use of agricultural journals, as well as the epoch as frame within which the information should be interpreted.

Chapter 1 concentrates on journalistic sources as primary written sources, and in particular on the contemporary journal.

Chapter 2 places agriculture and the agricultural journal in the correct cultural historic perspective. A criptic background is given as to the origin and development of the two journals concerned, as well as an outline of the approach necessary for the use of the different sections in the journals.

It appeared that mechanisation and urbanisation became the two transforming powers with regard to the general cultural climate in South Africa after the Second World War. Chapter 3 focusses hereupon.

The theme of Section B is non-material culture. Here attention is paid to folk tales, rhymes and riddles (Chapter 4), folk science (Chapter 5), the most important times in the life cycle of people (Chapter 6) and folk festivals (Chapter 7).

The folk tales dealt with are, apart from topics of discussion, true experiences, sagas, legends and jokes. A background discussion will be found, followed by the categorised examples.

Folk science is divided into three main sections: folk meteorology, water-witching and folk medicine. Animal as well as human illnesses have been categorised under the latter.

Customs and beliefs which evolved around the birth and ^{baptizing} christianing if a child, courtship and weddings and death and funerals belong under Chapter 6.

Regarding folk festivals, a discussion of a few festivals is given with, secondly, a description of a few games, evidently played at such festivals.

Material culture is the theme of Section C. Here the following aspects were selected: folk crafts and home industries (Chapter 8), architecture and house interiors and farm and werf layout (Chapter 9), food (Chapter 10) and clothing (Chapter 11).

Home and farm industries are discussed in Chapter 8.

Chapter 9 is concerned with the modern home - in the city as well as on the farm - and with the layout of the modern farm and farm yard (werf).

A few aspects of the post-war food culture earned themselves further discussion. The rest of Chapter 10 is devoted to traditional South African cookery - in the form of recipes, accompanied by a discussion.

In the chapter dealing with clothing, the natural phases in fashion between the years 1945 and 1961 were identified. The discussion of the clothing focuses mainly on women's fashion.

VOORWOORD

Opregte dank aan my studieleier, prof. P.W. Grobbelaar, my mede-eksaminator, dr. W. Loots, sowel as aan mev. M. Burden en mnr. H. van der Merwe vir hul waardevolle leiding.

Dankie ook aan mev. M. Burden en mev. F. le Roux vir hul geduld met die tikwerk.

Aan my Hemelse Vader bring ek al die eer.

Geldelike bystand van die Raad vir Geesteswetenskaplike Navorsing vir hierdie navorsing word hiermee erken. Menings in hierdie werk uitgespreek of gevolgtrekkings waartoe geraak is, is dié van die outeur en moet nie beskou word as noodwendig dié van die Raad vir Geesteswetenskaplike Navorsing nie.

Opgedra aan my Ouers

INHOUDSOPGAWE

AFDELING A

OPSOMMING	iii
SUMMARY	v
VOORWOORD	vii
INLEIDING	1
HOOFSTUK 1	
DIE KULTUURHISTORIKUS EN JOERNALISTIEKE BRONNE	3
1.1 DIE KULTUURHISTORIKUS SE TAAK	3
1.2 DIE KULTUURHISTORIKUS SE BRONNE	5
1.3 JOERNALISTIEKE BRONNE AS GESKREWE BRONNE	7
HOOFSTUK 2	
DIE LANDBOUTYDSKRIF AS KULTUURHISTORIESE BRON	11
2.1 PLEK VAN DIE LANDBOU IN DIE VOLKSLEWE	11
2.2 <i>THE FARMER'S WEEKLY</i> EN <i>DIE LANDBOUWEEKBLAD</i> : 'N KORT AGTERGROND	14
2.3 VERSKILLENDE AFDELINGS IN LANDBOUTYDSKRIFTE	16
2.3.1 Redaksionele en briewerubrieke	17
2.3.2 Advertensies	19
2.3.3 Beeldende stof	21
2.3.4 Vroueafdelings	22

HOOFSTUK 3

	NAOORLOGSE KULTUURINVLOEDE IN SUID-AFRIKA	24
3.1	MEGANISASIE	24
3.1.1	Statistiek	26
3.1.2	Aanleidende faktore tot meganisasie	28
3.2	VERSTEDELIKING	30
3.2.1	Groot grondbesit	31
3.2.2	Statistiek	33

AFDELING B

HOOFSTUK 4

	VOLKSVERTELLINGS EN ANDER VOLKSWOORDSKEPPINGE	34
4.1	VOLKSVERTELLINGS	35
4.1.1	Gespreksonderwerpe en belewenisvertellings	35
4.1.2	Sages	36
4.1.3	Legendes	36
4.1.4	Grappe	37
4.2	VOLKSRYPPIES	38
4.3	RAAISELS	39

HOOFSTUK 5

	VOLKSWETENSKAP	94
5.1	VOLKSWEERKUNDE	94
5.2	WATERWYS	105
5.3	VOLKSGENEESKUNDE	113
5.3.1	Boererate teen dieresiektes	114
5.3.2	Boererate teen siektes by die mens	140

HOOFSTUK 6

	DIE LOTSTYE	137
6.1	GEBOORTE EN DOOP	137
6.2	DOOD EN BEGRAFNIS	138
6.3	HOFMAAK EN HUWELIK	140

HOOFSTUK 7

	VOLKSFEESTE	158
7.1	BESPREKING VAN 'N AANTAL VOLKSFEESTE	159
7.1.1	Godsdienstig-Kerklike feeste	159
7.1.2	Historiese feeste	163
7.1.3	Landboufeeste	167
7.1.4	Sportfeeste	178
7.1.5	Ander feeste	180
7.2	SPELETJIES BY FEESGELEENTHEDE	187
7.2.1	Kersspeletjies	188
7.2.2	Nuwejaarspeletjies	190

7.2.3	Basaarspeletjies	192
7.2.4	Piekniekspeletjies	194
7.2.5	Ander Partytjiespeletjies	195

AFDELING C

HOOFSTUK 8

	VOLKSBEDRYWE	198
8.1	HUISBEDRYWE	199
8.1.1	Seepkook	199
8.1.2	Voedselpreservering	206
8.1.3	Konfytkook	213
8.1.4	Bottermaak	219
8.1.5	Kaasmaak	223
8.1.6	Broodbak	226
8.1.7	Spin en weef	229
8.2	PLAASBEDRYWE	232
8.2.1	Slag	232
8.2.2	Velwerk	242
8.2.3	Tabakmaak	249
8.2.4	Ander plaasbedrywe	252

HOOFSTUK 9

	HUISBOU EN -INRIGTING EN PLAAS- EN WERFUITLEG	255
9.1	HUISBOU	256
9.2	HUISINRIGTING	264
9.2.1	Binnehuise afwerking	264
9.2.2	Meubilering en versiering	267
9.2.3	Inrigting van die verskillende vertrekke in die huis	275
9.3	PLAAS- EN WERFUITLEG	285

AFDELING C

HOOFSTUK 10

	VOEDSELKULTUUR	293
10.1	ENKELE ASPEKTE VAN DIE NAOORLOGSE VOEDSELKULTUUR	295
10.2	TRADISIONELE SUID-AFRIKAANSE GEREKTE	301

HOOFSTUK 11

	KLEREMODES	340
SLOT		372
BRONNE		373

INLEIDING

Die *Farmer's Weekly* en *Die Landbouweekblad* het sedert die vroegste dae van hul verskyning 'n belangrike plek in menige Suid-Afrikaanse huishouding verwerf. Met die publikasie van beide die *Farmer's Weekly*, die eerste Suid-Afrikaanse weeklikse landboutydskrif, op 15 Maart 1911, en *Die Landbouweekblad*, die eerste Afrikaanse blad van dié soort, op 21 Mei 1919, is daar in 'n behoefte voorsien. Hierdie landboutydskrifte het van die begin nie net oor boerderysake berig nie, maar stof van belang vir die hele gesin aangebied.

Doel, probleme en terrein van navorsing

Die doel van hierdie tesis is om aan te toon dat die twee betrokke landboutydskrifte 'n waardevolle bron van kultuurhistoriese inligting oor die geestelike sowel as die stoflike kultuur van die Suid-Afrikaner is. Deur die Engels- en die Afrikaanstalige landboutydskrifte aanvullend tot mekaar te gebruik, word gepoog om moontlike verskille en ooreenkomste tussen die twee bronne bloot te lê en die maksimum inligting daaruit te put.

Tydens die navorsing het die vernaamste probleem geblyk te wees die rykdom aan inligting oor 'n wye verskeidenheid kultuuronderwerpe wat op 'n sinvolle en wetenskaplike wyse verwerk moes word. Gevolglik is besluit om die terrein van die navorsing te beperk tot die naoorlogse tydperk en die laaste sowat vyftien jaar van die bestaan van die Unie van Suid-Afrika, vanaf 1945 tot met Republiekwording in 1961. Verder is die studie daarop toegespits om aan die hand van slegs 'n aantal geselekteerde kultuuraspekte 'n beeld van die kultuurhistoriese waarde van die bronne te probeer gee.

Metode van navorsing

Elke uitgawe van die *Farmer's Weekly* en *Die Landbouweekblad* wat sedert die begin van 1945 tot voor 31 Mei 1961, die datum van Republiekwording, verskyn het, is in die geheel deurgewerk. Tydens die navorsingsproses is die bruikbare inligting oor die hele spektrum van kultuuraspekte versamel, waarna daar in die skryfstadium 'n seleksie gemaak is van 'n aantal van die belangrikste aspekte waaroor die twee tydskrifte inligting bied.

Aanbieding van stof

In Afdeling A word daar in drie hoofstukke inleidend gekonsentreer op die benutting van joernalistieke bronne vir kultuurhistoriese navorsing, met spesifieke verwysing na die landboutydskrif, en op die vernaamste naoorlogse kultuurinvloede in Suid-Afrika, soos uit die twee bronne geblyk het.

Afdeling B word gewy aan die geestelike kultuur en Afdeling C aan die stoflike kultuur. Vier geselekteerde kultuuraspekte word in elk van hierdie afdelings behandel.

Evaluering van bronne en stof

Die naoorlogse landboutydskrifte is ongetwyfeld 'n bron wat vir die vorder van die moderne kultuur van groot waarde kan wees. Hoewel daar by die navorser die indruk gelaat word dat die *Farmer's Weekly* 'n meer landbouwetenskaplike gerigtheid het as *Die Landbouweekblad*, het dit geblyk dat dit aan die waarde van die bron vir kultuurhistoriese navorsing min afbreuk doen. Deur die aanvullende benutting van die Afrikaans- en Engelstalige landboutydskrifte tot mekaar kan daar 'n redelike goeie rekonstruksie van 'n reeks kultuuraspekte gemaak word. Soos met enige ander bron, moet die stof wat daaruit geput word egter ook aan ander bronne en bestaande kennis omtrent die vak gemeet word.

AFDELING A

HOOFSTUK 1

DIE KULTUURHISTORIKUS EN JOERNALISTIEKE BRONNE

1.1 DIE KULTUURHISTORIKUS SE TAAK

Die taak van die kultuurhistorikus is ryk in omvang en skakering. Die geskiedskrywer F.A. van Jaarsveld haal H.S. Commager, 'n Amerikaanse historikus, aan wat in *The study of history* (1965) skryf: "Moontlik stel geen ander vorm van geskiedenis swaarder eise aan die geleerde nie [...] [V]an die kultuurhistorikus word verwag om die idees en belange van 'n hele geslag te ken, te verstaan en te verklaar [...] en om hulle uitdrukkinge in die totale weefsel van die geskiedenis na te gaan" (1984:33).

Die kultuurgeskiedenis is, eenvoudig gestel, die storie van die mens, maar dan die mens in volks- of groepsverband en wel die mens in al sy fasette van dink en doen. Hierdie storie het hom in die verlede afgespeel, speel hom vandag steeds af en sal hom in die toekoms nog afspeel. Wat hierdie storie so besonders maak, is dat dit nooit afgehandel sal wees nie. Dit is dan die skryf en vertolking van hierdie storie wat die kultuurhistorikus homself as taak oplê.

Die kultuurhistorikus

Die kultuurhistorikus O.J.O. Ferreira som dit goed op: "Kultuurgeskiedskrywing is skeppende en/of herskeppende arbeid waardeur die verlede-waarheid (soos dit werklik was) in historiese waarheid (soos die kultuurhistorikus dit gerekonstrueer het) omskep word ..." (1984:35). Vir die kultuurgeskiedskrywer is daar dus ruimte genoeg om aktief méé te skryf aan die storie van die kultuurgeskiedenis, waarvan hy, volgens die historikus G.N. van den Bergh, "beide objek en subjek" is - subjek in soverre hy as lewegewer van "dooie" bronne optree (1977:4).

Ferreira bestempel kultuurgeskiedskrywing as 'n "unieke menslike werksaamheid". In sy uitspraak oor die aard van die kultuurgeskiedenis kom Ferreira tot die beslissing dat dit nòg as kuns nòg as wetenskap beskou kan word (1984:33). Die historikus Theo van Wijk raak ook die kwessie van 'n meerduidige taak aan as hy "geskiedvorsing", "geskiedskrywing" en "geskiedbeskouing" as die "drie komponente van ons werksaamheid" uitsonder en dit verbind met die wetenskap, kuns en filosofie onderskeidelik (1963:6). Van den Bergh wys ook op die "dubbele taak" van die historikus: "wetenskaplik" én "skeppend" (1977:1).

As hierdie waarhede vir die historikus geld, dan ook vir die kultuurhistorikus. Die kultuurhistorikus Pieter W. Grobbelaar spreek hom soos volg uit oor hierdie "unieke werksaamheid" waarmee die kultuurgeskiedskrywer hom besig hou: "ons is nooit filosowe of psigoloë of ideoloë nie. Ons is historici in soverre ons die verhaal van dinge vertel, ons is strukturaliste in soverre ons die strukture van kultuurverskynsels probeer ontleed, ons is funksionaliste in soverre ons die funksies daarvan wil vasstel" (1987:42).

Oor die kwessie van die aard van die kultuurgeskiedenis word daar inderdaad veel gedebatteer. Die belangrike is egter dat al hierdie teorieë in een rigting dui: dat die kultuurhistorikus nie 'n eensydige taak het nie.

Grobbelaar verklaar: "Kultuurgeskiedenis beskryf letterlik die hele lewe op sy besondere manier." Op grond van hierdie insig beklemtoon hy verder dat "kultuurstudie nie net te make het met die verhaal van die verlede nie, maar baie beslis met die verhaal van die hede" (1989:4).

Die omvattende inhoud van die storie waaraan die kultuurhistorikus skryf, is vanselfsprekend een van die faktore waardeur sy taak bemoeilik word. Die metode waarvolgens hy by die inhoud uitkom, is egter eweneens veeleisend en 'n faktor wat hier meer aandag verdien.

Ferreira slaan goed die brug tussen die artistieke en die wetenskaplike sy van die kultuurhistorikus se taak met sy term "historiese verbeelding". Hy definieer hierdie eienskap van die kultuurgeskiedskrywer as "die vermoë om die wetenskaplik vasgestelde inligting oor sy onderwerp met sy reeds verworwe kennis en ervaring in 'n min of meer duidelike en ware verledebeeld te integreer" (1984:34). Grobbelaar se siening van die kultuurhistorikus se werkwyse is hier van besondere belang. Hy pleit dat die kultuurhistorikus hom moet losmaak "van die rokspante van die geskiedenis" (1989:5). Minder klem moet gelê word op die geskiedenis-komponent van die term kultuurgeskiedenis en meer op die kultuur-komponent (1989:3). In die eerste plek moet kultuurverskynsels beskryf en ontleed word (1989:5). Daarna kan dit teen die historiese agtergrond in perspektief geplaas word (1989:4). Indien só beoefen, is kultuurgeskiedenis 'n "historiese wetenskap" in die ware sin van die woord (1989:5).

Die kultuurhistorikus se inwin van inligting dui inderdaad op 'n bepaalde wetenskaplike prosedure, en na die "getuienis" in die saak, soos Van den Bergh dit noem (1977:1), word spesifiek verwys as "bronne". Die probleem waarmee die kultuurvorser nou spoedig te kampe kry, is dat te veel bronne hulle aan hom opdring. As wetenskaplike beskik die kultuurhistorikus gelukkig oor die toepaslike meganisme om sy taak uitvoerbaar te maak: dié van seleksie.

1.2 DIE KULTUURHISTORIKUS SE BRONNE

Bronne is, volgens die historikus G. Harmsen, reste of spore van die verlede wat gevorm is of ontstaan het tydens of ná afloop van een of ander gebeurtenis (Pretorius 1987:89). Die opspoor, identifisering en ontginning van hierdie bronne word deur Van den Bergh uitgesonder as die "basiese taak" van die [kultuur]historikus (1977:2).

Van den Bergh gaan verder en stel dit onomwonde: "Ongeag wat die teoretiese taak is wat aan die deur van die historikus gelê mag word, bly sy menslike vermoëns beperk en is hy aangewys op seleksie. Geen mens kan of wil alles van die verlede, selfs binne 'n afgebakende onderwerp en ongeag die beskikbaarheid van bronne, boekstaaf nie, hoe dan nog beoordeel!" (1977:8).

Die kultuurgeskiedenis kan as uniek onder die geesteswetenskappe beskou word weens die groot verskeidenheid van sy bronnemateriaal (Pretorius 1987:90). Daar kom byvoorbeeld elke dag meer tydgenootlike bronne by. Dit is egter juis hierdie blote feit wat een van die kultuurhistorikus se vernaamste struikelblokke word. Ferreira wys ook daarop dat die "veeleisende" en "uitputtende" taak van die kultuurhistorikus "paradoksaal, selfs moeiliker word namate die kultuurhistorikus meer en meer te wete kom oor die onderwerp waarvoor hy navorsing doen" (1987b:142).

Uit die aard van die saak moet seleksie onder hierdie omstandighede toegepas word om die taak vir die kultuurgeskiedvorsers hanteerbaar te maak. In die eerste plek kies hy sy onderwerp; in die tweede plek kies hy uit die beskikbare stof en/of bronne oor sy spesifieke onderwerp; en in die derde plek maak hy 'n seleksie van aspekte waarop hy verder wil ingaan.

Van den Bergh bemoei hom met die vraagstuk van relatiewe insluiting as gevolg van die keuse van 'n onderwerp (1977:8) en die keuse van stof oor 'n bepaalde onderwerp (1977:9), aangesien dit van die persoonlike oordeel van die navorser afhang. Hierop sal egter nie verder uitgebrei word nie. Die feit bly staan dat dit die kultuurhistorikus vry staan om seleksie toe te pas, dat daar vir hom eintlik geen ander keuse gelaat word nie en dat hy sodoende 'n baie spesifieke bydrae tot die kultuurgeskiedskrywing lewer.

Grobbelaar stel dit goed wanneer hy skryf oor die kultuurhistorikus se keuse van sekere aspekte van die kultuur: "So, glo ons, help ons om mee te vertel aan die magtige roman van die mensdom wat van die verre verlede na die hede en tot in die toekoms strek" (1987:42).

Dit is wel vir die kultuurhistorikus nodig om, voor hy met sy navorsing begin, hom te vergewis van alle moontlike bronne van inligting (Carstens 1987:89); daarna kan hy seleksie toepas. Om sy taak te vergemaklik, moet hy kennis dra van die formele indeling van die hele spektrum van primêre en sekondêre bronne.

Die kultuurhistorikus J. Celestine Pretorius kom in 'n belangwekkende artikel oor die kultuurhistorikus se inwinning van inligting met 'n voorstel vir die indeling van bronne (1987:90-91).

Oorkoepelend onderskei Pretorius tussen primêre en sekondêre bronne, soos die gebruik is. As wisselterm vir eersgenoemde gebruik sy die benaminge "eerstehandse", "onverwerkte", "onmiddellike" en "tydgenootlike" bronne. Waar hierdie bronne dan die getuienis van tydgenote bevat, beskou Pretorius dit as die betroubaarste, omdat dit op direkte waarneming berus. Sekondêre bronne noem sy ook "tweedehandse", "verwerkte" of "letterkundige" bronne (1987:90).

Beide primêre en sekondêre bronne kan verder onderskei word in geskrewe, pikturele (beeldende) en verbale bronne. Tasbare bronne word as vierde kategorie van primêre bronne gereken (Pretorius 1987:90,91).

Hierdie indeling van Pretorius blyk by nadere ondersoek in die algemeen aanvaarbaar te wees. Die drie bronne van inligting vir die kultuurhistorikus wat deur die Amerikaanse volkskundige Richard M. Dorson uitgesonder word, naamlik veldwerk, argiewe en geskrewe bronne (1972:465), word byvoorbeeld heel geredelik in Pretorius se indeling gehuisves.

In die kultuurgeskiedenis word die belangrikheid daarvan om die verbale bron, veral as primêre bron, tot sy maksimum te benut, deeglik besef. Wat tasbare voorwerpe en bouwerke betref, is daar lank reeds begin om die getuienis aangaande die verlede te bewaar. Verder is veral tydgenootlike beeldende bronne besig om hul verdiende erkenning as primêre bronne onder kultuurhistorici te verwerf, soos blyk uit Pretorius se beskouinge (1987:108). Nietemin kan die belangrike plek wat die geskrewe bron steeds naas hierdie bronne in die navorsing inneem, sekerlik nie ontken word nie.

Sonder om die belangrikheid van die ander tipes bronne te negeer, sonder Dorson geskrewe bronne uit as hoofbron, veral waar dit kom by breë, vergelykende studies (1972:465). Dorson skryf oor geskrewe bronne: "The technique of identifying folklore in printed sources and the investigation into literary uses of folk materials are large and complicated subjects [...] Sooner or later they must engage the attention of every practicing folklorist" (1972:467). Pretorius laat haar soos volg uit oor die funksie van geskrewe bronne: "Dit verleen aan die geskiedskrywing 'n besondere vitaliteit wat dikwels ontbreek wanneer daar geen geskrewe bronne beskikbaar is nie" (1987:91).

Van den Bergh beskryf die navorser in sy omgang met sy bronne as "'n afluisteraar van 'n tweespraak tussen die mens van die verlede en sy fisiese en geestelike "Uberreste". Vreemd genoeg weerspreek hy homself egter wanneer hy die bronne verderaan "so dood soos die ver-

lede wat hulle nagelaat het", noem (1977:2). Veral die kultuurhistorikus se primêre geskrewe bronne kan sekerlik nooit leweloos wees nie; hulle praat aktief mee.

Sodra die kultuurhistorikus hom tot die primêre geskrewe bron wend, tree dié bron gewilliglik in tweegesprek met hom en verskaf eerstehandse inligting oor die verlede-mens as kultuurskepper in antwoord op sy vrae. Uit hierdie inligting kan die kultuurgeskiedskrywer dan die verhaal van die kultuurgeskiedenis vertel.

Of dit geestelike of stoflike kultuur is wat bestudeer word, die geskrewe bron as primêre bron bied aan die kultuurhistorikus 'n rykdom van inligting. Dit is daarom juis aan hierdie onderwerp dat die res van die tesis gewy word. Omdat hierdie onderwerp, soos Dorson tereg opmerk, omvattend en gekompliseerd is, sal daar uiteraard seleksie toegepas word.

Die term "geskrewe bron" oorspan inderwaarheid 'n wye spektrum van tipes bronne, elkeen met sy besondere eienskappe, eise en uitdagings.

1.3 JOERNALISTIEKE BRONNE AS GESKREWE BRONNE

Die Suid-Afrikaanse geskiedskrywing het in die verlede nog altyd sterk gesteun op geskrewe bronne, maar dan by voorkeur in die vorm van amptelike dokumente (Pretorius 1987:92). Pretorius wys egter tereg daarop dat geskrewe dokumente "in wese oorblyfsels [is] van slegs 'n klein gedeelte van die werklikheid waaraan hulle behoort het" (1987:91). Uit hierdie bronne alleen kan die kultuurhistorikus onmoontlik 'n redelik volledige beeld van die kultuurbedrywighede van gister rekonstrueer (Pretorius 1987:92).

Met die moderne verskuiwing van belangstelling in die individu na die mens in samelewingsverband, het ook 'n klemverskuiwing in die moderne geskiedskrywing ingetree. Gevolglik is daar aan persoonlike dokumente as primêre bronne herinterpretasie verleen. In plaas daarvan om net vas te kyk teen die persoonlike mededeling van die skrywer van 'n brief, dagboek of reisbeskrywing, put kultuurgeskiedskrywers tans waardevolle inligting omtrent die kultuurhistoriese konteks van die skrywer uit so 'n persoonlike dokument (Pretorius 1987:98).

Amptelike en persoonlike dokumente is belangrike primêre bronne vir die kultuurhistoriese vorser. Die gevaar bestaan egter dat hy hierby kan bly vassteek. 'n Derde tipe primêre geskrewe bron wat op meer aandag kan aanspraak maak, is joernalistieke bronne. Pretorius maak die voorspelling dat joernalistieke bronne "waarskynlik in die toekoms steeds belangriker [sal] word" (1987:96).

Oor die belangrikheid van joernalistieke bronne as sekondêre bronne bestaan daar min twyfel. In 'n artikel oor die kultuurvorser se hulpmiddele sluit die biblioteekkundige M.A. Badenhorst

byvoorbeeld wetenskaplike tydskrifte in as kultuurhistoriese bronne (1987:145-146). Die bevindinge van baie navorsingstudies word in vakwetenskaplike tydskrifte gepubliseer, en verskaf belangrike stof vir toekomstige navorsers. Tydgenootlike koerante en tydskrifte is as primêre bronne egter eweneens waardevol.

Badenhorst noem koerante in hierdie verband (1987:146). Ook Pretorius prys koerante aan vir hul "skat van gegewens oor die ganse spektrum van menslike bedrywighede" (1987:94). Dit is waar dat tydskrifte heelwat meer sekondêre inligting as koerante kan bevat; nietemin is baie wat Pretorius en andere oor koerante as primêre inligtingsbronne te sê het eweneens van toepassing op tydgenootlike tydskrifte. Die vernaamste waarde van beide hierdie tipes joernalistieke bronne lê in hul onmiddellikheid: hulle lewer verslag van menslike aktiwiteite soos dit plaasvind.

Dagblaaie verskil weliswaar wesenlik van tydskrifte in dié opsig dat hulle 'n "dag-tot-dag-verslag" van gebeurtenisse gee (Pretorius 1987:84), wat dit moontlik maak om - deur versigtige evaluering - die verloop van die geskiedenis aan die hand daarvan na te speur, veral wat betref die politieke geskiedenis (Pretorius 1987:95). Waar dit egter kom by 'n blik op die alledaagse en die sosiale lewe, hoef tydskrifte allermens terug te staan.

Tydskrifte is oor die algemeen meer op die beskouende ingestel as op die "harde nuus". Dit kan dus verwag word dat hul bate sal lê in die aanbod van aktuele artikels, en die menings van lesers - naas nuusbrokkies van spesifieke belang vir die leserspubliek van daardie bepaalde tydskrif. Hierdie ingesteldheid van tydskrifte maak hulle by uitstek 'n bron waarin die tydgees waarna Pretorius verwys (1987:95), weerspieël word.

Die historikus A.J. van Wyk skryf aan die pers 'n definitiewe beïnvloedende en meningsvormende taak toe (1976:104). Ten spyte hiervan wys hy egter daarop: die koerant (so ook die tydskrif) moet "rekening hou met die voorkeure van sy lesers", wat hulle "mede-bepalend" aan die inhoud daarvan maak. Die uiteindelijke inhoud van die publikasie beskryf Van Wyk dus as die "sintese van die wedersydse beïnvloeding tussen koerant en leser" (1976:110). Dit is dan hierdie sintese wat die openbare mening van die koerant en sy gemeenskap weerspieël (Van Wyk 1976:110-111), en noodwendig ook wat van kultureel-maatskaplike belang vir die betrokke gemeenskap is.

Benewens primêre inligting wat tydgenootlike tydskrifte verskaf oor spesifieke kulturele aspekte, soos bygelowe, volksfeeste, kleremodes of bedrywe byvoorbeeld, kan die kultuurhistoriese vorderer veel uit hul getuigenis leer omtrent die algemene tydgees en kulturele milieu waarbinne en waaroor die publikasie iets te sê gehad het en steeds het.

Daar kan egter nie oor joernalistieke bronne gepraat word as sou dit homogene bronne wees nie. Artikels is slegs een afdeling van 'n tydskrif. Vir die kultuurhistorikus is die redaksionele en briewerubrieke van groot waarde, aangesien dit hieruit blyk hoedat individue oor aktuele sake gedink het (Pretorius 1987:95), waardeur boustof verskaf word vir die oorkoepelende kultuurbeeld van die tyd. Beeldende materiaal, hetsy foto's, illustrasies of sketse, kan verder dikwels as gesaghebbende primêre inligtingsmateriaal dien. Hiermee saam moet die advertensies in die tydskrif genoem word wat tot 'n hele studie op sigself kan lei.

Die uiteenlopende aard van die bronnemateriaal wat die tydgenootlike tydskrif aan te bied het, maak die taak van die kultuurhistorikus wat dit as sy bron kies, baie moeilik. Dorson stel dit so: "Poring over pages of newsprint day by day can fatigue the most ardent folklore researcher ..." (1972:470). Tydgenootlike joernalistieke bronne is inderwaarheid in hul geheel 'n kultuurskepping; hulle vertel onvermoeid aan die storie van die kultuurgeskiedenis, vervleg in bladsye drukwerk en foto's, "scattered over miles of print" (Dorson 1972:467).

Dat tydgenootlike tydskrifte 'n bron ryk aan kultuurhistoriese inligting is, is 'n bewese feit. Hiermee moet die inligting egter nie sonder meer as bo alle verdenking beskou word nie.

Van Wyk stel die geloofwaardigheid van die pers - of die gebrek daaraan - in perspektief. Hy ontken nie dat koerante "feitelike onjuisthede", "misstellinge", "fiktiewe uitsprake" of "openlike en bedekte leuens" kan bevat nie. Hy stel selfs voor dat alle geskrewe bronne "met agterdog bejeën" moet word. Nietemin meen hy dat die pers ten onregte van misleiding beskuldig word. Hy voer aan dat, indien slegs die helfte van die aantal briewe wat daagliks in Suid-Afrika geskryf word net so in die kollig sou kom soos die koerant, 'n groot persentasie onwaarhede ook daardeur geopenbaar sou word (1976:115).

Veral koerante word dikwels van leuens beskuldig. As die wye leserspubliek egter in aanmerking geneem word, is dit te verstane dat kritiek uit meer as 'n paar oorde gehoor sal word. Koerante en tydskrifte is gemeengoed. Dit vertel die storie van mense, dit is mense wat dit lees en kommentaar daarop wil lewer. Heel dikwels neem daardie kommentaar dan die vorm van negatiewe kritiek aan - kritiek waarin daar soms waarheid steek, maar soms ook nie.

Soos enige ander kultuurhistoriese bron, moet joernalistieke bronne ook aan die gewone kriteria van uitwendige en inwendige kritiek onderwerp word. Op hierdie wyse kan die kultuurhistorikus net so maklik verdigsel en waarheid van mekaar skei as wat hy dit sou kon doen as hy met 'n argivale dokument te doen gehad het (Van Wyk 1976:119).

Die vraag of die outeur in staat was om die waarheid te berig en of hy die waarheid wou berig, soos deur die historikus G. Cronjé gebruik in sy toetsing van reisbeskrywings (1967:63), is

dikwels nie vir die vorser van joernalistieke bronne bruikbaar nie, aangesien die outeur meermale nie bekend is nie. Van Wyk verklaar ook omtrent hierdie bronne: "veel bly verborge en sal nooit opgeklaar kan word nie, want joernaliste self bly hinderlik anoniem" (1976:119).

Waarvan die kultuurhistorikus wel seker kan wees, is dat dit hoogs onwaarskynlik is dat 'n artikel, advertensie of brief in 'n tydskrif geskryf sou gewees het met die moontlikheid in gedagte dat dit later as kultuurhistoriese navorsingsmateriaal gebruik sou word. Hier kan Marwick se uitspraak oor primêre bronne genoem word: "a primary source is most valuable when the purpose for which it was compiled is at the furthest remove from the purpose of the historian" (1970:136). In hierdie lig beskou, is tydgenootlike tydskrifte wel uiters waardevolle bronne. Hul hoofdoel is om inligting en beskouings omtrent nuusgebeure en aktuele sake aan te bied. Dit doen hulle reguit en op die punt af. Juis hierdie eienskap maak van 'n tydskrif 'n bruikbare inligtingsbron vir die kultuurhistorikus.

Joernalistieke bronne mag nie deur die kultuurhistorikus vermy word omdat daar by hom twyfel bestaan oor hul geloofwaardigheid nie. Van Wyk haal die Amerikaner Hoyt aan, waar hy die joernalistiek as 'n belangrike voedingsbron van die geskiedenis bestempel: "journalism is a branch of history. There is no use adding 'journalism at its best' or 'responsible journalism'; if journalism often strays from objective truth, why so do other branches of history" (Van Wyk 1976:108/109). Waar die kultuurgeskiedenis net soveel, indien nie meer nie, kan put uit die joernalistieke bron, is dit nodig vir die kultuurhistoriese vorser om hom te wend tot die tydskrif of koerant, dit te beoordeel, soos enige ander bron, en dit dan te gebruik teen die agtergrond van sy wetenskaplike kennis en instink.

Die taak van die Suid-Afrikaanse koerant- (en tydskrif-)vorser sal al makliker word namate hierdie bron al meer deur die kultuurhistoriese vorser gebruik word (Van Wyk 1976:118). Daar kan verwag word dat vaster riglyne in die proses gelê sal word vir die benutting, toetsing en interpretasie van tydgenootlike joernalistieke bronne, 'n ontwikkeling wat slegs tot verryking van die kultuurgeskiedenis as vakdissipline kan lei.

Wat die skryfster M.E.R. op 15 November 1922 in *Die Burger* geskryf het van koerante, geld ook vir tydskrifte: "... hulle gee wel alles weer, maar dit het die oog van die belangstellende nodig om in die verbygaande beweging die groot stadige bewegings en neigings te bemerk waarvan hierdie of daardie uitstaande gebeurtenis die bewys is" (Van Wyk 1976:111). Dit is dáár vir die kultuurhistoriese vorser wat bereid is om die ontdekkingstog aan te pak.

HOOFSTUK 2

DIE LANDBOUTYDSKRIF AS KULTUURHISTORIESE BRON

2.1 PLEK VAN DIE LANDBOU IN DIE VOLKSLEWE

S.J. Du Plessis, 'n landbouwetenskaplike wat hom onderskei het in die bedryf, skryf dat die landbou sterk religieus gesentreerd is. Hy druk dit so uit: "Vir die Christen bly landbou die vroegste goddelike toegewese taak van die mens ... " Hy koppel dit aan die eerste kultuuropdrag aan Adam om die Tuin van Eden "te bewerk en te bewaak" - 'n opdrag wat na die sondeval in gewysigde vorm herhaal is met God se uitspraak dat die mens "in die sweet van sy aanskyn" sy brood sal verdien (1976:33).

Hierdie beskouing van Du Plessis stem ooreen met Grobbelaar se siening: "Die mens se kultuurskepping en beskawingsontplooiing is niks anders as 'n uitvoering van die skeppingsopdrag [...] nie" - om die aarde te vul en daarvoor te heers (1974b:11-12).

P.S. Dreyer van die Departement Wysbegeerte aan die Universiteit van Pretoria gaan ook verder in op kultuur as goddelike opdrag en roeping (1987:4). Hy lewer interessante kritiek op hierdie volgens hom waarskynlik eensydige siening, deur aan te toon dat die Griekse mitologie, wat Prometheus as die "beginner van kultuur" voorhou, byvoorbeeld 'n alternatiewe kultuurbeskouing bied. Dit is egter moontlik om kultuur te vertolk as "die mens se antwoord op God se vraag: 'Waar is jy? Wat doen jy daar?'" , in die woorde van die skrywer P.J. Schoeman (Grobbelaar 1974a:7).

Dit blyk dus dat wat die landbouwetenskaplike te sê het oor die wortels van die landbou goed ooreenstem met wat die kultuurhistorikus te sê het oor dié van die kultuur. Dit is nie so toevallig as in gedagte gebring word dat "kultuur" in sy oerbetekenis sterk op die landbou slaan nie. Grobbelaar vind die bewyse hiervan in verskeie woordeboekverklarings van die woord "kultuur". Oorspronklik is die woord naamlik afgelei van die Latynse "cultura", wat stam uit "colere": "om voor te sorg". Dit dui tog op niks anders as die taak van die landman nie (1974b:9).

Die kultuurtaak van die landbouer hou nie op by die benutting en bewaring van die hulpbronne van die land wat aan sy sorg toevertrou is nie (Du Plessis 1974:10). Du Plessis waardeer die wyse waarop die boer sy taak, wat inderwaarheid 'n kultuurtaak is, uitvoer. Hy maak melding van "die vorm en inhoud wat die boeregemeenskap veral in Suid-Afrika gegee het aan ons volkskarakter en -kultuur" (1976:35).

Deur die jare heen is daar met groot geesdrif geskryf oor die rol van die boer en die boerdery in die volkslewe van die Afrikaner. Du Plessis dig aan die boer 'n posisie "enig in die samelewing" toe. Hy gaan selfs so ver om hom "die volmens in die volkspatroom" te noem (1976:35).

Die gedagte van die boer as "lewenskakel tussen die mens en die natuur" (Du Plessis 1976:10) word deur hom verder gevoer in 'n artikel waarin hy oor die boer en sy toekomstaak in die landbou skryf: "Hy is dus eintlik die volmens, met sy sleutelplek in die mens-natuurskakeling; die mens wat die sterkste oortuig is van die werklikheid van die band tussen Skepper en skepsel, ons kultuurmens" (1960:90).

In 'n hoofartikel in *Die Landbouweekblad* beweer D.P. van der Merwe ook dat die boer die "volle mens" is wat God die mens bedoel het om te wees. Hy knoop dit aan 'n teksvers, Prediker 12:13: "Vrees God en hou sy gebooie; want dit is die hele mens". Die boer gee volgens hom uitvoering aan hierdie opdrag van God; daarom is hy "volle mens" (L.1954/12/01:11).

Du Plessis haal byvoorbeeld die bekende landbouwetenskaplike F.R. Tomlinson aan wat in 'n referaat 'n "nuwe, onmeetbare grootheid" aan die landbou toegedig het. Sy woorde was: "Die landbou is veral in die breëre landelike verband [...] met sy skat van geestesgoedere, dié sektor wat in toenemende mate die grondslag gaan vorm vir die behoud en uitbouing van die blanke beskawing in Suid-Afrika" (1976:31).

H.J.J. Bingle, voormalige rektor van die Potchefstroomse Universiteit vir CHO, wei in 'n artikel in *Handhaaf* ook uit oor die belangrike plek wat die boerdery volgens tradisie in die volkslewe van die Afrikaner inneem. Hy bou sy argument rondom die feit dat die Afrikaner nog steeds die naam "Boer" dra en daar nog steeds na die Afrikanervolk as die "Boerevolk" verwys word - ten spyte daarvan dat dit "lankal opgehou [het] om 'n agrariese gemeenskap te wees en ons die mees gevorderde en moderne industriële gebied in Afrika is" (1980:19).

Bingle maak die uitspraak dat elke Afrikaner eers boer is en daarna iets anders. Hy voer aan dat die "onlesbare hunkering na die grond" by die Afrikaner deur die geslagte heen tot 'n erflikheids-eienskap gegroei het, dat boerwees "'n adel in die denke verteenwoordig". Hy wys die feit uit dat boerwees 'n lewens- en wêreldbeskouing, die Christelik-nasionale, in hom omdra, en meen dat dit 'n geesteklimaat is wat "tot vandag nog deur die Afrikaner begeer word" (1980:19). In hierdie Christelik-nasionale lewenshouding sien Bingle trouens die enigste hoop op volksoorlewing 1980:21

Deur die geskiedenis van Suid-Afrika en sy mense het die landbou as belangrike grondslag vir kultuur gedien. Dit kan nie ontken word nie. Met tegnologiese vooruitgang en verstedeliking het

die situasie egter sodanig verander dat die landelike 'n steeds krimpende en die stedelike 'n steeds groeiende invloed op die Afrikanerkultuur sou hê.

Beskou uit die oogpunt van 'n landbouwetenskaplike, noem Du Plessis die landboudeskundige 'n "kultuurverkenner, die begaafde wie se verantwoordelikheid en voorreg dit is om die boer in sy roeping te help en te lei, op so 'n wyse dat dit die ewige behoud van ons grootste kultuurbesit vir ons volk sal verseker" (1976:242). Dit is waar die kultuurhistorikus met die bewaringstaak kan help.

P.J. de Jager, voormalige hoofbestuurder van Vetsak, spreek hom baie definitief uit oor hierdie taak van die kultuurhistorikus: "Om ons nageslag te herinner aan sy herkoms en verbondenheid aan die Suid-Afrikaanse bodem, is dit noodsaaklik dat dít uit die landbou wat met ons kultuurvorming te make gehad het en nog het, bewaar word" (1982:20). Hy stel dit dat die landbou "kultuurhistories 'n gespesialiseerde veld" is (1982:21).

Waar die volksmens vlietend is in sy teenwoordigheid in die verhaal van die kultuurgeskiedenis, moet en mag die kultuurhistoriese vorser - soos in die vorige hoofstuk verduidelik - staatmaak op die getuieis van bronne, veral tydgenootlike geskrewe bronne. Aangesien dit handel oor die stofflike en geestelike kultuurprodukte van die boer in die Afrikaanse kultuurgeskiedenis, is landboutydskrifte 'n bron wat met vrug gebruik kan word.

Wat die landboutydskrif as bron waardevol maak vir die kultuurhistorikus is nie net die inligting oor byvoorbeeld landbouvoorwerpe as kultuurvoorwerpe en landbouverwante bedrywe as volksbedrywe nie, maar eerder die wye kennis omtrent die boer en boervrou as volksmense wat in die bladsye van die tydskrif opgesluit lê.

'n Vorige redakteur van *Die Landbouweekblad* en veteraan-landboujoernalis, Herman Steytler, skryf oor die landboujoernalistiek: "Hier het 'n mens te doen met 'n lewende organisme, alles wat jy aanraak, het waarde en veral die ding waarmee jy werk, die goeie aarde, is die waardevolste besit van 'n volk [...] 'n Mens voel in die landboujoernalistiek dat jy iets bereik, dat jy ook meegehelp het tot die verspreiding van kennis, tot die samesnoering van landboukragte, tot die welvarendheid van die boeregemeenskap waarsonder 'n nasie nie kan bestaan nie" (L.1954/12/29:7).

Die invloed van die landbou en die hele landelike kultuur daaromheen op die breë kultuur van die moderne, naoorlogse Afrikaner moet egter in perspektief gesien word. Baie wat oor die onderwerp geskryf is, spreek van subjektiwiteit en ooroptimisme.

2.2 THE FARMER'S WEEKLY EN DIE LANDBOUWEEKBLAD: 'N KORT AGTERGROND

Op 15 Maart 1911 word geskiedenis gemaak op die gebied van die joernalistiek sowel as op dié van die landbou, met die verskyning van die eerste Suid-Afrikaanse weeklikse landboutydskrif, *Farmer's Weekly*. Hierdie nuwe tydskrif het homself van die begin voorgestel as "a journal devoted to the interest of South African Agriculture" (F.1911/03/15).

In die goue jubileumuitgawe van die *Farmer's Weekly* verduidelik die redakteur die omstandighede waarin die tydskrif tot stand gekom het: "It was during the first 12 months of Union that *Farmer's Weekly* was founded. There was a crying need for a journal devoted to the interest of the farmer, a publication that would pass on to the farmer the latest information about his industry, that would also champion his rights. It was to meet this need that *Farmer's Weekly* was established as the first national farming journal in Southern Africa" (F.1961/03/15:15).

Uit die briewekolomme in die *Farmer's Weekly* het dit oor die jare duidelik geword dat die tydskrif geslaag het in sy doel om die boer se vertroueling te word. Dit het sodanig aanhang onder die boerebevolking begin verwerf dat dit spoedig as "the Farmer's Bible" bekend sou staan (F.1955/02/02: 13).

Nieteenstaande die belangrike plek wat die *Farmer's Weekly* beklee het, is daar steeds 'n leemte onder die boere gevoel. Toe die Afrikaanse pers sowat agt jaar later die eerste weeklikse landboutydskrif in Afrikaans laat verskyn, is eindelijk in 'n "langgevoelde behoefte" voorsien (L.1919/05/21:7). Op 21 Mei 1919 verskyn jaargang 1, nommer 1 van *Die Landbouweekblad*.

In die redaksionele kolom van hierdie eerste uitgawe van *Die Landbouweekblad* word uitvoerig geskryf oor die doel van die blad. Gegrond op die 1911-sensus van die Unie, word verklaar dat ongeveer 48 persent van die hele blanke bevolking as landelik geklassifiseer kan word, dit wil sê meer as 600 000 mense, waarvan meer as 500 000 as "Hollandssprekend", of dan Afrikaanssprekend, gereken word. Daar word verder gegaan en aangetoon dat ten spyte van die geringe persentasie Engelssprekende boere in die Unie, daar minstens sewe landboutydskrifte in Engels bestaan - waaronder die *Farmer's Weekly*.

Reeds in die eerste uitgawe van die tydskrif verskyn 'n hele aantal briewe waarin die publikasie verwelkom word. A.I. Perold, bekende destydse professor in die landbou aan die Universiteit van Stellenbosch, skryf onder andere: "Lang reeds het baie Afrikaners die behoefte aan 'n landboublad in ons eie taal gevoel en dus ook met verlange daarna uitgesien. Eindelijk is die heugelike tydstip nou aangebreek en sal in die behoefte voorsien word" (L.1919/05/21:36).

Die redakteur, dr. F.E. Geldenhuys, verklaar: "Vir die groot meerderheid van boere wat Afrikaans praat en dink bestaan daar geen enkele tydskrif, wat net oor die landbou handel, in Afrikaans nie." Tot 1914 was daar die *Landbou Joernaal*, maar met sy totnietgaan is die Afrikaanssprekende boer weer sonder boerderyblad gelaat. "Waarom moet die Afrikaanssprekende boer dan sien kom klaar sonder 'n boodskapper wat hom die nuws kan vertel, sonder iemand wat vir hom die betekenis van 'n verskijnsel, gebeurtenis, toestand kan duidelik maak, sonder 'n advokaat wat sij regte kan beskerm, sonder 'n dokter wat medisyne kan voorskryf vir sij kwale" (L.1919/05/21:4).

Dit is duidelik dat die totstandkoming van *Die Landbouweekblad* gespruit het uit meer as 'n behoefte aan kennisverspreiding. Soos wat daar vyftig jaar later in 'n gedenkuitgawe geskryf sou word, het die blad "opgestaan toe veral die boerderybedryf so byna-byna op sy knieë was"; die land is geknel deur droogte, die swak ekonomie en die griep epidemie van 1918 (L.1969/05/06:88).

In *Die Landbouweekblad* het die boer 'n bondgenoot gesien. Veral belangrik was die feit dat dit die eerste landboutydskrif in Afrikaans was en 'n blad wat hom nie met die partypolitiek bemoei het nie, 'n sogenaamde "non-politieke orgaan" (L.1969/05/06:88).

Teen 1951 kyk die redaksie met trots terug op die groei van die blad tot "'n onmisbare huisvriend, agent, dienaar en gids - die nuttigste blad in die hele land" en "die belangrikste en mees gesaghebbende onafhanklike landboublad" (L.1951/01/10:7). So 'n uitlating is duidelik gekleur deur subjektiwiteit; nietemin getuig die tientalle briewe van waarderende lesers deur die jare dat *Die Landbouweekblad* wel mettertyd 'n ereplek in die huishouding van die landelike Afrikaner verower het.

W.J. van Heerden van Parys, wat sedert 12 Mei 1919 onafgebroke intekenaar op die blad was, onderstreep die feit: "*Landbouweekblad* neem 'n besondere plek in ons huis in." Hy beskou dit as "onmisbaar op die boereplaas en vir die boeregemeenskap" (L.1954/08/18:19).

K.J. Biesterfeldt van Germiston bevestig verder die vermoede dat *Die Landbouweekblad* se inslag op die volkslewe ook wyer as die boeregemeenskap gestrek het. Hy skryf: "Hierdie blad moet in elke huis gelees word, nie om daarmee bloot die stadsdrukte te ontvlug nie, maar om 'n gebalanseerde en ewewigtige lewensbenadering te bewaar. Op sy beskeie manier bou dit aan 'n nugtere en gesonde uitkyk op die lewe. Dit voed vaderlandsliefde. Dit voorsien ook in so 'n groot leemte van ons stadsjeug wat hulle self tevrede moet stel met 'n paar duiwe of kapokhoendertjies in die oorvol agterplaas" (L.1957/12/31:15).

Klaarblyklik is die sukses van beide *Die Landbouweekblad* en die *Farmer's Weekly* daaraan toe te skryf dat hulle in die idioom van die landelik georiënteerde mens gepraat het. Dié tydskrifte het raad en leiding met betrekking tot die landbou gegee, waarby al hul lesers op direkte of indirekte wyse belang gehad het. By die landbou as georganiseerde en wetenskaplike bedryf het hulle egter nie vasgesteek nie. Wat dan veral vir die kultuurhistorikus van belang is, is die feit dat hulle wyer gegaan het en vir die boer en boervrou as totale mense begin skryf het.

In 'n artikel wat in 'n 1961-uitgawe van *Die Landbouweekblad* verskyn, beroem dié tydskrif hom daarop dat hy reeds lankal "die grootste landboublad op dié uitgestrekte vasteland" is, met 'n lesertal wat van 28 000 in 1950 gestyg het tot meer as 50 000 in 1960 (L.1961/04/11:21). In sy gouejubileumuitgawe beklemtoon die *Farmer's Weekly* weer die feit dat hy Suid-Afrika se oudste landboublad en inderwaarheid die oudste tydskrif van enige soort is, sowel as een van die mees moderne publikasies ter wêreld (F.1961/03/15:15).

Die Landbouweekblad en die *Farmer's Weekly* het van die begin op joernalistieke gebied meegeding. Beide het egter 'n onmiskenbare bydrae tot die kennis omtrent die Suid-Afrikaanse kultuur gemaak. Uit die benutting van hierdie twee landboutydskrifte as aanvullende bronne tot mekaar, kan die kultuurhistorikus 'n groot hoeveelheid stof verkry.

2.3 VERSKILLENDE AFDELINGS IN LANDBOUTYDSKRIFTE

'n Belangrike kenmerk van 'n tydskrif is dat dit nie homogeen in sy aanbieding van stof is nie. In hierdie opsig is die landboutydskrif geen uitsondering nie. Die inligting wat hy bied, is versprei tussen die redaksionele en briewerubrieke, artikels, advertensies, foto's, sketse en die vroueafdeling.

Soos verwag kan word, handel die meeste artikels in *Die Landbouweekblad* en die *Farmer's Weekly* oor die landbou. Vir die kultuurhistorikus wat intensief navorsing doen oor die ontwikkeling van die landboubedryf in die land, is inligting hierin vervat van onskatbare waarde. Byna alle vertakkinge van sowel die akkerbou as die diereteelt word deur die tydskrifte gedek, asook aspekte soos landbou-ingenieurswese, landbou-ekonomie en die georganiseerde landbou.

Waarskynlik omdat *Die Landbouweekblad* en die *Farmer's Weekly* nie net vir die boer as vakman skryf nie, maar ook vir die boer as mens, bied dié tydskrifte stof oor 'n magdom ander onderwerpe en aspekte. Artikels oor feesgeleenthede, boukuns en huisinrigting, geskiedkundige gebeurtenisse, handwerk en bedrywe, kleredrag, voedsel en eetgewoontes, kuns, menseverhoudinge, musiek, toneel, tuinbou, volksgeloof en die wetenskap is geen rariteit nie.

Dit moet onderstreep word dat die artikel desnieteenstaande slegs een vorm van joernalistieke aanbieding is. Vervolgens sal kortliks gekonsentreer word op enkele afdelings van tydskrifte wat eweneens kultuurhistoriese inligting oordra.

2.3.1 Redaksionele en briewerubrieke

'n Joernalis is selde geregtig daarop om te skryf soos hy wil en wat hy wil. Hy moet hom onderwerp aan die beleid van sy spesifieke koerant of tydskrif. In die neerlê van hierdie beleid is dit die redakteur van die blad wat oorwegend die pasaangeër is.

Om die redakteur egter as volkome vry in sy beleidsbepaling te bestempel, sal foutief wees. Van Wyk noem die redakteur 'n "gevangene" reeds by sy aanstelling, aangesien hy net soveel om sy oortuiging as om sy joernalistieke bekwaamheid aangestel word. Hy stel dit: "Hoewel die redakteur hom dus met alle reg op sy vryheid binne die koerantbeleid kan beroem, duur daardie vryheid so lank soos hy hom aan die opvattinge hou op grond waarvan hy aangestel is" (1976:106). Die redakteur kan nooit soewerein besluite neem nie: daar is die breë beleidsraamwerk van die eienaars asook die eise wat die leserskorps van die publikasie stel. Hiermee moet die redakteur altyd rekening hou.

Na aanleiding van die invoer van enkele veranderinge in die *Farmer's Weekly*, word in 'n uitgawe van dié tydskrif verklaar: "Essentially conservative like the farmers it serves, it has not made changes merely for the sake of change. The motive always has been improved service to its thousands of readers" (F.1955/10/19:41). Die redakteur, Ian Barr, beklemtoon in die redaksionele rubriek dieselfde beginsel: "... we have taken care to preserve the character of the *Farmer's Weekly*, which our readers know and love so well" (F.1955/10/19:13).

Op dieselfde wyse as wat die navorser artikels in 'n tydskrif toets aan die waarheid met behulp van bestaande kennis, kan hy dit met redaksionele artikels doen. Die groot voordeel van hierdie artikels is dat hulle ontsnap aan die "hinderlike anonimiteit" van joernalistieke bronne waarteen Van Wyk dit het (1976:119). Sou dit nodig wees, kan die vorseer meer uitvind omtrent die redakteur en skrywer van die artikel, op grond waarvan hy beter kan oordeel oor die geloofwaardigheid van sekere uitsprake.

Pretorius sê dat redaksionele artikels in tydskrifte lig werp op die gees van die tyd (1987:97). In die *Farmer's Weekly* en *Die Landbouweekblad* word dit goed geïllustreer. In 1945 word die Tweede Wêreldoorlog beëindig. Hiervandaan sou meganisasie en verstedeliking die twee strome word waardeur die volk meegesleur is. Van hierdie historiese waarheid word duidelike bevestiging gevind in die redaksionele rubrieke van dié twee landboutydskrifte. Die belang

hiervan vir die kultuurhistorikus lê spesifiek daarin dat die redaksionele artikel telkens verder gaan as die landbou en die implikasies deurtrek na die mens.

Soos uit 'n volgende hoofstuk sal blyk, het die redaksionele rubrieke van *Die Landbouweekblad* en die *Farmer's Weekly* in die naoorlogse tydperk kerninligting verskaf, veral oor die oorheersende uitwerking van meganisering en verstedeliking op die Afrikaner en sy kultuurgeskiedenis. Hierdie rubrieke het egter verder gegaan: meningswisseling oor hierdie en ander aktuele onderwerpe is aangemoedig en het neerslag gevind in die briewekolomme van die tydskrifte.

In hierdie opsig stem die redaksionele bladsye van *Die Landbouweekblad* en die *Farmer's Weekly* ooreen met die funksie wat Van Wyk daaraan koppel: dié van "volksuniversiteit" (1976:109). Hy beweer dat die redakteur deur sy hoofartikel basiese onderrig aan sy lesers moet verskaf, en dat die lesers op hul beurt aan hierdie opvoedingsprogram kan deelneem deur die brieweblad (1976:110). Word die redaksionele artikels van *Die Landbouweekblad* en die *Farmer's Weekly* bestudeer, blyk dit inderdaad dat die redaksionele artikels 'n besliste funksie uitoefen wat betref die stimulering van denke en vorming van menings. In dialoog met die briewe van lesers, verskaf die hoofartikelbladsye 'n goeie beeld van die geestesgesteldheid van die deursnee-mens van die tyd.

Oor briewe as persoonlike dokumente word daar heelwat geteoretiseer. Hoewel dit meesal gaan oor persoonlike briewe, kan baie wat geskryf word, eweneens toegepas word op dié briewe wat in die briewekolomme van tydskrifte verskyn.

Die Nederlandse historikus H.C.J. Duijker bestempel persoonlike dokumente, wat hy ego-dokumente noem, soos briewe, as ooggetuieverlae eerder as onthullinge oor die persoonlike gesteldheid van die skrywer (1970:168). Die waarheid hiervan word bewys deur die meeste briewe wat in die meningskolomme van *Die Landbouweekblad* en die *Farmer's Weekly* verskyn: 'n verskynsel word waargeneem, soos grootgrondbesit of die ontvolking van die platteland, en individue gereageer daarop.

'n Redaksionele artikel of brief van 'n leser verskaf dikwels die prikkel wat lei tot die formulering van nog 'n siening. Op hierdie wyse ontstaan dikwels 'n verskeidenheid getuienisse oor 'n spesifieke onderwerp, wat die kultuurhistoriese vorsaer in staat stel om 'n relatief verteenwoordigende beeld saam te stel.

Sou die redakteur van subjektiwiteit in sy redaksionele artikel beskuldig kon word, soveel te meer die briefskrywer. Soos Pretorius dit egter raak opsom, lê die waarde van briewe juis in die mens daaragter. Die bekoring van die persoonlike dokument lê waarskynlik daarin dat die skry-

wer nie verder kan kyk as sy eie tyd nie (1987:99). Briewe in tydgenootlike tydskrifte projekteer dus eintlik 'n algemene geestesgesteldheid, kenmerkend van 'n bepaalde era.

Duijker stel dit dat persoonlike dokumente betroubaarder word namate hul "egogehalte" afneem (1970:169). Die voordeel van gepubliseerde briewe bó persoonlike briewe is waarskynlik dat hulle gewoonlik meer propagandisties van aard is as wat hulle daarop gemik is om 'n blote ontlading van gevoelens te wees.

Onmiddellik bring dit 'n verdere komplikasie mee: sodra daar sprake is van 'n propagandistiese oogmerk, ontstaan die gevaar dat 'n doelbewuste verdraaiing van feite kan voorkom. Hoedanig die skrywer egter ook die feite verdraai, bly daar steeds 'n hoë mate van sy subjektiewe werklikheidsbeleving in die skrywe teenwoordig (Pretorius 1987:99).

By die briewe in die uitgawes van *Die Landbouweekblad* en die *Farmer's Weekly* onder bespreking val dit op dat die skrywers dikwels hul volle name en adresse verskaf. Weliswaar word seker geen brief geskryf met die opsetlike oogmerk om later as navorsingsmateriaal gebruik te word nie (Pretorius 1987:99). Tog kan die gevolgtrekking gemaak word dat 'n briëfskrywer kwalik sy volle besonderhede sal laat publiseer by 'n brief wat hom as leuenaar kan brandmerk.

2.3.2 Advertensies

Pretorius meen dat tydskrif- en koerantadvertensies 'n tydgenootlike bron is wat in Suid-Afrika nog nie deeglik genoeg ontgin is nie (1986:28). Sy waarsku nietemin dat advertensies versigtig benader moet word, omdat hulle daarop ingestel is om die werklikheid meer rooskleurig voor te stel as wat dit is (1987:96).

Die leser besef dat die joernalis "seleksie" en "rangskikking" van feite in sy beriggewing moet toepas (Van Wyk 1976:105). Nietemin verwag hy nooit van hom 'n doelbewus eensydige voorstelling nie. By die adverteerder kan 'n mens egter wel daarop bedag wees dat die positiewe uitgelig sal word.

Wanneer advertensies geraadpleeg word, moet 'n mens in gedagte hou dat hulle doel nie net is om die publiek in te lig nie, maar eerder oor te haal. 'n Advertensie probeer 'n sekere produk verkoop. Ten spyte van die kritiek wat teen advertensies ingebring kan word, vervul hulle tog 'n belangrike inligtingsfunksie in kultuurhistoriese navorsing.

Pretorius voer aan dat deur 'n studie van advertensies in tydgenootlike nuusblaaie te maak, dit moontlik is om te bepaal watter soort boumateriaal, verf, tekstiel, meubels, gebruiksvorwerpe en gereedskap onder andere op 'n bepaalde tydstip in die handel beskikbaar was (1986:28). Dit is in hierdie opsig dat advertensies draers van kultuurhistoriese inligting is.

Advertensies verskaf eintlik onwillekeurig 'n blik op die daaglikse lewe in 'n sekere era (Pretorius 1987:95). Dit is waarskynlik des te meer waar in die geval van advertensies in gespesialiseerde tydskrifte (Pretorius 1987:97). Hiervan is landboutydskrifte 'n goeie voorbeeld. Pretorius prys landboutydskrifte aan vir die gespesialiseerde inligting wat dit omtrent plaasgereedskap en rytuie verskaf (1987:97).

In 'n redaksionele artikel in *Die Landbouweekblad* word dié tydskrif "die handelaar se uitstalvenster" genoem. Deur middel van hierdie tydskrif bereik die handelaar die boer en vertel aan hom wat daar in die mark is (L.1953/09/16:9). *Die Landbouweekblad* was veral vroeër jare dié advertensiemedium. Dieselfde geld vir die *Farmer's Weekly*, wat ook die "main advertising medium" van die boer genoem is: "It excels in bringing about business connections through its various advertising methods which bring results to both sellers and buyers" (F.1961/03/15:23).

Soos te wagte kan wees, is hierdie twee landboutydskrifte 'n onvervangbare bron van inligting omtrent landbouwerktuie en vervoer. In die tydperk ná die Tweede Wêreldoorlog word elke uitgawe meer as die vorige oorheers deur advertensies van plaasmasjinerie. Deur die bestudering hiervan kan belangrike afleidings gemaak word in verband met die tempo en intensiteit van meganisasie. Wat die geskiedenis van die vervoer betref, lewer landboutydskrifte 'n ewe belangrike bydrae. Ná die oorlog word advertensies van motors, vragmotors en ander vervoermiddels al hoe talryker.

Die beeld wat landboutydskrifte gee, is egter meer geskakeerd as dit. Advertensies onder andere in verband met meubels, klere, tekstiele, voedsel en drank, huisgebruiksartikels, medisynes en persoonlike produkte beskikbaar, verskyn deurgaans. *Die Landbouweekblad* en die *Farmer's Weekly* kan dus as waardevolle bronne in verband met die stoflike kultuur van die Suid-Afrikaner bestempel word.

'n Beginsel wat in gedagte gehou moet word, is dat advertensies ook dieper kyk na die geesteshouding van die mens agter die aktiwiteite. Dit is logies dat 'n adverteerder nie 'n produk met sukses kan bemark as hy nie 'n studie maak van die behoeftes en voorkeure van die verbruiker nie. In die advertensie sal hy dan konsentreer op spesifieke behoeftes wat hy wil bevredig. Uit die blote benadering van die adverteerder kan die kultuurhistorikus dus veel aflei omtrent die gees van die mens van die tyd.

Word die voorbeeld van sigaretadvertensies geneem, kan afgelei word dat die rookgewoonte 'n gangbare praktyk was. Dit word bewys deur die feit dat hierdie tipe advertensie redelik volop in die tydskrifte voorkom. Die manier waarop geadverteer word, vertel nog meer omtrent die tydsges: saam met baie van die advertensies verskyn sketse van vroue wat rook - in 'n baaikostuum

op die strand of by 'n perd op die plaas - wat duidelik te kenne gee dat die vrou teen daardie tyd reeds wegbeweeg het van haar tradisionele beeld.

Met of sonder illustrasies, meen Pretorius, is advertensies dus 'n vername bron (1987:95). Waar foto's of illustrasies egter bykom, wen advertensies net aan inligting en gevolglike waarde vir kultuurhistoriese navorsing.

2.3.3 Beeldende stof

Pretorius is 'n kultuurhistorikus wat die waarde van pikurale of beeldende bronne in kultuurhistoriese navorsing besonder sterk beklemtoon. Onder beeldende bronne tel byvoorbeeld skilderye, tekeninge/sketse, grafiese reproduksies, foto's en landkaarte (Pretorius 1987:108). Die vorsaer van tydgenootlike tydskrifte kry hoofsaaklik te doen met illustrasies, wat foto's insluit. Hierdie materiaal vervul 'n belangrike verhelderende funksie. Vir die kultuurhistorikus strek hul waarde egter ook verder.

Oor die status van beeldende bronne spreek Pretorius haar baie beslis uit: "Tydgenootlike pikurale bronne is primêre bronne net soos tydgenootlike geskrewe bronne." Sy beweer, daar is "geen logiese rede waarom geskrewe bronne meer betroubaar sou wees as visuele bronne nie. Visuele uitbeeldings is derhalwe nie aanvullende bronne nie, maar primêre bronne" (1987:108).

Dit is so dat beeldende materiaal in die joernalistiek gebruik word om 'n publikasie te verlevendig, om verligting te bring tussen bladsye vol drukwerk. 'n Tekening of 'n foto spreek onmiddellik tot die leser; dit skep atmosfeer en warmte (Pretorius 1987:110). Dit nooi as 't ware die leser uit om verder te lees. Vir die vorsaer van tydgenootlike tydskrifte en koerante word dit egter tegelykertyd belangrike bewysstukke en inligtingsbronne in die navorsingsproses.

Sedert die eeuwisseling het foto's die hoofmedium van illustrasie in tydskrifte en koerante geword (Pretorius 1987:95) en ook die vernaamste beeldende bron (Pretorius 1987:112). Met foto's word die werklikheid vasgevang - net soos dit is - en so bewaar. Daarom kan gesê word dat 'n foto duideliker praat as woorde (L.1952/02/26:81). Die waarde van inligting wat deur foto's behoue bly, is dat dit nie staatmaak op afleidings en aannames deur latere vorsaers in die ontsluiting daarvan nie.

Pretorius meen dat daar oor die betroubaarheid van tydgenootlike gedateerde foto's min twyfel bestaan. Sy glo: "Die kamera vertel die waarheid." Ten spyte hiervan wys sy daarop dat subjektiwiteit ook by foto's nie heeltemal uitgesluit kan word nie. Net soos die skrywer en inderdaad die tekenaar tog iets van sy eie werklikheidsbeleving in 'n artikel of skets inwerk, doen die fotograaf dit - deur sy keuse van 'n objek, of die weglating van detail (1987:115).

'n Tipe beeldende bron wat juis geniet word as gevolg van sy subjektiwiteit en vooroordeel is spotprente. In spotprente word die fokus geplaas op gebeure, toestande of prominente figure. Die doel is gewoonlik om te vermaak; dikwels is dit om tegelykertyd ongewenste toestande aan die kaak te stel.

↳ satire

Pretorius wys op die getuienis wat spotprente in koerante bied oor die politiek (1987:95). In die landbou tydskrif handel dit uiteraard oor die landbou en verwante onderwerpe. Omtrent momente in die ontwikkelingsgang van die landbou kan dus veel uit die spotprente afgelei word. Meganisasie en aspekte daarvan is in die naoorlogse uitgawes 'n algemene onderwerp. Omtrent mense- en arbeidsverhoudinge laat die spotprenttekenaar hom ook dikwels uit. Ten spyte daarvan dat spotprente normaalweg op eensydige voorstellings berus, gee hulle steeds heelwat te kenne aangaande die algemene tydsgees.

2.3.4 Vroueafdelings

Die Landbouweekblad en die *Farmer's Weekly* konsentreer baie sterk op die vrou en haar belangstellingsveld. Gevolglik kan daar uit die onderskeie vroueafdelings van dié tydskrifte 'n verbasend volledige beeld saamgestel word van die hoofmodeneigings van 'n sekere tydvak. Sketse en foto's van veral kleremodes kom gereeld in elke uitgawe voor. As sodanig dien dit as belangrike inligtingsbron omtrent vroue-, mans- en kinderklere. Wat inligting omtrent huisbou en -inrigting betref, kan die bydrae van foto's en sketse (soos huisplanne) nie genoeg benadruk word nie.

In die uitgawe van *Die Landbouweekblad* van 13 Augustus 1919 verskyn van die rubriekskrywer "Boerbok" 'n lofdig aan die vrou. In hierdie vroeë uitgawes is die vroueafdeling in die tydskrif behartig deur "Nig Marta". Die lofdig is gerig aan haar en ander Afrikanervroue. Enkele van die strofes lui soos volg:

Die liewe Marta van ons blad
Ag foei tog, waar 'n vrou aan vat -
Daar voel jij al te gou
Dat hier 'n man onhandig is,
En dat hij seker en gewis
Net alles sal verbrou.

En daarom kom hul ekspert nou
En leer aan elke nooi of vrouw
Hoe sij die bees moet voed.
Hoe sij met vrouwepolitiek,
Die huis hanteer, aandraai die briek
As dit afdraande moet.

Maar tog, al word ek horingoud
Dan word mij lofsang nimmer koud
Soos ek met hulle spog.
Die Martas van die boerestand
Die vrouens van ons vaderland
Die vind jij nergens nog. (L.1919/18/13:261)

Dat die gedig tong in die kies geskryf is, is gewis. Dog, dit bevestig dat die vrou tradisioneel in die Afrikanerkultuur 'n sentrale funksie vervul: dié van tuisteskepper.

In die landboutydskrif word daar vir die vrou 'n spesiale afdeling ingeruim waarin daar vir haar, oor haar en deur haar geskryf word. Hierdie vrouefdeling is hoofsaaklik gemik op die boervrou of, wyer, die vrou op die platteland. Hierdeur word daar erkenning gegee aan die plek wat sy volstaan langs haar man, die boer.

Die vrouefdeling in 'n landboutydskrif kan ongetwyfeld 'n belangrike bydrae tot kennis omtrent die plattelandse Afrikaner en sy kultuur maak. Aangesien dit in die verlede deur plaas- en dorps-, sowel as stadsvroue gelees is (F.1952/12/24:9), sê dit ook baie omtrent die verhouding en die verskille en ooreenkomste tussen die plattelandse vrou en die stedeling.

Waar *The Homestead*, die vrouefdeling in die *Farmer's Weekly*, genoem word "a magazine within a magazine", kan dieselfde gesê word van die vrouefdeling van *Die Landbouweekblad*. In hierdie vroueblaai word artikels, rubrieke, briewe, advertensies, foto's en illustrasies aangetref. Die vrouefdeling kan dus as 'n tydskrif op sigself benader word en die verskillende onderafdelings daarvan aan dieselfde kriteria onderwerp word as die res van die tydskrif.

In die navorsingsproses het die vrouefdelings van beide *Die Landbouweekblad* en die *Farmer's Weekly* belangrike getuie gelever oor veral kleremodes, voedsel en drank, huisinrigting, die gesin, lotstye, feesgebruike, gewoontes en etiket, bygelowe, boererate en die georganiseerde kultuurlewe. So oorweldigend is die hoeveelheid stof dat daar ook daaruit 'n seleksie gemaak moes word.

HOOFSTUK 3

NAOORLOGSE KULTUURINVLOEDE IN SUID- AFRIKA

In 1945 word die Tweede Wêreldoorlog amptelik beëindig. Hiermee sou egter nie sonder meer teruggekeer word na toestande soos wat voor die oorlog geheers het nie. Die Tweede Wêreldoorlog sou nie net 'n keerpunt in die geskiedenis word nie, maar ook die kulturele klimaat in Suid-Afrika blywend verander. Weliswaar sou politieke en ekonomiese stabiliteit mettertyd herstel word, maar wat die volkslewe betref, sou nuwe aanpassings voorlê.

Die Tweede Wêreldoorlog is spoedig aangevoel as die sneller waardeur 'n rewolusie aan die gang gesit is, soos blyk uit wat in *Die Landbouweekblad* en die *Farmer's Weekly* geskryf is. Daar is verwys na 'n "ekonomiese rewolusie" (L.1945/08/01:17), 'n "landbouewolusie" (L.1951/01/10:7) of 'n "tegniese omwenteling" (L.1956/05/18:30). Wat hierdie veranderingsproses ookal genoem word, onderstreep dit een feit: die karakter van die landbou is wesenlik verander deur die oorlog en die mense betrokke by die bedryf moes hiermee saam aanpas.

In 'n artikel in *Die Landbouweekblad* word die situasie soos volg saamgevat: "Meganisasie van die landbou en die toepassing van tegniese kennis is die kenmerke van ons moderne tydsgewrig. Die stad se invloede het plaaswaarts beweeg en die ou landelike kultuur is grootliks deur 'n tegnologiese beskawing vervang" (L.1952/03/26:83).

Meganisasie en verstedeliking is nie verskynsels eie aan die Suid-Afrikaanse geskiedenis nie. Dit word beskou as noodwendige prosesse wat hulle in enige land moet voltrek indien vooruitgang op ekonomiese gebied gemaak wil word (F.1959/07/29:15). Meganisasie en verstedeliking moet nietemin uitgesonder word weens die sterk invloed wat dit op die naoorlogse kultuurklimaat in Suid-Afrika gehad het. Hier word net gekonsentreer op wat *Die Landbouweekblad* en die *Farmer's Weekly* te sê gehad het oor meganisasie en verstedeliking en die omvormende invloed wat dit op die breë kultuurklimaat van die Afrikaner gehad het.

3.1 MEGANISASIE

Enkele jare na afloop van die Tweede Wêreldoorlog word in *Die Landbouweekblad* verklaar: "Dat meganisasie gekom het om te bly, is [...] 'n voldonge feit en met redelike sekerheid kan voorspel word dat dit met die jare sal toeneem" (L.1949/02/23:35). 'n Dekade later word dit bevestig: "Meganisasie het gekom om te bly" (L.1960/01/19:7). Ook in die *Farmer's Weekly* word verklaar: "Mechanization has come to stay ..." (F.1954/06/30:13; F.1955/07/13:30).

Dié toedrag van sake kon nie sonder aanpassing tot stand kom nie. In 'n artikel oor meganisasië skets die skrywer die volgende toneeltjie om hierdie feit te illustreer: "Die dag op die plaas het die oubaas met 'n treurige trek op sy gesig oor die werf sit en kyk. Op die oog af was daar niks om hom treurig te stem nie; die gesaaides het pragtig gestaan. 'Nee neef', het hy op 'n vraag geantwoord, 'ek treur sommer omdat my werf so dood is; skaars 'n lewendige dier, net daardie gevoellose, hartlose ysterding wat hulle sê trekker. Op 'n dag het ek my sestien rooi Afrikaners - en hulle was osse, neef - weggemaak en een van daardie snorkende goed aangeskaf. Weet jy, neef, my hotagter se naam was Makman, en hy het altyd so 'n bulkie gegee as ek op sy naam praat. En soos ek vandag hier sit, sal ek baie liever Makman se bulkie wil hoor as daardie ysterding se gesnork, al werk hy ook baie vinniger en meer as Makman se span'" (L.1950/10/04:16).

Vir hierdie verkleefdheid aan tradisionele boerderypraktyke en die rustige plaaslewe wat daarmee saamgehang het, het daar wel begrip bestaan. Nietemin het die landboutydskrif van die tyd die boer ferm aangespreek oor die noodsaaklikheid van meganisasië in die boerderybedryf.

Reeds in 1946 wys die redakteur van *Die Landbouweekblad* daarop dat die boerdery voortaan as beroep beskou sal moet word, en "nie meer as 'n blote lewenswyse nie". Hiermee hang vir hom saam die toenemende invoer van arbeidsbesparende werktuie op plase ten einde meer stabiliteit aan die landboubedryf in 'n naoorlogse wêreld te verleen (L.1946/02/20:19).

Die redakteur van die *Farmer's Weekly* spreek sy begrip daarvoor uit dat met meganisasië veel van die huislikheid en ontspannendheid op die plaas ingeboet sal moet word. Tog verklaar hy: "We cannot bluff ourselves that the methods of half a century ago, ideal as they may have been then, would serve today, when the output per morgen must be raised and speed is of the essence" (F.1954/06/30:13).

Uit die redaksionele artikels blyk ook dat landboukenners nie tot elke prys meganisasië wou aanmoedig nie. Die redakteur van die *Farmer's Weekly* waarsku byvoorbeeld teen die gevaar van massaproduksie wat saamhang met meganisasië. Volgens hom bestaan daar die neiging om die persoonlike faktor in menslike aktiwiteit te elimineer - iets wat hy meen in die landbou nie mag gebeur nie. Hy haal hierop dr. M.M.S. du Toit, die toenmalige Ondersekretaris van Landbou, aan wat gesê het: "Agriculture, by its very nature and the fact that the farm transcends an ordinary business enterprise in that it is the home as well, is essentially personal" (F.1947/01/08:41).

Die volksmens en huisgesin as eenheid sou egter nie onaangeraak gelaat word deur meganisasië nie. Die redakteur van die *Farmer's Weekly* sien so vroeg as 1947 reeds die werklikheid van die situasie in "The farm family was a self-contained unit and the children grew up in the lore and

experience of their parents. But our social and political system has become more complex of latter years and, though family life in the rural areas retain much of its old-time character, other influences have impinged upon it, and what was once in the nature of a home enterprise is now a definite part of an industry becoming more highly organised as year follows year" (F.1947/01/08:41).

In 1952 word in 'n artikel voorsien dat die wetenskap en tegnologie in die toekoms 'n steeds groter invloed op die landbou sal uitoefen. Daarmee saam word voorspel: "Nuwe aanpassings sal gemaak moet word en nuwe stoflike en geestelike waardes sal aangeneem moet word" (L.1952/03/26:84). In 'n latere uitgawe van die *Farmer's Weekly* bevestig 'n rubriekskrywer dit: "What we have gained materially we have lost spiritually [...] We are no longer members of a community" (F.1958/02/05:71).

Ná 'n bestudering van die uiteenlopende sienings rondom die kwessie van meganisasie, word 'n mens met die indruk gelaat dat die naoorlogse Afrikaner deeglik daarvan bewus was dat hy reeds midde-in 'n onomkeerbare rewolusie was. Om die omvang van hierdie rewolusie te begryp, loon dit om na enkele statistieke te kyk.

3.1.1 Statistiek

S.P. le Roux, die toenmalige Minister van Landbou, verklaar in 1950 in sy Nuwejaarsboodskap: "Die afgelope tien jaar veral word gekenmerk as 'n tydperk van grootskaalse meganisering in ons landbou." Hy bestempel meganisasie as "deel van die normale ontwikkelingsproses waardeur die landbou moet beweeg in sy ekonomies-geskiedkundige vooruitgang" (L.1950/02/08:27).

Uit statistieke blyk dat Suid-Afrika sedert die oorlog reeds ver op die pad van meganisasie gevorder het. S.P. van Wyk van die Afdeling Ekonomie en Markte word in 'n redaksionele artikel in die *Farmer's Weekly* aangehaal. Hy spreek die mening uit dat die boerdery in die land gedurende 1945 tot 1951 verander het van 'n so te sê statiese bedryf, met die os as hooftrekkrag, tot 'n meer dinamiese eenheid, met die trekker as kragbron (F.1953/07/15:13).

Trekkergetalle kan as verteenwoordigende statistiek omtrent meganisasie bestempel word. In die meeste artikels in landboutydskrifte wat handel oor dié onderwerp word die argument gebou rondom trekkergetalle.

Die petrolaangedrewe trekker, wat teen 1960 as vernaamste kragbron op die plaas gereken is, het eers omstreeks 1917 op die toneel verskyn. Soos die stoomtrekkers, is hierdie eerste pe-

trolaangedrewe trekkers ook eers met agterdog bejeën. In 1918 was daar dus net 231 van hulle in die land. Die getal het binne twintig jaar toegeneem tot 6 019 in 1937 (L.1960/05/03:35).

Die groot toename het gekom tydens en ná die Tweede Wêreldoorlog. Op 31 Augustus 1946 het die totale aantal trekkers in die Unie 20 292 getel (Landbousensus nr. 20, 1945-46:151). Hierdie syfer het tot 48 423 in 1950 gestyg, wat 'n toename van nagenoeg 805 persent sedert 1937 verteenwoordig. In 1950 was daar, anders gestel, gemiddeld twee trekkers vir elke vyf plase in die land (L.1956/07/17:29). In die vier jaar na die oorlog het trekkergetalle dus met sowat 139 persent toegeneem.

Van 1950 tot 1955 het 'n verdere toename van bykans 81 persent plaasgevind en van 1955 tot 1958 'n styging van sowat 22 persent. In 1955 was daar altesaam 87 451 trekkers in die Unie (Landbousensus nr. 29 & 30, 1954-55 & 1955-56:11) en in 1958 altesaam 106 374 (Landbousensus nr. 32, 1957-58:31).

In 'n oorsigtelike artikel in *Die Landbouweekblad* word insiggewende statistiek oor meganisering sedert die oorlog opgesom. Meganisering het aanvanklik die meeste veld gewen in die koringproduserende streke en daarna na die mieliestreke uitgebrei. In die koringbedryf het meganisering 'n produksiestyging van 5 miljoen sak in 1946-47 tot 7½ miljoen sak in 1960 tot gevolg gehad. Die produksie van mielies het toegeneem van 28 miljoen sak tot 39 miljoen oor dieselfde tydperk. Meganisering het dus oor 'n periode van sowat 13 jaar produksiestygings van onderskeidelik 50 en 39 persent tot gevolg gehad ten opsigte van twee van die belangrikste akkerbougewasse in Suid-Afrika. Wat verder belangrik is, is dat meganisering nie beperk gebly het tot die produksiesektor nie, maar ook op die gebied van die hantering, opberging en verwerking van boerderyprodukte nuwe moontlikhede geopen het. Hier kan die voorbeeld van graansuiers, koelkamers en inmaakmasjinerie genoem word. In die inmaakbedryf byvoorbeeld het die inmaaksyfer van 6 600 ton per jaar net voor die Tweede Wêreldoorlog tot byna 100 000 ton in 1956 gestyg (L.1960/05/03:35-36).

Teen 1961 het die getal trekkers aangegroei tot 120 000. Suid-Afrikaanse boere het elke jaar nuwe masjinerie, implemente en gereedskap ter waarde van R20-miljoen en trekkers en motorvoertuie ten bedrae van sowat R48-miljoen gekoop. Hulle totale gemiddelde jaarlikse uitgawe aan meganiese toebehore het op nagenoeg R120-miljoen te staan gekom (L.1961/05/16:26).

Na aanleiding van hierdie toedrag van sake verklaar die redakteur van die *Farmer's Weekly*: "And now, of course, mechanised farming has become the fashion and, whether he needs one or not, many a farmer today owns a tractor because most other farmers do" (F.1959/01/14: 15).

3.1.2 Aanleidende faktore tot meganisasie

"Die toenemende vraag na en stygende pryse van landbouprodukte gedurende die Tweede Wêreldoorlog was 'n aanmoediging vir die boer om meer te produseer. Dit ook het die masjien se dienste nodig gemaak. Hierby het gekom toenemende industrialisasie, arbeidskaarse en die groter oppervlakte onder bewerking wat meganisasie bevorder het. Meganisasie het dus ná die Tweede Wêreldoorlog met rasse skrede in ons land toegeneem" (L.1960/05/03:35). So word die omstandighede wat meganisasie in Suid-Afrika bevorder het, in 'n artikel in *Die Landbouweekblad* opgesom.

In 'n ander artikel word die volgende uitspraak gemaak: "Ons staan vandag in die tydperk van spesialisasie op landbougebied. Produksie van hoogstens 'n paar produkte en nie selfversorging nie, is die hoofdoel. Gekommercialiseerde produksie en nie soseer goedere vir eie verbruik, is die hoofsaak" (L.1952/03/26:83).

Spesialisasie en kommersialisasie is begrippe wat sedert die Tweede Wêreldoorlog algemeen gebruik is wanneer dit by die landbou gekom het. Dit het saamgehang met die versnelde industrialisasie wat die hele naoorlogse klimaat in die wêreld oorheers het.

In 'n advertensie in die *Farmer's Weekly* word meganisasie van die landbou die sleutel tot 'n industriële ekonomie genoem. Daar word verklaar: "One has only to trace the development of modern industrialism to appreciate the key role played therein by greater productive efficiency in agriculture. In the long run our standard of living rises in proportion to the increase in the productivity of farm labour and the soil" (F.1955/07/13:30).

Hier kan natuurlik geensins 'n volledige beeld van die oorsake vir meganisasie gegee word nie. Uit artikels en briewe in sowel *Die Landbouweekblad* as die *Farmer's Weekly* blyk dit dat die produksie- en arbeidsvraagstuk ná die oorlog van die dringendste was.

(a) Eis om produksieverhoging

In 'n redaksionele artikel in die *Farmer's Weekly* word beweer dat die snelle groei van stede en dorpe in die land sedert die veertigerjare 'n toenemende las op die produsent geplaas het. Daar het die behoefte aan groter opbrengste ontstaan, wat impliseer dat meer grond onder bewerking gebring moes word. Dit sou alleen verwerklik kon word deur die produksieproses te versnel. Dit is hier waar meganisasie inkom. Dit is die mening van die redakteur dat produksie versnel kan word en die opbrengs per eenheid selfs bo maksimum vlak gestoot kan word deur die aanwending van meganiese hulpmiddele (F.1950/04/26:9).

Die spoedfaktor is veral onder Suid-Afrikaanse klimaatstoestande 'n belangrike oorweging. Wanneer die weer reg is vir grondbewerking, kan daar nie tyd verspil word nie. Met meganiese trekkrag kan daar dan ook 24 uur per dag aanmekaar geploeg word, indien nodig (F.1947/06/18:63). Met die os as trekkrag is dit onmoontlik - hy werk nie net stadiger nie, maar het ook tussen-in weiding en rus nodig (L.1950/10/04:17). Met sestien osse het dit 'n hele dag gekos om minder as 'n morg (0,86 ha) grond om te ploeg, terwyl daar met 'n trekker vyf of meer morg per dag geploeg kan word (F.1955/07/13:30).

Landboumasjinerie is weliswaar 'n groot kapitaaluitgawe. Daar is beweer dat meganisasie die boer in die naoorlogse jare arm gehou het. Hy het sy geld belê in masjinerie, met die gevolg dat hy met weinig kontant in die sak gelaat is (F.1955/07/13:30).

Nietemin het meganisasie die boer op die lange duur gebaat. Dit het, in geldelike terme, produksiekoste aansienlik besnoei - veral ten opsigte van die oesproses wat as die duurste inskrywing in die produksiekostestaatsbestempel kan word (L.1960/05/03:36). Op hierdie gebied word die ontwikkeling van die gekombineerde oesdorsmasjien as waarskynlik die grootste meganiese prestasie genoem (F.1955/07/13:30).

(b) Die arbeidskwessie

Pas na die oorlog word in 'n advertensie in die *Farmer's Weekly* verklaar dat daar tydens die oorlog 'n arbeidstekort ontstaan het wat die vervaardigers van landboumasjinerie gedwing het om vervaardigingsmetodes te verbeter: manure moes verminder word en daarmee saam kwantiteit sowel as kwaliteit verhoog word (F.1947/08/27:58).

Arbeidsbesparing het saam met toenemende industrialisasie 'n belangrike oorweging in die landbou geword. Dit word dus as 'n prestasie gesien wanneer in 1955 verklaar word: "One worker is now doing what ten used to do; and the other nine have gone to work in non-agricultural industries" (F.1955/07/13:30).

Die destydse direkteur van die Suid-Afrikaanse Landbou-unie, dr. P. le Clus, het onder andere meganisasie gepropageer as teenvoeter vir die arbeidskaarste. Hierdie metode is dan ook volgens die redakteur van *Die Landbouweekblad* deur baie boere aangegryp (L.1953/07/22:9).

In 'n artikel in *Die Landbouweekblad* word verduidelik hoedat deur meganisasie arbeid bespaar kan word. Die voorbeeld word genoem van planters en skoffelploë wat ses rye tegelykertyd kan plant of skoffel, wat dit vir een man moontlik maak om binne 'n kort tydjie 'n groot land alleen te bewerk. Dieselfde geld byvoorbeeld vir die oes van mielies, waar deur die gebruik van

oesmasjiene twee tot vier rye mielies tegelyk gepluk word en die pitte in die sak gelewer kan word (L.1958/08/05:25).

Deur meganisatie word die produktiwiteit van die arbeider op sy beurt verhoog, waardeur die produktiwiteit van die landboubedryf as geheel styg. S.P. van Wyk van die Afdeling Ekonomie en Markte het hierdie mening tydens die 1954-konferensie van die Suid-Afrikaanse Buro vir Rasse-aangeleenthede uitgespreek. Volgens hom het dit uit statistieke geblyk dat namate meganisatie vorder, al meer grond met al minder arbeiders bewerk kan word (F.1954/01/27: 57).

Die redakteur van *Die Landbouweekblad* waarsku egter ook teen meganisatie. Hy sien meganisatie as deel van die sogenaamde "landbouewolusie" wat in die dertigerjare begin het en stel dit dat arbeidskaarste wel deur meganisatie bekamp is, maar dat nuwe arbeidsprobleme ook daardeur meegebring is (L.1953/07/22:9).

Soos die redakteur van die *Farmer's Weekly* verder tereg opmerk, het verstedeliking meganisatie aangemoedig (F.1950/04/26:9). Hierdie verstedelikingsproses het saamgehang met die versnelde industrialisasie ná die Tweede Wêreldoorlog. Aan die ander kant moet egter genoem word dat landboumeganisatie op sy beurt weer versnellend op verstedeliking ingewerk het.

Namate meganisatie arbeiders uit die landbousektor vrygestel het, is hierdie surplus arbeiders na die nywerheid- en mynbousektor getrek. S.P. van Wyk praat van 'n produksieverskuiwing - 'n proses wat hy as 'n positiewe teken beoordeel. Hy spreek dan ook die mening uit: "The term depopulation should not be used in connection with the present drift from the farms to the cities because it was merely a productive shift of labour from one industry to another ..." (F.1954/01/27:57).

3.2 VERSTEDELIKING

In 1948 maak S. Pauw, destyds hoogleraar in Geskiedenis aan die Universiteit van Pretoria, die stelling dat die mensdom hom in "een van die grootste oorgangstydperke van sy geskiedenis" bevind. Hy verwys na die snelle veranderings en gepaardgaande ontwrigting en verwarring as "die krisis van ons tyd". Verder verklaar hy: "'n Baie belangrike aspek van die krisis van ons tyd is die verstedeliking van ons samelewing" (L.1948/07/21:29).

J.C. Greyling, L.V., som in 'n artikel in *Die Landbouweekblad* die situasie soos volg op: "Die verandering van Suid-Afrika van 'n landboustaat na 'n moderne geïndustrialiseerde staat het baie mense wat nie in staat was om by die verandering aan te pas nie, finansiële en sosiaal omvergegooi. Hulle het van die platteland verskuif na die stede" (L.1954/03/17:19).

Hierdie trek na die stede het sy oorsprong reeds in die era ná die Anglo-Boereoorlog gehad (L.1955/05/17:19). Die hoë geboortesyfer onder Afrikaanssprekendes ná die oorlog - tot so hoog as 50 per 1 000 - het 'n bevolkingsurplus laat ontstaan (L.1954/03/17:19). Die gevolg was 'n grootskaalse trek van die platteland na die stede, met die oog op werk op die spoorweë, in die myne, fabriek, winkels, ensovoorts. Ná die Eerste Wêreldoorlog het steeds meer gesinne hul toevlug tot die stad begin neem.

Genl. J.B.M. Hertzog, wat in 1924 eerste minister geword het, se sogenaamde "beskaafde arbeidsbeleid" het meer werkgeleenthede geskep vir ongeskooldes in die stede en die trek daarheen verder aangemoedig (L.1955/05/17:19). Deur hierdie beleid het talle Afrikaners werk gekry in die staatsdiens en polisie en by die munisipaliteite, spoorweg en hawens (Van Jaarsveld 1979:193). Die droogte en depressie van 1932-33 het die tempo van verstedeliking net verder laat toeneem (L.1955/05/17:19).

Saam met die Afrikaner se groeiende verstedeliking het die probleem van verarming ook net toegeneem. Ná vier jaar se ondersoek na die armbankevraagstuk het die Carnegie-kommissie in 1932 'n vyfdeelige verslag uitgebring waarin aangedui is dat daar sowat 300 000 armbankes was. Van Jaarsveld stel dit dat "die probleem van plattelandse armoede na 'n probleem van stedelike armoede verskuif het" (1979:194).

Sedert die Anglo-Boereoorlog het daar dus 'n groeiende "volksverskuiwing" na die stede plaasgevind. Die Tweede Wêreldoorlog het dié proses laat versnel. As gevolg van die nywerheidsomwenteling wat deur die oorlog momentum verkry het, het hele gesinne na die stad begin verhuis - 'n proses waaraan 300 000 tot 400 000 Afrikaners na raming deelgeneem het (L.1955/05/17:13).

3.2.1 Groot grondbesit

In 'n redaksionele artikel skryf die redakteur van *Die Landbouweekblad* in 1951 dat daar 'n tyd was toe die platteland ontvolk geraak het omdat boerdery nie meer betaal het nie. Dit was die periode van wat hy die "ekonomiese eb-gety" noem. In die naoorlogse jare is die ontvolkingsproses opnuut aan die gang gesit, maar dié keer om 'n "ander en byna teenoorgestelde" rede: dié van ekonomiese welvaart. Die naoorlogse era bestempel hy as 'n "vloedgety-tydperk" (L.1951/05/23:7).

J.C. Greyling bevestig hierdie uitspraak: "Die oorlog en naoorlogse ekonomiese welvaart met hoë landbou- en veepryse, gewaarborgde pryse, groter ondernemingsgees onder boere, ver-grote produksie as gevolg van toenemende meganisering in die landbou en meer wetenskaplike boerderymetodes, het groot kapitaalkragtige boere te voorskyn laat tree."

As gevolg van die oorlog, verduidelik hy verder, het grondpryse tot ongekende hoogtes geklim (L.1954/03/17:19). Sakemanne het in grond 'n goeie beleggingsmoontlikheid gesien (L.1955/05/17:19). Die gevolg was dat hulle, saam met kapitaalkragtige boere, toenemende druk op die klein grondbesitter begin uitoefen het - sodanig dat al meer kleinboere uitgekoop is. Dit het 'n era geword, gekenmerk deur wat 'n "grondhonger" genoem kan word (L.1954/03/17:19).

Die kapitaalswakkere boer wat nie genoegsaam weerstand kon bied teen die ekonomiese eise nie, was dikwels verplig om te verkoop en hom te wend tot die aanlokliker arbeidsmark in die stede (L.1955/05/17:19). Die aanvangsalarisse wat die nywerheidssektor gebied het, was heelwat aantrekliker as die vergoeding wat uit die landbou verkry kon word. Daarbenewens was daar in die stede meer geleenthede vir die jonger geslag met tegniese opleiding (F.1955/10/26:63). Die gevolg was 'n toenemende uittog uit die landbou.

In *Die Landbouweekblad* word in 1956 aangekondig dat 'n kommissie deur die regering aangestel is om ondersoek in te stel na die kwessie van ontvolking van die platteland en verwante probleme. Die verskynsel van sogenaamde "afwesige grondeienaars" - grondbesitters wat net af en toe op hul plase kom en dit die res van die tyd oorlaat aan die sorg van nie-blanke plaaswerkers - is veral veroordeel (L.1956/02/21:32).

'n Aantal briewe en artikels in *Die Landbouweekblad* en die *Farmer's Weekly* getuig daarvan dat die groei van groot grondbesit (ná die oorlog) 'n brandende kwessie geword het. Die term "grondbaronne" ("land barons") is algemeen gebruik om te verwys na groot grondbesitters wat hul grond nie tot sy volle potensiaal ontwikkel het nie (F.1955/03/16:18). Daar word daarop gewys dat die term nie sonder meer ook van toepassing gemaak kan word op grootboere wat hul grond ekonomies bewerk nie (F.1955/02/23:13). Nietemin voel party briëfskrywers anders. D.G. Steyn van Venterstad klassifiseer byvoorbeeld groot grondbesitters as "tjekboekboere" wat "'n groot ondiens" aan die boeregemeenskap bewys (L.1946/08/14: 39).

'n Ander leser, J.C. Snyman van Vaalwater, skryf weer in 'n brief aan *Die Landbouweekblad* dat daar by groot grondbesitters onderskei moet word tussen beleggers en grootboere. Terwyl eersgenoemde nie self boer nie, maar huurders, deelsaaiers of arbeiders gebruik om hul grond te bewerk, woon die grootboer tog meestal self op sy plaas (L.1955/05/17:9).

Die belangrike is egter nie die meriete van groot grondbesit nie, maar bloot die feit dat dit wel in toenemende mate voorgekom het. Groot stukke grond is opgekoop deur kapitaalkragtiges, met die gevolg dat al hoe meer grond in die hande van al hoe minder eienaars beland het. Die logiese uitvloeisel hiervan was die yler bevolking van die platteland deur blankes en die sametrekking van eertydse boere en grondbesitters in die stede.

3.2.2 Statistiek

Voor die Anglo-Boereoorlog was die bevolking van die land sterk landelik. Volgens statistieke was sowat 65% van die bevolking teen 1891 op die platteland woonagtig, terwyl slegs 35% in die groot dorpe en stede saamgetrek was. Binne drie en 'n half dekades sou die persentasies egter omswaai: volgens die syfers vir 1926 was 42% as landelik en 58% as stedelik klassifiseerbaar (L.1953/04/08:9). Na afloop van die Tweede Wêreldoorlog sou die prentjie nog verder verander. In 1956 word die verhouding landelike tot stedelike bevolking aangedui as 22:78 (F.1961/03/08:41). Die 107 000 boere van 1953 (L.1953/10/14:7) tel vier jaar later (in 1957) net 62 000 (L.1957/04/09:39).

In 1955 verwoord J.R. Buhrmann, president van die Transvaalse tak van die Nasionale Wolkwerkersvereniging, die situasie soos volg: "Where we in South Africa are so dependent on numbers it is essential that more and more families remain in the rural areas on a sound and stable basis [... The] motto should be: 'More land to more people', instead of the present cry of more land for fewer people" (F.1955/10/26:63).

Statistieke van die aantal plase in die besit van blanke boere dui op die verskynsel van toenemende groot grondbesit en die verdwyning van die kleinboer. Waar in 1950 byvoorbeeld 16 027 boere in die besit was van plase tussen 100 en 250 morg (86 en 215 ha), het die getal gedaal tot 13 966 in 1956. Die aantal groter plase, tussen 5 000 en 7 500 morg (4 300 en 6 450 ha), het daarenteen 'n stygende neiging getoon: van 1 647 in 1950 tot 1 884 in 1956. Plase groter as 15 000 morg (12 900 ha) het toegeneem van 295 (1950) tot 362 (1956) (Landbousensus nr. 29 & 30, 1954-55 & 1955-56:1,14).

Die getal blankes woonagtig op plase het opmerklik afgeneem. Die nagenoeg 473 000 van 1950 het binne vyf jaar afgeneem tot 412 000. Die sowat 2,2 miljoen nie-blankes op plase in 1950 het weer noemenswaardig gestyg tot nagenoeg 2,5 miljoen in 1955 (Landbousensus nr. 29 & 30, 1954-55 & 1955-56:2). Hierdie syfers bevestig J.C. Greyling se stelling dat die blanke stadigaan besig was om die platteland te verlaat, terwyl nie-blankes in toenemende getalle 'n permanente tuiste op die platteland vind (L.1954/03/17:19).

AFDELING B

HOOFSTUK 4

VOLKSVERTELLINGS EN ANDER VOLKSWOORDSKEPPINGE

Grobbelaar meen dat die volksvertelling hom in die moderne tyd sterk bly handhaaf het, ondanks 'n "gejaagde moderne leefwyse waar die tyd vir die vertel van lang verhale min geword het" en ten spyte van "die verskraling in die volksverhaalvoorraad wat daar bv. deur die verlies aan talle gestaltes in die volksgeloof ingetree het" (1981:48). Die landboutydskrifte wat vir die doel van hierdie tesis bestudeer is, bevestig die feit dat die volksvertelling steeds deel uitgemaak het van die Afrikaanse kultuur in die jare onmiddellik na die Tweede Wêreldoorlog.

Naas gespreksonderwerpe is belewenisvertellings, sages, legendes en grappe gevind, waarvan grappe verreweg die grootste persentasie uitmaak, met belewenisvertellings in die tweede plek. Wat ander volkswordskeppinge betref, is enkele volksrympies en 'n groot aantal raaisels opgespoor. Die feit dat daar soveel grappe gevind is, bewys dat dit klaarblyklik gewild was, wat Grobbelaar se waarneming ondersteun dat die grap by uitnemendheid die vertelling van die moderne tyd is (1981:57).

Daar moet genoem word dat *Die Landbouweekblad* die vernaamste bron vir volkswordskeppinge was. Die *Farmer's Weekly* het wel 'n aantal waardevolle volksgrappe bevat, maar daar kon - met die uitsondering van een legende - geen ander volksvertellings en ook hoegenaamd geen volksrympies uit die Engelstalige landboutydskrif verkry word nie.

Slegs in een uitgawe van die *Farmer's Weekly* is enkele raaisels aangetref. Die raaisels is egter sterk taalgebonden, soos die volgende twee voorbeelde aandui:

"What driver is never arrested for speeding? - a screw-driver";

"What has a foot but no leg; a brow but no face? - a hill".

Soos hierdie twee prosaraaisels is die volgende rymperiaaisel ook (in hierdie geval vanweë sy rym) gekoppel aan die Engels:

"A little wood, a little wire,
a little house without a fire.

What is it? - a *birdcage*" (F.1945/06/27:784).

Die norm wat gebruik is by die seleksie van stof vir hierdie hoofstuk is dat dit verkieslik van Suid-Afrikaanse oorsprong sal wees. Hiermee wil nie te kenne gegee word dat daar 'n absolute seleksie gemaak is waarmee alle navorsers noodwendig sal saamstem nie. Minder treffende voorbeelde is byvoorbeeld uitgelaat, terwyl dit vir die doel van 'n meer omvattende studie moontlik ingesluit sou word.

4.1 VOLKSVERTELLINGS

4.1.1 Gespreksonderwerpe en belewenisvertellings

Die relatiewe groot aantal belewenisse is te danke aan twee wedstryde wat deur *Die Landbouweekblad* uitgeskryf is. In 1945 was daar 'n kompetisie vir die beste byestorie, waarna enkele van die wenvertellings gepubliseer is. 'n Aantal jare later, in die uitgawe van 3 Maart 1959, word daar vyf ghienies aangebied vir staaltjies oor sterkmanne. Benewens tien stuks van hierdie vertellings is daar op slegs drie ander belewenisse afgekomp: twee jagstories en een spookvertelling.

'n Belewenisvertelling ontstaan waar 'n "allegaagse gebeurtenis (gespreksonderwerp)" omvorm word tot 'n "belewenis (volkswoordskepping)" (Grobelaar 1981:53). Om 'n gewone gespreksonderwerp te onderskei van 'n belewenis - of ander volksvertelling - moet volgens Grobelaar vasgestel word in hoeverre die verteller dit regkry om "met sy verbeeldingryke hantering van die stof 'n oortuigende verhaalwerklikheid vir die luisteraar te skep" (1981:49).

In die stof wat gevind is rakende sterkmanne word die verskil goed geïllustreer. Waar die prestasies van sterkmanne bloot as feitlike mededelings aangebied word, bly dit suiwer gespreksonderwerpe. Sodra daar egter 'n verhaalelement bykom, ontwikkel dit tot 'n volksvertelling en hier wel tot 'n belewenisvertelling.

Waar vertellings oor sterkmanne in die volksmond dikwels die waarheidselement verloor en as grootlieglegendes bly voortleef, is die staaltjies oor sterkmanne wat in *Die Landbouweekblad* aangebied word, daarentoe sterk gekoppel aan die bepaling van geloofwaardigheid. Hulle is, sover 'n mens seker kan wees, gebaseer op ware gebeurtenisse en "gebonde aan persone, tye en plekke" (Grobelaar 1981:58). In *Die Landbouweekblad* word die vereistes duidelik gestel dat die staaltjies waar moet wees, dat die name en adresse van die betrokke sterkmanne vermeld moet word en dat die bydraes gestaaf moet word deur 'n tweede handtekening (L.1959/03/03:19).

'n Mens moet nietemin onthou dat waar dit oor die volksvertelling handel, 'n waterdigte indeling moeilik gemaak kan word. Hier kan Grobelaar se uitspraak aangehaal word: "Vertellings oor

ons sterkmanne, hoedanig sy ooggetuies ookal vir die waarheid daarvan instaan, klink in die meeste gevalle so fantasties dat dit feitlik om 't ewe is of dit as belewenisse of oordrewe legendes ingedeel word" (1981:448).

Dieselfde geld die vertelling oor Piet Leeu wat 'n leeu aan die stert gevang en in 'n sak gestop het. Al word daar vir die waarheid hiervan ingestaan, moet die navorser wonder of hierdie staaltjie nie net so goed onder legendes sou kon tuishoort nie.

Waar die sogenaamde spookstorie eintlik gaan oor 'n skyn-spookgedaante wat ontmasker is, hoort ook hierdie vertelling tuis onder belewenisvertellings. Van volksgeloof - die deur-slaggewende element by sages - is hier weinig sprake.

Uit die versameling byestories is die verbeeldingrykstes uitgesoek. Soos met die ander vertellings is dit ingedeel volgens Grobbelaar se klassifikasie van gespreksonderwerpe (1981:59-63).

4.1.2 Sages

Sages stem met belewenisvertellings daarin ooreen dat hulle gewoonlik ook aan 'n spesifieke persoon, tyd en plek gekoppel is (Grobbelaar 1981:52). Grobbelaar definieer sages as "vertellings waarin die oerou kragsgelowe (veral die animisme) nog 'n rol speel, en wat deur die volksmens van ons tyd in die algemeen nog as waar aanvaar word, of aanvaar sou word as dit aan hulle bekend was" (1981:306). Wat sages betref, is daar slegs een spooksage in *Die Landbouweekblad* opgespoor.

4.1.3 Legendes

Dit kan gebeur dat belewenisse of sages - soms selfs mites - hul geloofwaardigheid vir die volksmens verloor, al bly hulle ook gekoppel aan mense, tye en plekke. Hierdie vertellings word dan as legendes geklassifiseer (Grobbelaar 1981:58). Van hierdie tipe is vier voorbeelde in die geraadpleegde uitgawes van die twee landboutydskrifte gevind.

Die enkele legende wat uit die *Farmer's Weekly* verkry is, is die bekende grootliggende van Renier de Winnaar wat die duiwel aan sy "pyp" laat suig het. Daar word na die legende verwys in 'n artikel oor die dorp Zastron, tuisdorp van Renier de Winnaar. In hierdie artikel word ook verwys na Renier de Winnaar se broer, Jan H. de Winnaar, blykbaar een van die eerste permanente boere by Zastron. Die interessante van die legende in die *Farmer's Weekly* is dat dit 'n sametrekking van twee bekende vertellings rondom Renier de Winnaar en die duiwel is, naamlik soos deur Grobbelaar opgeteken, *Duiwel: Sterk twak* en *Duiwel: Die gat deur die krans*. In eersgenoemde legende druk Renier de Winnaar sy voorlaaier, wat die duiwel vir 'n pyp

aansien, in die duiwel se mond en vuur 'n skoot af, waarop hy net sê: "Ai, maar jy rook darem sterk twak!" In laasgenoemde legende vind 'n ontmoeting tussen die duiwel en Renier de Winnaar plaas, kry hulle stry en haak Renier De Winnaar af en mik 'n vuishou na die duiwel, waarop dié koes en hy die krans op Aasvoëlberg met die kaal vuis tref en 'n gat daarin ruk. Grobbelaar noem wel dat laasgenoemde legende dikwels alternatiewelik as voortsetting van eersgenoemde vertel word (1981:469).

Die legende oor hoe Gordonsrots (Paarlberg) sy naam gekry het, stem ooreen met "ander dergelike verhale" in die Afrikaanse kultuurgeskiedenis, soos dit in *Die Landbouweekblad* self gestel word. Vir hierdie vertelling bestaan daar "ook geen grond" nie (L.1947/07/16:28). Juis dit kan egter waarskynlik as tipies van die volkslegende bestempel word: dat hy hom nie deur geloofwaardigheid laat inperk nie en dat hy hom maklik aan verskillende persone/plekke/tye laat koppel. Grobbelaar behandel hierdie vertelling, met die titel *Ongeluk: Seun in rotsspleet*, as belewenisvertelling onder die onderafdeling *N. Gelukke en ongelukke*. Volgens die vertelling was 'n vader en sy seun op jag in die berg toe die seun se voet gegly en hy in 'n rotsspleet afgestort het. Ondanks pogings met toue, rieme en lere kon hulle die seun nie uitkry nie. Oplaas verlos die vader sy seun op sy versoek van die pyn deur hom te skiet. Grobbelaar meld dat hierdie vertelling aan talle plekke in die land gekoppel word. Naas die Gordonsrots word dit ook dikwels vertel in verband met Barkly/Maclear, Clanwilliam, Cradock, Harrismith, Kogmanskloof, Tarkastad en die Vallei van Verlatenheid (Graaff-Reinet) (Grobbelaar 1981:266). Hierdie belewenisvertelling het dus ook mettertyd tot legende verbleek.

Die oorblywende twee legendes het albei slange as onderwerp. Die vertelling oor die slang wat die koei uitsuip, is nie eiesoortig nie. In *Die Landbouweekblad* van 10 Mei 1955 word na 'n soortgelyke voorval verwys. In ooreenstemming met die ander vertelling oor die slang wat op sy stert agter 'n perderuiter aanseil, word daar in dieselfde artikel melding gemaak van slange wat hul stert vasbyt en soos 'n wiel agter hul slagoffer aanrol (L.1955/05/10:19).

4.1.4 Grappe

Grobbelaar stel dit dat "solank die gesprek dáár is, sal skeppinge met die taal in die volksmond voortduur - al moet alles ook weens 'n steeds sneller lewenstempo ingekort word, sodat die belewenisvertelling of sprokie krimp tot 'n grap" (1981:151). Hy noem dat die grap by uitstek dié genre van ons tyd is, 'n genre "waarin alle ander volkswoordskeppinge uitmond" (1981:57). Hierdie verskynsel vind ook weerspieëling in die naoorlogse landboutydskrif. Anders as met die ander tipes volksvertellings, word 'n menigte grappe oor verskillende onderwerpe hierin aangetref - in sowel die Engels- as die Afrikaanstalige landboutydskrif.

Sedert 1945 tot 1959 verskyn 'n gereelde graprubriek, *Veld Breezes*, in die *Farmer's Weekly*. Alhoewel daar nie deurlopend 'n soortgelyke rubriek in *Die Landbouweekblad* aangebied word nie, word daar eweneens volop grappe opgeneem - hoofsaaklik in die rubriek *Soos ek dit sien* en in die vroue-afdeling, in die rubriek *Plekkie vir die kinders*. Dit is betekenisvol dat, ten spyte van die groot aantal grappe in die *Farmer's Weekly*, veel minder hiervan op die oog af aan eie bodem gekoppel kan word. Baie van die grappe is klaarblyklik van Britse of Amerikaanse oorsprong. In die seleksie van volksgrappe wat gemaak is, is sowat 48,5% daarvan uit die *Farmer's Weekly* geneem en sowat 51,5% uit *Die Landbouweekblad* - dus het die twee bronne uiteindelik so te sê 'n gelyke bydrae gelewer.

4.2 VOLKSRYPPIES

Volksrympies kom nie algemeen voor in die landboutydskrifte wat geraadpleeg is nie. Slegs *Die Landbouweekblad* het enkeles opgelewer: twee uittelryme, twee variasies van 'n baie ou rym, 'n tipe verhalende rym en twee ander kinderrympies.

Agter die een kinderrym waarop afgekom is, *Moeder Maria*, skuil 'n interessante geskiedenis. Dit stem grootliks ooreen met die rympie *Anna Maria* wat Grobbelaar opgeteken het in *Trippe trappe trone* (1976:48). Die twee variasies van hierdie rym lui soos volg:

Anna Maria sit op die trap,
sy voer haar kinders suiker en pap.
"Josie, jy moet skool toe gaan!"
"Moeder, ek het geen skoene aan!"
"Neem jou vader se stewels dan
en gaan daarmee na Spanje,
van Spanje na Oranje,
van Oranje na die see
en bring vir my van die appeltjies mee" (Grobbelaar 1976:48).

Moeder Maria sit onder 'n trap,
Sy voer haar kinders met suiker en pap.
"Josie, jy moet nou skool toe gaan."
"Moeder, ek het geen skoene aan."
"Trek jou vader se skoene aan;
Gaat daarmee na Spanje,
Van Spanje na Oranje,
Van Oranje na die see,
Bring 'n mandjie vol appeltjies mee" (L.1946/07/03:46).

Grobbelaar wys in *Koeitjies in die klawer* daarop dat hierdie rym eintlik saamgestel is uit die brokstukke van verskillende ryme. Die eerste deel van die rympie is afgelei van 'n langer Nederlandse rym, gebaseer op 'n apokriewe Bybelverhaal, wat handel oor Jesus wat skool toe gaan, meer as sy onderwyser weet en deur dié gestraf word, waarna Jesus hom "in onmag laat neerval". Die naam "Josie" verwys inderwaarheid na "Jesus" en "Anna Maria" na "Moeder Maria", soos in die variant in *Die Landbouweekblad* direk aangedui word. By hierdie stuk word nou 'n tweede deel gevoeg waarin gegewens voorkom wat herinner aan die Tagtigjarige Oorlog van Nederland teen Spanje en die prinsehuis van Oranje (Grobbelaar 1975:139).

S.J. du Toit, wat in 1924 'n belangrike studie oor die Afrikaanse volksrym en -liedjie gepubliseer het, brei ook uit oor die ou-Christelike agtergrond van dié rym en haal ander variante aan. Hy kom tot die gevolgtrekking dat daar tussen die kinderrympie en die Middeleeuse legende 'n verband bestaan (1924:24-27).

Van die ou rym *Op Afrika's grond* kom twee variante voor, ingestuur op versoek van 'n ander leser wat net kon onthou van 'n rym waarin iets soos "sy houtjie is krom" voorkom. Die twee lesers wat hierop gereageer het, verklaar dat hulle dit by hul grootouers gehoor het. Inderwaarheid is hierdie rympie niks anders as 'n ou Patriot-gedig nie. In die bundel *Afrikaanse gedigte - Byeenersameld uit wat in di laaste 30 jaar ferskyn is, 1876-1906*, wat 'n versameling gedigte uit die Eerste Afrikaanse Taalbeweging bevat, verskyn 'n langer weergawe van hierdie gedig onder die titel *Fer dopstekers* (1987:157). Dit is geskryf deur A.J. Herholdt.

Die rympie *Die twaalf kaffertjies* vertoon die tipiese patroon van 'n stapelrym (Grobbelaar 1975:133): daar word begin met twaalf, elke keer gaan daar nog een dood, totdat daar eindelijk geeneen meer oorbly nie.

Die twee uittel- of uitbofryme is duidelik bedoel om te besluit wie "aan" en wie "uit" is by die begin van die kind se spel - soos Grobbelaar die term verklaar (1975:132).

Origens is 'n aantal volkswordskeppinge gevind wat moontlik onder volksrympies geklassifiseer sou kon word as "rympie-raaisels" (Grobbelaar 1975:133). Sodanige voorbeelde is egter ingedeel onder raaisels, waaronder hulle net so goed tuishoort.

4.3 RAAISELS

'n Omvattende bron oor die raaisel in Afrikaans is *Raai raai riepa - Die Afrikaanse raaiselboek* (1961) van Van Rooyen en Pellissier. Hulle deel die Afrikaanse raaisel in drie hoofgroepe in, naamlik "Algemene en kinderraaisels", "Bybelraaisels" en "Vasvraaisels", waarvan die eerste twee groepe weer verder verdeel word in rympie- en prosaraaisels. Vir die

doel van hierdie tesis is gehou by dié indeling. Die eerste groep is ook nog verder onderverdeel en wel aan die hand van Van Rooyen en Pellissier se alfabetiese onderafdelings.

In die voorwoord tot *Raai raai riepa* word verklaar dat sowat seshonderd van die raaisels verkry is uit tydskrifte, waaronder ook *Die Landbouweekblad* (Van Rooyen en Pellissier 1961:iii). Die raaisels wat tydens die huidige navorsing in *Die Landbouweekblad* gevind is, is gekorreleer met dié wat in *Raai raai riepa* voorkom.

Daar is gevind dat, op enkele raaisels na, die meeste hiervan wel in dié boek opgeneem is, hoewel dikwels in 'n variante vorm. Party is klaarblyklik 'n Afrikaanse variant van die Nederlandse raaisel wat in *Raai raai riepa* verskyn, terwyl in ander gevalle 'n raaisel blykbaar 'n sametrekking van meer as een ander raaisel is of bloot aan meer as een ander raaisel herinner. By elke raaisel wat in hierdie hoofstuk opgeneem is, verskyn die nommer(s) van die raaisel(s) in *Raai raai riepa* waarmee dit ooreenstem.

Die raaisels wat tuishoort onder die opskrif "Algemene en kinderraaisels" (Afdeling A) vorm verreweg die grootste groep. Daar is altesaam 132 raaisels hier opgeneem, waarvan 116 in hierdie groep geklassifiseer is. Origens verskyn hier 12 Bybelraaisels (Afdeling B) en vier vasvraraaisels (Afdeling C). Wat die verhouding tussen rympie- en prosaraaisels betref, is dit binne Afdeling A 19:10 en binne Afdeling B 1:2. Van die 128 raaisels wat in rympie- en prosaraaisels onderverdeelbaar is, is 62,5% dus rympieraaisels.

GEKATEGORISEERDE VOORBEELDE

4.1.1 (a) Gespreksonderwerpe

S. *Grootspog: Sterkmanne*

Lance Tomlinson (Bontebokskloof, Buffeljags)

Daar word van Lance Tomlinson geskryf dat hy "waarskynlik die sterkste boer in die land en moontlik die toekomstige mnr. Suid-Afrika" is. Bewys van sy krag word gelewer aan die hand van 'n reeks foto's. Sy prestasies sluit in:

- 'n Sak koring stoot hy vir 'n grap die lug op. Met die hulp van net een arbeider hanteer hy 'n hele oes van 2 500 sak. Die sakke koring wat op die vragmotor gelaai word, trek "soos pampoene" deur die lug.
- Uitgegroeide Merinoskape gooi hy teen 'n tempo van 300 per uur in die dipbak sonder om moeg te raak.

- 'n Volgroeide man vat hy voor die bors, terwyl hy met sy ander hand teen sy bobene stut, en lig hom kophoogte op. Hy hou ook sy voorarm as trapeer uit vir 'n volgroeide man om op te klim en hou hom dan met gemak bo.
- Beeste vang hy sonder moeite soos 'n skaap aan die agterpoot en bring hulle grond toe, of hy vat 'n astrante koei om die nek en dwing haar grond toe.
- 'n Merinohamel vat hy met die een hand aan die twee agterpote vas en tel dié só heeltemal van die grond af op. 'n Drie maande oue kalf vat hy eweneens met een hand aan die agterpote vas en lig hom van die grond af op.
- 'n Klip wat sowat 214 pond (96,3 kg) weeg, tel hy aan 'n riem met sy nek op.
- Hy hang homself dikwels op aan 'n balk in die skuur deur 'n riem, waarom 'n lap gedraai is, onder sy ken deur te haak - dit terwyl hy 'n vol kan room, wat sowat 30 pond (13,5 kg) weeg, by sy arm inhaak.
- Hy sleep 'n groot vragmotor met sy tande deur vas te byt aan 'n kabel wat agteraan die vragmotor vasgemaak word.
- As hy plat op sy rug gaan lê, kan 'n mens met 'n motor bo-op sy maag gaan stilhou.
- Gewigte wat 700 pond (315 kg) weeg, stoot hy twintig keer na mekaar met sy bene die lug in.
- As sy trekker op nat saailande vasval, sal hy dit losgrawe en self uitlig en dan nog na die dag se werk genoeg energie hê om die myl (1,6 km) teen die bulle op huis toe te draf (L.1959/03/03:18-20).

Soon Campher (Ebenhaezer, Vredefort)

Die "sterkste man in die Vrystaat", word in 'n opvolgartikel in *Die Landbouweekblad* beweer, is Soon Campher, 'n Tarzan wat al van kleintyd af met spoorstawe en sakke mielies begin oefen het.

Op 32 jaar weeg Soon Campher 364 pd (155,7 kg). Die omtrek van sy bors is 49 dm (117,6 cm), die omtrek van sy bobeen 36 dm (86,4 cm), van sy boarm 19 dm (45,6 cm) en van sy kuite 20 dm (48 cm). Sy boordjie is 'n nommer twintig.

Op 16 jaar kon hy reeds 'n sak mielies op sy kop lig en dra. Hy het met die plaaswerkers gekompeteer om 'n spoorstaaf van 42 pd (18,9 kg) op te tel en kon op twaalf reeds hierdie gewig

met sy uitgestrekte arm van die grond tot bokant sy kop oplig. Verder het hy sy bene as domkrag gebruik om 'n ossewa op te lig sodat die wawiele uitgetrek en geghries kon word.

Van hom word ook die volgende vertel:

- Op die skou op Vredefort het 'n besoekende kragman onge oefende boere uitgenooi om sy gewigte op te tel. Soon Campher was die enigste wat 255 pd (114,75 kg) kon uitstoot en 550 pd (247,5 kg) tot by sy knieë kon optel.
- Op dieselfde skou het hy 'n rooi os stoksielalleen vasgehou, terwyl die ander helpers glo "soos lappe gewaai het". 'n Koei vang hy speel-speel aan die agterpoot, en 'n bees gooi hy maklik onderstebo.
- Met slegs drie helpers het hy al een jaar 'n koringoes van 4 000 sak ingesamel en op die trok gelaai gekry. Sy sleepwa laai hy dikwels vol mielies met die hulp van net een handlanger.
- Dit is vir hom "kinderspeletjies" om 'n sak mielies op sy kop te tel, en om daarby nog 'n sak onder elke arm vas te knyp, is vir hom nie veel moeiliker nie - wat 'n totale massa van nagenoeg 609 pd (274,05 kg) beteken.
- Sy drievoorploeg se agterstel tel hy met die een hand op - "dalk om die pad te wys", word daar verwys na die bekende sterkmanlegende.
- Sy vrou, wat 214 pd (96,3 kg) weeg, laat hy met 'n glimlag op sy voorarm regop staan.
- Val sy motor in die modder was, pluk hy, met sy vrou agter die stuur, dit man-alleen weer daaruit (L.1959/03/17:24-25).

Corrie Pretorius (Trekdrif, Lichtenburg)

Corrie Pretorius, mnr. Heelal van 1952, se prestasies sluit die volgende in:

- 'n Jong bees tel hy gemaklik van die grond op en gooi hom plat neer.
- 'n Uitgegroeide bees trek hy aan die agterpoot tot hy stilstaan, of hy vat hom aan die horings en trek hom neer.
- 'n Kan melasse van 44 gelling (200,2l) laai hy man-alleen op 'n wa.
- 'n Vrou stoot hy met gemak in 'n horisontale posisie bo sy kop uit (L.1960/04/24:57).

Dennis Liebenberg (Douglas)

Dennis Liebenberg was een van twee sterk broers - beide "baie beskeie oor hul krag". Dennis kon die volgende met gemak doen:

- 'n sak mielies van 203 pd (91,35 kg) bo sy kop uit lig;
- 'n konka paraffien van 535 pd (240,75 kg) op die bakkie laai sonder om die klap te laat sak (L.1960/11/15:29).

Oom Piet Moolman ("ou Piet Holland", Vanwyksvlei)

'n Ander leser, A.P. Janzen, het die staaltjie ingestuur van die sterkman oom Piet (Holland) Moolman wat gereeld sy motor met 'n tuig aan teen 'n sandduin uitgetrek het.

Oom Piet het vir hom 'n model T-Ford gekoop. Tussen sy plaas en Vanwyksvlei was daar egter 'n hoë sandduin - sowat 40 vt (12 m) hoog - waar sy motor gereeld vasgeval het. Nietemin het hy hom nie hierdeur laat afsit nie. Hy het 'n sterk tuig gemaak wat hy agter in sy motor met hom saamgery het. "En as oom Piet die môre gou dorp toe wil ry en die Fordjie steek kop tussen die bene voor die 40 vt hoë duin," word geskryf, "klim oom Piet gedwee af, span homself in en sleep die onwillige ou karretjie teen die steilte uit!" Soms het hy passasiers by hom gehad, maar hulle hoef nooit te gehelp stoot het nie. Hulle kon "soos wafferse hoogwaardigheidsbekleders" agteroor geleun bly sit terwyl Piet Holland hulle die bult uit trek (L.1959/05/26:67).

U.2 Diere: Wildediere en huisdiere

Slang suip aan koei

'n Leser vertel dat hy van sy pa en oupa gehoor het van 'n ondervinding wat sy oupagrootjie gehad het. Soggens het hy gemerk dat sy koei nie die hoeveelheid melk gee wat sy moet nie. By nadere ondersoek het hy ontdek dat 'n geelslang wat in die stalmuur hou, vroegoggend uitkom om aan die koei te suip. Hy het gewag totdat die slang klaar gesuip het en hom toe doodgeskiet (L.1948/02/25:47-51).

(b) Belewensisse

N. *Gelukke en ongelukke*

Bye saam op die kar

Mnr. A.J. Herbst van die distrik Standerton vertel van 'n onvergeetlike rit met die perdekar van die dorp af, saam met sy vrou en twee dogters. Met die inklimslag het hy gemerk dat daar heelwat bye om die kar draai, maar hoe verder hulle gery het, hoe meer het die bye geword. Daar is na die bye geslaan en hard probeer om onder die swerm uit te jaag, maar dit het sake net vererger - sodat die vrou en twee dogters later afgespring het van die kar. Mnr. Herbst moes egter maar die kar in die pad hou. By die huis aangekom, moes hy die karstringe afsny en die perde met tuie en al die veld laat inhardloop. Die rede vir die verwoede bye het geblyk 'n bynes met twee gebreekte koeke te wees, reg agter die rugkussing van die kar.

Q. *Novellistiese vertelling*

Bye steek 'n angel voor huwelik

Mev. B.S. Steyn vertel van die naweek in November 1934 toe 'n vriendin wat daar naby onderwys gegee het by hulle op die plaas kom kuier het. Aangesien dit die vriendin se verjaardag was, is 'n klompie vriende oorgenooi vir die aand.

Die middag het die twee vriendinne op 'n reisdeken onder die bome sit en gesels toe die vriendin die leseres waarsku dat sy darem baie van haar kêrel hou en in die versoeking is om hom af te neem. Daar en dan het hulle 'n weddenskap aangegaan: die een wat die kêrel kry, sou van die ander een 'n bruidsluier ontvang.

Dit was toe dat hulle 'n lawaai by die hoenders hoor, wat by nadere ondersoek geblyk het deur 'n likkewaan veroorsaak te wees. In 'n poging om die likkewaan te verwilder, het hulle 'n byekorf omgestamp, waarna die vriendin daarin geslaag het om gou genoeg weg te kom, maar die leseres nie.

Die gevolg was dat die leseres die aand, nadat sy onder die bye deurgeloop het, te skaam was om uit te kom - 'n geleentheid waarvan die vriendin glo goed gebruik gemaak het. "[D]aardie selfde aand is ons liefdesbordjies verhang", skryf mev. Steyn. Dit was die vriendin se gelukkigste verjaardag, en drie maande later moes daar vir haar die bruidsluier gekoop word - 'n kosbare besitting wat sy na haar troue bly bewaar het (L.1945/11/14:31).

S. Grootspog: Sterkmanne

Soon Campher (Ebenhaezer, Vredefort)

Daar word die staaltjie vertel van die keer toe Soon Campher kragparaffien by sy buurman gaan leen het. Hy het vingeralleen met sy bakkie by sy buurman opgedaag en daar was geen plaaswerkers naby om te help laai nie. Die buurman merk toe skertsend op dat Soon Campher maar net soveel paraffien kan kry as wat hy self kan oplaai. Nadat die vierde konka op die bakkie gelaai was, het die buurman lelik beswaar begin maak (L.1959/03/17:24-25).

Oom Ike Cowley ("Simson van die Knysna-bosse")

'n Leser, J.F. van Huyssteen, het in reaksie op 'n versoek om sterkmanverhale twee staaltjies oor wyle oom Ike Cowley, 'n bekende "bosreus" van Knysna, ingestuur. Sy inligting het hy van ooggetuies verkry, maar hy beroem hom daarop dat hy bevoorreg was om "die eerste en ook die laaste persoon te wees wat ooit die verhaal uit wyle oom Ike se eie mond gehoor het".

Die eerste voorval het plaasgevind toe oom Ike met sy swaargelaaide wa vol houtblokke uit die bos op pad was na die saagmeule in Knysna. Op die steil afdraande by Bracken Hill, ook bekend as Modderhoek, sowat tien myl (16 km) van Knysna af, het die noodlot toegeslaan. Die brik wat veronderstel is om die agterwiele te rem, het ingegegee. Toe die briedraaier paniekerig begin skree, pak oom Ike die regtervoorwiel beet en kry dit reg om so die vaart van die wa die afdraande af te stuit. Met ongemaklike bewegings het hy verder saam met die wa beweeg, terwyl hy steeds bevele geskree het, om die draai en tot op die gelykte. Met die gevaar afgeweer, het oom Ike glo nog 'n ruk vooroor gebuig bly staan, asof "vas aan 'n kragdraad" en die sole van sy velskoene "deurgerem". Daar moes mense sy hande van die speke losbeur - so "vas was hulle om die speke geklem dat vinger vir vinger losgewring moes word". Tog het sy vrag veilig en sy osse ongedeerd by hul bestemming aangekom.

Die ander staaltjie wat vertel word, is van die dag toe oom Ike 'n rooi os wat niemand onder die juk kon kry nie, "gedaan gespook" het. Die wilde os is een oggend met die hulp van 'n hele aantal mense aangekeer en gevang. Oom Ike het toe 'n paar sterk osrieme om die dier se horings gebind en hom laat hardloop. Soms het oom Ike net plek-plek grond gevat en dan was dit weer die os wat in die grond geploeg het. Die tweestryd het glo die grootste deel van die dag voortgeduur - totdat die os teen die aand uitgeput gaan lê het. Die juk is toe op sy nek geplaas en met die strop vasgemaak. Die bewonderenswaardige, word vertel, is dat dit nie "slae of marteling" was wat die os getem gekry het nie, maar "net die krag van 'n man" (L.1959/03/31:38).

Sterkman wat in hof beland het

(a) Mev. J.T. Faber stuur die staaltjie in van 'n sterkman van hulle distrik. Wat sy naam is of watter distrik dit is, word egter nie vermeld nie. Daar word net vertel van hoe sy krag hom byna in "groot moeilikheid" laat beland het.

Sy plaaswerkers was op 'n dag besig om water te lei. Al het hy hulle gemaan om toe te sien dat die walle van die akkers nie breek nie, het een werker hom nie daaraan gesteur nie. Toe die boer die werker 'n ruk later vas aan die slaap onder 'n boom aantref met die hele land onder water, het hy so kwaad geword dat hy hom aan die nek gegryp het om hom op te ruk. Met dié het hy egter die man se nek gebreek. Die saak is na die Hooggeregshof verwys.

Op pad na die hofsaak kom die boer toe af op 'n motor wat in die reënweer op die glyerige pad omgeslaan het. Hy het stilgehou, die motor stewig vasgevat en weer op sy vier wiele omgekeer, ten aanskoue van die verbaasde eienaar.

Die boer en die vreemdeling het mekaar toe weer in die Hooggeregshof ontmoet: die vreemdeling was die regter wat die boer moes verhoor. Uiteindelik het dit tot die boer se voordeel geblyk te wees, want ná die aanhoor van die getuienis het die regter genoem wat op die pad gebeur het en tot die gevolgtrekking gekom dat die boer nie bewus is van sy buitengewone krag nie en dat hy nie besef het dat hy die plaaswerker so hard geruk het nie (L.1959/06/02:35).

(b) Sowat 'n jaar later verskyn 'n soortgelyke vertelling - van 'n lesers van Douglas. In hierdie geval word net gesê dat die oubaas in 'n "oomblik van swakheid" sy tuinwerker "met een klap die ewigheid ingestuur" het. Hierdie keer was die regter saam met twee assessore op pad na die hofsaak en het hulle by 'n drif in die modder vasgeval. Die boer het ook die motor man-alleen op die pad gekry en is ook in die hof vrygespreek deur die verbaasde regter wat sy weldoener herken het en ingesien het dat die beskuldigde nie bewus was van sy eie krag nie (L.1960/11/15:29).

Lewies Claasen ("Sterk Lewies", Kronebloem, Wolwehoek, Parys)

Die 41-jarige Lewies Claasen was 'n ander sterkman van wie vertel word:

- Op twintig het hy een nag skelmpies 'n baal sakke van sowat 750 pd (337,5 kg) alleen op die bokwa gaan laai nadat sy broers en pa dit die vorige dag afgelaai en weggebêre het.
- Ses man het op 'n keer 'n groot klip vir Lewies se tante uit 'n put wat hulle besig was om te grawe, probeer rol. Toe hulle sien dat hulle dit nie kan regkry nie, het hulle die taak laat oorstaan tot die volgende môre. Gedurende die nag het Lewies egter weer eens stilletjies

sy krag gaan beproef, en die volgende oggend het die putgrawers die swaar klip op die rand gekry.

- Jare later het Lewies een dag afgekom op ses man wie se motor omgeslaan het. Hy het stilgehou, aan die motor begin wikkel, dit vasgevat en op sy wiele omgerol.
- Die ander voorval het in die oorlogsjare plaasgevind toe brandstof skaars was en 'n mens net een konka trekkerbrandstof per persoon kon kry. Toe Sterk Lewies die dag alleen by die motorhawe opdaag om 'n konka te laai, het die eenaar laat weet dat hy dit verniet kan kry as hy die konka sonder hulp kan oplaai. Met die konka bo-op die bakkie en die eenaar erg verleë, het Sterk Lewies aangebied om te betaal, mits hy 'n tweede konka mag laai. Daardie dag het Lewies, danksy sy krag, met twee konkas vol brandstof huis toe gery (L.1960/01/26:49).

T. Humorige vertellings

Uit swart broekie kom soetheit voort

Mnr. E. van Staden vertel van die voorval wat volgens hom daartoe aanleiding gegee het dat hy hom op byboerdery begin toelê het.

As skoolseuns het hulle dikwels in die rivier buite die dorp gaan swem. Hulle klere het hulle sommer op die bosse langs die wal neergegooi. Op 'n dag het 'n groot swerm bye verskyn terwyl die seuns in die water was en op een van die bosse op die oewer toegesak. Hulle het op die swart broek van die leser saamgekoek, en terwyl die ander seuns hul kledingstukke kon verwyder, moes hy tot skemeraand wag voordat hy (sonder sy broek) huis toe kon sluip.

Die volgende oggend is hy saam met sy pa met 'n petrolkissie terug na die swemplek, waar sy pa die broek met swerm en al in die kissie geplaas het en saamgeneem het huis toe. Binne drie maande is mnr. Van Staden volgens hom vergoed vir sy ongemak: "Uit daardie kort swart broekie het soetheit tevoorskyn gekom!" (L.1945/11/14:31/33).

Dominee, die ouderling en die bye

Mej. J.C. Ludwick van die distrik Griekwastad se vertelling gaan oor die dag wat sy buite haar kamer op die stoep deur 'n by in die hakskeen gesteek is. Toe sy die slaapkamer invlug, moes sy sien dat 'n swerm bye die kamer ingetrek het. Hoe meer sy hulle probeer verwilder het, hoe meer het hulle op haar toegesak en haar oor haar hele lyf begin steek. Ten einde raad moes sy na buite vlug en van haar klere begin uitpluk. Die dominee en ouderling, ene oom Gawie, het juis op daardie tydstip opgedaag.

Nadat die bye ietwat bedaar het, het die dominee voortgegaan met sy huisbesoek. Onder die gebed het die bye egter weer begin pla - ook by oom Gawie wat 'n ruikertjie aan sy baadjie gehad het, deur die bure se dogter aangesteek. Die dominee het skaars amen gesê of oom Gawie is by die deur uit, motor toe, waar hy sy broek uitgepluk het om die bye uitgeskud te kry. Toe die wind sy broek uit sy hand ruk, was dit vir die verwarde dominee een te veel: hy het die broek opgeraap, dit in die motor geprop en gemaak dat hulle weggom (L.1945/11/14:33).

"Laat me varen ..."

'n Kwajongvertelling is dié van mnr. J.J.W. van den Berg, wie se Hollandse onderwyser nie geglo het dat bye - of "brommers", soos hy hulle genoem het - kan "byt" nie. Hy en sy maats het besluit om die Hollander van die teenoorgestelde te oortuig. Een Saterdagmiddag het hy op die plaas opgedaag en is hy saam met die seuns na die heuningkrans waar hulle hom aan 'n tou om die lyf na die nes laat afsak het, mes en emmer in die hand. Toe hy aan die bye begin roer, het hulle begin aanval. Later het die Hollander desperaat geraak: "Trek me op, of los me dat ik naar de H ... varen!" Na 'n ruk het hulle hom opgetrek, tevrede dat almal die volgende dag sou kon sien dat brommers wel kan "byt" (L.1945/11/14:32).

Die bywoner en die "Engelse"

'n Leseres, S.M. Haupt, vertel van 'n poets wat hulle as kinders tydens die Anglo-Boereoorlog op ene mnr. B., die bywoner van hul bure, gebak het. Hierdie bywoner het nooit gaan veg nie, want sy linkerknieskyf was los. Wanneer hy die Engelse gewaar het, het hy sy broekspyp tot bo die knie opgetrek en die skyf eenkant toe geskuif, sodat hy nie kon loop nie. Sodra die Engelse weer weg was, het hy die skyf op sy plek geskuif en was hy weer heeltemal normaal.

Terwyl die leseres se vader weg was op kommando, het die Engelse al die gesin se besittings kom wegneem, maar een van hul eie perde, wat skeel en kruppel was, agtergelaat. Die leseres besluit toe dat sy en haar twee susters ou mnr. B. moet gaan vang terwyl hy so lekker by die huis sit. Die skeel perd is opgesaal, met 'n skaapvel op die rug en 'n tou in die bek, en die kinders het vertrek, elkeen met 'n ou pak klere van hul pa aan, bande om die bene gedraai vir kamaste en kieries op die rug vasgemaak vir gewere.

Dit was 'n helder maanligaand. By die huis aangekom, het die twee susters met die perd buite onder 'n boom bly staan, terwyl die leseres nader gegaan het. Voor die deur het sy "Hands up!" geskree, waarop die verskrikte mnr. B. opgespring het sonder dat daar nog tyd was om aan die knie te dink. Die kinders is toe daar weg met hul gevangene.

Op pad na hul plaas, het hulle hom goed uitgevra omtrent die Boere se bewegings. By die huis aangekom, het hulle hom beveel om binne te gaan wag tot hulle hom kom haal. Die kinders se ma moes toe hoor dat hy deur drie "Engelse" gevang is; hulle het so vinnig op hom afgekom dat hy "die hele skyf vergeet het".

Toe die kinders na 'n ruk die eetkamer binnegestap kom, het hy eers besef dat hy 'n streep getrek is. Laggend het die kinders se ma opgemerk: "Jan, ek hoop die dogters het jou vanaand 'n goeie les geleer om nooit 'n volksverraaier te wees nie. Jy kan nou maar gaan." Brom-brom is hy daar weg (L.1945/04/25:34).

E.6 Die geestewêreld: Spookgedaantes

"Spook" met die ring

'n Oud-polisieman, G.C. Krafft, se vertelling handel oor die keer toe hy te perd onderweg was tussen twee dorpe en op 'n plaas by onbekende mense moes oorbly. Die boer het 'n eenvertrekkamertjie 'n ent van die huis af vir hom uitgewys om in te oornag, maar met die waarskuwing dat dit daar spook. Baie het dit al gewaag om daar te slaap, maar nog geeneen het dit glo tot die oggend uitgehou nie. Die leser was egter nie bang nie en het ook nie aan spooke geglo nie.

Toe hy egter na sowat 'n uur wakker skrik, sien hy dat die deur oop is en 'n "lang wit ding" in die opening staan. Die gedaante het nader gekom, op die bed se kant gaan sit, gesug en toe met die hand oor die leser se gesig gevee. Hy het die "spook" se hand in syne geneem, 'n ring raak gevoel en dit afgetrek van die vinger. Na 'n hele rukkie het die gedaante opgestaan en weer uitgegaan. Wetende dat dit nie 'n spook was nie, het die leser rustig verder geslaap.

Die volgende môre aan die ontbyttafel moes hy vasstel dat die boer drie dogters het en aan die een se vinger sien hy toe die merk van 'n ring wat makeer. Eers toe hy die ring uit sy sak haal, het die boer hom geglo dat hy die "spook" gevang het.

Die verklaring vir die meisie se nagtelike besoeke, so het dit geblyk, was dat sy in haar slaap begin loop het nadat haar verloofde, wat in daardie kamertjie geslaap het, homself op 'n dag skielik geskiet het. Terwyl sy lyk in die kamer uitgelê was, het die meisie gereeld daarheen gegaan. Vir sewe jaar lank het sy elke aand die kamertjie besoek, sonder dat haar mense ooit daarvan geweet het en almal vas geglo het dat daar 'n spook loop (L.1947/03/12:55).

U. Diere: Die mens en wildediere: Leeus

Leeu se baard brandgesteek

Oom Lou du Plessis van Onkosji, Tsumeb (SWA), was 'n bekende grootwildjagter wat menige jagstorie kon vertel.

Op 'n keer het hy saam met sy broer by die Kunene gaan jag. 'n Leeu het in die nag by hul osse kom pla, en hulle kon hom nie afgeskrik kry voordat hy twee honde doodgebyt het nie. Oom Lou het 'n graspol aan die brand gesteek om lig te maak. Toe die leeu storm, het hy die brandende pol na hom geslinger, wat die dier laat bolmakiesie slaan het. Toe die leeu later geskiet is, was sy baard en kuif afgeskroei en sy ore inmekaar getrek van die vlamme (L.1952/02/13:29).

Leeu aan stert gegryp

Oom Piet Viviers van die Potgietersrust-distrik het die bynaam Piet Leeu gekry. Daar word vertel dat hy Koedoersant se wêreld in 1902 met 'n donkiewa van Zeerust se kant bereik het en dat daar toe so baie leeus was dat hy moes begin uitroei. Hy het glo omtrent 'n honderd doodgemaak.

Op 'n dag het oom Piet Leeu se honde 'n leeu in die struik vasgekeer. Hy bekruip toe die leeu van agter, gryp hom aan die stert en hou vir al wat hy werd is. Sy seun het 'n sak gebring en hom gehelp om die leeu se pote vas te bind en hom in die sak te stop. Die leeu is vir die nag met 'n ketting aan 'n boom op die werf vasgemaak. Volgens die berig het hulle die leeu die volgende oggend "met groot moeite in 'n kas gestop en na die Pretoriase dieretuin gestuur waar hy glo veilig aangekom het" (L.1955/08/16:7).

4.1.2 Sages

E.6 Die geestewêreld: Spookgedaantes

Hy het weer kom kyk

Mev. M.M. van Zyl, 'n leseres, vertel dat haar man 'n stuk grond gekoop het en dat hulle nie lank daar gewoon het voordat 'n aangrensende stuk grond, waarop 'n klipgebou gestaan het, in die mark gekom het nie. Haar man is een môre weg om na die grond te gaan kyk. So teen nege-uur het sy voor die kombuisvenster gesit toe 'n man, geklee in bruin en met 'n wit hoed op, buite 'n tree van haar af verbystap. Toe sy na die voordeur stap, was hy egter skoonveld, sonder dat die kinders wat voor die deur gespeel het, iets gewaar het. Toe haar man laatmiddag terugkeer met

die nuus dat hy die stuk grond gekoop het, moes sy verneem dat die koop presies nege-uur gesluit is.

Nege maande later het die spookgedaante weer verskyn. Terwyl die leseres se man-hulle besig was om die deure en vensters van die klipgebou uit te breek, het haar suster daar verbygekom en die man met die bruin klere en wit hoed tussen hulle sien staan. Toe die twee vroue daarna terugstap na die kliphuis, het hulle die man steeds daar sien staan. Toe hulle nader kom, verdwyn hy in 'n groot bars in die muur. Geeneen van die mans het voorheen iets gewaar nie. Dit was ook die laaste keer dat die gedaante sy verskyning gemaak het.

Met die besoek van een van die plaas se eerste bewoners het die hele geskiedenis van die spookgedaante aan die leseres ontvou. Hy was 'n arm man, maar het hard gewerk vir die eienaar van die grond. As beloning het hy 'n stuk grond ontvang waar hy self die kliphuis vir hom opgerig het. Na verloop van jare het die eienaar se seuns die man egter weggejaag en self die huis betrek. By sy vertrek was die man se woorde aan 'n vriend: "daardie kliphuis wat ek so swaar aan gewerk het, sal in die hande van vreemdelinge val. Geen steen sal op die ander steen gelaat word nie. Ek sal nie meer leef nie, maar jy sal dit sien" (L.1947/01/08:51).

4.1.3 Legendes

H.1 Historiese vertellings: Geboue en plekke

Die Gordonsrots

Paarlberg bestaan uit drie granietskoppe: Bretagne-rots, Skilpadklip en Gordonsrots. Laasgenoemde kop het, "blykens 'n legende", sy naam gekry van 'n seun, Gordon, wat omstreeks 1897 in 'n diep skeur in die berg afgeval het. Alle pogings om hom te red, het misluk en eindelik was sy pa verplig om hom dood te skiet.

S. Grootspog en grootlieg

Renier de Winnaar en die duiwel

Renier de Winnaar was saam met sy getroue Hottentot-geweerdraer uit op jag toe hy bo-op Aasvoëlberg, naby die huidige Zastron, die duiwel teëkom. Toe die duiwel met sy stert na Renier se geweer wys en vra wat dit is, antwoord Renier dat dit sy pyp is. Die duiwel vra hom toe of hy kan saamrook, waarop Renier gewillig die loop van sy gelaaide geweer in die duiwel se mond druk en 'n skoot afvuur. Die skoot is glo tot in die Maluti's gehoor, en die duiwel se kop het reg deur die rots getrek, met sy lyf agterna om die kop te gaan terugkry. Die vertelling word afgesluit: "And there until this day, for all to see, is the hole in the big boulder where old Renier de Winnaar,

hero of much folklore of the previous century, made the Devil literally 'lose face' (F.1956/08/08:39).

U.3 *Diere: Die mens en wildediere*

Slang en ruiter

W.J. de V. Prinsloo onthou 'n storie uit sy vroeë jeug, wat hy volgens hom sedertdien uit verskeie bronne gehoor het en in verskeie variasies. 'n Perderuiter kom in die veld op 'n slang af. Hy jaag weg, maar die slang sit die perd agterna en haal hom (op volle galop) in. Die slang seil later op die punt van sy stert. Toe die ruiter sien dat hy nie kan wegkom nie, slaan hy die slang se kop met sy sweep af (of kap dit met sy jagmes af). Die slangkop beland in die ruiter se skoene, byt die ruiter aan sy voet en die slagoffer sterf (L.1955/05/10:19).

4.1.4 Volksgrappe

Die grappe uit *Die Landbouweekblad* word onveranderd geplaas, terwyl dié uit die *Farmer's Weekly* vertaal is.

A. *Die Christendom*

(1) *Die skepping*

1. Adam en Eva was besig om vir die diere van die aarde name te gee toe 'n renoster verbykom.

"Wat sal ons hierdie een noem?" het Adam gevra.

"Kom ons noem dit 'n renoster."

"Maar hoekom 'n renoster?"

"Wel, omdat dit van al die diere waarvoor ons reeds name gegee het die meeste soos 'n renoster lyk." (F.1945/02/14:1146)

(2) *Ou-Testamentiese geskiedenis*

2. Die dogtertjie het by haar oupa en ouma gekuier, en die eerste aand het hulle haar die storie van Noag en die ark vertel.

"Was Oupa in die ark?" het sy gevra.

"O, nee!" was die antwoord.

"Nou hoekom het Oupa dan nie verdrink nie?" wou sy weet.

'n Bietjie later sê sy vir haar ouma: "Die storie sê dat hulle twee-twee in die ark in is, nie waar nie, Ouma?"

"Ja, my kind," was die antwoord.

Die dogtertjie het ernstig na haar gekyk.

"Wie het dan saam met Ouma ingegaan?" het sy gevra. (F.1945/07/18:946)

3. "Kinders," het die onderwyseres gevra, "hoe dink julle het Noag sy tyd in die ark deurgebring?"

Daar was geen antwoord nie.

"Kom, kom," het sy aangegaan, "ek dink hy moes baie vis gevang het. Is ek reg of verkeerd?"

"Verkeerd!" het klein Freddie geantwoord.

"Verkeerd?" het die juffrou met 'n glimlag gevra: "Hoekom?"

"Noag kon nie baie vis gevang het nie," het die seuntjie geantwoord, "hy het net twee wurms gehad." (F.1945/11/07:537)

4. "Die juffrou het die verhaal van Jona in die walvis aan haar klas vertel. "Sê nou vir my, wat leer ons uit hierdie verhaal?" vra sy. Stilte vir 'n rukkie en toe steek 'n klein seuntjie sy hand op.

"Juffrou, ons leer daaruit dat mens 'n goeie man nie onder kan hou nie." (L.1948/07/07:71)

5. Die skoolinspekteur het vrae gestel aan 'n klas vol seuns. Hy het in die rigting van 'n klein outjie met swart krulhare geknik. "Ken jy die Tien Gebooie?" het hy gevra.

"Nee, meneer," sê die seuntjie.

"Wat! Jy ken nie die Tien Gebooie nie? Wat is jou naam?"

"Moses," antwoord die seuntjie. (F.1951/12/26:88)

(12) Kerlike ampsdraers (erns en luim)

6. Predikant: "Wat is die kindjie se naam?"

Doopouer: "Johanna Catharina Josina Wilhelmina Jansen van Rensburg."

Predikant (aan koster): "Nog water, asb." (L.1949/04/27:79)

7. Dominee: "Weet jy waarnatoe seuntjies gaan wat nie hul kerkgeld in die kollektbord gooi nie?"

Seun: "Ja, dominee, na die bioskoop." (L.1950/10/04:72)

8. Die ouderling was 'n haastige man en in sy haastigheid het hy dikwels 'n onkerkse woord gelos. Die dominee het hom al aangespreek en toe die ouderling sê dat hy dit nie kan help nie, vir hom die raad gegee om 'n klippie in sy mond te hou; dan kan hy nie praat nie en die woord bly onuitgespreek.

Op huisbesoek moes hulle na 'n plaas teen 'n steil koppie uitstap. Daar was net 'n voetpaadjie en die son het gebak. Daar aangekom, vind hulle die oubaas nie tuis nie. Hulle het 'n bietjie met die tante gesels en later weer afgestap. Skaars was hulle onder toe 'n seuntjie afgehardloop kom en die dominee vertel dat hy asseblief moet terugkom. Hulle het gemeen dat die oubaas met wie hulle 'n ernstige saak moes bespreek, seker intussen huis toe gekom het, en weer sukkel hulle in die warmte die kop uit. Daar aangekom, sê die tante: "Nee, my man is nog nie hier nie, maar ek het vergeet om vir dominee 'n belangrike ding te vra."

"Wat is dit suster?"

"Dominee, ek het gehoor dat as 'n dominee om 'n broeishen se nes loop al die eiers uitkom. Sal dominee dit nie vir my doen nie?"

"Broer," sê die dominee aan die ouderling, "spoeg uit daardie klippie." (L.1950/10/11:80)

9. "'n Ouderling wat afslaer van beroep is, moes die Sondag in afwesigheid van die dominee die diens in die kerk lei. Toe hy die Psalmvers opgee, sê hy:

'Ons sing saam van Psalm 26 ... wie sê 27, 27!?" (L.1960/08/30:9)

(13) Ander

10. Die dominee het die boer gekomplimenteer deur te sê dat, met die hulp van die Voorsienigheid, hy 'n baie mooi plaas opgebou het, waarop die boer geantwoord het: "Maar Dominee moes gesien het hoe die plek gelyk het toe die Voorsienigheid alleen hier geboer het." (F.1955/10/12:51)

H. *Historiese onderwerpe*

(2) Mense

11. 'n Amerikaner het aan een van ons boere vertel hoe knap die Amerikaanse dokters is. In die oorlog het 'n dokter op die slagveld gekom om die gewondes te help verpleeg. Daar eenkant het 'n kop van 'n generaal gelê, skoon van sy lyf weggeskiet. Die dokter het beveel dat die kop opgetel en gebring word. Dit was nie lank nie of die kop is aan die lyf vasgewerk. "Dit was nie nege of tien dae daarna nie, maar presies die agste dag daarna, toe veg die generaal weer in die voorste linies," het die Amerikaner vertel.

Die boer het hom vertel hoe knap ons dokters kan wees:

Dit was ook in die oorlog toe Jan Prens, een van die burgers, se maag skoon uit sy lyf geskiet is. Dit het sommer daar eenkant gelê. Toe een van ons dokters daar kom en die maag sien lê, het hy beveel dat hulle dadelik 'n wildsbok se maag in die hande moet kry en bring. Binne 'n kits het die gewonde burger weer 'n maag gehad.

"Dit was nie nege of tien dae daarna nie, maar presies op die agste dag, toe lam Jan Prens," het die boer vertel. (L.1958/12/02:11)

I. *Etimologiese onderwerpe*

(1) Plekname

12. Drie spoorwegwerkers het op die platform staan en gesels.

"Is dit nie snaaks nie," het die eerste een gesê. "Toe ek na Tweefontein oorgeplaas is, het my vrou 'n tweeling gehad."

"Regtig," het nommer twee gesê. "Dit is werklik snaaks. Toe ek na Driekoppies oorgeplaas is, het my vrou 'n drieling gehad!"

Sonder 'n oomblik se verwyl spring nommer drie toe daar weg.

"Waarom hardloop hy nou weg?" vra nommer een.

"Hy is so pas oorgeplaas na Veertien Strome," het nommer twee geantwoord.
(F.1961/03/01:67)

(3) Ander

13. 'n Klein seuntjie wat van buite kom, sê aan sy moeder: "Mammie, kom skiet gou vir my daardie Engelsmantjie."

Moeder vra verbaasd: "Waar is hy?"

Seuntjie: "Mammie, daardie voëltjie wat die rooi veertjies het." (L.1945/01/24:30)

(4) Volksetimologie

14. Piet: "Hoe gaan dit met jou oubaas, Jan?"

Jan: "Man, hy het bek-en-klouseer."

Piet: "Bek-en-klouseer! Dit is ernstig. Is jy seker dat dit dit is wat hy het?"

Jan: "Ja, hy het tandpyn en liddorings." (F.1947/05/07:112)

15. In die afgelope openbare skooleksamens was daar 'n vraag dat sinne van 'n aantal woorde gemaak word, o.a. "jeens", "kapittel", "outomaties". Van die antwoorde was:

"Die eendsterte in Johannesburg dra jeens."

"Nasser ry op sy kameel deur die woestyn kapittel, kapittel, kapittel."

"My pa voer al sy outamaties aan die varke." (L.1958/02/25:9)

J. Die sosiale gemeenskap

(1) Lotstye

16. Twee vroue was besig om te sit en gesels oor 'n koppie tee. "Ja," het die een ingedagte gesê, "ek het hopeloos verlief geraak op my dierbare man toe ek hom die eerste keer sien. Ek onthou dit nog asof dit gister was. Ek het saam met my pa op die strand by Muizenberg gestap toe hy skielik na hom wys en sê, 'Daar, my lief, gaan 'n man wat 100 000 pond werd is!'" (F.1948/12/29:91)

17. Die predikant het een van die jongmans in sy gemeente ernstig aangespreek. "John," het hy strak gesê, "ek hoor dat jy vals hoop in 'n hele paar vroueharte geskep het. Ek hou glad nie van sulke gedrag nie, weet jy? Volgens gerugte is jy glo verloof aan 'n meisie in hierdie dorp, aan 'n ander in Rooidorp en aan 'n derde in Swartfontein. Hoe kan jy so iets doen?" John het ongemaklik gegriinnik: "Wel, ek het 'n motorfiets." (F.1949/12/21:91)

18. Seuntjie: "Pa, ek het vandag deur die kerkhof geloop en al die opskrifte op die stene gelees."

Vader: "Ja, my kind, en is dit mooi?"

Seuntjie: "Ja, Pa, maar waar begrawe hulle dan die slegte mense?" (L.1956/01/17:9)

(3) Die opvoeding van die kind

19. Die seuntjie het pas vir sy pa gevra: "Waar kom ek vandaan, Pappie?" Dit het gelyk asof die seuntjie baie aandagtig luister, en teen die einde van die verduideliking vra sy pa hom, "Wat het jou dit laat vra, seun?" Die seuntjie, wat met 'n modelvliegtuigie sit en speel het, het rustig geantwoord: "Ag, niks spesifieks nie, Pa, behalwe dat ek die nuwe seun by die skool hoor sê het dat hy van Durban kom en toe het ek maar net gewonder waar ek vandaan kom." (F.1945/02/14:1146)

(5) Mens en medemens

20. Toeris: "Wat 'n vreemde klein dorpie! Werklik, die helfte van die wêreld weet nie hoe die ander helfte lewe nie!"

Inwoner: "Nie in hierdie dorp nie, Vriend, nie in hierdie dorp nie!" (F.1945/10/31:465)

21. Magistraat aan inbreker: "Wie het jou gevang?"

Inbreker: "Twee konstabels."

Magistraat: "Seker weer dronk?"

Inbreker: "Ja, albei was dronk." (L.1948/09/29:79)

22. Seun: "Pappie, waarom word Afrikaans ons moedertaal genoem?"

Pa: "Omdat vaders nooit 'n kans kry om dit te gebruik nie." (L.1950/10/04:72)

23. 'n Besoeker aan 'n stil Kaapse dorpie het 'n inwoner dopgehou terwyl hy visvang in 'n vlak stroompie en opgelet dat hy vir die afgelope halfuur nie die hoek uit die water getrek het nie.

"Is daar ooit enige vis in daardie stroompie?" het hy gevra.

"Nee, Meneer, ek dink nie so nie," het die man geantwoord.

"Maar dit lyk of jy visvang."

"Ja, Meneer."

"Wat is dan jou doel?"

"My doel is om my vrou te wys dat ek geen tyd het om die aartappels te skil nie."
(F.1952/03/05:108)

24. Na sy huwelik kon die bruidegom die aand maar nie sover kom om te gaan slaap nie. Later vra sy vader hom wat dan verkeerd is dat hy nie gaan slaap nie.

Half verontwaardig antwoord die bruidegom: "Pa kan maklik praat; Pa het die eerste aand by Ma geslaap, maar ek moet by 'n vreemde slaap." (L.1955/11/22:11)

25. Twee boere het oorsee gaan reis. Op 'n dag was hulle in Spanje en kom by 'n stiergeveg uit. Hulle het 'n paar goeie snapse agter die blad gehad en was ook nie heeltemal seker of dit wel 'n stiergeveg was nie. Die matador het die bul hot en haar geboender en eindelijk oorweldig. Toe nooi hy enigeen van die toeskouers om ook aan die bulgeveg deel te neem en die bul te wen.

"Hoe lyk dit, Petrus, sal jy die Spanjaarde nie gaan wys hoe ons boere dit doen nie?" het Willem sy maat gevra.

Petrus het onder groot toejuiging die arena binnegestap en die bul ingewag. Hy het 'n bietjie dié kant toe en daardie kant toe gewaggel, maar toe die bul 'n vinnige draai hier voor hom maak, het hy hom 'n skop teen die regterskeem gegee. Die bul het weggeswenk en nog 'n draai gemaak. Dié keer het Petrus hom al waggelend 'n skop teen die linkerhagsteen gegee. Die toeskouers het gejuig. Toe die bul vir die derde keer storm, haak Petrus af en skop die bul op die neus dat hy so steier en dáár lê. Onder oorverdowende gejuig het Petrus na die pawiljoen teruggestap. Toe hy by Willem kom, het dié hom ge-

lukgewens met sy prestasie. "Wel," het Petrus geantwoord, "as ek nie so dronk was nie, sou ek daardie Kaffer bo van die fiets geskop het." (L.1958/12/02:9,11)

26. 'n Verslaggewer moes 'n onderhoud gaan voer met 'n plaaslike bekende in 'n Noord-Vrystaatse gemeenskap wat sy 99ste verjaardag gevier het. Teen die einde van die onderhoud het die verslaggewer die amper 100 jaar oue oom gekomplimenteer en bygevoeg: "Ek hoop regtig dat ek volgende jaar kan terugkeer en Oom sien 100 word."

Die oudstryder het hom op en af gekyk.

"Ek kan nie sien hoekom nie, jongman," het hy uiteindelik geantwoord. "Jy lyk vir my gesond genoeg." (F.1958/02/12:114)

27. Van der Merwe moes sy vrou aanspreek.

"Ek dink, skat," het hy paaiend gesê, "dat jy partykeer 'n bietjie te veel wolhaarstories vertel."

"Wel, dit is so, maar ek dink dat dit 'n vrou se plig is om nou en dan goed te praat van haar man," was haar antwoord. (F.1959/12/30:64)

P. *Misdaad en straf*

28. "Broers en susters," het die dominee gesê, "Ek het almal persoonlik bedank wat artikels vir ons Kersfeesverkoop geskenk het. Twee handdoeke is egter geskenk deur anonieme donateurs wat verkies om slegs volgens hul voorletters geken te word. Hulle is S.A.S. & H." [Dit was die afkorting vir Suid-Afrikaanse Spoorweë en Hawens.] (F.1948/12/22:107)

Q. *Novellistiese (romantiese) onderwerpe*

29. Onder vakbondtakke in Johannesburg doen die storie die rondte omtrent die vakbond-beampte wat so 'n agterdogtige vrou gehad het. Per geleentheid het hy die hele nag uitgebly, besig met "vakbondsake". Hy het verduidelik dat hy die laaste trein verpas het en genoodsaak was om die nag oor te bly by een van die lede - almal manlik. Sy vrou het 'n lys van lede opgespoor en vir al 250 van hulle 'n poskaart gestuur met die woorde: "Het my man laasnag by u oorgebly?"

Sy het 250 antwoorde hierop ontvang; almal het geles: "Ja." (F.1953/09/30:108)

R. Die domme en die slimme

(1) Die Swape

30. 'n Ou dame, wat baie lief was vir diere, sien hoe 'n groenteverkoper die donkies slaan, en vra:

"Ou jong, maar het jy dan geen genade nie?"

Ou jong: "Jammer, my ounooi, net beet en spinasie." (L.1947/07/09:66)

31. Vrou aan smous wat sy donkies baie slaan:

"Het jy dan geen genade nie?"

Smous: "Nee, mevrou, net perskes en vye." (L.1948/09/29:79)

32. Twee lere het een aand in 'n skuur gaan slaap. Teen dagbreek word hulle wakker.

Pat: "Ou maat, is dit al lig?"

Mike: "Ek weet nie, trek 'n vuurhoutjie en kyk." (L.1948/09/29:79)

33. "Gammat, sal dji vir ons maaster of serrimonies wies by ou Gatiepie se funeral?"

"Dja, ek dink ek kan, swaer Piet. Ma' wa' word Gatiepie gabagrawe, swaer Piet?"

"Nie, hy word nie gabagrawe nie. Hy word kriemyted."

"Ag nie, swaer Piet, dan het djulle mos nie 'n maaster of serrimonies nodig nie. Djulle moet 'n toastmaaster kry." (L.1949/12/14:71)

34. Twee gamatte het gaan visvang.

"Dji wiet gammat," sê die een, "die sie is daam 'n wonnerlike ding. Hy staan mos nooit stil nie."

"Dja nie," antwoord sy maat, "ma' as dji daam oek soe baie krappe op djou bottom het, sal dji oek nie kan stilstaan nie." (L.1950/03/29:78)

35. Die jong landboustudent het met die ou boer gesels.

"Oom weet," het hy gesê, "hierdie bewerkingsmetodes is omtrent 'n 100 jaar agter die tyd. Ek sal verbaas wees as Oom 10 pond maak uit die hawer op daardie land."

"Ek sal ook," het die boer geantwoord, "dit is gars daardie." (F.1950/11/22:100)

(2) Uilspieël-tipe

36. Jannie se moeder was eendag besig om konfynt uit te skep. Intussen kom Jannie daar en sê:

"Ag ma, gee my 'n bietjie."

Sy ma: "Nee, Jan, ek bêre die konfynt vir oudag."

Jannie gaan toe saggies na die voordeur en klop.

Sy ma vra: "Wie is daar?"

Jannie antwoord: "Dis oudag wat sy konfynt kom vra." (L.1945/05/02:34)

(3) Uitoorlê

37. Met die Van Riebeeck-feesvieringe in 1952 in Kaapstad is beamptes se aandag gevestig op die feit dat, teen uitvaltyd elke aand tydens die finale stadium van konstruksie van die pawiljoen, 'n ou karakter gesien kon word wat 'n kruise vol gebruikte teeblare, wat hy by die verskillende spysenieringskraampies versamel het, by die hoofhek uitstoot.

Die owerhede, wat onraad vermoed het, het hom van tyd tot tyd deursoek - die teeblare uitgegooi en daardeur gekrap om uit te vind wat daarin weggesteek word. Hulle het egter telkens niks gevind behalwe ou teeblare nie. Steeds skepties het hulle toe die polisie se hulp ingeroep. Einde ten laaste, 'n bietjie desperaat, het die een beampte vir die ou gesê: "Luister, ek belowe om jou met 'n waarskuwing te laat gaan as jy net wil vertel wat dit is wat jy steel."

Die ou man antwoord toe: "Kruisewaens, natuurlik!" (F.1952/04/16:100)

(4) Salomo-tipe

38. Onderwyser: "Wie was die eerste mens?"

Leerling: "Jan van Riebeeck."

Onderwyser: "Maar Fanie, die eerste mens was mos Adam!"

Fanie (ondeund): "Ja, as Meneer uitlanders gaan byreken!" (L.1945/07/04:36)

39. Onderwyseres: "Pietie, daar is sewe bokke, drie kruip deur die draad, hoeveel bly oor?"

Pietie: "Niks nie, Juffrou."

Onderwyseres: "Ja, jy ken nie jou somme nie."

Pietie: "Ja, Juffrou ken nie 'n bok nie; as een deurkruip, kruip almal deur."
(L.1948/05/19:78)

40. Huisvrou (ontevrede): "Kyk hierdie gat was nie in die lanken toe ek dit was toe gestuur het nie."

Wasvrou: "Waar was dit dan?" (L.1948/10/13:79)

41. "Daar is nie eens 'n stukkie niertjie in hierdie sogenaamde bief-en-niertjiepastei nie, kelner."

"Nou ja, meneer, daar is ook nie enige ministers in ons kabinetpoeding nie."
(F.1949/12/14:91)

42. 'n Spoggerige boerseun kom die dorp ingery met sy kar en windmakerperde. Hy hou stil en skreeu aan 'n ou oom wat voor staan: "Gee pad voor, oom, my perde is bang vir 'n lelike mens."

Ou oom: "Ek begryp dit goed, want dit is seker daarom dat jy agter hulle sit!"
(L.1956/01/03:3)

S. *Grootspog en grootlieg*

43. 'n Amerikaner en 'n Boer loop een dag in Pretoria, en die Amerikaner vertel net hoe vinnig hulle in Amerika kan bou.

Die Boer praat niks.

Naderhand kom hulle by die Uniegebou.

Die Amerikaner kyk so na die gebou en vra: "Wat se gebou is die?"

Die Boer antwoord: "Maar dis wonderlik. Dit was gister nog nie hier nie."
(L.1945/09/19:34)

44. 'n Boer, 'n Engelsman en 'n Jood kom eendag bymekaar. Die Jood sê aan die Boer en die Engelsman: "Daar by ons is die potte so groot, ons kook vir die hele stad soep."

Engelsman: "Ag, by ons is hulle so groot, ons kook vir die hele land soep."

Die Boer antwoord van die kant af: "Ag, by ons is die potte so groot, ons stuur 'n duikboot af om te gaan kyk of die soep al gaar is." (L.1945/11/07:34)

45. 'n Knysna-boer wat 'n hengelaarskonferensie in Durban bygewoon het, het effens geïrriteerd geraak namate die een spreker na die ander 'n lieg storie omtrent die vis aan die Natalse suidkus vertel het. Uiteindelik is die besoeker van die Kaap gevra om 'n paar opmerkings te maak: "Wel, ons het nie eintlik enige vis naby Knysna wat die moeite werd is om oor te spog nie," het hy beskeie begin. Toe, terwyl hy sy hande omtrent twaalf duim uit mekaar hou: "Ek het nooit enige groter as dit gesien nie." Hy het vlugtig gestop en toe afgesluit: "Natuurlik moet u onthou dat ons altyd ons vis tussen die oë meet." (F.1951/03/21:100)

46. Rondom 'n kampvuur in Rhodesië was 'n ou gids besig om die groep jagters te vermaak met stories. "Ek is glad nie beïndruk deur enige van hierdie stories omtrent mense wat wild op 'n skrale 300 of 400 treë skiet nie," sê hy. "Laat ek vertel van die dag toe ek met 'n bergpaadjie langs gestap het en hierdie teleskopiese oë van my 'n bok bemerk. Ek het kruit in die loop gegooi, toe 'n lap ingestamp en 'n paar onse growwe sout. Bo-op het ek toe 'n koeël gesit. Toe het ek gevuur! Boem! - en die bok het dood neergeslaan in sy spore."

Een van die mans om die vuur het gevra: "Waarom dan die sout in die geweer gooi?"

"Wel," het die ou gids geantwoord, "daardie bok was so ver van my dat ek iets moes doen om te keer dat die vleis bederf voordat ek daarby uitkom." (F.1952/02/13:108)

47. 'n Amerikaner en Suid-Afrikaner was besig om te gesels. Die Amerikaner sê toe: "In Amerika kweek ons pampoene wat te groot is om op 'n vragmotor te laai."

"Dit is nog niks nie," antwoord die Suid-Afrikaner. "Het jy al die Groot Gat in Kimberley gesien? Dit is waar my oupa 'n geelwortel uitgetrek het!" (F.1960/11/23:77)

48. Drie seuns spog teen mekaar oor hoe dapper hul vaders is. Die een vertel dat toe hulle 'n leeu in die bosveld teenkom, sy vader hom sommer met die vuur bygedam en verwilder het.

Die tweede seun vertel dat toe 'n slang eendag in sy kamer gevind is, sy vader die reptiel sommer met die hand gegryp en by die venster uitgesmyt het.

Toe die derde seun niks sê nie, vra hulle hom of sy vader dan nie ook dapper is nie.

"O nee," antwoord hy. "My vader is so bang dat toe my ma eenkeer weg was, Pa ons buurvrou gevra het om by hom te kom slaap." (L.1960/12/06:7)

49. 'n Paar seuns spog eendag onder mekaar oor hoe sterk hul pa's is. Toe een van die seuns niks van sy pa se sterkte vertel nie, vra hulle hom of sy pa dan nie ook sterk is nie.

"Nee," antwoord hy, "maar ek het 'n onderwyseres wat vreeslik sterk is. Die ander dag het daar 'n muis in ons klaskamer ingekom. My juffrou het op die platformie gespring om uit die muis se pad te kom, maar die muis het tog teen haar been opgeklim. Voordat die muis egter bo kon kom, het sy hom vasgegryp en sommer so met die rok en al teen haar been vasgedruk. En julle sal my nie glo nie, maar sy druk byna 'n emmer water uit daardie muis." (L.1960/12/06:7)

T. Humorige onderwerpe

51. 'n Man telegrafeer aan sy vriend:

"Net vertrek; hou reg die vis."

Die vriend ontvang die telegram soos volg:

"Nek verrek; hou reg die kis." (L.1945/09/05:34)

52. 'n Dorpseuntjie wat op 'n plaas kuier, kom in die melkkamer en sê:

"Mammie, Mammie, kom kyk, hier is 'n koeines." (L.1945/10/03:34)

U. Diere

(4) Huis- en werfdiere

53. Daar was eendag 'n man wat 'n baie lui donkie gehad het. Hy gaan toe dokter toe om raad te vra en toe gee die dokter vir hom drie pille; 'n rooie, 'n bloue en 'n witte. Hy gee toe volgens aanwysings eers vir die donkie die wit pil in, en toe die bloue. Die dokter loop hom toe eendag raak en vra hom of die pille gehelp het. Hy sê toe: "Ja dokter, ek het eers die witte gegee, en toe die bloue". En die dokter sê: "En toe?" Toe antwoord hy: "Nee dokter, ek moes toe self die rooie drink om die donkie te vang!" (L.1948/07/07:71)

54. Oom Ben het ook gehoor van kunsmatige inseminasie en hoe 'n mens jou melkbeeste kan verbeter sonder om 'n goeie bul aan te hou. Hy het toe besluit om ou Botterblom te laat insemineer. Die beampte, so 'n vietse kêreltjie met 'n snor en 'n strikdas, het daar aangekom met al sy instrumente en ander nodige. Hy vra toe of ou Botterblom darem mak is.

"Ja-nee," sê oom Ben, "sy is hondmak. Met haar kan jy maak net wat jy wil."

Die kêreltjie het nader getree en met sy werk begin, maar toe skop Botterblom hom dat hy daar trek.

"Ek dog dan oom sê sy's hondmak," sê hy verwykend.

"Ek kan dit nie verstaan nie," sê oom Ben, "maar ek skat dis die eerste keer dat sy 'n bul met 'n strikdassie sien." (L.1960/03/15:7)

X. Die weer

55. Terwyl 'n vreemdeling op reis was deur Namakwaland het hy opgemerk dat die land baie droog en stowwerig daar uitsien. Hy wou toe weet: "Reën dit nooit hier nie?"

Namakwalander: "Reën? Reën? Ek sê, vriend, hier is paddas in hierdie dorp wat ouer as tien jaar is en nog nooit leer swem het nie." (F.1947/05/07:107)

56. Die toeris het pas deur die Karoo gery en stop toe op De Aar vir 'n drankie. "Reën dit nooit in hierdie streek nie?" vra hy die kroegman.

"Reën?" reageer die kroegman. "Kyk, daar is paddas in hierdie dorp wat meer as vyf jaar oud is en nog nooit leer swem het nie." (F.1949/10/26:91)

Z. *Stoflike kultuurskeppinge*

57. "Dit is 'n netjiese meubelstuk wat jy daar het. Is dit laat-Sheraton?"

"O, nee - vroeë huurkoop." (F.1952/12/24:84)

58. "Hierdie stuk is duidelik suiwer Queen Anne," het die meubelhandelaar opgemerk. "Kyk net na die pote."

"Wat help dit?" was die skeptiese klant se antwoord. "Ek het nooit vir Queen Anne geken nie." (F.1955/09/07:116)

AA. *Aktuele onderwerpe*

59. Die enigste nefie van 'n baie ryk tante was besig om vir haar al die besienswaardighede in Johannesburg te wys. 'n Musikale komedie is die een aand aangebied en die jongman het sy tante soontoe geneem. Die gordyn het egter skaars opgegaan, of sy gryp haar nefie aan die arm en skarrel na buite.

"Sulke swak bestuur darem," laat hoor sy vies, "om die gordyn te laat opgaan voordat daardie arme meisies behoorlik aangetrek is." (F.1949/07/27:107)

60. Ouma aan dogtertjie: "Ek wonder of die kinders van vandag nog iets van 'n naald af weet."

Dogtertjie: "Ja, ouma, ek het gister net een in die grammofoon gesit." (L.1949/12/14:71)

61. 'n Kandidaat vir die Parlement was besig om in 'n klein dorpie in die Kaapprovinsie stemme te werf. Nadat hy 'n belangstellende inwoner toegesprek het, het hy sy steun gevra.

"Wel, meneer, ek sal jou sê - jy is my tweede keuse," het die man gereageer.

Die aspirerende L.V. het 'n oomblik gehuiwer. Toe, menende dat hy maklik die man se eerste keuse sou kon elimineer, vra hy opgewek: "En wie is u eerste keuse?"

"Wel, meneer, net mooi enigeen." (F.1953/11/04:116)

62. "Die TV het gisteraand gebreek; dus het ons 'n regte outydse aand gehad."

"Liedjies rondom die klavier gesing en daardie tipe ding?"

"Nee, ons het na die radio geluister." (F.1959/09/09:130)

BB. Die masjien

(1) Treine

63. 'n Ou man en sy vrou het nog nooit vantevore 'n trein gesien nie en het toe na die stasie gegaan om die ding te gaan besigtig.

Toe die trein stilhou, het hulle al om die lokomotief geloop en dit bewonder. Die ou man het met sy kiere oral gekap.

Net toe hy dit weer doen, fluit die trein.

Hy skrik hom boeglam en spring opsy terwyl hy sê: "Vrou, ek het nie geweet hy is kielierig nie." (L.1949/07/20:79)

64. 'n Plaaswerker van 'n verafgeleë dorp in Noord-Transvaal het besluit om 'n einde aan alles te maak. Hy het op 'n reïnspoor gaan lê en gewag vir die einde. Toe 'n geskokte verbyganger hom vra om dit in heroorweging te neem, het hy sy kop beslis geskud.

"Wel," sê die man toe, "waarom het jy hierdie twee brode by jou?"

"Die manier waarop treine hier rond loop," het die plaaswerker geantwoord, "sal 'n mens van die honger omkom voordat daar een verbykom." (F.1959/04/29:114)

(3) Vliegtuie

65. 'n Baie belangrike persoon moes met 'n straalvliegtuig Pretoria toe vervoer word. Na 'n rukkie in die lug draai die loods na die passasier.

"Ons is verby Pretoria, meneer. Ons sal moet terugskrikkel."

"Hoe is dit moontlik dat jy by 'n groot stad soos Pretoria kon verbyvlieg?" het die BBP vererg gevra.

Die loods moes bely: "Ek het my oë geknip." (F.1952/02/20:100)

(5) Ander

66. Die toneel was 'n moderne wassery en die klante het deur die vensters van die wasmasjiene staan en kyk hoe hulle wasgoed in die rondte gedraai word.

Twee effe aangeklamde mans het per ongeluk daar ingewandel toe die een sê: "Die gemors wat hulle darem ook deesdae op die televisie wys." (F.1952/04/16:100)

4.2 RYMPIES

1. Moeder Maria sit onder 'n trap,
Sy voer haar kinders met suiker en pap.
"Josie, jy moet nou skool toe gaan."
"Moeder, ek het geen skoene aan."
"Trek jou vader se skoene aan;
Gaat daarmee na Spanje,
Van Spanje na Oranje,
Van Oranje na die see,
Bring 'n mandjie vol appeltjies mee." (L. 1946/07/03:46)

- 2(a) Op Afrika's grond,
Staan bome oral rond.
Hulle's klein van persoon
Maar groot van kroon.
Krom van hout,
Darem geen fout.
Hulle bessies is rond,
En regtig gesond.
Ons eet dit ook graag,
Dis goed vir ons maag.
Ons druk dit ook fyn,
Vir wyn en asyn.
Dan neem ons weer tyd,
En kook weer konfynt.
Ons kook dit ook fris,
Met houtjies en mis.
Die wasem trek op
In die ketel se kop.
Nou word dit 'n slang,
En die mense word bang.
Dis nou nie meer mos,
Dis nou nie meer kos.

Dis nou net sterk,
Hy sal met jou werk,
Versigtig, pasop,
Hy sal jou nou fop.
Hy is nou gekook,
Hy is nou gestook.
Hy lyk nie so kwaai,
Maar wat ek jou raai,
My liewe ou paai,
Hy kom met 'n draai
As jy hom drink,
Jou asem word stink,
Jou longe verbrand,
En jy het geen verstand.
Bly liewer maar tuis
En alles is pluis.
Drink koffie, drink tee,
Want vroutjie drink mee. (L. 1948/06/16:55)

- 2(b) Op Afrika's grond,
Staan 'n boompie oral rond,
Krom is sy hout
Maar darem geen fout.
Sy bessies is rond
En is regtig gesond.
Ons eet hom ook graag
Dit is goed vir die maag
Ons druk dit ook fyn
vir wyn en asyn.
Hul kook dit ook fris
Met houtjies en mis.
Die wasem trek op
in die ketel se kop,
En as jy hom drink
Jou asem word stink
Jou klere word vuil
En die kinders die huil.
Pasop, liewe ou maat,
Neem tog aan 'n goeie raat,

Pasop tog vir die vuis
Bly liewer dan tuis.
Drink koffie en drink tee
Dan drink jou vroutjie ook mee. (L. 1948/06/16:55)

3. **DIE TWAALF KAFFERTJIES**

Twaalf kaffertjies begin loop van self,
Een raak dood, toe bly daar elf,
Elf kaffertjies wil die wêreld sien,
Een raak dood, toe bly daar tien.
Tien klein kaffertjies kom in die wa se speke,
Een raak dood, toe bly daar nege.
Nege klein kaffertjies gaan op jag,
Een raak dood, toe bly daar ag.
Ag klein kaffertjies begin te bewe,
Een raak dood, toe bly daar sewe.
Sewe klein kaffertjies baklei oor 'n mes,
Een raak dood, toe bly daar ses.
Ses klein kaffertjies gaan vloer vryf,
Een raak dood, toe bly daar vyf.
Vyf klein kaffertjies gaan drink bier,
Een raak dood, toe bly daar vier.
Vier klein kaffertjies gaan brandewyn sprie,
Een raak dood, toe bly daar drie.
Drie klein kaffertjies ry op 'n slee,
Een raak dood, toe bly daar twee.
Twee klein kaffertjies baklei oor 'n been,
Een raak dood, toe bly daar een.
Een klein kaffertjie spring oor 'n sloot,
Hy spring te kort, toe is al twaalf dood. (L. 1945/12/05:42)

4.3 RAAISELS

L.W. Die nommers tussen hakies ná die raaisels aangebring, verwys na die nommers van ooreenstemmende raaisels opgeneem in *Raai raai riepa - Die Afrikaanse raaiselboek* van Van Rooyen en Pellissier.

Afdeling A: Algemene en kinderraaisels

I Rympieraisels

(a) Alfabet, briewe en skryfgereedskap

ALFABET

1. Ses-en-twintig menere in nou verband.
Hulle regeer die hele land.
Hulle drink nie of eet nie.
Hoe sou hierdie menere heet?
- *Die alfabet* (L.1956/11/13:67,73) (Vgl.4,5)
2. Eerste in die tronk, laaste in die vat.
Nou staan hy en skater in die water.
Wat is sy naam?
- *Die letter "T"* (L.1955/07/05:65) (Vgl.19)

BRIEWE

3. Ek kap 'n blok in hierdie land,
sy spaanders waai in ander land.
Wat is dit?
- *'n Brief* (L.1957/05/07:73,79) (Vgl.32)

SKRYFGEREEDSKAP

4. Wit is die land,
Swart is die sand.
Vyf soldate en een
kommandant.
- *Wit skryfpapier, ink en 'n hand met vyf vingers*
(L.1955/08/16:65) (Vgl.37)
5. Vyf soldate, een kommandant,
Wit is die land, en swart is die sand.
- *Hand, pen, ink, skryfboek* (L.1950/05/10:70) (Vgl.37)

(b) Boerdery

GRAANGEWASSE

6. Eers groen soos gras,
dan wit soos was,
dan oud en styf
met 'n band om die lyf.
- *Koringgerf* (L.1947/01/15:53) (Vgl.44)
7. Intel, tintel, tonteldoos.
In die land hang daar 'n roos:
Vol van hare, vol van blare,
Intel, tintel, tonteldoos.
- *'n Mieliekop* (L.1955/07/19:71,79) (Vgl.55)

GROENTESOORTE

8. Karnoentjie van Karnonkel,
Hoe meer velle, hoe meer skille.
Raai, raai wat is dit?
- *'n Ui* (L.1955/11/29:81,89)

VRUGTE

9. Daar onder in die vlei het ek gaan riete sny,
Daar het ek 'n wonderlike ding gekry:
Hare om die bek,
Hare om die nek,
Wys my die pad na die lekker plek.
- *'n Turksvy* (L.1955/03/30:57,58)
10. Van binne wit
van buite rooi
Met goue spikkels
is hy tog so mooi.
- *'n Aarbei* (L.1956/01/31:69,73)

11. So groen soos gras.
So wit soos was.
Dan word die ding
weer geel
en dan gly hy
deur my keel.
Wat is dit?
- 'n *Lemoen* (L.1956/11/06:73,81) (Vgl.106)
12. So wit soos was,
so rooi soos bloed,
so groen soos gras,
so swart soos roet,
so suikersoet. Wat is dit?
- 'n *Waatlemoen* (L.1957/03/12:67,73) (Vgl.108)
13. Raai, raai, groen is die mure,
wit is die bure,
swart is die aap
wat in die rooi klooster slaap.
Wat is dit?
- *Waatlemoenpit* (L.1957/04/02:67,73) (Vgl.115)
14. Groen is die muur,
swart is die paap;
rooi is dit waar hy in slaap.
- *Waatlemoen* (L.1957/06/25:73,79)
15. My vleis is soet,
my bloed is wyn,
op my oudag krimp ek klein.
Wat is dit?
- *Druwe* (L.1957/11/05:67,77) (Vgl.92)

PLAASDIERE

16. Ploegie van voor,
sambokkie van agter.
Raai, raai, wat is dit?
- 'n *Vark* (L.1956/10/30:65,70) (Vgl.142,145)

17. Klein ollewietsie,
sy stertjie staan om sieka-soeka,
sy taaltjie is ô-ô-ô.
Wat is dit?
- *Varkie* (L.1957/10/29:65)

PLUIMVEE

18. Raai, raai, van Amsterdam
kom 'n man met honderdduisend
flenters aan.
'n Horingbek en van vleis sy baard.
Dit is 'n man van goeie aard.
- *Hoenderhaan* (L.1957/04/30:67,73) (Vgl.164-166)

PLAASGEREEDSKAP, MASJINERIE

19. Orrel ie Orrel a,
Orrel a-a-a.
Raai, raai wat is dit?
- 'n *Miellimasjien* (L.1955/02/02:61,63)
20. Raai, raai
lange pappa,
lange mamma,
tien kindertjies,
sonder siel?
- 'n *Leer* (L.1957/10/15:61,69) (Vgl.858,859)

(c) Diere

HUISDIERE

21. Keiser Carolus die had 'n hond,
hy gee jou die woord so reg in jou mond;
hoe heet die hond?
- *Hoe* (L.1945/10/03:34) (Vgl.240-243;246)

22. Keiser Karolis het 'n hond.
Ek gee die woord so in jou mond
- also heet die hond.
Hoe heet die hond?
- *Also* (L.1957/10/29:65) (Vgl.241)

INSEKTE

23. Hy is klein en swart,
maar draai dat die sand so waai.
Wat is dit?
- *'n Toktokkie* (L.1955/04/26:59,65)
24. Klein voetjies, knapsak,
Hy is in almal se geselskap.
- *'n Vlieg* (L.1955/02/09:61) (Vgl.352)

VISSE

25. Hier jou dier, wat maak jy hier?
Die man van bo, die stuur my hier.
Wat gaan jy maak as ek jou vang?
Die man van bo, die het jou dan.
- *'n Gesprek tussen 'n vis en 'n vishoek met aas*
(L.1955/08/16:65) (Vgl.330)

VOËLS

26. Daar kom 'n man van Amsterdam,
Hy't honderdduisend flenters aan,
'n Doringhoof,
'n Grote baard,
Hy's die man van goeie aard.
Raai wat is dit?
- *'n Tarentaal* (L.1956/03/06:67,77) (Vgl.164-166)
27. Bonter as 'n bok
Met 'n horing op die kop,
Getriepel, getrappel
Met 'n dubbel beslag.
- *Tarentaal* (L.1947/01/15:53) (Vgl.283-285;287)

28. Bonter as 'n bok,
loop gewoonlik in 'n trop
met 'n horing op sy kop.
Wat is dit?
- *Tarentaal* (L.1955/12/13:73) (Vgl.283)
29. Op die grond staan twee paaltjies,
op die twee paaltjies staan 'n otjie,
op die otjie staan 'n totjie,
op die totjie staan 'n kiep-kiep verkyker.
- 'n *Volstruis* (L.1947/07/09:66) (Vgl.293)
30. Daar onder in die vlakke staan 'n witbasboom;
van 'n witbasboom kom 'n woesterstok;
van 'n woesterstok kom 'n klapperdop;
van 'n klapperdop kom blink ogies
Raai, raai, wat is dit?
- 'n *Volstruis* (L.1956/07/24:65,71) (Vgl.298)
31. Ek lê op die wa verslae,
ek sien die een die ander dra,
twee koppe, ses pote en een stert.
Wat is dit?
- 'n *Reier met 'n padda in sy bek* (L.1957/01/01:54,56) (Vgl.274)

WILDEDIERE

32. Twee ogies met 'n bekkie,
Koppie sonder nekkie,
Vlerkies sonder veertjies,
Pootjies sonder beentjies.
- 'n *Vlermuis* (L.1947/05/14:61) (Vgl.264)
33. Yster Martinus,
klots van geweer,
doppies, kerlotjies,
strepies, linnebaai.
- *Ystervark* (L.1957/06/11:67,73)

(d) Dorpname

34. Nommer een is in APIE, maar tog nie in BEER.
Nommer twee is in WONDE, maar tog nie in SEER.
Nommer drie is in TUINMAAK, maar nimmer in BOU,
Nommer vier in CONFETTI, maar nooit nie in TROU.
Nommer vyf is in HEMP asook altyd in HOED,
Nommer ses nie in SUUR nie, maar wel ja in SOET.
Nommer sewe in AFVAL, maar glad nie in VLEIS,
Nommer agt nie in KERRIE nie, tog wel in RYS.
Nommer nege in TOEKOMS en ook wel in TYD.
Nommer tien is in ROEMRYK, ja nee, dis 'n feit.
Nommer elf is in SPINNEKOP, SKOENLAPPER, MOT.
Nommer twaalf is in DOM, ja, en ook wel in BOT,
Nommer dertien in TOOM, maar tog nimmer in SAAL.
My geheel is die oudste ou dorp in Transvaal.
- *Potchefstroom* (L.1960/02/16:63,97)

35. Nommer een is in PERSKE en PEER en PAMPOEN,
Nommer twee is in POMELO en ook in LEMOEN.
Nommer drie is in VINNIG maar tog nie in SPOED.
Nommer vier is in GOEIE en ook wel in GOED.
Nommer vyf is in ONWEER maar tog nie in WIND,
Nommer ses in VERLORE maar nie in GEVIND.
Nommer sewe is nimmer in DEEL, maar in MAAL.
My geheel is 'n plek in Suidoos-Transvaal
Waar die suikerriet groei en 'n suikermeul staan.
Kom raai gou nou, jongspan, kom sê my my naam.
- *Pongola* (L.1960/02/16:63,97)

(e) Dood en doodkiste

36. Dié wat dit maak, het dit nie;
dié wat dit sien, begeer dit nie;
en dié wat dit het, weet dit nie.
- 'n *Doodkis* (L.1945/08/08:34) (Vgl.372,373)

(f) Gedagte- en gevoelslewe

37. Hoër as die hemel,
dieper as die see.
Blaas harder as 'n horing
en steek seerder as 'n doring.
Wat is dit?
- *Liefde* (L.1957/03/12:67,73) (Vgl.410)

(g) Geld

38. So rond soos 'n appel,
so plat soos 'n pan;
die hele van 'n vrou,
die halwe van 'n man.
Wat is dit?
- 'n [*Vroeëre*] *pennie* (L.1957/07/30:67,73) (Vgl.403)

39. So rond soos 'n appel,
So plat soos 'n pan.
Die hele van 'n vrou en
die helfte van 'n man.
- 'n *Pennie* (L.1955/08/16:65) (Vgl.403)

40. So rond as 'n pond.
So plat as 'n pan.
'n Halwe man en 'n hele vrou.
- 'n *Pennie* (L.1950/05/10:70) (Vgl.403)

(h) Kerk

41. Van buite hout, van binne vlees en bloed,
al wat dáár uitkom, is goed.
- *Predikant op 'n preekstoel* (L.1956/06/12:65,73) (Vgl.439)

(i) Kinders en speelgoed

42. Kleine stokkie, groot lawaai. Wat is dit?
- 'n *Klapper* (L.1955/02/16:55,57)

(j) Kramery

43. Raai, raai:
Kleiner as 'n huis,
kleiner as 'n muis,
meer vensters as die koningin se huis.
- *Vingerhoed* (L.1957/09/24:65) (Vgl.495)
44. Ek is 'n hoed,
Heel sterk en goed,
En tog is dit waar,
Geen mens se kop
Sit my ooit op.
Wat is dit?
- *'n Vingerhoed* (L.1956/01/10:53,58) (Vgl.496)

(k) Kombuisgereedskap

45. Ek ry op kadet
en kadet bly vet.
- *Strykster* (L.1957/02/26:67,72) (Vgl.556)
46. Kromme vadertjie,
holle moedertjie,
drie kindertjies
sonder siel.
Raai, raai, wat is dit?
- *Ysterpot met drie pote* (L.1957/07/23:79,85) (Vgl.518,520,521)
47. Voetjies trap vas,
stertjie staan styf
en ruggie eet vleis.
Wat is dit?
- *'n Rooster* (L.1957/01/22:53,55) (Vgl.560)
48. Sy voetjies trap vas;
sy stertjie staan styf;
sy ruggie eet vleis.
- *'n Rooster* (L.1945/09/05:34) (Vgl.560)
49. Ek rittel my, ek tittel my;
Ek laat 'n hokie agter my.
- *'n Koffiemeul* (L.1955/01/26:61) (Vgl.543)

50. Raai, raai:
lang manel,
kop in die hel,
voet in die sloot;
wat is dit?
- *Kers in blaker* (L.1957/08/27:69,73) (Vgl.577-579)
51. Wit manel,
kop in die hel.
- *Kers* (L.1956/12/04:101) (Vgl.577,578)
52. Kop in die vuur,
Voet in die sloot,
As jy nie reg raai nie,
Is ek môre dood.
Raai, raai, wat is dit?
- *'n Kers* (L.1955/12/27:39,42) (Vgl.577-579)

(l) Meganiese werktuie

HORLOSIES

53. Saggies praat ek, orals wys ek;
My plat gesig is sonder kop;
Ek staan en loop so sonder voete;
Luie en flukse hou my dop.
Raai, raai, wat is dit?
- *'n Horlosie* (L.1955/08/16:65/73) (Vgl.614)
54. Johannes die Doper.
Sy kop is van koper,
Sy rik-tik-tik is van blik.
- *'n Wekker* (L.1957/01/22:53,55) (Vgl.608)

(m) Menslike liggaam en liggaamsdele

55. Rooie roseblare
Witte bolle saad;
Daar reën dit nooit,
Daar hael dit nooit,
Maar daar is dit altyd nat.
- *Jou mond* (L.1956/04/03:71,77) (Vgl.638)

(n) Musiek

56. Oom tier, oom tier,
Oom kromkop-tier,
Oom gaatjie in die pens,
Oom ses-trens-tier.
Raai, raai, wat is dit?
- *Ghitaar* (L.1958/01/28:65)
57. Hom is krom,
Hom se maag is riempies om.
Hom is mooi,
Hom is rooi;
Hom skree nes 'n skilpadoo.
Raai, raai?
- *Viool* (L.1957/07/30:67,73) (Vgl.670,682)

(o) Die natuur

HEMELIGGAME EN VERWANTE VERSKYNSELS

58. Tussen ooste en weste
is twee-en-vyftig neste.
In elke nes is sewe voëls.
Elke voël het sy eie naam.
Wat is dit?
- *52 weke van die jaar, elk met 7 dae* (L.1957/02/19:67,70)
59. My ma se naam is kiep-kiep,
Sy loop die water diep-diep,
Sy klim die berg hoog-hoog,
Sy loer ons met net een oog.
- *Die son* (L.1957/02/05:71,75) (Vgl.704,705)
60. My vader se naam is Kiep-kiep;
hy klim die berg so hoog hoog;
hy kyk die wêreld met een oog.
- *Die son* (L.1945/08/15:34) (Vgl.705,708)

61. Twee gaan, twee staan,
twee kom vanself
en twee moet ons hê.
- *Son, maan, reën en wind, water en vuur* (L.1957/01/08:61,63) (Vgl.706)

REËN EN WEERVERSKYNSELS

62. Raai, raai,
hooggeboren,
krom gebogen,
wonderlik geskape.
Wat is dit?
- *Reënboog* (L.1957/09/10:67,77) (Vgl.746)
63. Raai, raai,
ek is rond,
ek is nat;
as ek val,
is ek plat.
- *'n Reëndruppel* (L.1957/03/26:71,79) (Vgl.738)
64. Raai, raai,
soos 'n voël so snel;
sonder vere sonder vel;
ek hoor hom vlieg,
maar sien hom nie;
ek gryp hom, maar vang hom nie.
- *Wind* (L.1958/01/28:65) (Vgl.757)
65. Raai-raai:
Word in die lug gebore,
gaan op die aard verlore;
eers dwaal hy rond,
dan val hy op die grond.
- *Sneeu* (L.1945/03/28:32) (Vgl.749)

BESONDERE NATUURVERSKYNSELS

66. Ek leef sonder siel, en hoor sonder ore;
ek praat sonder mond;
ek word in die lug gebore.
Wat is dit?
- *Eggo/weerklank* (L.1958/01/21:57,63) (Vgl.712)

RIVIER EN SEE

67. As hy opgaan, is hy blou.
As hy afgaan, is hy wit.
Raai, raai, wat is dit?
- *'n Brander* (L.1955/06/14:65,71)

(p) *Plante*

68. Raai, raai,
So groen soos gras,
So wit soos was,
Geelpiet sit in sy manteljas.
Wat is dit?
- *Varkblom/Aronskelk* (L.1956/04/17:60,63) (Vgl.817)

69. Eers groen soos gras,
dan wit soos was,
geel Piet sit in sy manteljas.
- *'n Vleilelie* (L.1945/10/03:34) (Vgl.817)

(q) *Rook en rookgoed*

70. My pappa het 'n perdjie;
hy suig hom aan sy stertjie,
dan word sy ogie rooi.
Wat is dit?
- *Sigaret* (L.1957/08/27:69,73) (Vgl.1439-1443)

(r) *Skoesisel*

71. Tietramtat,
Vyf voëls in een gat.
Wat is dat?
- *'n Skoen* (L.1955/11/15:73,81)

(s) Vervoermiddels

72. Alwieker, alwakker,
al oor die akker;
die dooie maak
die lewende wakker.
- *Sweep op 'n span lui osse* (L.1957/06/04:67,74) (Vgl.842)
73. Tafel sonder blad,
Stoel sonder mat,
Venster sonder ruit,
Die ouvrou kom te fluit.
- *'n Trein* (L.1957/01/08:63,65) (Vgl.843)
74. Eeljas kom met die blou pad aan,
Hy seil op sy stert met sy wit jas aan!
- *'n Seilskip* (L.1955/10/11:73,81) (Vgl.860)
75. Raai, raai rissie
Raai, raai krissie
Raai, raai ratteltat,
Raai, raai wat is dat?
- *Trein* (L.1955/03/23:67,68) (Vgl.849)
76. Raai, raai, vier bonte velle,
vier rooie relle en
twee vir geselskap.
Wat is dit?
- *Wa met 4 rooi wiele, getrek deur 4 bont osse en 'n man en vrou daarop* (L.1956/08/07:69,73) (Vgl.867-873)

II Prosaraaisels

(a) Alfabet

77. Leon het dit van voor, Paul van agter, Martiens het dit nie en sal dit ook nie hê nie.
Meisies kan dit nie kry nie, maar ou mev. Muller het dit darem twee keer gehad, maar nie van voor en ook nie van agter nie. Dr. Lowell het dit twee maal gehad, maar twee keer so erg van agter as van voor.
- *Die letter "L"* (L.1955/06/21:71)

(b) Boerdery

GRAANGEWASSE

78. Wat het hare maar kam dit nooit?
- 'n *Mieliekop* (L.1955/10/04:81,89)

VRUGTE

79. Die koei bly lê, maar die riem gaan wei.
- *Waatlemoen met rank* (L.1957/07/23:79,85)

PLUIMVEE EN VERWANTE PRODUKTE

80. Klein halfaampie, twee soorte wyn.
Wat is dit?
- *Eier* (L.1957/03/19:67,73)
81. Eers muur, dan papier, dan silwer, dan goud.
Wat is dit?
- 'n *Eier* (L.1955/05/24:65) (Vgl.1136)

PLAASGEREEDSKAP, MASJINERIE EN BOERDERYBENODIGDHEDE

82. As ek staan, dan loop ek,
en as ek loop, dan staan ek.
Wat is dit?
- *Dorsmasjien* (L.1957/09/03:61) (Vgl.1160,1162)
83. As hy staan, staan hy op drie bene.
As hy loop, loop hy op een been.
Wat is dit?
- 'n *Kruiwa* (L.1956/12/04:101) (Vgl.1169)

(c) Diere

HONDERD- EN DUISENDPOTE

84. Negehonderd-nege-en-neëntig, ghoef!
- 'n *Duisenpoot met een houtbeen* (L.1955/08/02:59,65)

(d) Gedagte- en gevoelslewe

85. Te nou vir een,
te wyd vir drie,
net goed vir twee.
- 'n *Geheim* (L.1945/10/03:34; L.1957/02/26:67,72) (Vgl.1492)
86. 'n Blinde man het 'n haas gesien.
'n Kreupel man het die haas gevang.
'n Man sonder klere het die haas in sy sak gestee.
Wat is dit?
- 'n *Leuen* (L.1955/03/09:63) (Vgl.1503)

(e) Klere

87. Watter pype is nie van hout of yster nie
en word altyd met vleis gevul?
- *Broekspype* (L.1955/05/03:59) (Vgl.1610)
88. Raai-raai:
Daar staan 'n man op 'n berg.
Hy het tien gaatjies in sy hemp.
Hoe laat is dit?
- *Dis tyd dat hy 'n nuwe hemp kry* (L.1955/04/06:59,65)

(f) Skoiesel

89. Raai, raai,
snags lê ek oopbek;
bedags eet ek rouvleis.
- *Skoen* (L.1957/05/21:65) (Vgl.463)

(g) Kombuisgereedskap

90. Wanneer is twee en twee nie meer vier nie?
- *Wanneer 'n mens twee koppies suiker by twee koppies water gooi*
(L.1955/03/02:57,58) (Vgl.1727)
91. Ek het 'n hond en ek voer hom met vleis,
maar hy word nooit vet nie.
Wat is die hond se naam?
- *Vleismeul* (L.1955/06/21:71,77)

92. Raai, raai,
ek het 'n hond,
maar hoe meer kos ek hom gee,
hoe maerder word hy.
- *Vleismeul* (L.1956/05/15:69,73)
93. Dit groei in die berg en dit dans in die vlak.
Wat is dit?
- *'n Besem* (L.1955/03/16:61,62)
94. Hier is 'n meisie.
Sy het 'n wit voorskoot aan.
Hoe langer sy staan,
hoe laer sak haar koppie grond toe.
- *'n Kers* (L.1957/02/05:71,75) (Vgl.1767)

(h) Meganiese werktuie en toestelle

HORLOSIES

95. Hy loop dag en nag en hy bly net waar hy is.
Wat is dit?
- *'n Horlosie* (L.1955/07/12:65,72)

(i) Die menslike liggaam

96. Twee wagttertjies pas skape op,
die een deuskant die berg en die ander anderkant die berg;
hulle is bymekaar maar kan mekaar nie sien.
Wat is dit?
- *Jou oë* (L.1957/02/19:67,70)
97. Ek loop in die bos en kry iets daar.
Ek gaan sit om dit te soek,
maar toe ek dit nie kry nie,
toe loop ek daarmee huis toe in my hand.
Raai, raai wat is dit wat ek gekry het en gesoek het,
maar nie kon vind nie?
- *'n Doring wat in my hand gesteek het* (L.1956/08/21:71,77)
98. Daar loop twintig skape, twee honde en een man oor 'n brug.
Hoeveel voete het oorgegaan?
- *Net twee voete* (L.1945/08/08:34)

99. Raai, raai,
wat het ek aan my linkerhand
as ek van Verkeerdevlei na Kaapstad ry?
- *Vyf vingers* (L.1956/01/24:59,60) (Vgl.2031)

(j) Die natuur

HEMELIGGAME EN VERWANTE VERSKYNSELS

100. My pa het 'n appel wat hy nie kan eet nie;
my ma het 'n laken wat sy nie kan opvou nie;
my broer het 'n trop skape wat hy nie kan tel nie;
my suster het 'n lint wat sy nie kan strik nie.
- *Maan, hemelruim, sterre en reënboog* (L.1956/12/18:67,73) (Vgl.
2075,2087,2084,2086)
101. Wat gaan deur 'n venster sonder om die ruite te breek?
- *Sonskyn* (L.1955/01/12:55; L.1955/01/05:35) (Vgl.2128)

BESONDERE NATUURVERSKYNSELS

102. Hy werk buitekant saam met my,
maar as ek by die deur intrap,
is hy morsdood, en as ek uitgaan, lewe hy weer.
- *My skaduwee* (L.1945/10/03:34)

(k) Persoonlike gevalle

103. Raai, raai:
Ek gaan na ou Uiwe Stuiwe;
ek ontmoet langs die pad sewe katte;
elke kat het 'n rok aan,
elke rok het sewe plooië.
Hoeveel gaan na ou Uiwe Stuiwe?
- *Net ekself* (L.1957/06/11:67,73)

104. Raai, raai, ek gaan na Parys.
Ek ontmoet daar sewe katte.
Die sewe katte het sewe sakke.
In die sewe sakke is sewe klein katjies.
Hoeveel gaan na Parys?
- *Net ek* (L.1956/11/06:73,81) (Vgl.763,2254)

105. Wat gee 'n vader aan sy seun wat hy net aan sy dogter leen?
- *Sy van* (L.1955/08/16:65)

106. Wat het jy wat ander mense baie meer gebruik as jyself?
- *Jou naam* (L.1955/05/31:59,65) (Vgl.2285)

(l) Rook en rookgoed

107. Raai, raai,
Die vrag brand uit, maar die wa bly staan!
- *Pyp en tabak* (L.1957/05/28:67) (Vgl.1430)
108. Raai-raai, waarom rook 'n skoorsteen?
- *Omdat hy nie kan pruim nie* (L.1945/07/18:34) (Vgl.1428)
109. In 'n grot woon 'n klomp mannetjies,
elk met 'n hoedjie op.
- *Dosie vuurhoutjies* (L.1950/05/10:70)

(m) Vervoermiddels

110. Watter boom het nie takke nie?
- *'n Disselboom* (L.1955/09/20:69,75) (Vgl.2440)

(n) Voedsel en voedselbereiding

111. Ek het twee perde.
As hulle stal toe gaan, is hulle wit.
As hulle uitkom, is hulle bruin.
Wat is dit?
- *Brode* (L.1958/01/21:57,63) (Vgl.1739)
112. Raai, raai,
Jan Rooitjie slaan vir Jan Swartjie
en Jan Witjie spring daaruit.
- *Vuur brand onder swart pot en melk kook oor* (L.1957/04/30:67,73) (Vgl.1754)

113. Raai, raai: ek het 'n perdjie.
Toe ek hom in die stal sit, is hy wit.
Toe ek hom uithaal, is hy bruin.
Wat is dit?
- 'n *Brood* (L.1956/11/13:67,73) (Vgl.1739)
114. Rooipoot stoot vir swartpoot.
Swartpoot stoot vir witpoot
dat hy bo-oor die kraalmuur spring.
- 'n *Pot melk wat op die vuur staan en oorkook* (L.1955/01/12:55) (Vgl.1752-1754)
115. Raai-raai.
Rooietjie slaan vir Swartetjie
dat Wittetjie sy lag nie kan hou nie?
- *Melk wat oorkook* (L.1946/07/31:54) (Vgl.1754)
- (o) Wapens en skietkuns**
116. Wat skop sonder pote of hande?
- 'n *Geweer* (L.1955/06/21:71) (Vgl.2478)

Afdeling B: Bybelraaisels

I *Rympieraaisels*

117. Houtsleutel,
Waterslot,
Die haas daardeur,
En die hond kapot.
- *Die Israelite deur die Rooi See* (L.1955/06/21:71) (Vgl.2494)
118. Kul nie, al is dit met tak of blaar,
anders werk jy veertien jaar.
Van wie praat ek?
- *Jakob* (L.1955/11/01:73,81) (Vgl.2491)
119. Eens gebore, nooit gesterwe,
Is op aard, maar leef nie meer.
- *Lot se vrou* (L.1956/05/29:65,73) (Vgl.2499)

120. Die doodkis die lewe,
wat daarin is, bewe.
Die doodkis die eet,
Wat daarin is, sweet.
Wat is dit?
- *Jona in die walvis* (L.1955/01/05:34) (Vgl.2496,2497)

II Prosaraaisels

121. Wie is voor sy vader gebore en voor sy vader dood?
- *Abel; Adam is nooit gebore nie* (L.1945/07/04:36)
122. Wie is ouer as sy pa en voor sy pa dood?
- *Matusalem, want Henog is lewendig in die hemel opgeneem*
(L.1945/07/04:36) (Vgl.2574)
123. Wat het Adam en Eva nooit gesien en nooit gehad nie,
maar tog aan hul kinders gegee?
- *Ouers* (L.1945/08/08:34) (Vgl.2591)
124. Wat was in Moses se dae aan komme wat nou nog aan komme is?
- *Ore* (L.1955/08/16:65) (Vgl.2589)
125. Wat het Moses by hom in die ark gehad,
'n sout- of peperpotjie?
- *Moses was nie in die ark nie* (L.1956/03/20:73,83) (Vgl.2578)
126. Raai, raai:
Wat is 'n skip sonder seil,
'n Brief sonder woorde,
Pos sonder taal?
- *Die ark* (L.1955/04/12:59,61) (Vgl.2505)
127. Skip sonder stoom,
pos sonder letters,
koning sonder volk.
- *Noag se ark* (L.1957/02/26:67,72) (Vgl.2505)

128. Twee spring uit 'n vliegtuig.
Een man kom af met 'n valskerm
en die ander man met 'n sambreel.
Wie was die eerste?
- *Adam* (L.1955/08/23:69)

Afdeling C: Vasvraraaisels

129. Ek het 'n bok, 'n leeu en 'n kop kool wat ek oor 'n brug moet dra.
Ek kan net een op 'n slag oordra.
Hoe moet ek maak, want 'n leeu eet 'n bok en die bok eet kool.
- *Ek neem eers die bok oor
en dan gaan haal ek die kop kool;
as ek anderkant kom
neem ek weer die bok terug
en dan neem ek die leeu oor.
Nou is die leeu en die kop kool oor.
Nou neem ek die bok oor, dan is alles daar.* (L.1946/11/20:61) (Vgl.2611)
130. Daar is drie mans, A, B en C,
wat geld by hulle het waarmee hulle oor die rivier moet gaan.
A het £500, B en C het elk £250.
Die kêrels kan mekaar se geld dalk steel.
'n Mens kan dus nie die een met die ander se geld vertrou nie.
Hulle het 'n bootjie tot hul beskikking
wat op sy meeste net 'n man met £500
of twee mans sonder geld kan dra.
Hy kan natuurlik minder dra,
soos byvoorbeeld 'n man met £250.
- Geen antwoord verstrek nie. (L.1956/03/06:112)
131. 'n Vrou verkoop lekkers in Adderleystraat.
Sy dra 'n nr. vyf-skoen,
haar borsmaat is 35 dm.
en sy is 34 dm. om haar heupe.
Wat weeg sy?
- *Sy weeg lekkers* (L.1955/04/06:59,65)

132. 'n Volstruis sit op die draad.

'n Man kom van die weste en 'n man kom van die ooste.

Altwee skiet na Volstuis.

Wie skiet raak?

- *'n Volstruis sit nie op 'n draad nie!* (L.1956/02/21:67,75)

HOOFSTUK 5

VOLKSWETENSKAP

5.1 VOLKSWEERKUNDE

'n Leser van Johannesburg skryf in 1946 in 'n brief aan *Die Landbouweekblad*: "Dit is waar, ons ou boere het baie bygelowe gehad, maar dit is ook waar dat hulle baie goeie natuurkinders was, want hulle het in die natuur geleef, en al hul aandag daaraan gewy" (L.1946/11/13:33). Waar die Afrikaner tradisioneel die beroep van boer beoefen het, kan verwag word dat hy sou moes leer om met die natuur saam te leef. Deur noukeurige waarneming van natuurverskynsels het hy voorspellings gemaak en sy boerdery hiervolgens ingerig. In dié proses het ook verskeie gelowe rondom die weer ontstaan, waarvan almal nie logies of wetenskaplik verklaar kan word nie, maar waaraan die volksmens van geslag tot geslag bly glo het. In sy oorsprong kan die volksweerkunde dan ook gekoppel word aan die volksgeloof, soos Van der Merwe verduidelik (1977:105).

In die landboutydskrifte wat bestudeer is, is afgekomp op enkele voorspellings en gelowe omtrent die weer en natuur. Daar is gevind dat die meeste hiervan sentreer rondom reën en die invloed van die maan op die aarde.

Gedurende 1957 rig die *Farmer's Weekly* 'n uitnodiging aan sy lesers om volksweerkundige bydraes in te stuur. Die resultate is vervolgens verwerk in 'n artikel deur J.A. King, hoof van die voorspellingstak van die Suid-Afrikaanse Weerburo. In dié artikel word uit wetenskaplike oogpunt lig gewerp op etlike volksopvattinge omtrent die weer. Verder is daar uit briewe van lesers op enkele brokkies volksweerkunde afgekomp.

WEERVOORSPELLING

Waar die oorheersende klimaatsverskynsel in Suid-Afrika dié van droogte is, het die oorwegend boerebevolking steeds in die weer na aanduidings van reën gesoek (Van der Merwe 1977:106). Die meeste voorbeelde van weervoorspelling wat in die landboutydskrifte gevind is, het dan ook geblyk op reënvoorspelling ingestel te wees.

Die betroubaarste metode van weervoorspelling is volgens King om te kyk na die gesteldheid van die lug. Een leser, ene mnr. Goodliffe, beweer byvoorbeeld dat die aanwesigheid van *alto-cumulus castellatus*-wolke ('n tipe vlieswolk met 'n gepunte voorkoms aan die bokant daarvan) in die oggend daarop dui dat donderweer later kan ontwikkel. Hierdie tipe wolke wys

naamlik dat die hoër lae van die atmosfeer "onstabiel" is. In hierdie geval strook die volkswetenskaplike waarneming heeltemal met wetenskaplike bevindings (F.1957/12/11:31). 'n Bekende Nederlandse weerkundige, E. van Everdingen, skryf oor dié tipe wolke: "alle wolkenskundigen zijn het er dan ook over eens, dat waar's ochtends dit wolkentype aanwezig is, veel kans op onweer in de loop van de dag bestaat" (1948:50).

Ook W. Bramley se bewering kan wetenskaplik gestaaf word. Hierdie leser glo dat wanneer daar in die oggend wolke op of naby die kruin van die Thaba Nchu-piek, 40 myl (64 km) oos van Bloemfontein is, donderweer of reën binne die volgende 48 uur in die omliggende gebied verwag kan word. King verduidelik dat wolkvorming op die piek 'n teken is daarvan dat die lug op daardie hoogte by of baie naby aan versadigingspunt is, wat inderdaad 'n goeie aanduiding van verwagte reënweer is, alhoewel dit, soos ander weertekens, geensins onfeilbaar is nie (F.1957/12/11:31).

Van der Merwe noem dat daar in die Afrikaanse volksweerkunde heelwat spore van Europese erfgoed te vind is (1977:105-106). Wolkvorming op bergtoppe is 'n voorbeeld van 'n weerteken wat waarskynlik sy oorsprong in die antieke tye kon gehad het. King skryf in sy artikel dat dit 'n baie ou teken is wat reeds omstreeks 300 v.C. die aandag van Aristoteles se opvolger, Theophrastus, getrek het. Theophrastus het bemerk dat 'n storm voorspel word wanneer Athos, Olympus en die pieke van berge in die algemeen deur wolke bedek word.

'n Ander baie ou weerteken waarna dikwels gekyk word, hou verband met die kleur van die hemelruim. Daar word gesê dat wanneer die lug met sonsopkoms rooi vertoon, reënweer nog dieselfde dag sal volg en dat wanneer die lug met sonsondergang rooi kleur, mooiweer verwag kan word. Hierdie verskynsel noem King "one of the best-known and oldest of all weather omens". Dit word selfs in die Bybel gevind, waar Jesus in Matt. 16:2-3 die Fariseërs en Sadduseërs antwoord: "In die aand sê julle: 'Daar kom mooi weer, want die lug is rooi'; in die môre sê julle: 'Vandag sal dit onweer wees, want die lug is dynserig rooi'. Julle weet hoe om die voorkoms van die lug te beoordeel ..."

'n Wetenskaplike verklaring vir hierdie verskynsel is kortliks die volgende: die son se strale word in die lug opgebreek deur die biljoene deeltjies (partikels) daarin aanwesig - op dieselfde wyse waarop 'n prisma wit lig opbreek. Omdat die blou komponent in die lig makliker deur stofpartikels opgebreek word, vertoon die sonlig wat verder deurgelaat word, rooierig en gevolglik ook die wolke waarop dit val. Om hierdie rede het droë, stowwerige lug algemeen 'n rooi kleur. Verder beweeg die weer gewoonlik van wes na oos. 'n Droë, stowwerige hemelruim aan die oostekant sal normaalweg veroorsaak dat 'n laag wolke wat van die weste inbeweeg (en vogtiger lug daarmee saambring), rooierig weerkaats teen sonsopkoms. Op hierdie wyse kan 'n

rooi sonsopkoms dus met naderende reën verbind word. (Langs dieselfde weg sou 'n rooi sonsondergang as teken van mooiweer verklaar kon word.)

Die skrywer van die artikel meen dat die kleur van die lug in Suid-Afrika veral in die Suidwes-Kaap as betreklik betroubare weertekens gereken kan word. Namate egter noordwaarts beweeg word, neem die waarde daarvan af, aangesien die lug in die binneland heel dikwels dynserig vertoon sonder dat dit as spesifieke vooruitduiding gereken kan word (F.1957/12/11:31).

'n Verdere manier van reënvoorspelling aan die hand van die voorkoms van die lug, word deur mnr. Goodliffe verstrekk: wanneer 'n sluier bo-op 'n groeiende donderwolk vorm, is dit 'n seker teken van reën. Ook hiervoor kan volgens weerkundiges 'n logiese rede aangevoer word: die sluier vorm omdat die lug bokant die wolke naby versadiging is en afgekoel word namate dit, as gevolg van die groeiende wolklaag, hoër die lug in geforseer word. Waar die vorming van so 'n sluier dus met 'n vogversadigde atmosfeer verbind word, is dit logies dat dit as teken van reën beskou kan word (F.1957/12/11:31,33).

Nog 'n waarneming van mnr. Goodliffe lui dat weerlig in die middel van die nag 'n teken is dat 'n paar dae se reën voorlê. Ook vir hierdie volksweerkundige waarneming vind King 'n formele verklaring: donderweer ontstaan as gevolg van 'n onstabiele atmosfeer; wanneer die weer in die dag opsteek, het dit normaalweg te doen met die verhittingseffek van die son en sterf dit mettertyd weer weg, maar wanneer dit gedurende die nag gebeur, is daar 'n ander rede daarvoor en duur die weer ook meestal langer.

'n Ander weertekens waarvolgens stormweer partykeer voorspel word, is die verskyning van 'n kring om die son of maan. Dit word egter as minder betroubaar bestempel.

INVLOED VAN DIE MAAN OP DIE WEER

Die gebruik om maansveranderinge met veranderinge in die weer te assosieer, hou verband met die beginsel van periodisiteit in die volksweerkunde (Van der Merwe 1977:110-111). 'n Geloof aan die invloed van die maan op die aarde het duidelik uit die geraadpleegde landboutydskrifte geblyk. Die maan is deur 'n hele aantal *Farmer's Weekly*-lesers genoem as weervoorspeller, alhoewel daar in sekere gevalle toegegee is dat, sou die weer saam met die maan verander, die weer oor die hele aarde uniform sou wees.

'n Ou weergeloof wat klaarblyklik steeds bly voortbestaan het, is dat dit op maanliggende die kwaaieste ryp. Wetenskaplik is dit wel so dat die laagste temperatuur bereik word gedurende stil, helder nagte, wanneer die maan ook op sy helderste skyn. Dit is onwaar om te beweer dat ryp deur die volmaan meegebring word. Wanopvattinge soos hierdie het selfs die mite laat ontstaan

dat maanlig nadelig inwerk op plante. Wetenskaplike ondersoekers het bevind dat die maan geen verband hou met weersveranderinge nie (F.1957/12/11:33).

Lynreg teen sulke wetenskaplike bevindinge in wil sekere volksweerkundiges dit egter steeds hê dat die maan 'n mistieke invloed op die aarde - en sy weer - uitoefen. 'n Briefskrywer aan *Die Landbouweekblad*, wat homself "Landgenoot" noem, vertel dat die fases van die maan met aandag dopgehou word deur die natuurmens, wat glo weet dat as dit nog nie met maansverandering gereën het nie, dit ook nie sal gebeur voordat die volgende fase nie aanbreek nie. Volgens hom word 'n "veelbelowende onweer" telkens deur die opkoms van die volmaan verdryf (L.1946/11/13:33).

'n Boer van Williston beweer in 'n brief aan *Die Landbouweekblad* dat die maan as reënvoorspeller aangewend kan word. Hy beweer dat as die maan op sy verste punt in die suide ondergaan, daar in die Noordwes-Kaap ten noorde van die Roggeveld-bergreeks geen reën sal val nie. Dit is volgens hom sy ondervinding oor 'n tydperk van 25 jaar. Hy bespiegel dat dit moontlik in die Vrystaat en Transvaal net die omgekeerde sal wees (L.1947/03/26:32).

In 'n brief aan die *Farmer's Weekly* wys 'n leser, J.H.C. Hewitt van Vishoek, daarop dat daar 'n ou Engelse legende bestaan met betrekking tot die fases van die maan. Dit lui dat daar een maal elke honderd jaar dertien volmane gedurende 'n twaalfmaandperiode is en dat hierdie verskynsel 'n oorvloed sneeu, reën, donderweer en getywisselings tot gevolg het. Sy waarneming is dat dit gedurende 1954 die geval was: in Suid-Afrika was daar op 1 sowel as 30 Augustus 'n volmaan (F. 1955/05/04:21).

Die meeste inligting omtrent die volksweerkunde wat aan die *Farmer's Weekly* gestuur is, het betrekking op die verhouding tussen die weer en die gedrag van lewende wesens. Weertekens wat onder andere aangehaal word, is: paddas wat kwaak, kraanvoëls wat hoog in die lug sirkel, swaeltjies wat laag vlieg, krieke wat skree en voëls wat hul neste hoog bou, voorspel almal reënweer (F. 1957/12/11:33). In *Die Landbouweekblad* word in hierdie verband van rysmiere genoem wat begin regmaak om die miershope te pleister wanneer daar reën aankom (L.1951/01/03:72).

Baie insekte is sensitief vir temperatuurwisselings. Miere beweeg al hoe vinniger hoe hoër die temperatuur. Die tempo waarteen 'n kriek skree, word as aanduiding van die temperatuur beskou: daar word geglo dat wanneer die getal 40 getel word by die aantal tjirpgekluis wat 'n kriek in 14 sekondes maak, die temperatuur in grade Fahrenheit verkry kan word. Blykbaar is dit 'n Amerikaanse volksweerkundige opvatting.

Wat visse betref, word geglo dat hulle aan die kus tussen Kaapstad en Durban nie byt as die barometerdruk laag is nie. King skryf hierdie verskynsel daaraan toe dat die vis gevoelig is vir die daling in watertemperatuur, wat gekoppel is aan 'n daling in druk, eerder as dat hulle vir drukveranderinge as sodanig sensitief is. Die feit bly egter staan dat vissermanne die gedrag van visse verbind met weersveranderinge (F.1957/12/11:33).

'n Interessante geval van weervoorspelling deur 'n dier is dié van Daisy, die melkkoei van Danie Lombard van Heidelberg, Kaap. "Daisy is op Heidelberg as die betroubaarste weerglas bekend", word berig. 'n Dag of twee voordat dit reën, begin haar melk uitloop - eers drupsgewys, totdat dit later uit al vier spene gelyk stroom. Sodra haar melk begin loop, word sy uitgemelk en die volgende dag is alles weer normaal - tot die volgende reënweer (L.1957/07/16:31).

King se kommentaar is dat baie diere waarskynlik oor meganismes beskik wat hulle meer sensitief as mense vir die waarneming van weerstoestande maak. Om egter te sê dat hulle die vermoë tot voorspelling het, sou nie heeltemal waar wees nie. Hy beweer dat sommige verskynsels, soos die weligheid van diere se pelse en die hoogte waarop voëls hul neste bou, eerder gegrond is op die weer van die verlede as op dié van die toekoms (F. 1957/12/11:33).

Daar word wel op 'n paar weeraanduiders by die mens gewys. Die algemeenste blyk liddorings en wonde wat pyn en aanvalle van rumatiek te wees - waarskynlik die gevolg van 'n verhoogde voggehalte van die lug.

Verder word ook verwys na plante wat as weeraanduiders kan geld. Die rooi pimperlief word byvoorbeeld "die arm man se weerglas" genoem. Hierdie blom maak sy blomblare toe sodra die relatiewe humiditeit van die lug 80 persent bereik. Dennebolle en stukke seegras wat klam word, dui ook op naderende reënweer (F. 1957/12/11:31). Willie van der Merwe van Middelburg, Kaap skryf in *Die Landbouweekblad* dat wanneer garingbome die jaar baie blomstele uitskiet, dit die volgende jaar 'n goeie reënjaar gaan wees (L.1957/12/10:35).

'n Bekende weerprofeet van wie daar in *Die Landbouweekblad* geskryf word, is J.H. van Rensburg van die plaas Onverwag, distrik Ermelo. Daar word gesê dat hy die tekens van die sterre, wolke, mis en sonsondergange kan lees. Hy bestee al sy vrye tyd hieraan en kan die weer glo jare vooruit voorspel. Daar word egter bygevoeg dat hy deur 'n weerkenner, dr. Munnik, raad gegee is (L.1952/01/30:29). In die *Farmer's Weekly* word die naam van C.J.J. du Toit genoem wat in 1954 blykbaar hael, orkane, vloede en buitengewoon slegte weer vir 1955 voorspel het en wie se voorspellings heeltemal korrek bewys is (F.1955/03/23:19).

As algemene aanduiders van reën kan genoem word sout of bruinsuiker in die huis wat klam word en, vir die seemanne, skeepstoue wat styf trek. Ook hierdie verskynsels is afhanklik van 'n

verhoging in humiditeit. Die sogenaamde weerhuisies, met die mannetjie wat uitkom om reënweer te voorspel en die vroutjie om mooiweer aan te dui, werk op dieselfde beginsel: daar is toutjies binnekant wat krimp en rek namate die voginhoud van die lug verander (F. 1957/12/11:31).

King merk ten slotte op dat baie weergelowe ongetwyfeld gegrond is op die menslike neiging om te veralgemeen: hy verhef dit wat toevallig is of dikwels voorkom tot 'n absolute reël (F. 1957/12/11:33).

AARD-, PLANTE- EN DIERELORE

Aardlore

Die maan

Baie mense glo dat die maan se invloed veel verder as die weer strek, dat die maan die hele planeet beïnvloed - plant, dier en mens ingesluit. Hiervan getuig twee briewe wat in *Die Landbouweekblad* verskyn het. Beide W.T.J. Moolman van Swartmfolosi en "Landgenoot" van Johannesburg haal die ou boeregeloof aan dat plante wat bogronds dra, met die groei van die maan geplant moet word en plante wat onder die grond dra, met die afgaan van die maan (L.1946/11/13:33). Minstens twee ander lesers maak ook melding van hierdie geloof: ene J.P.G.K. van Ladybrand (L.1955/09/20:53) en G. Joubert (L.1958/10/14:53). In reaksie op laasgenoemde leser se brief verklaar 'n tuinboukundige dat daar geen proefondervindelike bewys daarvoor bestaan dat die maan enige uitwerking op die produksievermoë van gewasse het nie. Hy skryf nietemin: "Dit wil egter nie sê dat die maan glad geen invloed sal uitoefen nie. So 'n invloed kon egter nog nooit vasgestel word nie" (L.1958/10/14:53).

Vrugtebome en wingerde, word beweer, moet nooit met volmaan gesnoei word nie aangesien hulle dan te veel bloei. Daar moet eerder gesnoei word saam met die groeiende maan. Dieselfde geld vir diere. Daar word geglo dat die maan 'n sterk invloed uitoefen op die bloedsomloop van lewende wesens. Met volmaan sal die bloed glo op die "hoogwatermerk" wees en met nuwemaan op die "laagwatermerk". Plaasdiere moet daarom nooit met volmaan gekastreer word nie; eerder met nuwemaan, wanneer hulle die minste sal bloei. Volstruise moet ook nie met volmaan gepluk word en skagte getrek word nie. Vir die slag van diere is die beste tyd weer volmaan, aangesien die murgbene dan vol murg is en die vleis gevolglik ook smaakliker (L.1946/11/13:33). Hierdie waarneming word deur 'n tweede leser bevestig (L.1947/03/26:32).

Wanneer 'n mens gaan visvang, help dit na bewering nie om te gaan wanneer die maan aan die groei is nie - dan vang jy niks vis nie. Gaan vang jy egter met tweede kwartier, byt die vis baie goed.

"Landgenoot" beweer: "Dat die maan sy invloed op ons planeet uitoefen, is 'n onbetwisbare feit, en hierdie welbekende feite behoort aanleiding te verskaf tot verdere navorsing van onopgeloste teorieë" (L.1946/11/13:33).

Weerverskynsels

Verder is daar geglo dat ongewenste weersomstandighede afgeweer kon word. Dit was by die ou saaiboere in die binneland byvoorbeeld die gewoonte om rook in hul koringlande te maak teen ryp. Nadat die koring gesaai is, is droë donkie- en beesmis met die donkiewa in hope rondom die lande gery. Saans het hulle die lug bespied. As hulle sien dat dit die nag gaan ryp, moes die seuns teen middernag opstaan om die misvure te gaan aansteek. Danksy die digte rookkometers wat deur die misvure afgegee is, is honderde sakke koring na bewering só van rypskade gered (L.1959/09/22:19).

Plantelore

Terwyl hy op grond bokant 'n breë stroom water geloop het, het die bekende waterwyser ds. J.J. Engelbrecht gevind dat al die lang grasse wat reg bo die stroom groei, vooroor omgebuig lê - so breed soos die stroom en in die rigting van die beweging van die water. Hierdie verskynsel kon by herhaling waargeneem word, veral rondom die herfs wanneer die grasstingels hul elasticiteit begin verloor. Die gras lê volgens die skrywer ook plat op plekke waar die moontlikheid van boggrondse strome uitgesluit is. Soms lê dit selfs opdraand teen 'n helling. Ook het hy al waargeneem dat die gras plat lê tot teenaan 'n watersloot langs die grootpad en dat die strook anderkant die sloot weer verder gaan. Dieselfde verskynsel kan volgens bewering waargeneem word by koringlande, waar die koringhalms soms in stroke gaan plat lê. Waar bossies op landerye begin doodgaan, word dikwels opgemerk dat hulle in stroke plat teen die grond lê, asof 'n boggrondse stroom daaroor gespoel het. Dit is egter die gevolg van die aantrekkingskrag van die ondergrondse water op die boggrondse plantegroei, beweer ds. Engelbrecht (L.1947/12/17:50).

'n Tweede waarneming wat ds. Engelbrecht gemaak het, is dat elke plant in die natuur konsekwent in dieselfde relatiewe posisie ten opsigte van ondergrondse water groei as die ander plante van sy soort. Hierdie teorie het posgevat toe die skrywer besig was om twee naasliggende waterare te bestudeer. Dit was op 'n ou land en daar het drie aangeplante appelkoosbome gestaan, waartussen die are deurgeloopt het. Van elke boom het dus 'n gedeelte van die takke oor

'n wateraar gehang. Die opmerklike was dat die bloeisels van presies dié gedeeltes van die bome wat oor die waterare gehang het, oop was, terwyl die res nog in die knop was. Hieruit is die gevolgtrekking gemaak dat die bestraling van die ondergrondse water 'n bepaalde biologiese funksie op die plantegroei uitoefen, wat meebring dat elke plant in sy natuurstaat sal groei op daardie plek waar dit die meeste lewensvatbaar is.

Ten opsigte van hul groeiposisie kan plante volgens die skrywer in twee tipes verdeel word: die "positiewe" en die "negatiewe tipe". Die "positiewe tipe" groei glo altyd met die penwortel presies op 'n kruispunt van twee waterstroompies. Dit kan getoets word deur gebruik te maak van 'n rosyntjie-, moerbei- of perskemikstok: op 'n sterk genoeg kruispunt sal hierdie "positiewe tipe" stokke regaf aarde toe wys, presies bokant die penwortel. Die voorwaarde is egter dat dit deur iemand met 'n "positiewe konstitusie" (wat, soos die term aandui, reageer op "positiewe punte") hanteer word. Word 'n karee- of soetdoring- of ghwarriestok gebruik, sal gevind word dat nie een van hulle op die penwortel van een van die genoemde "positiewe tipe" bome regaf sal wys nie. Die punt van die stok sal na bewering voor die penwortel en weer 'n entjie daaragter aarde toe wys. In hierdie geval wys die mikstok van die tweede reeks boomsoorte op die negatiewe punte (tussen twee waterare), wat ook die punte is waar bome van die "negatiewe tipe", soos die karee, in hul natuurstaat groei (L.1947/12/24:49).

Omdat daar nie met hierdie natuurbeginsel rekening gehou word nie, glo ds. Engelbrecht dat dit dikwels gebeur dat plante op verkeerde plekke aangeplant word. Daar word byvoorbeeld dikwels waargeneem dat die takke of stamme van sommige bome in vrugteboorde skeef na een kant toe groei. Klaarblyklik kan die wind nie hiervoor die skuld gegee word nie. Baie aangeplante sierbome moet aanvanklik aan 'n paaltjie vasgebind word om hulle regop te laat groei, terwyl hulle in die natuur meestal regop groei sonder enige hulp. Die rede hiervoor blyk glo wanneer daar deur iemand met 'n "positiewe konstitusie" met 'n stokkie van die betrokke boom getoets word: die stok wys regaf op 'n punt onder die lower van die skeefgetrekte takke - die magnetiese punt waar die boom geplant moes gewees het (L.1947/12/24:50). Dit is volgens die skrywer opmerklik dat so 'n skeefgetrekte boom aansienlik meer groeikrag vertoon aan die kant wat die naaste aan dié punt is (L.1947/12/24:51).

Op grond van hierdie waarnemings van hom met die mikstok verklaar ds. Engelbrecht: "Die geheim van die mikstok is dus niks anders nie as die natuurwetmatige aangetrokkenheid van die bepaalde plantsoort in die hande van 'n persoon met 'n daartoe sensitiewe en geskikte konstitusie tot die punt waarop die plant in die natuurstaat sou wil groei" (L.1947/12/24:50).

Dierelore

Met sy waterwysery het ds. Engelbrecht gevind dat hy dikwels op beesvoetpaadjies beland. By nadere ondersoek het dit geblyk dat, volgens hom, elke voetpaadjie presies die roete van 'n ondergrondse stroom volg. Hy doen aan die hand dat mense "met die geskikte konstitusie" dit vir hulself bewys. Wanneer 'n stokkie in die hand geneem word, sal die apparaat by die meeste mense sterk reageer veral in die middel van die paadjie. Steek 'n mens voorts 'n kurkprop vooraan die stokkie, sal gevind word dat die stokkie weier om soos voorheen te draai. Word daar egter van enige kant af "winkelhaak" op die paadjie afgestap, sal gevind word dat die stokkie op punte weerskante van die paadjie regaf wys.

Uit hierdie waarneming maak hy die gevolgtrekking dat ondergrondse water 'n definitiewe uitwerking moet hê, nie alleen op plante nie, maar ook op diere. Diere toon byvoorbeeld ook 'n natuurlike neiging om op sterk samelope van waters te gaan lê om te rus of te slaap. As blote instink kan dit na sy mening nie afgemaak word nie. Hierdie lêplekke stem dikwels ooreen met plekke in die veld waar die grondbedekking eerste doodgaan of gaan platlê. Skynbaar word beide hierdie verskynsels deur die straling van die ondergrondse water veroorsaak (L.1947/12/17:50).

Die skrywer merk ook op dat twee smal beespaadjies dikwels inmekaar loop om 'n breër voetpad verderaan te vorm. Die rede hiervoor, meen hy, is eenvoudig dat 'n groter stroom ondergronds gevorm het en nie dat dit is omdat die beeste daar in 'n dubbele ry loop nie. "Beeste loop agtermekaar en nie langs mekaar nie," wys hy uit.

Volgens hom kan boere gerus boor op plekke waar die beespaaië in die veld kruis, mits hulle bereid is om te boor tot hulle op die water afkom. Oor die diepte en sterkte van die water sal die beesvoetpaaië ongelukkig nie uitsluitel kan gee nie (L.1947/12/17:51).

Diere kies verder volgens die skrywer instinkmatig hul slaapplekke in die veld uit in 'n konsekwente posisie ten opsigte van die ondergrondse water. 'n Proefneming met die mikstok sal glo aandui dat, wanneer 'n dier van sy rusplek in die veld opgejaag word, die dier se hart presies op 'n "positiewe, stimulerende punt" gerus het, terwyl sy flanke en kop 'n "negatiewe punt" gekies het. Sy teorie is hier dat 'n dier altyd sy lêposisie só kies dat sy longe, hart en buik stroom af lê op 'n oorheersende stroom oor 'n kruispunt, met die hart direk bo die kruispunt en die kop op 'n "negatiewe punt" (L.1947/12/24:50).

Deur 'n kommando miere dop te hou, het ds. Engelbrecht verder toevallig tot die ontdekking gekom dat hierdie insekte ook hul roete laat bepaal deur ondergrondse waterstrome. Deur die inspan van sy waterwysapparaat het hy die bepaalde wateraar gevolg en die versteekte miernes 'n

paar meter verder in die ruie gras gevind - presies op die kruispunt van 'n aantal kleiner stroompies, dus ook op 'n "positiewe punt" (L.1947/12/24:55).

Na aanleiding van die reaksies wat diere toon op ondergrondse water het daar by ds. Engelbrecht die vermoede ontstaan dat daar by die mens ook 'n onbewuste reaksie hierop bestaan. In sy ondersoek, beweer hy, het hy inderdaad afgekom op sodanige fisiese sowel as psigiese reaksies (L.1947/12/17:50).

Die skrywer beweer dat wanneer 'n mens heen en weer met 'n beesvoetpaadjie stap (waaronder meestal 'n wateraar loop), jou kop, nek en ruggraat 'n spontane neiging toon. Wanneer 'n mens in die een rigting stap, is jy geneig om flink en regop te loop, kop omhoog. Draai jy nou om en stap in die teenoorgestelde rigting, is die neiging dadelik om vooroor gebuig te loop, asof met meer moeite, oë op die grond. Hoe verder jy stap, hoe meer vermoeiend raak dit; draai jy egter om, stap jy onmiddellik met meer gemak.

Iemand wat sensitief is vir die uitwerking van ondergrondse water op hom, beskik volgens die skrywer oor 'n gunstige konstitusie. Sou so iemand met 'n perske- of treurwilgerstokkie die roete tussen twee beesvoetpaadjies (d.w.s. tussen twee ondergrondse strome) volg, verby die punt waar die twee paadjies by mekaar aansluit om 'n breër een te vorm, sal daar normaalweg een van twee reaksies by die stokkie waargeneem word: die stokkie sal òf regaf draai op 'n punt in die middel van die breër voetpad, vlak ná die punt waar die twee paadjies ineen loop, òf dit sal regaf wys na 'n punt tussen die twee paadjies, net voor hulle ontmoet. In die eerste geval word daar verwys na 'n "positiewe punt" en in die laaste geval na 'n "negatiewe punt". Dienooreenkomstig het die mens in die eerste geval 'n "positiewe konstitusie" en in laasgenoemde geval 'n "negatiewe konstitusie".

Iemand met 'n positiewe konstitusie, word verduidelik, sal wanneer hy presies op die positiewe punt staan, terwyl hy in die rigting van die negatiewe punt kyk, 'n aangename gevoel ervaar. Die skrywer verklaar dat so iemand sal vind dat hy "'n sterk neiging het om flink regop te staan [...] terwyl hy sonder moeite die spiere van sy bene en arms kan span en waarskynlik lus voel om dit te doen". Hy ondervind 'n duidelike stimulering van die ruggraat en spierstelsel. Sodra hy egter 'n paar muntstukke in die hand neem, verdwyn die stimulerende gewaarwording en voel hy tam.

Gaan staan iemand met 'n positiewe konstitusie nou weer direk bokant die negatiewe punt, ervaar hy dieselfde vermoeidheid as wat hy met die muntstukke in die hand gevoel het. Neem hy egter nou die muntstukke in die hand, is die uitwerking die teenoorgestelde: hy neem dadelik 'n flink en fier houding aan (L.1947/12/17:51).

Dit blyk dat die muntstukke die uitwerking van die ondergrondse water op die mens presies omkeer. Net so kan die werking van 'n mikstok van 'n normaalweg positiewe boomsoort omgekeer word deur 'n muntstuk in die hand te neem (L.1947/12/24:49).

Die invloed van waterare op die mens kan ook op ander maniere waargeneem word. Ds. Engelbrecht beveel byvoorbeeld aan dat 'n mens 'n paar meter van 'n beespaadjie gaan staan en jou arms op skouerhoogte reguit vorentoe uitsteek. Nou laat jy die arms sak tot op die posisie waar hulle vanself tot rus kom en stap reguit op die voetpad af. Indien jy oor 'n positiewe konstitusie beskik, soos die skrywer dit stel, sal jou arms vanself begin oopgaan. Sodra jy die grens van die voetpad bereik, sal jou arms min of meer 'n reguit lyn met mekaar vorm (L.1947/12/17:51).

Terwyl die meeste mense wat sensitief is vir die uitwerking van onderaardse water oor òf 'n positiewe òf 'n negatiewe konstitusie beskik, bestaan daar klaarblyklik ook die uitsondering van mense wat 'n min of meer neutrale konstitusie het, skryf ds. Engelbrecht. In so 'n iemand se hand sal alle soorte stokke na verwagting eenders werk, terwyl een stok op positiewe sowel as negatiewe punte sal werk.

Ds. Engelbrecht beweer verder dat ondergrondse water op die mens se daaglikse lewe 'n veel groter invloed uitoefen as wat dikwels vermoed word. Hy glo dat die mens, net soos die dier, sy slaapplek onbewustelik in ooreenstemming met die stroming van onderaardse water kies. Wanneer 'n mens die geleentheid kry om op 'n groot grasperk of in die veld vir homself 'n rusplek uit te soek, sal telkens gevind word dat sy kop op 'n negatiewe en sy hart op 'n positiewe punt rus. Die normale posisie vir sy longe en ingewande sal stroom af wees, presies bokant 'n kruispunt, terwyl die heupe eweneens op 'n negatiewe punt sal rus, met die bene verder stroom af. Die skrywer beweer dat 'n mens selde uit vrye wil in 'n stroomop-posisie sal gaan lê. Aan die ander kant raak 'n mens ook gou gewoond aan die posisie waarin jy normaalweg slaap, al is dit nie die ideale posisie nie. Wanneer 'n mens egter aan slaaploosheid ly, help dit om jou bed na 'n ander plek in die kamer te skuif of op 'n matras êrens op die vloer te gaan lê (L.1947/12/24:50). Indien 'n mens buite sou slaap, sal jy vind dat dit nog die beste raat teen slaaploosheid is (L.1947/12/24:51).

Ds. Engelbrecht meen dat baie kwale verlig kan word deur reg te slaap. Hy noem die voorbeeld van 'n vrou wat na 'n groot operasie gesukkel het om te slaap. Nadat hy vir haar 'n plek aangewys het om te slaap, het haar probleem verdwyn. Ten opsigte van twee lyers aan longkwale is deur dokters vasgestel dat hul siekte vererger word deur die feit dat hulle nie die nodige bestraling - soos deur onderaardse water veroorsaak - kry nie. Nadat hulle behandeling ontvang het, is aanbeveel dat hulle reg slaap (L.1947/12/24:51-55).

Onderaardse water het egter nie net 'n fisiese uitwerking op die mens nie, maar ook 'n sielkundige uitwerking. Dit kan deur enigiemand wat vatbaar is vir wisselende gemoedstemminge beproef word, skryf ds. Engelbrecht. Hy doen aan die hand dat 'n mens op 'n positiewe punt gaan staan en oor jou jongste teleurstelling, oor iemand in wie jy 'n renons het of oor enige ander probleem dink. Watter stemming 'n mens ookal ervaar, sodra jy omdraai en in die direk teenoorgestelde rigting kyk, sal jy vind dat jy ook presies die teenoorgestelde stemming ervaar.

Oor hierdie beweringe verklaar ds. Engelbrecht nietemin: "Ook hier betree ek egter nog onsekere terrein en beoog ek niks meer as om belangstelling te wek by persone wat in staat sal wees om verdere navorsing te doen nie."

5.2 WATERWYS

In 'n land soos Suid-Afrika waar die grootste deel van die bevolking vir sy bestaan van die landbou afhanklik was, kan verstaan word dat die beskikbaarheid van water baie belangrik sou wees. Nie net is probeer om reën akkuraat vooruit te voorspel nie, maar ook is steeds geëksperimenteer met die aanwys van ondergrondse water.

Waterwys het 'n lang verlede. Die Mede, Perse, Grieke en Romeine het reeds van die wiggelroede geweet, wat hulle gebruik het om sowel water as onderaardse skatte aan te wys (Van der Merwe 1977:114). Uit die landboutydskrifte wat geraadpleeg is, blyk dit dat dit in Suid-Afrika veral die mikstok as wateraanwyser was wat die belangstelling gaande gemaak het. Oor die ontstaan hiervan word daar deur briefskrywers in *Die Landbouweekblad* bespiegel.

W.J. Gouws van Prins Albert beweer dat die waterwysstokkie vir die eerste maal in 1556 in die Hartzgebergte, 'n myngebied in Duitsland, ontdek is, van waar dit gedurende die 17de eeu na Engeland en die res van Europa versprei het (L.1959/10/11:13). Sy feite blyk egter nie heeltemal korrek te wees nie. Wat wel in 1556 gebeur het, is dat daar die eerste maal 'n beskrywing van die mikstok gegee is - deur Georgius Agricola in sy boek *De re metallica*. Dit is vervolgens deur die Duitsers van die myndistrikte gewild gemaak (Van der Merwe 1977:114).

'n Ander leser, N.P. Muller van Bloemhof, glo dat die stokkie sy oorsprong in die oorloë tussen die Rooms-Katolieke en die Protestante gehad het. Die Protestante is gevang en in die tronk gesit. 'n Paar moes dan in die openbaar op 'n brandstapel sterf om as voorbeeld te dien. Hierdie ongelukkiges is met 'n stokkie aangewys (L.1960/02/09:15). Die waarheid is dat misdadigers in Europa wel met die wiggelroede uitgewys is. Soos Van der Merwe verduidelik, het die stokkie egter nie sy ontstaan hier gehad nie, maar is dit eerder 'n voorbeeld van hoe die gebruik van die stokkie ontaard het (1977:114).

Benewens waterwys deur middel van die mikstok, word daar in artikels en briewe in *Die Landbouweekblad* ook verwys na die gebruik van L-vormig gebuigde drade, 'n bottel vol water en die blote oog (dit is deur mense met sogenaamde X-straaloeë). In die uitgawes van die *Farmer's Weekly* wat bestudeer is, kon geen inligting omtrent die kwessie van waterwys opgespoor word nie.

Belangstelling in waterwys

In 1947 verskyn daar in *Die Landbouweekblad* 'n reeks van drie artikels deur die bekende ds. J.J. Engelbrecht van Oos-Londen (vroeër van Swartruggens) oor wat hy noem "die wetenskap van die waterare". Dit volg op 'n aantal berigte wat in die loop van voorafgaande maande in die dagbladpers verskyn het oor water wat raak geboor is op plekke aangewys deur ds. Engelbrecht.

In reaksie op dié artikels oor waterwys en andere wat in *Die Landbouweekblad* verskyn het, volg 'n reeks briewe waarin lesers hul mening hieroor uitspreek. B. Brynard van Calvinia skryf dat dit sy ondervinding is dat sukses met waterwys meestal uit "geluuskote" bestaan (L.1950/08/30:40). H. Lochner van Moorreesburg verwys spottenderwys na waterwysers as "staalpolismanne" en beskuldig hulle van "waarsêery". N.P. Muller van Bloemhof gaan so ver om voor te stel dat stokkiewysers aangekla word vir die beoefening van "die toorkuns" (L.1959/06/09:15). "Elke jaar kom daar nuwe waterwysers en dan raak hulle weer een vir een weg. Wat word van hulle as hulle so seker van hulle saak is?" Dit is die vraag wat W.J. Nel van Christiana stel (L.1960/01/26:15).

Die stemme wat opgegaan het in die guns van waterwysery met die mikstok en derglike metodes, oortref egter bogenoemdes. C.F. Marais van Wellington, W.C. Maree van Okahandja, A.J.C. Dreyer van Zeerust en P.T. Bezuidenhout van Suid-Rhodesië getuig al vier van talle boorgate en putte waarvan hulle weet wat deur die jare met die mikstok aangewys is (L.1959/11/03:13,15). "As die stok net reg gebruik word, kan geen geoloog oor 'n fyner instrument beskik om water mee aan te wys nie," meen G.J. Coetzee van Welkom (L.1960/01/12:13).

Ds. Engelbrecht verduidelik in die eerste artikel dat hy hoop om deur sy reeks van die vooroordele jeens waterwys uit die weg te ruim. Hy skryf dat hy in sy navorsing telkens teen 'n "muur van vooroordeel" moes stuit. Hy haal byvoorbeeld die mening aan van iemand wat in die *Die Transvaler* van 6 Januarie 1947 waterwys afmaak as bygeloof en bedrog en dit gelykstel aan dolosgooiery. Die skrywer se doel is om te bewys dat waterwys niks minder as 'n wetenskap is nie - "met aanverwante betekenis vir die biologie, geologie, mineralogie, fisiologie en ook vir die psigologie" (L.1947/12/10:40).

Ds. Engelbrecht skryf dat hy in sy waarnemings hoegenaamd geen geologiese kennis gebruik het nie. Bloot "op byna toevallige wyse" het hy verbasende ontdekkings gemaak aangaande die "biologiese verband en interaksie tussen die bewegende water en die lewende organismes: mense, diere, insekte en plante van alle spesies" (L.1947/12/10:41).

Hieruit verklaar hy dus dat waterwys nie deur die geologie alleen verklaar kan word nie. Daar vind inderdaad wisselwerkende bestraling tussen die bewegende water en die ondergrondse metale en minerale plaas; ook het die waterstroming 'n uitwerking op die organiese natuur, wat insluit wat hy noem die mens se "psigiese en fisiese konstitusie". Hy meen dat die wetenskap van waterwys ook net beoefen kan word deur diegene met 'n "gunstige konstitusie" (L.1947/12/10:40), wat volgens sy skatting moontlik slegs by een uit elke honderd mense gevind kan word. Nietemin sal elke derde of vierde persoon moontlik minstens tot 'n mate op ondergrondse water reageer (L.1947/12/10:41).

Die skrywer weerhou hom van enige wetenskaplike teorieë. Hy volstaan daarmee deur te sê dat dit sy mening is dat die beweging van die water wrywing laat ontstaan en gevolglike uitstraling, wat 'n magnetiese uitwerking op die organiese natuur uitoefen (L.1947/12/17:49).

'n Ander waterwyser wat homself "Ondervinding" noem, onderskryf in 'n artikel in 'n latere uitgawe hierdie mening van ds. Engelbrecht. Hy verduidelik dat ondergrondse water, weens wrywing wat ontstaan deur die beweging daarvan, geëlektrifiseer word. Dit veroorsaak 'n waaivormige uitstraling. Die mens wat gevoelig genoeg is vir die uitstraling van die water, kan nou deur sy krag - hetsy dit positief of negatief is - die water opspoor. Wanneer 'n mens met gespanne spiere oor die grond loop, sal hy volgens die skrywer die aanwesigheid van 'n onderaardse stroom kan aanvoel die oomblik dat jou skoenpunt die rand van die uitstraling raak.

Hy beweer dat 'n mens tot op sowat 3 mm kan vasstel waar presies die stroom loop waarvandaan die uitstraling uitgaan. Of 'n mens 'n mikstok in die hand neem of nie, is vir hom om't ewe. Alhoewel hy die stok kan gebruik, glo hy dat dit nie nodig is nie (L.1948/01/21:36).

Hoe meer ondervinding 'n mens opdoen met waterwysery, hoe gevoeliger word hy vir die uitstraling. Hy kan reeds op 3 vt (90 cm) van 'n aar die aanwesigheid daarvan aanvoel. Daar bestaan egter ook die gevaar dat 'n mens bedrieg kan word deur die nawerking van 'n aar (L.1948/01/21:37).

Metodes van waterwys

(a) Gebruik van gebuigde drade

In die artikel gee ds. Engelbrecht 'n noukeurige uiteensetting van die apparaat waarvan hy gebruik maak, bestaande uit twee gebuigde metaaldrade. Hy beweer dat die werking daarvan net so "betroubaar en wetmatig" is as enige natuurwet of -verskynsel. Wat egter volgens hom wel gebeur, is dat die reaksies van die drade deur menigeeen verkeerd vertolk word.

Twee drade word in die vorm van 'n winkelhaak gebuig, sodat dit skematies soos volg daar uitsien:



Die punte a-b en d-e word nou onderskeidelik in die linker- en regterhand geneem, terwyl b-c en e-f horisontaal vorentoe wys. Die aanbevole mates vir die drade is ongeveer 5 duim (12,5 cm) vir die kort kante (a-b en d-e) en 12 tot 18 duim (30-45 cm) vir die lang kante (b-c en e-f). Die drade moenie te styf in die hande vasgehou word nie.

Met die twee drade in sy hande stap die waterwyser stadig vorentoe terwyl hy sy apparaat vir enige bewegings dophou. Sodra die punte van die drade op 'n plek mekaar kruis, word oor dieselfde roete agteruit gestap. Hulle behoort uiteindelik parallel langs mekaar te gaan staan. Nou word weer vorentoe gestap om te kyk of hulle weer kruis. Hierdie proses moet 'n aantal kere herhaal word, ten einde seker te maak dat die drade konsekwent reageer. Indien die uitslag van die toets positief is, kan die proefnemer volgens die skrywer seker wees daarvan dat sy konstitusie geskik is vir verdere eksperimentering met waterwys. Met die oog op toetse is dit die maklikste om in die omgewing van 'n watervoor of bewegende water in 'n pyp met die drade te loop.

Voorts gee die skrywer 'n noukeurige beskrywing van die vernaamste reaksies wat hy met die drade waargeneem het:

- (i) 'n Mens stap met die twee drade wat parallel vorentoe wys, die hande naby mekaar gehou. Skielik swaai die twee drade, steeds in die parallelle posisie, òf na links òf na regs. In so 'n geval volg jy die drade presies in die rigting waarin hulle wys, terwyl jy met jou voet 'n streep oor die grond trek so ver jy loop. Loop 'n mens nou weer oor dieselfde plek, vind jy dat die drade jou langs dieselfde streep lei. Hierdie reaksie van die drade dui daarop dat daar *stroom af* oor bewegende ondergrondse water geloop is.

- (ii) Loop 'n mens in bogenoemde geval presies in die teenoorgestelde rigting terug met dieselfde pad, vind jy dat die drade vanaf 'n parallelle posisie uitswaai om 'n stomphoek te vorm - die voorpunte wyer uitmekaar as by die hande. Dit is 'n aanduiding daarvan dat daar *stroom op* oor bewegende water geloop is.
- (iii) Wanneer die twee drade uit 'n parallelle posisie oorkruis slaan, beteken dit dat jy reg bo 'n stroom is. Stap jy reguit agteruit, sal hulle hul oorspronklike posisie inneem - hetsy dit parallel of skuins was. Andersins behoort dit te gebeur as jy effens na links of regs beweeg van die punt waar die drade kruis. In laasgenoemde geval dui dit daarop dat daar *afbeweeg* is van die stroom - òf links of regs daarvan, òf op 'n plek waar die stroom in twee verdeel.
- (iv) In die geval van 'n verdeelde stroom reageer die drade soos volg: namate 'n mens stadig vorentoe beweeg, gaan die drade wyer uiteen - elkeen kies 'n tak van die stroom. Voordat hulle egter heeltemal oopgaan, slaan hulle weer oorkruis na mekaar toe.
- (v) Dit kan gebeur dat die drade soms al wyer uitmekaar beweeg totdat hulle later 'n reguit lyn vorm. Dit is 'n teken daarvan dat 'n stroom water van die dwarskant genader is. Die oomblik dat die drade die reguit lyn vorm, weet jy jy staan op die rand van die stroom. Hulle sal in hierdie posisie bly terwyl jy oor die stroom vorentoe beweeg - totdat jy aan die anderkant van die stroom aftree, wanneer die punte van die drade agtertoe sal oorbeweeg, in die rigting van die skouers (L.1947/12/10:42,43).

Dit word egter beklemtoon dat almal nie noodwendig dieselfde reaksies van die drade sal kan waarneem nie. In sommige gevalle kan die reaksie juis presies die teenoorgestelde wees. Dit is vir elkeen om sy eie resultate te interpreteer (L.1947/12/10:42).

(b) Gebruik van die mikstok

'n Boervrou van die distrik Middelburg, Transvaal, mev. Sara Erasmus, wat in haar omgewing bekend geword het weens haar waterwysprestasies, verkies om 'n wilgerlatmikstok te gebruik. Sodra sy water met die mikstok opspoor, herhaal sy haar aanwysing met behulp van twee drade. As die twee drade oorkruis slaan, weet sy dat sy direk bo die stroom is. Volgens dieselfde metode soek sy nou 'n tweede wateraar wat die eerste kruis. Sodra sy die kruispunt vasgestel het, gaan sy gehurk sit en beweeg sy die mikstok in sirkels bo die punt. Waar die stokkie op sy sterkste trek - "en slegs die geoefende hand kan hier deeglik onderskei" - slaan sy die pen vir die boormasjien in (L.1960/01/19:59).

(c) Gebruik van 'n bottel

'n Ander waterwyser, Len Delpport van Port Elizabeth, gebruik 'n bottel vol water om onderaardse water op te spoor. Die bottel water plaas hy loodreg op sy oop handpalm en stap stadig deur die veld. Sodra hy naby ondergrondse water kom, begin die bottel in die rigting van die aar kantel, totdat dit later van sy hand aftuimel. Hy stap dan 'n paar keer kruis en dwars oor die terrein ten einde die kruispunt te bepaal waar twee of meer strome oormekaar vloei. Indien die bottel nie na 'n spesifieke kant toe oorhel nie, maar slegs 'n soort drukking of suigkrag op die hand uitoefen, weet hy dat hy loodreg bo die aar staan.

Delpport het reeds sedert sy elfde jaar water aangewys. Hy het geen verklaring vir die bottel se vermoë om water te wys nie, behalwe net dat, glo hy, water deur ander water getrek word. Nietemin reageer die bottel glad nie op bo-aardse water, soos dié in damme, nie.

Hy gebruik ook soms die mikstok en, veral wanneer hy die rigting van 'n onderaardse stroom wil vasstel, twee drade. Hy meen egter steeds dat sy bottel betroubaarder is (L.1960/06/21:53).

(d) Gebruik van die blote oog

Sekere mense sou oor besondere vermoëns betreffende waterwys beskik. Ds. Engelbrecht vertel van die waterwyser wat die eerste keer sy belangstelling in die metaaldrade geprikkel het. Hierdie man het op 'n keer glo 'n sekere plaas presies beskrywe terwyl hy byna 300 myl (480 km) daarvandaan was. Hy het die roete van 'n paar sterk waterare op 'n sketskaart van die plaas aangedui, saam met aanduidings van geologiese verskynsels soos rante. Hy kon glo deur intense konsentrasie die waterare as geel strepe waarneem. Deur eksperimentering het ds. Engelbrecht gevind dat hy oor dieselfde vermoë beskik: hy het sterk strome as "dowwe ligbane" waargeneem. By nadere ondersoek met die stokkie is sy waarnemings telkens korrek bewys, verklaar hy (L.1947/12/24:55).

'n Bekende geval is dié van die seun Pieter van Jaarsveld wat selfs buite die landsgrense bekendheid verwerf het weens sy vermoë om water te "sien" (Van der Merwe 1977:114). In 'n artikel in *Die Landbouweekblad* word daar ook na hom verwys, sowel as na 'n ander seun wat eweneens sogenaamde "X-straal"-oë het, naamlik Dawid Brand, 'n dertienjarige bruin seun van Namakwaland.

Van die seun Dawid word vertel dat hy op 'n keer bygestaan het terwyl daar 'n put gegrawe is. Hy merk toe op dat daar langs die aar gegrawe word en beduie dat hulle deur 'n kort tonnel op die water sal afkom. Dit was ook so. So is glo vasgestel dat hy oor 'n buitengewone vermoë beskik om dinge onder die aarde te sien. By 'n ander geleentheid het hy die formasies wat met die

boordery aangetref sou word, haarfyn beskryf. Deur met 'n klip te gooi, word geskryf, het hy aangedui hoe diep die water sou wees. (Oor die presiese metode word niks verder gesê nie.) Sommige mense verklaar verder dat Dawid soms sy hande voor sy oë gehou het as hy stap op soek na water. Volgens hom is dit wanneer hy steil rotse en skeure onder die grond sien. Daar is ook bewys dat hy in 'n dier se maag kon sien, en geld wat onder die grond begrawe is, met die blote oog kon opspoor.

In die artikel word Dawid se temperament verbind met hierdie vermoë om dinge te kon sien. Hy word as "uiters humeurig" en "koppig" beskrywe. Hy praat net wanneer hy wil en wanneer hy nie van iemand hou nie, rig daardie persoon niks met hom uit nie. Verder laat hy hom deur niemand aanjaag nie. Daar is beweer dat iemand wat soos Dawid water wys, die vermoë dikwels later verloor of ontgroeï (L.1950/07/12:37).

Bepaling van diepte en sterkte

'n Groot probleem is dat die waterwysapparaat glo op sterk vloeiende strome sowel as syferwater reageer en meestal eerste op die vlakste water, wat dan ook gewoonlik nie ekonomies bruikbaar is nie.

Ds. Engelbrecht verklaar dat hy vir homself 'n metode uitgevind het om die sterkte en diepte van 'n stroom te bepaal. Hy wy egter nie daarvoor uit nie (L.1947/12/10:43). Al wat hy sê, is dat hy gebruik maak van die snelheid, volume en "relatiewe krag van uitwerking" van die water om die sterkte daarvan te bepaal.

Oor die kwessie van die dieptebepaling van ondergrondse waterstrome bestaan daar klaarblyklik meningsverskil. "Ondervinding" is oortuig daarvan dat die diepte en sterkte van die wateraar op geen manier vooraf vasgestel kan word nie. Hy noem sodanige pogings "blote versinsel en raaiery". Hy glo: "Niemand kan dit doen nie" (L.1948/01/21:36).

Mev. Sara Erasmus het deur ondervinding egter glo ook 'n doeltreffende metode ontwikkel om diepte te bereken. Op die punt waar haar mikstok regaf wys, slaan sy 'n pen in. Nou word die stokkie se punt op die pen neergesit, die arms word stadig opgelig en die mikstok daarmee saam, tot op daardie punt waar die mikstok begin regaf pyl. Die afstand van daardie punt af tot op die grond word voorts gemeet. Mev. Erasmus glo dat elke 6 dm. (15 cm) verteenwoordigend is van 'n afstand van 50 vt (15 m) na die ondergrondse water toe. Wat die bepaling van die sterkte van die ondergrondse stroom betref, erken mev. Erasmus dat sy dit nog nie met presiesheid kan doen nie. Sy kan aan die trek van die stokkie egter wel aflei of die water sterker of swakker as 600 gelling (2 730 l) per uur is (L.1960/01/19:59).

Kruispunte

Volgens ds. Engelbrecht is 'n belangrike verskynsel dié van die sogenaamde "ideale kruispunt". In sy navolging van 'n stroom het hy gevind dat dit op 'n sekere plek vernou tot omtrent 'n kwart van sy breedte. In die omgewing van die stroom het hy op 'n tweede een afgekom wat ook vernou en, sou hy vind, die eerste presies op die genoemde engte kruis. By nadere ondersoek is afgekom op nog meer strome wat almal daar deurloop. Dit het voorts geblyk nie 'n unieke verskynsel te wees nie. Op verskeie ander plekke kon strome met sulke sentrale kruispunte gevind word. Hierdie punte is die ideale plekke om te boor vir water.

Ds. Engelbrecht noem ook 'n ander tipe kruispunt wat hy mettertyd geïdentifiseer het, nl. die "gebroke kruispunt". Dit is die naam wat hy gee aan plekke waar twee of meer strome mekaar kruis, maar op so 'n wyse dat omtrent al die strome op daardie punt in twee verdeel. By so 'n kruispunt, beweer hy, is dit nutteloos om te boor.

Met die drade, beweer die skrywer, is dit heeltemal moontlik om die grense van die kruisende strome van mekaar te onderskei. Die geheim is om doelbewus kontak met die stroom te behou. Die drade reageer gewoonlik konsekwent op dieselfde stroom, al word 'n hele aantal strome gekruis.

Hierdie kruispunte speel volgens ds. Engelbrecht 'n belangrike rol in die lewe van plante, insekte, diere en mense - soos inderdaad glo die geval met alle ondergrondse water is. Hy beweer selfs dat hy hierdie "ideale kruispunte" sonder enige apparaat kan aanwys, net op grond van sy kennis van die uitwerking daarvan op lewende organismes (L.1947/12/17:49). In sy ondersoek na die invloed wat onderaardse water op plante, diere en mense het, het hy gevind dat die reaksies van die mikstok hiermee korreleer en inderwaarheid hieruit verklaar kan word (L.1947/12/17:50; L.1947/12/24:49).

Waterwysers

Die name van 'n hele aantal ander waterwysers kon uit die briewe in *Die Landbouweekblad* verkry word. Daar word o.a. melding gemaak van D.S. Fourie van Wolmaransstad (L.1948/07/07:50) en J.H.B. Raubenheimer van Klaarstroom (L.1957/10/01:13).

Waterwysers wat spesifiek bekend geraak het weens hul sukses met die mikstok is: ene Simpson van Gordonias wat die mikstok saam met 'n sjieling gebruik het (L.1952/01/09:3), G.J. Pieterse van Brakpan (L.1959/11/24:13), A.P. Grobler van Rayton (1960/01/05:11), J.H. Venter van Suid-Rhodesië (1960/01/12:13) en J.M.W. Coetzee van Bloemhof (1960/01/26:15).

J.C. Coetzee van Steynsburg het 'n dik koperdraad gebruik (L.1952/10/29:03) en B. le Roux 'n staaldraad, maar laasgenoemde het glo ook dinge soos horlosies en vere in 'n knapsak saamgedra om hom te help (L.1956/10/09:9). Twee koperdrade is deur A.J. Jonker van Rustenburg gebruik om ondergrondse strome op te spoor; om die sterkste punt aan te dui, het hy egter ook 'n mikstok ingespan (L.1957/10/01:9).

Die naam van Van Zyl Ham, vroeëre registrateur van aktes van die Oranje-Vrystaat, word ook genoem. Hy kon glo aan sy horlosie sien wanneer hy oor water of delfstowwe onder die aarde gestap het: die silwer van die horlosie het aangeslaan (L.1956/10/09:9).

5.3 VOLKSGENEESKUNDE

Onder die volksgeneeskunde word ingesluit "enige middel, behandeling of rituele handeling wat uitgevoer word as gevolg van volksoorlewering of volkstradisie" (Van der Merwe 1977:117). Dat hierdie oorleweringproses voortgegaan het tot diep in die twintigste eeu en dat die volksgeneeskunde só lewend gehou is, word bewys deur die briewekolomme van *Die Landbouweekblad*. Dit is hoofsaaklik in die Afrikaanse landboutydskrif waarin afgekom is op 'n menigte boererate vir die genesing van mens en dier.

In 1950 berig *Die Landbouweekblad* oor 'n praatjie gehou deur prof. D.G. Steyn van die Departement Farmakologie aan die Universiteit van Pretoria oor boererate. Volgens prof. Steyn het dit hom sedert sy vroegste jare in die mediese beroep geïrriteer dat daar so minagtend van boererate gepraat word. Talle belangrike geneesmiddels is juis deur leke ontdek en nie deur medici nie (L.1950/07/19:61).

Hierdie uitspraak stem ooreen met wat Don Yoder, 'n mede-professor in religieuse denke aan die Universiteit van Pennsilvanië, skryf. Net soos sekere volksgeneeskundige middels hul beslag gekry het deurdat wetenskaplike teorieë van vorige geslagte deur die volksmens oorgeneem is, het die volksgeneeskunde in ander gevalle gelei tot verdere mediese navorsing en uitvindings (1972:191).

'n Voorbeeld hiervan is verkry uit die vertelling van dr. W.P. Steenkamp wat onder meer predikant op Nieuwoudtville was en hom later ook as mediese dokter bekwaam het. Hy vertel van 'n ou bruin veewagter, Willem Prens, wat op sy pa se plaas gewerk het en almal in die omgewing gedokter het. Hy het 'n sakkie met hom saamgedra waarin 'n paar stokkies, bas en 'n gedroogde velletjie was. Willem Prens het beweer dat die velletjie, wat die maagvlies van 'n ystervark was, gehelp het vir stuipe. Twintig jaar daarna, skryf dr. Steenkamp, het die mediese wetenskap uitgevind dat die vernaamste middel teen maagswere gemaak kan word van die ekstrak van die maagvlies van varke (L.1955/11/22:69).

Vir party boererate kan moontlike mediese verklarings gegee word. Een so 'n geval is die raat dat 'n mens 'n vratjie op 'n boom moet oorent. In-antwoord op 'n vraag hieroor word in *Die Landbouweekblad* verklaar dat die vrat deur 'n virus veroorsaak word en dat deur die sny van die vrat, die virus in die pasiënt se bloedstroom beland. Op hierdie wyse ontwikkel hy dan 'n aktiewe weerstand teen die virus wat die vrat(te) laat verdwyn (L.1958/05/06:49).

5.3.1 Boererate teen diersiektes

In 'n artikel in *Die Landbouweekblad* van 29 November 1950 word geskryf oor die Runderpes van 1896-1897. Hierin word 'n aantal van die talle boererate wat toe ontstaan het, genoem:

Maak 'n gat in die keelvel van die bees en druk 'n huisie knoffel daarin of doop 'n riempie in teer en steek dit deur die keelvel; maak een eetlepel fyngemaakte kamfer aan met 'n halfbottel melk en gee dit vir die bees in; laat knoffel 24 uur lank trek in Stockholmteer en gee elke uur een eetlepel per bees in; gee die dier een eetlepel kasterolie en 'n kwart bottel paraffien in; maak 'n mengsel van twee lepels blouvitriool en 'n bottel water of maak 'n treksel van wildedagga en aalwyn as medisyne; maak 'n mengsel van een deel kopersdip ("Cooper's dip") en agt dele sout of 25 pond sout, 'n pond swawel en 'n pond salpeter, vryf dit in die vel van die siek dier en laat dit vir veertig uur so (L.1950/11/29:13).

Na hierdie negentiende-eeuse boererate verwys die skrywer van die artikel, F.A. Steytler, weliswaar tong in die kies. Die getuienis wil dit egter hê dat daar baie ander ou boererate is wat in die twintigste eeu nog aanhang bly geniet het. Vir etlike is ook 'n wetenskaplike verklaring gevind, wat weer bewys dat daar 'n verwantskap bestaan tussen die skool- en die volksgeneeskunde.

Een voorbeeld is dié van sponssiekte by beeste. Hier was die raat om 'n stuk bloudraad met skoon teer gesmeer deur die keelvel van die siek bees te steek en die punte toe te buig (L.1945/03/28: 23; L.1960/07/12:49) Hoe vreemd dié raat ookal mag klink, is daar 'n moontlike wetenskaplike verklaring daarvoor te gee. Die deursteek van die draad veroorsaak 'n wond waarin die spoor van die sponssiektekiem bes moontlik gewaai kan word. Plaaslike besmetting met sponssiekte vind só plaas. Aangesien die min bloedvate in die keelvel verdere verspreiding sal verhoed, word die dier dus teen sponssiekte "gesout". Die vermoede bestaan dat die raat van die inheemse bevolking oorgeneem is in tye toe entstof nog nie beskikbaar was nie. H.S. Boshoff van Villiers skryf dat sy pa 'n linnebandjie gesmeer met teer gebruik het (L.1960/07/12:49), en A.J. Horne vertel van die bruin egpaar van die Riversdalse Duineveld wat 'n riempie, elke agt dae met Stockholmteer gesmeer, deur hul beeste se keelvelle gestee het as voorsorg teen sponssiekte (L.1956/05/08:9). Die beginsel bly egter dieselfde. (Laasgenoemde raat kom ooreen met een van die negentiende-eeuse rate teen Runderpes.)

Na bloedlaat word in 'n ander artikel kortliks verwys. Die skrywer ('n veearts) noem dat dit in die "ou dae" 'n baie algemene behandeling was vir omtrent enige dieresiekte. Alhoewel hierdie behandeling volgens die skrywer in die meeste gevalle meer kwaad as goed gedoen het, kan die waarde van bloedlaat vir sekere siektes, soos bevangenheid by perde, nie ontken word nie. By perde met hierdie siekte word 'n geweldige pyn in die pote ondervind, veroorsaak deur die op-hoping van bloed en gevolglike swelling van die poot by die hoof. Dit is dus logies dat die tap van bloed in so 'n geval die oplossing is. Die praktyk van bloedlaat is klaarblyklik ook nog in die vyftigerjare gevolg. Spesiale messe (vlyme) was te kry wat só ontwerp was dat dit in die nekaar van die perd ingeslaan kon word (L.1958/10/28:24).

Lesers van *Die Landbouweekblad* het in briewe 'n hele aantal boererate teen siektes by beeste, skape, perde en hoenders verstrek. (In die *Farmer's Weekly* kon feitlik geen rate opgespoor word nie.) Die klassifikasie hiervan is gedoen aan die hand van die aard van die siekte en verder volgens die deel of stelsel van die dier wat daardeur aangetas word. Dit stem ooreen met die indeling van rate vir siektes by mense wat in *Oupa en Ouma se boererate* (1987) gebruik is. Daar is verder sterk gesteun op die werk van twee kenners van dieresiektes, Mönnig en Veldman, nl. *Handboek oor veesiektes* (1974). Die name van die informante, waar bekend, word tussen hakies verstrek.

INFEKSIE

Bakterieë

Sponssiekte

Ent beeste teen sponssiekte in keelvel in met knoffel, skoonteer en duiwelsdrek (L.1945/03/28:23).

Nuwesiekte

Gooi bietjie lampolie op perd se kop tussen sy ore en smeer sy keel goed tussen sy kakebene - "dan sweer so 'n perd nooit en word gou gesond" (A.P.J. Meets, Mirage) (L.1945/04/21).

Besmetlike misgeboorte

Neem halfbottel stoof-/skoorsteenroet, handvol sout, vul bottel verder met asyn (verdun met water). Gee drie keer in om dier te reinig (L.1949/01/19:55).

Virusse

Bloutong

Smeer moskonfyt tussen lippe en tande van skaap. Gee skaap ook dessertlepelvol in. Behandel twee maal (G.J. Erasmus, Venterskroon) (L.1945/02/07/17).

Neem roulynolie en terpentyn in gelyk dele. Gee skaap dessertlepelvol in. Smeer ook sy bek en neus daarmee. (Ook goed teen perdesiekte.) (D.C. Rossouw, Warrenton) (L.1945/04/25:25).

Meng 1 t vlugsout met 1 t vloeistof. Gee dit vir skaap in. Sodra skaap beter raak, gee dier 1 t fynsalpeter in: strooi oor sy tong, gooi daarna water in sy bek (H.J. van Zyl, Boshof) (L.1946/04/24:33).

Sweetsiekte

Sit kalf op stal. Gee hom drie pakkies koeksoda op halfbottel water in, soggens en saans (J.P. Nel, Omaruru) (L.1952/04/30:3).

Knoppiesvelsiekte

Gooi 1 t bitter aalwyn, 1 t blom van swael en 1 k sout in bottel water. Skud goed. Gee elke bees bottelvol in. (Die aalwyn help teen bosluise.) (L.1957/03/19:13).

Bek-en-klouseer

Meng halfpond blouvitriool met 4 gell. (18,16 l) water. Was beeste se pote tot by knieë en bekke binne en buite (L.1957/08/06:13).

Hoenderpokke

Smeer swart skoenwaks aan hoender se kam en belle. Ná week sal rowe afval (L.1960/05/17:10).

Parasiete

Inwendig

Lintwurm

Stamp klomp perskeblare, laat sterk trek. Gee elke kalf bottelvol soggens in, 20 min. voor kalf drink (A.P.J. Meets, Mirage) (L.1945/04/18:21).

Wurms

Siek skape word oor kop geslaan met 'n kerie. Nie lank nie, dan nies hulle 'n lang wurm uit. Die volgende dag is skape gesond (L.1957/02/05:15).

Uitwendig

Skurfte

Smeer bees goed in met oplossing van: 1 bottel klapperolie, 1 k paraffien, 1 k swawel, op sterk oplossing van warm blouseepwater (D.C. Rossouw, Warrenton) (L.1945/04/25:25).

Bosluisse

Neem 'n trippens, laai dit vol fyngemaakte aalweepoeier, meng saam met driedubbele handvol boerkoringsemels, aangeklam met water. Sit perd op stal, gee perd mengsel in. Indien bosluisse binne agt dae nog nie verwyder is nie, herhaal toediening - neem dan sikspensvol alwee (J.P. Kolver, Brits) (L.1946/07/10:35).

Ruitersalf verdryf bosluisse (L.1953/01/21:51).

Tampans

Maak mengsel van òf twee dele varkvet tot een deel paraffien òf een deel varkvet tot een deel motorolie tot een deel paraffien. Smeer onder vere van hoenders. Hou hoenders in koel plek (J.H. van der Merwe, Waterberg) (L.1950/08/30:39).

Plae

Smeer mengsel van 'n blik ruitersalf en vyf lepels varkvet of kasterolie aan nek, onder vlerke van hoenders (L.1950/07/05:43).

INFLAMMASIE

Blou-uier

Was uier met louwater, droog of, smeer goed met terpentyn. Herhaal tot uier sag word (J.A. Venter, Utrecht) (L.1945/03/07:15).

ONGEVALLE

Plantvergiftiging

Geilsiekte

Gee bees koppie paraffien op bottel vars melk in (D.C. Rossouw, Warrenton) (L.1945/04/25:25).

Krimpsiekte

Gebruik twee lepels borrie op een bottel brandewyn. Gee dier soggens en saans 'n lepelvol in. Hou hom weg van water. Gee hom wingerdtoppe om te vreet en nou en dan suurlemoensap om te drink (C. Rahl, Montagu) (L.1952/01/30:5).

Tulpvergiftiging

Voor jong beeste in land gejaag word, gee hulle as voorkoming tulpwater in, gemaak van gerf tulpe (so veel as wat tussen duim en voorvinger omvat kan word) op 4 gell. (18,18 l) water gekook - koppievol per kalf.

Gee uitgegroeide beeste 1 E goeie terpentyn op bottel warm water in om tulpvergiftiging te keer (W.J. van Aardt, Ermelo) (L.1952/11/19:5).

SPYSVERTERINGSTELSEL

Opblaas

Gooi beeste wat opblaas van kafferkoring aanhoudend nat (L.1945/07/25:25).

Gooi vier vinger goeie, skoon sout by bottel water. Skud goed. Gee bees wat opblaas van lusern hele bottel in, halfbottel vir kalwers (J.P. Kolver, Brits) (L.1949/01/26:31).

Neem 4 onse (114,28g) gebluste wit kalk, voeg by bottel water. Gee dit vir opgeblaaste bees in om winde uit te bring (G.D. Visser, Keimoes) (L.1953/08/12:7).

Gee koeie soggens bietjie ou motorolie in as voorsorg teen opblaas (L.1957/02/19:25).

Gooi handvol sout agter in opgeblaasde bees se keel. Gee water in. Winde kom dadelik uit (Attie van Zyl, Bonnievale) (L.1957/05/07:15).

Aas gevreet

Maak pille van 1 t blousel, ¼ t peper en vet. Gee dit vir kalkoen in (L.1945/07/25:25).

Te veel mielies gevreet

Gee elke skaap 1 dessertlepelvol droë, fyn gemmer in, saam met 'n bietjie water (L.1945/07/25:25).

Maagwerking

Gooi 1 t wit kalk op bottel kookwater. Laat afkoel. Gooi elke keer 1 dessertlepel in lammers se melk (T.D. Herbst, Wolwehoek) (L.1946/12/18:34).

Knoopderm

Gooi 2 E wit messelkalk op 23 k water. Laat effens afsak. Gooi net water af, gee vir skaap. Kalk kan ook in skape se drinkwater gegooi word (L.1957/09/10:15).

LEWER EN GALBLAAS

Galsiekte

Neem goeie handvol kakiebos, kook uur lank in pot. Filtreer deur lap. Gee bees bottelvol in teen galsiekte (L.1956/06/05:13).

Oë

Oogontsteking

Steek stuk bloudraad deur dik plek van oor, aan kant van seer oog (L.1945/03/28:23).

Oogsiektes

Spruit bietjie lampolie in oë van diere wat deur blindheid gepla word. Gooi paar dae lank elke dag in, later elke tweede, derde dag (I.F. Ferreira, Slangrivier) (L.1959/03/17:11).

BEENDERE, GEWRIGTE EN SPIERE

Stywesiekte

Plant stukkies duiwelsdrek, so groot soos sikspens, onder keelvel van bees in. Binne paar weke is beeste gesond (D.R. van Tonder, Zeerust) (L.1960/12/20:13).

VELMOEILIKHEDE

Vratte

Steek dik bloudraad of koperdraad deur kalf se keelvel. Binne drie tot vyf weke sal vratte verdwyn (L.1946/12/18:34; L.1956/08/07:11).

Maak sterk soutwater aan. Was dier twee of drie maal per week af daarmee, tot vratte verdwyn (L.1947/12/10:61).

Ontsmet plekke. Sny riem, 1 tot 2 duim (2,56 tot 5,12 cm), van bees- of perdevel. Sit dit slap om die dier se nek. Ná twee tot drie maande sal vratte weg wees (N.P. Coetzee, Blikfontein; J.A. Vosloo, Bloemhof) (L.1948/08/11:52; L.1956/11/27:15).

Verf gouestroop met kwas of hoenderveer oor vratte. Dit versmoor virus (G.J. Wessels, Excelsior; J.A. Vosloo, Bloemhof; B.J. van der Merwe, Diewedraai) (L.1950/08/09:37; L.1956/11/27:15; L.1956/12/11:15).

Neem nuwe tuisgebreide riem, bind dit om dier se nek. Ná drie maande sal vratte verdwyn (J.F. de Beer, Letsitele) (L.1955/05/17:13).

Neem skoon paraffien op lap. Druk of was vrat (of omloop) saggies tot goed nat. Herhaal twee maal per week, tot roof begin sag word. Was daarna een maal per week (L.1956/06/12:13).

Was vratte deeglik af met kragparaffien. Smeer vratte daarna deeglik toe met verf. Herhaal proses elke twee weke tot vratte opklaar (P.A. Vos, Bethal) (L.1956/12/04:15).

Knyp groot vratte af met knyptang en ander sal vanself verdwyn (H.J.B. Kotzé, Amalia) (L.1956/12/04:15).

Meng $\frac{1}{4}$ gell. (1,13 l) koolteer en 'n trippens se kaliumpermanganaat. Verf vratte daarmee. Bind dan riem wat in mengsel gedoop is om kalf se nek (W.P. van der Merwe, Ladysmith, Natal) (L.1956/12/25:11).

Maak mengsel van kopersdip ("Cooper's dip") en gebraaide varkvet. Smeer die pap aan vratte. Kies warm dag vir behandeling (F.P. Haarhoff, Belfast) (L.1957/11/05:15).

Neem 'n gesmelte kers en meng met 'n bottel lampolie. Smeer met lap aan vratte. (Ook goed vir dikkopsiekte by hoenders.) (Mev. J.C. du Preez, Groblersdal) (L.1959/03/17:11).

5.3.2 Boererate teen siektes by die mens

Die rate wat hieronder gelys word, is ingedeel volgens die metode wat in *Oupa en Ouma se boererate* (1987) gevolg is. Waar die informant se naam bekend is, word dit tussen hakies aangedui.

INFLAMMASIE, WATER, KANKER

Inflammasie

Meng saam met 'n jalappoeier en twee geskroeiende neute 'n bottel van elk van die volgende: soetolie, rooi laventel, haarlemensis en bors-, kramp- en entrensdruppels. Skud goed voor gebruik. Dosis: 1 dessertlepel (volwassenes); 1 t (kinders). (Ook goed vir asma.) (L.1947/07/02:73).

Gooi die top van 'n arnosterbossie op 'n bottel brandewyn. (Ook goed teen vergiftiging.) (L.1948/01/14:62).

Kanker

Drink van die kruiebossie karmedik (Mev. H. Scholtz, SWA) (L.1960/10/18:11).

ONGEVALLE

Wonde

Pak nat tabakblare op wond of kneusplek (L.1947/02/26:64).

Was wonde met ysterwater, gemaak van geroeste yster, in vuur warm gemaak en in halfemmer water gegooi. Maak elke dag nuwe ysterwater aan. (Ysterwater help ook vir seer oë, jeukende hande of voete, roos, ekseem en skilfers of dowwe hare.) (L.1947/11/19:76).

Trek knoppiesdoringbas op water. Was seerplekke daarmee (L.1948/03/24:63).

Smeer paraffien aan wond. (Help ook vir bytplek van giftige insek.) (L.1949/01/19:45).

Gooi bietjie wassoda in warm water. Giet oor wond. (Bring ook verligting van roos.) (L.1949/01/19:45).

Brandwonde

Maak salf deur volgende te meng:

- 1 botteltjie swawelbalsem/balsem-sulfurus
- 1 botteltjie balsem-kopiva
- 1 botteltjie haarlemensis
- 1 E roulynolie
- 1 E soetolie
- 1 E kasterolie
- 1 E byewas

Smelt saam. Smeer salf op skoon lap. Sit twee maal per dag op brandplekke. (Indien brandwond gevolg is van suur, strooi eers droë koeksoda op.) (L.1947/06/25:66).

Slangbyt

Spuit 10 cm³ petrol op bytplek in. Dit sal help tot dokter kom (L.1945/01/31:23).

Gooi lampolie of houtskool en sout in wond (B.J. Erasmus, Pretoria-Noord) (L.1946/10/30:37).

Skerpioensteek

Knyp punt van skerpioen se stert af, net agter angel, breek lit stukkend. Smeer vloeistof wat daaruit kom op steekplek. Dien as teengif (L.1945/01/31:23).

Bysteek

Pak warmwaterlappe op steekplek. Vrywe angel uit (L.1945/08/08:35).

Sit skyf rou ui op steekplek (L.1956/01/10:51).

Perdebysteek

Verwyder angel met tangetjie. Vryf gekapte pietersielie oor steekplek. Jeuk en pyn sal verdwyn (L.1958/08/05:81).

Insekbyt

Drup paar druppels kerswas op plek om jeukery te stop (L.1956/01/24:57).

Doring/Splinter

Spoel wyebekbottel met kookwater uit. Druk bek van bottel oor doring om dit uit te trek (L.1945/03/28:33).

Sit stuk growwe brood op seerplek. Verbind. Binne 'n dag of twee sal splinter vanself uitgetrek word (L.1957/09/24:63).

Vergiftiging

Maal klompie houtskool fyn, meng met soet- of karringmelk of water. Drink soveel moontlik daarvan. (Goed teen wolwegif.) (L.1945/01/31:23).

Kyk ook onder: Inflammasie

Speld ingesluk

Gee persoon dadelik drooggekookte aartappels en droë brood om te eet - soveel as wat hy kan inkry. Gee hom volgende dag purgeermiddel in (L.1947/05/28:60).

Kopstamp

Smeer botter aan stampplek om knop te laat sak (L.1958/08/12:73).

HART EN BLOEDSOMLOOP

Aambeie

Meng saam: een bottel elk balsem-sulfurus, balsem-kopiva, haarlemessens en versterkdruppels. Gebruik eerste aand vyftien druppels op suiker. Verminder dosis elke aand met drie tot nege druppels. Gebruik ruk lank (H.T. du Bruyn, Leeufontein) (L.1946/11/06:37).

Hoë bloeddruk

Neem 1 E Engelse sout, 'n pakkie kremetart en een dessertlepel salpeter op 'n bottel reënwater. Neem elke oggend kelkievol met 'n bietjie koeksoda daarin, of enige tyd van dag wanneer bloed opstyg na die kop (L.1947/09/24:70).

Eet rou knoffel (W.K. Rabe, Pietersburg) (L.1947/12/03:51).

Neem knippie dagga op glas warm water. Drink drie maal per dag van treksel (L.1948/05/05:66).

Bloedarmoede

Neem vars skaaplewer (onafgewas), maal fyn. Meng met 'n bottel invaliedeport. Laat vir 24 uur in glasbak staan. Syg deur sif. Druk al die sap uit vesels. Gooi in bottel, skud goed. Neem na elke ete 1 E (L.1947/10/08:81).

Swak hart

Trek bas van pendoringboom soos tee. Drink. (Help ook vir bloedverlies.) (L.1947/12/17:71).

Trek roosmarynblomme soos tee. Drink. (Help ook vir rumatiek.) (L.1948/01/14:62).

ASEMHALINGSTELSEL

Tering

Meng 1 pd (0,45 kg) gouestroop en 1 E wit peper. Eet teelepelsvol daarvan so dikwels as moontlik (L.1948/05/12:73).

Kroep

Gee kind 1 dessertlepel gliserien op 'n glas kookmelk in, so warm as moontlik. Steek ook primusstoof in kamer op om kroep te breek (L.1947/06/25:69).

Smeer twee flennielappe dik met swart skoenpolitoer. Plaas opmekaar op bors (L.1947/12/24:70).

Smeer lap met bokvet. Sit op kind se rug, tussen blaaië. Pleister sal bors ooptrek (L.1948/01/28:68).

Longontsteking

Klits 2 E soetolie saam met 1 E skoon brandewyn of jenever. Vir kinders: 1 t van mengsel elke halfuur (L.1947/06/25:70).

Toe bors

Maak pleister van ongebleikte linne, gesmeer met harde vet en skoorsteenroet. Sit tussen skouers (L.1947/02/26:64).

Laat ketel in kamer kook. Drup druppels kressolien of Friarsbalsem op stoom (L.1947/11/26:81).

Hik

Druk duim van regterhand in palm van linkerhand. Hou asem op. Help dit nie, probeer teelepel asyn of 'n bietjie sout (L.1945/04/25:33).

Steek voorvingers in ore, maak neusgate met duime toe. Sluk paar vinnige slukkies (L.1958/02/25:69).

Asma

Kyk: Inflammasie

SPYSVERTERINGSTELSEL

Getrekte tand

Smeer goed olyfolie aan buitekant van gesig (L.1945/07/25:33).

Tandepoeier

Meng 4 onse (114,28 g) koeksoda met 3 onse (85,71 g) orriswortel (L.1945/07/25:33).

Buikstuipe

Neem 1 t uiesap (L.1948/04/14:72).

Maagkoors

Drink kafferbier (W.K. Rabe, Pietersburg) (L.1947/12/03:52).

Maagkwaal

Neem 1 E fyn nieshout. Gooi by bottel kookwater. Laat paar uur staan. Drink lepelvol drie maal per dag (L.1947/12/03:76).

"Swak maag"

Eet elke môre vir week lank op nugter maag agt papajapitte. (Droog pitte, bêre dit. Ook goed vir sooibrand, slegte spysvertering.) (L.1950/02/22:64).

Kamilletee is goed vir swak mae (L.1957/08/27:65).

Maagwerk

Eet drie tot vyf piesangs ná mekaar. Dit laat die maag stop (L.1948/07/21:64).

Trek maroelabas soos tee. Drink. (Ook goed vir swak maag.) (L.1949/01/19:55).

Maagseer

Neem $\frac{3}{4}$ pd (0,34 kg) kruienaeltjies. Kook saam met vier bottels water tot dit twee bottels vol is. Meng met twee klein botteltjies wonderkroon. Neem kelkievol ná elke maal (L.1948/03/24:64).

Blindedermontsteking

Drink elke aand met slaapyd 1 t kasterolie. Gebruik só twee bottels op. Drink daarna saans olyf- of soetolie (L.1947/12/10:77).

NIERE EN BLAAS, LEWER EN GALBLAAS

Nierstene

Neem egte druiwe-asyn, voeg een deel asyn by drie dele water. Drink koppievol soggens op nugter maag (C.J.J. Basson, Magaliesberg) (L.1945/09/12:29).

Neem volstruiseierdop, skroei oor kole tot dit blouerige skynsel kry. Maal fyn, sif deur. Gooi 1 t hiervan op 'n bottel druiwe-asyn. Drink soggens (op nugter maag) en saans een dessertlepelvol. (Ook goed vir galstene.) (L.1948/02/25:63).

"Slegte niere"

Trek 1 E boegoelare op 1 pt (0,57 l) kookwater. Drink 'n koppievol soggens en saans. (Veral goed vir swanger vroue, om niere te reinig.) (L.1948/02/18:76).

Blaaskwaal

Neem 3 E heuning op bottel kookwater. Voeg gelyk teelepel salpeter en aluin by. Drink drie keer per dag wynkelkie vol (L.1946/09/25:29).

Stamp knoffel fyn in skoon lappie. Draai al die sap uit. Gooi twintig druppels hiervan op tien druppels harma[n]sdrup. Gooi op suiker. Drink warm melk agterna (L.1948/02/25:63).

Oumanskwaal

Meng vyftien druppels balsem-sulfurus en agt druppels balsem-kopiva met suiker. Gebruik twee keer per dag vir twee weke lank en een keer per dag in derde week (H.T. du Bruyn, Leeuwfontein) (L.1946/11/06:37).

Blaaspyn

Gooi 3 E heuning, 1 t salpeter en 1 t aluin op bottel kookwater. Neem kelkievol drie tot vyf maal per dag (L.1947/11/26:71).

Koue op die blaas

Boegoetee help (L.1948/02/11:63).

Rooiwater

Neem vyftien druppels balsem-kopiva (geel kopiva) saans voor slaapyd - op suiker indien verkies (W.J. de Lange, Brits) (L.1946/10/23:31).

Neem twee maal per dag dosis van 1 E witdulsies en 2 E jenever (H.T. du Bruyn, Leeuwfontein) (L.1946/11/06:37).

Swartwaterkoors

Laat trek wortels van jong mopanieboom soos rooibostee. Drink elke aand koppievol (W.K. Rabe, Pietersburg) (L.1947/12/03:51,52).

Galstene

Vas van middag twaalfuur. Drink aand sesuur drie Chamberlain-lewerpille. Drink 2 uur later glas melk (een deel) en olyfolie (twee dele) met 1 t suursout en ½ t koeksoda daarin. Drink volgende oggend pakkie Engelse sout. Herhaal drie maal, elke derde dag (L.1947/10/29:69).

Meng 1 E Franse brandewyn, ¼ bottel olyfolie en geel van een eier. Skud goed. Drink voor slaapyd. Drink oggend pakkie Engelse sout. (Mengsel laat steen sag word, sout werk dit af.) (L.1947/11/12:71).

Laat vinkel trek op warm water. Drink (L.1948/02/11:63).

Kyk ook: Nierstene

Gal

Maak mengsel van 2 E suiker, 1 E droë kamfer, een botteltjie Hoffmansdruppels en 'n bottel kookwater. Drink 1 E drie keer per dag, voor etes (L.1948/09/08:76).

OOR, NEUS, KEEL Oë

Oorpyn

Maak flenniesakkie, gooi driekwart vol met klipsout, werk toe. Sit sakkie in oond sodat sout warm word. Plaas warm sakkie op oor (L.1945/06/20:33).

Drup twee druppels gliserien in oor. Sit pluisie in (L.1947/12/10:77,81).

Swerende ore

Kneus viooltjieblare, gooi kookwater op, laat trek. Spuit water paar keer per dag in ore. Sit watterpluisie in (L.1947/10/22:70).

Braai twee huisies knoffel in 'n bottel balsem-kopiva, totdat knoffel begin verkleur. Haal knoffel uit. Maak paar druppels louwarm in lepel oor kers. Gooi in oor (L.1947/12/10:81).

Oorontsteking

Drup louwarm kasterolie in oor. Sit Vicks op watter, plaas op oor (L.1947/12/10:77).

"Doofheid"

Braai skilpadvet uit. Drup elke aand paar druppels van olie in ore (L.1947/12/31:73).

Gogga in oor

Laat pasiënt op ander oor lê. Gooi warm water of olie in oor. Laat hom omdraai. Gogga sal uitkom (L.1945/06/20:33).

Neusvliesontsteking

Snuif elke aand en elke môre mespunt boorsuurpoeier op ½ koppie louwater op (L.1947/12/24:70).

Neusbloei

Sluk nege rissiepitte met bietjie water (L.1947/12/31:73).

Hooikoors

Los ½ t Engelse sout in warm water op. Laat afkoel. Snuif in neus op (L.1952/10/22:51).

Seerkeel

Trek knoppiesdoringbas op water. Spoel mond, keel paar keer per dag uit. (Goed vir seerkeel, "slegte mangels", sere in mond.) (L.1948/03/17:64).

"Slegte mangels"

Wend terpentyn aan buitekant van keel aan, drie keer per dag (L.1947/05/07:62).

Vergrote mangels

Neem klein botteltjie eau-de-cologne, gooi 1 t droë kamfer by. Skud. Smeer drie keer per dag aan keel (L.1948/02/11:69).

Keelontsteking

Draai koue, nat wolkous onderom keel, droë kous bo-oor, net voor slaaptijd. Trek inflammasie só uit (L.1947/11/05:73).

Ooginfeksie

Gooi 1 t poeieraluin by wit van eier. Laat dik word op stoof. Druk deur dun lap. Sit helfte van pap op oog. Wanneer droog, plaas orige pap op lap (L.1945/05/02:33).

Seer oë

Lê uur lank met lap geweek in rooswater en boraks op oë of was twee, drie keer per dag oë met borakspoeier, louwater, rooswater (L.1945/06/20:33).

Los kamilleblare op in water. Spoel oë daarmee uit (L.1957/08/27:65).

Kyk ook: Ongevalle: Wonde

SENUWEESTELSEL

Kalmeermiddel

Neem skille van ses appels, gerasperde skil van een suurlemoen, sap van twee suurlemoene, kook op met koppie water. Gooi af. Drink op nugter maag. (Goed vir senuwees en om bloed te suiwer.) (L.1955/08/02:57).

Hoofpyn

Steek stuk linnelap aan brand. Asem rook in. Laat hoofpyn verdwyn (L.1953/07/01:49).

Vallende siekte

Gooi op halfbottel gekookte water die volgende: 1 t fyn salpeter en pakkie van elk van kremetart, koeksoda en Engelse sout. Kook saam. Haal af van hitte. Gooi botteltjie van elk van volgende by: wonderkroonessens, Hoffmansdruppels, entrensdruppels, pepermentessens. Dosis: 1 E, drie keer per dag, voor maaltye (L.1947/11/19:72).

Kook twee bottels driuweasyn saam tot volume van een bottel. Laat afkoel. Voeg by: bossie tiemie, bossie wynruit, bolletjie knoffelhuisies, skoongemaak en gekerf. Laat trek vir 24 uur. Neem 1 E, drie keer per dag. Drink tussen-in glas melk met mespunt droë mosterd daarin (L.1947/12/10:73).

Kook 1 k soetdoringboomgom saam met bottel water. Drink drie keer per dag 1 E daarvan (L.1947/12/10:70).

BEENDERE, GEWRIGTE EN SPIERE

Rumatiekkors

Gooi afgeskraapte eetlepel aptekersaalwyn by een bottel jenever. Neem soggens en saans 1 t in bietjie water (L.1947/11/05:70).

Rumatiek

Laat 'n by jou in die arm steek. Slaan 'n dag oor. Laat twee of drie jou steek. Slaan dag of twee oor. Laat vier of vyf jou steek. Hou so aan - "al moet vyftig bye jou naderhand steek". Seer verdwyn mettertyd (Raai oorspronklik van Switserse dokter gekry.) (L.1948/03/31:64; L.1948/07/14:73,74).

Meng 'n bottel balsem-vita, 'n bottel haarlemmerolie, ½ bottel inflammasieolie en 2 sjelings se soet- of olyfolie. Neem 'n dessertlepel elke aand en oggend (L.1948/04/14:72).

Drink op nugter maag glas loutwarm water, 15 min. later (uur voor ontbyt) glas koue water met 1 t Engelse sout daarin opgelos. Drink gedurende dag baie water (25-30 koppies). Na maand sal pyn verdwyn (L.1948/12/15:73).

Drink vroegoggend en laataand ½ t koeksoda in ½ glas water - nie naby maaltye nie (F.1949/05/18:125).

Kyk ook: Hart en bloedsomloop: swak hart

Heupjig

Neem bottel jenever, gooi trippens se gesuiwerde swael op. Laat dag staan. Neem kelkievol op nugter maag, ná elke maaltyd (L.1945/05/09:27).

Kook paraffienblik vol water met wilgertoppe of -bas daarin. Skep koppievol uit, drink. Gooi res in bad. Droog dadelik af ná bad, draai kombes om.

Maal salpeter fyn. Neem mepunt op tong, twee keer per dag (D.J. van der Merwe, Tvl.) (L.1945/05/30:25).

Lendepyn

Sit terpentynlap halfuur lank op plek wat pyn. Drink elke ses uur sestien druppels jeneverolie in half glas jenever (L.1945/05/30:35).

Rugpyn

Eet elke oggend met ontbyt fyn gekerfde knoffelhuisie (B.J. Erasmus, Pretoria-Noord) (L.1946/10/30:37).

Drink boegoetee (L.1948/02/11:63).

Beenpyn

Maak flennielap nat met kanferolie. Vryf bene goed daarmee in, sodat vel brand (B.J. Erasmus, Pretoria-Noord) (L.1946/10/30:37).

Gooi droë koeksoda in jou skoen (L.1948/04/14:72).

Knop aan toon

Meng sikspens se kanfer en soetolie. Gooi by kookwater. Laat afkoel. Vryf knop soggens en saans in daarmee (L.1947/12/24:70-71).

Sterk naels

Giet warm water oor handvol rosyne, laat oornag staan. Drink volgende oggend voor ontbyt die mengsel (L.1961/05/16:61).

INFEKSIES EN PARASIEETE

Fyt

Druk stukkies knoffel, bietjie sout, rooipeper en wynsteensuur saam fyn, klam aan met spiritus. Smeer oor fyt. Dit brand sweer dood (Mev. L. Botha, Amalia) (L.1947/05/21:63,68).

Sweer

Braai halwe turksvyblad in stoof tot gaar. Sny boonste gebrande skil af. Sit gesnyde kant op seerplek. Hou nag op. Volgende oggend sal sweer oop wees (L.1945/07/11:37).

Bloedvint

Drink vir drie oggende op nugter maag 1 t blomswawel. Slaan oggend of twee oor. Herhaal (L.1946/12/25:49).

Bloedvergiftiging

Stamp maroelabas fyn, maak pap daarvan, sit op lap op aangetaste plek. Draai toe met lappe (L.1946/12/11:35).

Gebruik warm pensmis van skaap of bees om op plek te sit (W.K. Rabe, Pieterburg) (L.1947/12/03:52).

Maak pak van fyn Engelse sout en gliserien, sit as pleister op plek (L.1947/12/24:72).

Koors

Gooi paar stukkies knoffel in bottel jenever. Drink elke aand voor slaptyd 'n sluk daarvan. Dit weer koors af. Skoon, rou knoffel kan ook geëet word teen koors (W.K. Rabe, Pietersburg) (L.1947/12/03:51).

Mespunt rooipoeier op 'n bietjie water breek koors (L.1949/01/19:55).

Malaria

Drink getrekte wynruit (L.1949/01/19:55).

Lintwurms

Verwyder harde doppies van pampoenpitte, bak pitte in pan tot gaar. Eet koppievol pitte, niks kos res van dag. Laat maag werk (L.1946/12/11:35).

Wurms by kinders

Gee hulle sout om te eet of 'n huisie knoffel op 2 k melk gekook (L.1947/12/24:71).

VELMOEILIKHEDE

Roos

Drink elke oggend op nugter maag stukkie aalwyn - "so groot soos 'n ertjie" - tot uitslag verdwyn (L.1946/12/25:49).

Kyk ook: Ongevalle: wonde

Veluitslag

Meng blom van swael met varkvet (of vaseline). Smeer aan uitslag. Drink dosis Engelse sout om gestel te reinig (L.1947/12/03:72).

"Lekkerjeuk"

Kook swael en kalk in water. Smeer aan (L.1948/02/18:72).

Omlope

Smeer blousel dik aan (L.1947/12/03:52).

Neem vuurhoutjie wat nog nie gebrand het nie, trek dit al om omloop - sewe keer, sonder om een maal op te lig. Vergeet omloop. Dit sal verdwyn (L.1948/01/07:66).

Neem bitterappel, sny middeldeur. Smeer plek waar ringwurm (omloop) is goed daarmee. (Ook goed vir douwurm en vratte.) (K.W. Rabe, Pietersburg) (L.1947/10/29:39).

Vratte

Smeer drie, vier keer per dag terpentyn of vars heuning aan vratte (L.1947/10/22:72).

Smeer rou lewer aan vratte.

Blaas vratte na die volmaan. Binne veertien dae verdwyn dit (L.1948/02/11:63).

Vryf staaldruppels elke dag goed oor vratte, totdat dit verdroog, afval (L.1948/02/11:73).

Ent vratte af aan 'n boom (L.1958/05/06:49).

Liddorings

Laat stuk brood twee dae in asyn week. Sit stuk van koue broodpap op liddorings, bind vas. Laat oornag aanbly. Hou voete elke derde dag in warm water, trek gedeelte van liddoring af (L.1945/05/30:35).

Draai kasterolielappie om toon (W.K. Rabe, Pietersburg) (L.1947/12/03:52).

Gooi ½ koekie kamfer op sikspens se terpentyn. Wend saans, soggens aan liddoring (L.1948/02/18:72).

Week stuk vars lemoenskil veertien dae lank in asyn. Sny klein stukkie skil af, bind vas op liddoring - oranjekleurige kant na onder. Hou daarop tot droog. Sit nuwe stuk op. Hou so aan tot liddoring uitval (L.1948/09/08:76).

Smeer gelyke hoeveelhede kasterolie, gliserien, jodium aan liddorings (L.1952/10/08:55).

Sweetvoete

Was voete in flou asynwater, droog af, vryf koeksoda in voete of strooi koeksoda in skoene (L.1947/12/17:71).

Sit nat wildealsblare in skoene (L.1947/12/24:71).

Wintervoete

Smeer blouseep aan vir swelling, lampolie vir jeukerigheid (L.1947/04/16:53).

Winterhande

Gooi pakke bloedsuiwer en sikspens se tiemie in bottel portwyn. Kook bottel in doek in pot water, drie ure lank. Drink lepelvol soggens en saans (L.1947/09/03:72).

Hare wat uitval

Meng klapperolie en swawel. Smeer aan kopvel.

Neem gelyke hoeveelhede kasterolie en brandewyn, verhit tot loutwarm. Smeer kopvel een maal per maand in - aand voor hare gewas word (L.1947/05/28:56).

ALLERLEI

Breuk

Neem varkoorblare, smeer een kant met soetolie, maak effens lou. Lê op breuk. Hou aan tot pyne bedaar (J.A. Venter, Utrecht) (L.1945/03/07:15).

Bloeding

Gee kind twee dae voor mangeloperasie kort-kort lemmetjiesap en koeksoda in. Dit verhoed bloeding (L.1955/09/06:55).

Suikersiekte

Drink skaap se galblaas uit (L.1950/02/22:64).

Bednatmaak

Gee kind koppie sterk, warm getrekte boegoe in (L.1948/02/11:63).

Tuisgemaakte vrugtesout

1 pd (0,45 kg) versiersuiker
2 onse (57,14 g) wynsteensuur
2 onse koeksoda
2 onse kremetart
2 onse fyn Engelse sout

Meng alles goed. Kurk toe in bottels. Drink $\frac{1}{2}$ t in glas water wanneer nodig (L.1947/12/31:70).

Smeergoed

1 E terpentyn
1 E droë kanfer
1 bottel balsem-kopiva
1 bottel balsem-sulfurus
 $\frac{1}{2}$ t kajapoetolie

Gooi alles saam in $\frac{1}{2}$ bottel klapperolie. Braai tot kanfer gesmelt is. Smeer aan pynlike plekke (L.1948/02/11:73).

HOOFSTUK 6

DIE LOTSTYE

Geboorte en doop, hofmaak en die huwelik en dood en begrafnis is die vernaamste lotstye in die lewe van die mens. In die landboutydskrifte kry begryplikerwys veral die huwelik en gebruike daar rondom aandag. Oor geboorte/doop en dood/begrafnis word daar veel minder geskryf.

Navorsingstof is hoofsaaklik geput uit vraerubrieke in die vroueafdeling waarin antwoorde verskaf is op vroe om trent sosiale gebruike en etiketreëls. Die belangrike is verder dat dit byna uitsluitlik *Die Landbouweekblad* is wat hieroor skryf. *Vrae van ons leseresse* en die latere *Leseresse wil weet* is hier die vernaamste bronne.

6.1 GEBOORTE EN DOOP

Daar kan afgelei word dat die mense steeds besorg was oor die gesondheid van 'n vrou nadat sy geboorte geskenk het. Gevolglik is aanbeveel dat met die doop gewag word tot minstens ses weke na die gebeurtenis.

Sodra die datum van die doop bepaal is, moes uitnodigings aan die familie en vriende gestuur word, of hulle moes per telefoon in kennis gestel word van die dooponthaal. Dit was belangrik dat net genoeg mense genooi word. Die rubriekskryfster sê: "Te veel gaste veroorsaak lawaaierigheid, wat te betreur is op so 'n plegtige onthaal."

Daar moes vroegtydig beplan en voorberei word vir die dooponthaal. 'n Familielid of vriendin sou gewoonlik gevra word om die gasvrou te help. 'n Teeparty was die gewildste, word verklaar. Dit kon in die middag of in die aand gehou word. 'n Oggendtee is as ongewens bestempel, aangesien dit sou impliseer dat die gaste hoflikheidshalwe ook vir ete genooi moes word. Vir die gesondheid van die ma sou dit nadelig wees "omdat die voorbereiding van so 'n maaltyd onvermydelik baie werk en gejaagdheid meebring". Selfs 'n teeparty is as "vermoeiend" beskou (L.1949/08/24:76). In 'n latere uitgawe word wel genoem dat 'n teeparty óf 'n doopmaal gehou kan word, maar daar word bygesê dat dit "maar meestal in die vorm van 'n teeparty" is (L.1952/09/10:55).

Onder die ander gaste sou gewoonlik die peetouers van die dopeling wees, sowel as die predikant wat die doop waargeneem het en sy vrou. Wanneer 'n mens uitgenooi is na 'n dooponthaal was dit jou eerste plig om die ouers geluk te wens. Dit was die gebruik dat die gaste klein geskenkies vir die baba saambring (L.1957/07/23:75).

Stellenbosch University <http://scholar.sun.ac.za>
Handgeskilderde Delft-borde uit Holland was in die vyftigerjare mode. Dit kon onder andere bestel word as "geboorteborde", dit wil sê as geskenke vir 'n geboorte of doop, en was in drie verskillende groottes beskikbaar (L.1953/08/12:64; F.1955/01/26:54/vi).

Dit was belangrik dat daar gesorg moes word vir 'n doopkoek. Hiervoor was 'n vrugtekoek die gewildste. Daarbenewens moes daar vier of vyf ander soorte koek wees (L.1949/08/24:76). Die koek moes uitgestal word op 'n tafel, versier met wit of ander ligte blomme (L.1957/07/23:75). Dit was ook gebruiklik om die teetafel met "fyn groenigheid" te versier. Die doopkoek moes die middelpunt van die tafel vorm (L.1952/09/10:55).

Dit was nog algemeen gebruiklik om peetouers vir die kind aan te wys. 'n Seuntjie het gewoonlik twee peetvaders en een peetmoeder gehad en 'n dogtertjie twee peetmoeders en een peetvader. Dit word duidelik gestel dat die peetouers geen wetlike verpligtinge teenoor die kind gehad het nie - dit was "bloot 'n sosiale gewoonte" (L.1952/09/10:55; L.1957/07/23:75). Daar is egter tog veronderstel dat hulle by spesiale geleenthede, soos verjaardae en Kersfees, aan die kind sou dink. Verder is gewoonlik ook verwag dat hulle na die kind sou omsien indien hy/sy op 'n jong leeftyd wees agtergelaat word (L.1957/07/23:75).

Dit was verder die gebruik dat die peetouers aan die dopeling 'n artikel van blywende waarde gegee het, gewoonlik iets van silwer, soos 'n silwerbekertjie of 'n eetstelletjie, bestaande uit 'n lepel en 'n vurkie of "stotertjie", 'n stuk eetgerei wat gebruik is om die kos op die lepel te stoot. Al die geskenke is saam uitgestal tydens die doopparty (L.1952/09/10:55; L.1957/07/23:75).

'n Heildronk kon op die doopparty ingestel word, maar dan liefste nie meer as een nie. Dit sou gewoonlik deur 'n peetvader gedoen word. Die vader van die dopeling sou dan hierop antwoord (L.1952/09/10:55).

6.2 DOOD EN BEGRAFNIS

"So seker as die geboorte is - so gewis is ook die dood," word dit in 'n uitgawe van *Die Landbouweekblad* gestel (L.1948/01/28:69). Nietemin word daar aan hierdie lotstyd in die mens se lewe baie min aandag in die landboutydskrif gegee.

In *Die Landbouweekblad* van 28 Januarie 1948 verskyn 'n belangwekkende artikel deur 'n verpleegsuster oor die uitlê van 'n lyk, spesiaal met die oog op lesers wat op verafgeleë plase woon.

Die eerste wat gedoen moes word, was om die oë saggies toe te druk en twee ronde stukkie watte wat in koue water gedoop is, daarop te plaas. Dit verhoed dat die oë oopgaan. Hierna

moes die kopverband omgebind word om die mond toe te hou. Die klere is dan verwyder en 'n laken oor die liggaam getrek.

Al die beddegoed, vuil watte, deppers en lappe moes in 'n skottel gegooi word om verbrand te word. Die persoon wat die lyk besorg het, moes liefs 'n doek om sy/haar mond en neus bind om hom/haar teen kieme te beskerm. Dit was ook beter om gomlastiekhandskoene aan te trek, veral in die geval van oop wonde.

Sodra die lyk taamlik styf was, kon begin word. Dit was belangrik om nie te veel van die liggaam te ontbloot nie. Die skryfster meen: "Al is die lewe weg, tog moet die skugterheid van die ontslape[ne] nog in ag geneem word." Die gesig is eerste gewas en daarna die liggaam. Ook die vingernaels moes skoongemaak word. Tussen die bene moes 'n dik strook watte gelê word, "om ongelukke te verhoed". Hegpleister moes oor alle wonde geplak word.

Ná die was kon die nagjurk aangetrek word. Die voete is dan met 'n driehoekverband aan mekaar vasgebind, die hande opmekaar gevou oor die bors en die hare gekam. In die geval van 'n vrou met lang hare, is dit gevleg en met strikke vasgebind. Wanneer alles klaar was, is die bolaken oorgesit en teruggevou tot net onderkant die hande; die gesig is afgevee met 'n lappie gedoop in eau-de-cologne en daarna bedek met 'n wit sakdoek.

Ten laaste moes alles uit die kamer verwyder word - van die matte tot die ornamente. Die vloer moes met 'n ontsmettingsmiddel afgewas word. Die vensters moes oopgemaak en die gordyne effe toegetrek word. 'n Pot blomme kon op die spieëltafel geplaas word. Hierna kon die dode "stil en rustig slaap" (L.1948/01/28:69).

Oor rougebruike is slegs in een uitgawe stof opgespoor. Die rubriekskryfster sê dat daar vroeër streng reëls hieromtrent gegeld het, maar in die huidige gejaagde lewe het die moderne mens "meer prakties" geword. "Die moderne mens dra ook nie meer sy hart op sy mou [...] nie".

Elkeen kon so lank en donker rou as wat hy wou. Nietemin word 'n paar basiese riglyne in die rubriek gegee. Iemand in rou sou byvoorbeeld drie maande lank donker klere dra, waarna wit met swart daarby gedra sou word. Vroue het pikswart alleen op die begrafnis self gedra. Indien die ander mense in die gemeenskap nie eintlik bewus was daarvan dat iemand 'n dierbare verloor het nie, word verklaar, was dit nie nodig om langer as drie maande te rou nie. Daar kon hierna slegs nog op Sondae swart gedra word. Die routydperk het in die meeste gevalle nooit langer as ses maande geduur nie.

"Vir mans is dit haas heeltemal uit die mode om te rou," word geskryf. Slegs op die begrafnis sou hulle rouklere dra. Hieroor word egter nie verdere besonderhede verstrekkend nie.

Kinders hoef glad nie te rou nie. Jongmeisies kon wel op die begrafnis swart dra. Dogtertjies kon weer wit met 'n bietjie swart daarby dra.

Daar word verder genoem dat baie mense uitdruklik vra dat hul dierbares nie vir hulle moet rou nie (L.1947/10/01:62).

6.3 HOFMAAK EN HUWELIK

Die huwelik, nes geboorte, versinnebeeld vir 'n gemeenskap die voortbestaan van die groep. Uit die talle vrae rondom die huwelik, kan afgelei word dat hierdie lotstyd dan ook vir die naoorlogse Afrikaner 'n belangrike gebeurtenis was.

Verlowing

Voordat tot 'n openbare verlowing oorgegaan kon word, moes die kêrel eers ouers vra. Die meisie sou gewoonlik vir haar ouers sê dat hulle verloof wil raak, en dan 'n aand met hulle afsprek waarop haar voornemende verloofde amptelik sou oorkom (L.1948/09/22:72). Ouersvra word deur die rubriekskryfster bestempel as 'n "geëerde boeregewoonte" wat in die twintigste eeu steeds "nie lgtelik oor die hoof gesien word nie" (L.1958/12/02:103).

Gewoonlik het 'n kêrel voor die tyd geweet dat 'n nooi se ouers hom goedgesind was, aangesien hy die meisie eers geruime tyd uitgeneem het voordat hulle besluit het om tot 'n verlowing oor te gaan. Die aand wanneer ouers gevra is, het die kêrel en nooi gewoonlik saam na haar ouers gegaan. Daar is 'n rukkie gesels voordat die jongman die saak op die volgende trant sou aanvoer: "Oom Piet, tant Annie, u weet dat ek nou al 'n geruime tyd vir u dogter kom kuier. U het nog nie tot dusver teen my objeksie gemaak nie en ek het aangeneem dat ons verhouding u goedkeuring wegdra. Ons twee, Sannie en ek, het mekaar lief en sou graag u toestemming vra om ons publiek te verloof." Dit was die gebruik dat die meisie se ouers hierop begin uitvra het na die kêrel se vooruitsigte en geldelike posisie en of die paartjie in gedagte gehad het om gou te trou. Eers hierna sou hulle hul amptelike toestemming gee (L.1948/09/22:72). Die kêrel kon natuurlik ook besluit om alleen met die meisie se pa te gaan praat, terwyl die meisie haar ma êrens in die huis besig hou (L.1958/12/02:103).

Nadat die jawoord uit was en die ouers hul toestemming verleen het, kon die verloofring aangesteek word. Dit was 'n private aangeleentheid, "'n plegtigheid wat die jong paartjie alleen by hulself in die maanskyn het", soos dit gestel word (L.1947/02/19:59). Die ring is dus nie tydens die verlowingsparty aangesteek nie. Die party was slegs ter bekendmaking en viering van die verlowing wat reeds plaasgevind het.

Slegs in een uitgawe van *Die Landbouweekblad* wat geraadpleeg is, word oor die viering van 'n verlowing geskryf. Daar word voorgestel dat 'n geselligheid of 'n dansparty by die huis aangebied word (L.1947/02/19:59).

Indien 'n dansparty beplan is, was dit nodig om te sorg dat daar 'n kamer was waar die dames hul jasse kon laat en 'n kapstok vir die mans. Daar moes ook gereël word vir 'n orkes. Die aand het die ouers die gaste by die deur verwelkom. Die orkes sou dan begin speel sodat die gaste dadelik kon begin dans.

Na so 'n drie danse sou die broer van die voornemende bruid byvoorbeeld vorentoe stap en die teken gee vir die orkes om eers op te hou met speel. Op hierdie tydstip sou iemand rondgaan met 'n skinkbord en 'n glasie wyn vir elke gas aanbied. In 'n kort toespraak het die broer dan die verlowing van sy suster aangekondig, waarop hy iets ter ere van haar verloofde sou sê en sou meld dat dit vir hom jammer is dat hy sy suster moet "verloor". Hy het dan die huweliksdatum bekendgemaak en sy goeie wense aan die verloofde paar oorgedra. Alternatiewelik kon die vader van die verloofde meisie ook die verlowing van sy dogter bekendmaak voordat die broer sy toespraak lewer.

Na die toespraak het gewoonlik 'n luide handegeklap gevolg, waarna die broer 'n heildronk sou instel op die paar. Volgens gebruik het die jongman dan namens hom en sy verloofde op die heildronk geantwoord. Hy het byvoorbeeld dankie gesê vir die mooi woorde en beklemtoon hoe gelukkig hy is dat hy die jawoord gekry het.

Met die formaliteite afgehandel, het die musiek weer begin, en kon die dans voortgesit word. Teen nege-uur sou verversings aangebied word. Hiermee was die partytjie egter nog lank nie verby nie. Die dansery is voortgesit, totdat teen elfuur sop en toebroodjies bedien sou word. So 'n verlowingsparty kon maklik aangaan tot na middernag. Die gaste het dikwels eers teen eenuur die oggend aanstalles gemaak om te vertrek.

Die rubriekskryfster verklaar dat 'n gewone geselligheid baie "meer huislik" is as so 'n dansparty. Almal sou bloot in die sitkamer vergader waar saam gesels sou word. Musieknommers kon tussen-in gelewer word en selfs spookstories vertel word. Die rubriekskryfster stel selfs voor dat 'n wedstryd tussen die gaste gehou word om te kyk wie die snaaksste of "skrikkerigste" storie kan vertel.

In die sitkamer moet die gasvrou voor die tyd bakkies met lekkers, neute en droëvrugte neersit om geniet te word voordat die ander verversings kom.

Vroeër of later sou die vader van die meisie opstaan en sy dogter se verlowing bekendmaak. Hierna het die broer se toespraak gevolg, waarop die verloofde kêrel dan geantwoord het. So 'n geselligheid het gewoonlik nie veel later as elfuur aangehou nie (L.1947/02/19:59).

Kombuistee

Dit is tradisioneel die taak van die strooimeisie om 'n kombuistee vir die bruid te reël. Sy moes in oorleg met die moeder van die bruid besluit waar en wanneer dit gehou sou word en wie genooi moes word.

Vooraf kon 'n lys van moontlike geskenke opgestel en aan die genooies gegee word sodat elkeen kon kies wat om te bring. Dit was gewoonlik geskenke wat nie te duur was nie, aangesien daar nog 'n trougeskenk ook gekoop moes word. Daar moes vir die gaste gesê word wat die bruid se kleurskema in haar nuwe huis sou wees sodat die kombuisware en linnegoed daarby kon inskakel. 'n Verdere gebruik was om 'n rympie by elke geskenk te sit, sonder die naam van die skenker, sodat die bruid kon raai wat in die pakkie is en van wie dit kom. Dit word deur die rubriekskryfster bestempel as 'n "oulike gebruik" wat vir "baie pret" kan sorg.

Die strooimeisie kon van die ander genooide vriendinne van die bruid vra om te help met die verversings vir die kombuistee. Die belangrikste was dat geeneen van die gaste iets mog laat deurskemer het van die reëlings nie. Die kombuistee moes vir die aanstaande bruid 'n algehele verrassing wees (L.1955/07/26:63; L.1959/08/11:83).

Troukaartjies

Dit is tradisioneel die voorreg van die bruid om oor die troudatum te besluit. Dit sou sy egter in oorleg met die bruidegom doen (L.1960/11/01:67). Sodra die troudatum vasgestel en die kerk bespreek was, moes die gebooie volgens ou gebruik in sowel die bruid as die bruidegom se gemeente loop (L.1945/09/12:36). Die bruidegom het die gebooie opgegee (L.1960/11/01:82). Dit het sowat drie weke voor die huweliksdag begin loop. Dit was die gebruik om die troukaartjies uit te stuur op die Maandag ná die Sondag van die eerste gebod (L.1957/02/19:65; L.1960/11/01:67).

Die rubriekskryfster wys daarop dat oorversierde troukaartjies nie van goeie smaak getuig nie. 'n Eenvoudige kaartjie van dik papier met swart, goue of silwer letters daarop, word as die beste beskou (L.1945/09/12:36). Streng gesproke was dit die verantwoordelikheid van die bruid se ouers om die troukaartjies te bestel, te betaal, te adresseer en uit te stuur (L.1945/09/12:36; L.1960/11/01:67). Die bruid sou dikwels hier haar hulp aanbied.

Die bruid en haar ouers, sowel as die bruidegom en sy ouers het 'n gastelys opgestel. Aangesien hulle vir die onthaal betaal het, sou die bruid se ouers 'n aanduiding gee van hoeveel gaste genooi kon word. Hierin sou hulle hulle nietemin sterk laat lei deur hul dogter se wense (L.1960/11/01:67). Dit word gestel dat indien getalle besnoei moes word, dit dikwels die jongmense was wat in die slag moes bly. Aangesien die ouers die onthaal gegee het, is dit beskou as "nie meer as reg nie" dat die ouers se vriende, voor wie die bruid dikwels grootgeword het, die geleentheid sou kry om die feesvierings by te woon (L.1958/12/02:103). Die bruidegom het sy gastelys en dié van sy ouers aan die bruid gegee vir die uitstuur van die troukaartjies (L.1956/09/11:67). Gewoonlik was dit slegs hul familieleden en naaste vriende wat genooi is (L.1958/12/02:103).

Die name van genooides wat geantwoord het dat hulle nie kon kom nie, moes noukeurig opgeskryf word. Die gebruik het bestaan om later aan elkeen van hulle 'n stukkie bruidskoek saam met 'n klein kaartjie te stuur (L.1945/09/12:36).

Dit wil voorkom asof trougeskenke voor die huwelik reeds ontvang is (L.1945/09/12:36). Daar word melding daarvan gemaak dat die trougeskenke by die huis van die bruid uitgestal is en nie in die saal of ander plek van die onthaal nie (L.1946/10/09:56). 'n Belangrike etiketreël was dat daar vir elke geskenk skriftelik 'n bedanking gedoen moes word (L.1945/09/12:36).

Handgeskilderde Delft-borde, soos dié wat as "geboorteborde" bestel kon word, is ook geadverteer as "huweliksgedenkborde" of "wedding plates". Hierdie borde kon bestel word as geskenke vir die huweliksdag of huweliksgedenkdag. Op die bord is die naam van die bruid en bruidegom en die datum en plek van die huwelik aangebring. (L.1953/08/12:64; F.1955/01/26:54/vi).

Bruidsuitset

Dit was eweneens die ouers van die bruid se verantwoordelikheid om vir haar bruidsuitset - linnegoed en persoonlike benodigdhede - te betaal. Nietemin het die bruid gewoonlik help betaal as sy al 'n ruk lank gewerk en self geld verdien het (L.1960/11/01:67).

Die bruid en haar moeder kon geld bespaar, so word voorgestel, deur voor die tyd self kussings, handdoeke en "wasrokkies" (rokke vir huisdrag) te maak. Dit was die gewoonte dat die voornemende bruid haar nooiensvan op haar linnegoed borduur (L.1958/12/02:103). Benewens lakens en slope moes sy handdoeke, tafeldoeke, servette en skinkbordlappies taanskaf (L.1958/12/02:121).

Die rubriekskryfster noem dat die bruid in die naoorlogse wêreld nie meer so 'n groot bruiduitset nodig gehad het nie. Sy bestempel dit as "onnodig om die ou gedagte van 'n dosyn van elk na te volg" (L.1960/11/01:67). Ontwikkelings in die vervaardigingsbedryf het naamlik meegebring dat die jong bruid met veel minder kon klaarkom. Nylon-onderklere en drupdrooglakens en -slope kon byvoorbeeld makliker gewas word en vinniger weer gebruik word (L.1960/11/01:67,82).

Die gevolg

Strooimeisies en strooijonkers het klaarblyklik nog 'n belangrike rol by die huwelik vervul. Saam met hulle het blommemeisies en hofknapias dikwels deel van die bruidspaar se gevolg uitgemaak. Hoe groter die gevolg, hoe deftiger was die huwelik. In so 'n geval is daar dus verwag dat die bruid se drag en die huweliksonthaal daarby moes pas (L.1947/07/16:62). 'n Groot gevolg was egter nie 'n vereiste vir 'n deftige huwelik nie. Die grootte van die gevolg het afgehang van persoonlike smaak (L.1958/12/02:121).

Dit is as die bruid se voorreg beskou om self haar strooimeisies te kies. 'n Strooimeisie of bruidsmisie kon "oneindig baie" vir 'n bruid beteken, is die rubriekskryfster se mening (L.1958/12/02:121). Waar daar meer as een strooimeisie was, is 'n hoofstrooimeisie gewoonlik aangewys. Indien 'n suster van die bruid miskien reeds getroud was, kon sy nog gevra word om te strooi. Daar is in so 'n geval egter na haar verwys as 'n eredame eerder as 'n strooimeisie (L.1952/11/19:57).

Ander lede van die gevolg waarna in die rubrieke van *Die Landbouweekblad* verwys word, is die "middelmeisie", blommemeisie, hofdametjie, sleepdraer en natuurlik die strooijonker. Soos die naam aandui, is die sleepdraer dié persoon in die gevolg wat verantwoordelik is vir die dra van die bruid se sleep. Oor wie hierdie funksie moes vervul, het daar egter klaarblyklik nie vasgestelde voorskrifte bestaan nie. In een uitgawe van *Die Landbouweekblad* word geskryf dat die hofknapie of bruidsjongetjie gewoonlik as sleepdraer opgetree het (L.1946/11/13:53). In 'n ander uitgawe word weer genoem dat die "middelmeisie" direk agter die bruid die kerk ingestap het, en dat dit haar taak was om die sleep te dra. Waar daar egter net 'n blommemeisie was wat die bruid gevolg het, was dit klaarblyklik haar taak om die sleep vas te hou (L.1955/05/24:63). Na wat afgelei kan word, dui die naam van die "middelmeisie" op die posisie wat sy in die gevolg ingeneem het. Geen definitiewe aanduiding hiervan kon egter gevind word nie.

Dit blyk dat die hofknapie - ook 'n kupidio genoem (L.1949/10/19:73) - baie gewild was by huwelikeremonies. Waar hy nie as sleepdraer opgetree het nie, kon hy voor die bruid uitstap met die kussinkie waarop die trouinge was. So nie kon hy 'n "miniatuurbruidegom" voorstel, in welke geval sy drag 'n presiese replika van die bruidegom s'n sou wees (L.1946/10/09:57). Die

meisietjies wat saam met 'n hofknapie opgetree het, is partykeer (na analogie van hierdie benaming) hofdametjies genoem (L.1946/11/13:53).

Die bruidegom het meermale ook meer as een strooijonker aangewys. Veral die hoofstrooijonker het 'n belangrike ondersteunende rol by die huweliksreëlings en -seremonie vervul. Die bruidegom het gewoonlik 'n koevert met geld aan die hoofstrooijonker gegee wat hy ná die huwelik aan die koster moes oorhandig om die koste van die seremonie in die kerk te dek (L.1956/09/11:67; L.1960/11/01:82). Alternatiewelik kon daar van hom gevra word om solank die nodige geld te betaal "om die egpaar weg te kry op hul huweliksreis". In so 'n geval het die bruidegom by sy terugkeer die strooijonker vergoed (L.1945/09/12:36). Indien die ringe nie op 'n kussinkie die kerk ingedra is nie, is daar van die strooijonker verwag om dit in sy sak te dra (L.1946/11/13:53). Die strooijonker(s) was verder verantwoordelik vir die aanry van die strooimeisies of die egpaar na die kerk. In elk geval was die omvattende taak van die strooijonker(s) om voor, gedurende en na die seremonie vir die bruidspaar te sorg (L.1946/10/09:56).

Aan elkeen in die gevolg is volgens gebruik 'n geskenkie gegee as "blyk van waardering vir hulle hulp op die troudag" (L.1952/11/19:57). Die koop en betaal van hierdie geskenkies was die bruidegom se verantwoordelikheid (L.1945/09/12:36). Hierdie geskenke was gewoonlik iets van blywende waarde. Vir die strooimeisies kon hy byvoorbeeld 'n poeierdosie vir die handsak koop (L.1952/11/19:57), of 'n armband of halssnoer om op die troudag te dra (L.1945/09/12:36). Vir die hofknapie word 'n silwerkoppie, -lepel of -klokkie met die datum van die troudag daarop ter herinnering aan die geleentheid aanbeveel (L.1949/10/19:73).

Drag by die huwelik

Die bruid hoef nie noodwendig wit te gedra het op haar troue nie. Daar word geskryf: "Die mode is tans meer en meer dat 'n deftige formele huwelik plaasvind waarby die bruid [...] nie in wit geklee is nie." Daar word aanbeveel dat blou of goud byvoorbeeld gebruik word vir die bruidsrok en as kleurskema vir die res van die troue en onthaal (L.1947/07/16:62). Omdat 'n mens 'n trourok nie later weer kan of wil dra nie, word aanbeveel dat daar nie te veel geld daaraan bestee word nie (L.1960/11/01:82). By die rok is 'n sleep of sluier gedra. Hoe langer die sleep, hoe deftiger die troue.

Vir 'n baie deftige huwelik sou die bruidegom geklee gaan in 'n swaelstertmanelpak met 'n pluiskeil en grys gestreepte broek daarby (L.1947/07/16:62)). Op 'n ander plek word van 'n pandbaadjie of "morning coat" gepraat (L.1958/12/02:103). Minder formeel sou wees 'n snyerspak - wat 'n lang dubbelborsbaadjie sou hê - waarby 'n wit hemp en "stemmige" das gedra

sou word, met of sonder 'n hoed (L.1947/07/16:62). Swart of donkerblou was die mees algemene kleur vir 'n bruidegom se klere (L.1946/11/13:53).

Die voorskrifte vir die strooijonker se drag is dieselfde as dié vir die bruidegom. Wanneer formele drag gedra is, kon dit ook gehuur word. In so 'n geval was dit die verantwoordelikheid van die bruidegom om daarvoor te betaal. Hy kon egter die strooijonker vra om daarmee te help (L.1960/11/01:82).

Die bruid het oor die uitrustings van die strooimeisies besluit. Daar sou egter nie van haar verwag word om hul onkoste te dra nie (L.1960/11/01:82), behalwe indien sy sou voel sy wil die rokke vir hulle present gee (L.1945/09/12:36). Waar die strooimeisies vir hul eie rokke sou betaal, het die bruid saam met hulle oor die kleur en stof besluit. Dit is egter só gekies dat hulle dit ná die troue weer kon dra (L.1952/11/19:57).

Gewoonlik is daar verkies dat die strooimeisies almal dieselfde kleur dra (L.1947/07/16:62). Die rubriekskryfster meen dat dit goed sou lyk as die bruid en haar gevolg se rokke van dieselfde materiaal is - die strooimeisies s'n net in 'n ander kleur as wit. Daar word egter ook verklaar dat die bruid en haar hele gevolg wit kon dra, in welke geval die materiale vir die rokke weer liefes moes verskil.

Kant word genoem as gepaste stof vir sowel die bruid as haar gevolg, behalwe in die geval van die blommemeisie wat 'n mens eerder in net of organdie sou klee. Dit was die verantwoordelikheid van die blommemeisie se ma om te sorg vir die maak van haar dogtertjie se rok. Dit word egter deur die rubriekskryfster as gepas beskou dat die bruid die materiaal hiervoor skenk, behalwe indien die kind se ma aangebied het om self te betaal (L.1952/11/19:57).

Vir die drag van die hofknapie het spesifieke voorskrifte bestaan. Vir 'n deftige huwelik is verwag dat hy in 'n manelpak, keil, handskoene en swart toerygskoene en sokkies moes optree. Andersins kon hy 'n tuisgemaakte swart langbroek of 'n donkerblou of wit fluweelbroek (hetsy lank of kort) aantrek, met 'n wit syhemp en 'n donkerblou strik onder die ken. Serge is as 'n goeie materiaal vir so 'n tuisgemaakte broek bestempel. Swart of blou skoene met wit sokkies sou in so 'n geval aangetrek word (L.1946/10/09:57).

Die ouers van die bruidspaar moes natuurlik netjies en gepas aantrek. Vir die moeders van aanstaande bruide word telkens aanbeveel om 'n pakkie te dra, bestaande uit byvoorbeeld 'n oorgeborduurde kantromp en baadjie (L.1959/10/06:83). Grys was klaarblyklik by uitstek 'n geskikte kleur vir die moeders. Daar word beklemtoon dat 'n hoed, handskoene en 'n handsak noodsaaklik was, soos by enige "vername" geleentheid die geval was (L.1951/10/03:39). In die

geval van 'n aandhuwelik, word dit duidelik gestel, is dit vir die moeders (en ander vroue) korrek om lang aandrokke van kant of fluweel te dra, met klein hoedjies daarby.

Die vaders sou vir 'n deftige aandhuwelik ook volledige aanddrag moes dra. Dit sou beteken: 'n swaelstertpak, wit onderbaadjie, wit hemp, wit strikdas, wit handskoene en swart blinkleerskoene (L.1955/10/11:71).

Die bruidegom moes sorg vir die handruikers van die bruid en haar gevolg, vir die skouerruikers van die moeders, en die knoopsgatruikers vir homself, sy strooijonkers en die vaders (L.1945/09/12:36; L.1955/01/26:59; L.1956/09/11:67; L.1959/10/06:83; L.1960/11/01:82).

Die huwelikseremonie

Dinsdag het in die 19de eeu 'n belangrike troudag geword en dit tot diep in die twintigste eeu gebly (Hudson & Van der Merwe 1977:202). Hiervoor word bevestiging gevind in *Die Landbouweekblad*. In 'n 1945-uitgawe van die blad wys die rubriekskryfster daarop dat daar vroegtydig gereël moet word vir die huur van die kerk vir die troue, waarop sy byvoeg dat die troudag op 'n Saterdag of Dinsdag sou wees (L.1945/09/12:36). Saterdag het wel later in die twintigste eeu die gewildste troudag geword (Hudson & Van der Merwe 1977:202).

Die bruidegom was verantwoordelik vir die reël van 'n motor vir hom en sy strooijonker(s), terwyl die huur van motors vir die bruidsgroep die vader van die bruid se plig was (L.1945/09/12:36). In latere uitgawes van *Die Landbouweekblad* word daar verklaar dat die reël van vervoer na die kerk geheel en al die bruidegom se verantwoordelikheid was: vir die bruidsgroep asook vir die bruidspaar se ouers (L.1958/12/02:103; L.1960/11/01:82). Die bruid se vader en die bruidegom kon onderling die vervoerreëlings skik.

Die bruid het saam met haar pa in die bruidsmotor opgedaag vir die seremonie - "klokslag op tyd", word dit benadruk. Dit is as 'n verontagsaming van etiket beskou om laat te wees. Teen daardie tyd sou die bruidegom reeds in die kerk sit en wag het, in die heel voorste bank, aan die regterkant, met sy strooijonker regs van hom. Ook die bruilofsgaste moes op 'n spesifieke plek sit: die bruid se familie en vriende links van die paadjie (van agter gesien) en dié van die bruidegom s'n regs van die paadjie.

Sodra die bruid haar verskyning in die kerkdeur maak, het die troumars begin speel. Die bruidegom het opgestaan en sy bruid tegemoet gestap, met die strooijonker op sy hakke. Die bruid het aan haar pa se regterarm die paadjie afgekom (L.1945/09/12:36). 'n Tipiese bruidsgesvolg sou byvoorbeeld wees: 'n blommemeisie wat voor die bruid en haar pa uitstap, met 'n middelmeisie wat net agter die bruid stap en as sleepdraer optree, gevolg deur 'n strooimeisie

heel agter (L.1955/05/24:63). Waar die bruid se vader haar afgee aan die bruidegom, het sy haar aanstaande se linkerarm geneem (L.1945/09/12:36). Net voor hy haar afgee, het die vader van die bruid sy dogter se sluiers teruggegooi en haar gesoen (L.1946/11/13:53).

Die bruidspaar kon hierna voor die kansel stelling inneem vir die aanhoor van die huweliksformulier en trouprek. Op die punt waar die bruid haar bruidegom die regterhand moes gee, het sy haar handruiker aan haar (hoof)stroomiesie oorhandig (L.1945/09/12:36; L.1955/10/11:71). Haar sluiers kon ook nou eers teruggegooi word: òf deur die stroomiesie òf deur die bruidegom (L.1955/10/11:71). Die ring was gewoonlik 'n "eenvoudige goue of platinum trouingetjie" (L.1945/09/12:36).

Nadat hulle man en vrou verklaar is, het die bruidspaar dikwels gekniel. Die predikant het dan van die preekstoel afgekrom om 'n gebed te doen en die seën oor die paar uit te spreek. In so 'n geval is kussings meestal vooraf reggesit (L.1946/11/13:53).

Oor wanneer die bruid en bruidegom mekaar mag soen, het daar blykbaar heelwat vrae ontstaan. Die antwoord hierop is egter baie beslis: "In die Engelse kerk soen die egpaar mekaar, maar dit is nie algemeen in die Hollandse kerk nie" (L.1946/11/13:53). Die rubriekskryfster se mening is: "Die idee dat die bruidspaar mekaar voor die preekstoel liefderik soen en in mekaar se oë staar tot groot verleentheid van almal wat dit moet aanskou, is iets wat deur middel van die Hollywoodse sentimenteel-melodramatiese rolprente na ons toe oorgewaaai het" (L.1959/10/06:83). 'n Vertoon van gevoel in die openbaar word as "altyd bietjie onvanpas" bestempel (L.1946/11/13:53). Daar is van die egpaar verwag om nòg in die kerk nòg by die onthaal mekaar te soen (L.1959/10/06:83).

Ná die voltrekking van die huwelik het die egpaar na die konsistorie gegaan vir die teken van die huweliksregister (L.1945/09/12:36). Dit was die gebruik dat die ouers van die bruidspaar hulle na die konsistorie vergesel. Hulle het hulle dan ook daar gelukgewens. Oor wie van die ouers die paar eerste moes gelukwens, was daar blykbaar nie 'n geskrewe reël nie. Dit is egter aanvoel dat, indien die ouers van die bruidegom nie bekendes in die omgewing was nie, dit beleef sou wees om hulle die voorreg te gee om die paar eerste geluk te wens. Die bruid se ouers is as gasheer en -vrou by die huwelik beskou en die bruidegom se ouers en familiebetrekkings as die eregaste (L.1952/09/24:57).

Van die konsistorie sou die egpaar weer met die paadjie langs deur die kerk terugloop en by die hoofdeur uitgaan waar die gaste hulle ingewag het. Daar is foto's geneem en roosblare en confetti oor die paar gestrooi. Hulle het nou saam in die bruidsmotor geklim en vertrek na die onthaal of na die plek waar nog foto's geneem sou word (L.1945/09/12:36).

Die onthaal

Oor die feit dat die bruid se ouers as gasheer en -vrou by die huwelik en spesifiek die onthaal moes optree, bestaan daar min twyfel (L.1952/09/24:57; L.1953/02/11:55; L.1955/01/26:59; L.1959/10/06:83; L.1960/11/01:67). Die bruid se ouers was verantwoordelik vir die reël en betaal van die hele onthaal: die huur van die saal, die kos, drank, bruidskoek, blomme, musiek en ander uitgawes. 'n Punt wat duidelik gestel word, is dat dit 'n "foutiewe idee" is dat die bruidegom vir die drank moes betaal. Ook dit was die vader van die bruid se plig (L.1945/09/12:36; L.1955/01/26:59; L.1960/11/01:67). Die bruidegom kon wel aanbied om die onkoste van die drank te dra (L.1956/09/11:67), maar dit was nie 'n "etiketvereiste" nie (L.1960/11/01:67).

Ná die kerkseremonie moes die bruid se ouers toesien dat die bruidegom se familieledede saam met hulle na die plek van die onthaal gaan (L.1953/02/11:55). Daar gekom, het die ouers van die bruid die gaste ontvang. Hulle kon voor die tyd mense aanstel om te help met die aanwys van plekke (L.1953/02/11:55). Indien daar nog op die bruidspaar gewag is terwyl hulle foto's laat neem, sou die gaste intussen hul plekke inneem en begin om van die verversings te geniet. By die aankoms van die paar is daar van die gaste verwag om op te staan (L.1946/10/09:56). Die seremoniemeester sou dan later die aand vir die gaste die geleentheid gee om die bruidspaar geluk te wens (L.1945/09/12:36).

Waar die bruidspaar direk van die kerk af onthaal toe is, het hulle saam met die ouers die gaste ontvang. Die bruid se ouers sou vlak by die deur van die saal stelling inneem, met die bruidegom se ouers langs hulle en dan die egpaar self (L.1952/09/24:57). In hierdie geval sou die gaste dan die bruidspaar gelukwens soos hulle by die deur inkom.

Wanneer al die gaste hul plekke ingeneem het, kon die bruidsgroep ook gaan sit (L.1945/09/12:36). Die bruid lei tradisioneel die bruidegom na die "ereplek" langs haar by die bruidstafel (L.1945/09/12:36/37). Die volgorde waarin die res van die groep by die hoofstafel stelling ingeneem het, was soos volg: die bruid se ouers langs haar, haar vader direk langs haar; die bruidegom se ouers langs hom, sy moeder reg langs hom; die gevolg weerskante van die ouers (L.1955/05/24:63).

Sodra almal sit, was dit die taak van die seremoniemeester om die gaste namens die bruidspaar en hul ouers amptelik te verwelkom (L.1952/10/22:51). Net hierna (L.1952/10/22:51) of nadat almal eers iets geëet het (L.1945/09/12:37), sou die seremoniemeester iemand aan die woord stel om die eerste heildronk in te stel.

Tradisioneel is drie heildronke ingestel: op die bruidspaar, op hul ouers en op die strooimeisies. Aldrie kon egter ook tot een versmelt word. Gewoonlik is die taak aan 'n ou vriend of aan die predikant opgedra (L.1945/09/12:37).

Daar is van die bruidegom verwag om te antwoord op die heildronk wat op hom en sy bruid ingestel is (L.1952/09/24:57; L.1952/10/22:51; L.1956/09/11:67). In sy antwoord sou die bruidegom reageer op wat van hom en sy bruid gesê is. Verder sou hy tot lof van sy bruid en sy eie ouers praat.

Op die heildronke wat op die ouerpare ingestel is, moes die vaders volgens etiket albei antwoord (L.1952/10/22:51), anders sou dit as "onbeleefd" beskou geword het (L.1952/09/24:57). Die vader van die bruid kon alternatiewelik egter namens albei ouerpare op die heildronke antwoord. In sy toespraak sou hy reageer op wat van hom en sy vrou gesê is, en hy sou mooi dinge sê van sy dogter en haar bruidegom sowel as van die bruidegom se ouers (L.1946/10/09:56).

Oor die heildronk op die strooimeisies word nie duidelik uitsluitel gegee nie. In een uitgawe van *Die Landbouweekblad* word geskryf dat die hoofstrooijonker dié heildronk behartig het en dat geen antwoord hierop nodig was nie (L.1952/10/22:51). In 'n ander uitgawe word weer geskryf dat die strooijonker namens die strooimeisies op die heildronk moes antwoord (L.1945/09/12:37). Dit wil egter voorkom of dit in gevalle was waar een persoon 'n gesamentlike heildronk op die bruidspaar, die ouers en die strooimeisies ingestel het.

In nog 'n ander geval word verklaar dat dit nie verkeerd sou wees om net twee heildronke in te stel nie: een op die strooimeisies en een op die bruidspaar, waarin daar melding gemaak sou word van hul ouers (L.1952/10/22:51).

Ten spyte van hierdie uitgebreide uiteensetting van die heildronktradisie, stel die rubriekskryfster dit egter duidelik: "Hoe minder toesprake op 'n bruilof hoe beter" (L.1946/11/13:53). Daar word verder voorgestel dat die heildronke so gou moontlik afgehandel word (L.1952/10/22:51).

Ná afloop van die heildronke en toesprake kondig die seremoniemeester die sny van die troukoek deur die bruidspaar aan (L.1956/01/10:51). Hoewel dit nie so gestel word nie, wil dit voorkom asof hierdie seremonie die teken was dat die "amptelike deel" van die onthaal agter die rug was en dat die bruilofsgaste kon begin om die voedsel te geniet wat aan hulle voorgesit is. Daar word dan ook geskryf dat die bruidspaar ná die sny van die troukoek dikwels tussen die gaste rondbeweeg het om met almal te gesels (L.1945/09/12:37; L.1952/10/22:51). Soms het die bruidsouers, as gasheer en -vrou, ook rondbeweeg om 'n woordjie met die gaste te wissel (L.1953/02/11:55).

Dit is interessant om op te merk dat die troukoek tot rondom 1948 soms nagmaak is. Die verklaring hiervoor is dat daar in die jare direk na die oorlog 'n verbod daarop geplaas is om ná drie-uur in die middag enigiets wat meel bevat vir meer as tien mense te bedien - klaarblyklik weens die dringende meeltekort in die land. Om die probleem op te los, is koektrommels dikwels in lae opgestapel en met versiersuiker bedek. In die plek van 'n sny troukoek sou die gaste dan rosyntjies, versuikerde vrugtelekkers en amandels in sellofaan toegedraai kry (L.1946/11/13:53; L.1947/08/06:63). In *Die Landbouweekblad* word berig dat alle beperkinge rakende die verkoop en gebruik van fynmeel vanaf 1 November 1948 opgehef sou word (L.1948/10/13:52).

Die aard van die eetgoed by die onthaal is deur die tyd van die dag bepaal. By 'n aandhuwelik sou die onthaal min of meer die vorm van 'n skemerpartytjie aanneem. Soutgeregte, soos vleispasteitjies, worsrolletjies, klein koekies en tertjies, was die aangewese verversings om by so 'n onthaal te bedien (L.1952/09/24:57).

By 'n middagtrou was dit blykbaar ook gebruiklik om meestal soutgoed voor te sit. Die verskil is egter dat dit aangevul sou word met 'n verskeidenheid gebak. Saam met die toebroodjies, southappies en worsrolletjies word aanbeveel dat daar grootkoeke, kleinkoekies en terte voorgesit word. Daar word spesifiek genoem: "Melktert bly nog altyd die gewildste van ons Suid-Afrikaanse terte ..." Lemoen- en suurlemoenstroop word aanbeveel as geskikte drank (L.1952/10/22:51).

Die plaasonthaal het 'n heeltemal ander kleur gehad. Dit was 'n informele, hartlike geleentheid wat verskeie vorme kon aanneem. By hul aankoms op die plaas is daar vir die vroulike gaste 'n kamer aangewys waar hulle hul hoede kon neersit en hulself kon opknap. Die gaste is hierna na die sitkamer of stoep geneem waar sjampanje bedien is. Heildronke is ingestel en daarop geantwoord.

Tee en koffie is saam met versnaperinge bedien, wat sou insluit kaas, worsies en koek. Indien die geselligheid meer 'n gelukwensing as 'n onthaal was, is nie verwag dat daar 'n bruidskoek moes wees nie.

Daar is aanbeveel dat indien die gaste nie te veel was nie, 'n onthaal op die plaas rondom twee-uur die vorm van 'n koue maaltyd kon aanneem. In party gevalle sou die gaste weer heeldag kuier tot die aand wanneer daar 'n vleisbraai gehou kon word (L.1947/08/06:63).

Vertrek van die bruidspaar

Daar kan afgelei word dat dit die algemene gebruik was dat die bruidspaar van die onthaal af direk op hul wittebroodsreis vertrek het. Die reëlings vir en onkoste van die wittebrood was geheel en al die bruidegom se verantwoordelikheid (L.1958/12/02:103; L.1960/11/01:67). Die bruid sou later in die aand die onthaal verlaat het om te gaan verklee. Haar strooimeisie het saamgegaan om haar by te staan. Alhoewel sy nie regtig veel gehad het om te doen nie, word verklaar dat dié "ou huweliksgebruik" tog nagevolg is. Vir die weggaan is daar tradisioneel ook 'n spesiale uitrusting gekoop of laat maak. Hierdie onkoste was gewoonlik ook die vader van die bruid se verantwoordelikheid (L.1958/12/02:103). Dit moes 'n netjiese uitrusting wees, byvoorbeeld 'n donker, effekleurige tweestuk met bypassende handsak, hoed en handskoene (L.1946/11/13:53).

Nadat sy verklee het, het die bruid na die gaste teruggekeer. Sy het nou haar bruidsruike die lug in opgegooi, klaarblyklik só dat een van die strooimeisies dit kon vang. Almal het daarna toegekyk hoe die bruidspaar in die motor klim en hulle gegroet. Confetti is weer gestrooi en silwer perdehoefysters volgens gebruik agterna gegooi (L.1945/09/12:37).

Bygelowe rondom die huwelik

In 1946 word daar in die *Farmer's Weekly* verwys na enkele gebruike rondom die huwelik, waarby genoem word dat baie van dié oorgelewerde gebruike reeds hul betekenis verloor het, maar steeds bly voortbestaan het - party daarvan algemene gebruike soos die strooi van confetti en die vasmaak van 'n paar ou skoene agter aan die bruidsmotor (F.1946/09/25:109).

Bygelowe met betrekking tot die huwelik en die huweliksdag wat in die twee landboutydskrifte vermeld word, is die volgende:

- Die aand voor haar huwelik moet die voornemende bruid op 'n stoel en dan op die tafel klim om te verseker dat sy en haar man voorspoedig sal wees in die lewe (L.1945/05/23:34).
- Die bruid en bruidegom mag nie die aand voor die troue onder dieselfde dak slaap nie en mekaar ook nie op hul trouedag sien voordat hulle in die kerk ontmoet nie.
- Die bruid moet op haar trouedag "something old, something new, something borrowed, something blue" dra.
- Die dra van lemoenbloeisels bring vir die bruid geluk (F.1946/09/25:109).

- Groot geluk sal die bruid te beurt val as 'n swart kat in haar huis nies of oor haar pad loop wanneer sy op pad kerk toe is of wanneer sy op haar troudag 'n lam of 'n spinnekop sien.
- Enige gas wat die bruid voor die bruidegom soen, sal vir 'n jaar gelukkig wees.
- Wanneer 'n paartjie vertrek op hul wittebrood, mag hulle nie omdraai nie (L.1945/05/23:34).

Dubbele huwelik

Hoewel klaarblyklik nie baie algemeen nie, het dubbele huwelike tog voorgekom. Die troukaartjies sou byvoorbeeld soos 'n boekie daar uitgesien het: op die een kant die een paar se besonderhede en op die ander kant die ander paar s'n. Die gevolg van die twee bruide hoef nie ewe groot en ook nie dieselfde aangetrek te gewees het nie (L.1946/10/09:57). Daar word op 'n ander plek aanbeveel dat die bruide se tabberds liefs heeltemal verskillend moes wees (L.1947/07/16:62).

Die twee bruide sou verder by die aanhef van die troumars gelyk die kerk binnegestap kom. Die een dogter - in die geval van twee susters - sou deur die vader ingebring word en die ander deur 'n grootvader, broer of oom. Andersins kon albei susters deur hul bruidegoms die kerk binnegebring word (L.1946/10/09:57).

Omdat die bruidsgroep by 'n dubbele huwelik so groot is, word dit as raadsaam bestempel om die ouerpare eerder by 'n afsonderlike tafel naby die bruidstafel te laat sitplek inneem. Dit word gestel dat die absolute minimum toesprake gehou moes word. Slegs een heildronk op die bruidspare word voorgestel. Indien daar 'n heildronk op die ouers ook ingestel is, kon een van die vaders gevra word om namens al die ouers te antwoord (L.1951/10/03:39). Twee troukoeke was nodig by so 'n dubbele troue (L.1946/10/09:57).

Hertroue

Die huwelik van 'n weduwee en/of wewenaar geskied baie stiller en stemmiger (L.1947/03/19:56). Of die paar welgesteld is of nie, is vereis dat so 'n huwelik met veel minder vertoon gepaard sou gaan. Dit is byvoorbeeld nie eens voorafgegaan deur 'n verlowing nie (L.1948/07/07:62).

Daar word aanbeveel dat dit die beste sou wees om die voorgenome huwelik deur 'n advertensie in die koerant bekend te maak (L.1947/03/19:56). Die advertensie, sowat 'n week voor die tyd, moes "baie saaklik" wees en net bekend maak dat mnr. X met mev. Z op dié datum en in hierdie kerk gaan trou". Dit was klaarblyklik die gebruik om geen troukaartjies uit te stuur nie en ook

geen onthaal ná die plegtigheid te hou nie (L.1948/07/07:62). 'n Klompie intieme vriende kon egter wel uitgenooi word na die huwelik - nie meer as so 'n vier en twintig nie. Dit kon geskied deur middel van 'n briefie of poskaart of persoonlike uitnodiging. Daarenteen kon hulle die huwelik ook in die stilligheid laat voltrek het, en dit eers ná die tyd in die koerant bekend maak.

As drag vir die bruid word 'n tweestuk aanbeveel. Indien dit 'n snyerspakkie is, word aanbeveel dat 'n pels of 'n smalrandhoed en handskoene daarby gedra word (L.1947/03/19:56). Indien sy 'n handruiker gehad het, sou sy nie 'n handsak dra nie. Sy kon egter verkies om 'n skouerruiker aan te steek (L.1948/07/07:62).

Wanneer 'n vrou getrou het met 'n man wat tevore getroud was, hetsy of hy 'n wewenaar of geskeide was, kon sy 'n tradisionele trourok dra. Dit word egter sterk benadruk dat wanneer 'n vrou self 'n tweede keer getrou het, sy "onder geen omstandighede" tradisionele drag mag gedra het nie (L.1959/10/13:75).

Die gewenste drag vir die bruidegom sou 'n gewone bestepak wees, donkerblou of -bruin, met of sonder 'n strepie. 'n Wit hemp en effe das sou hierby gedra word, met 'n wit knoopsgatruiker, waarvoor die bruid moes sorg (L.1947/03/19:56; L.1948/07/07:62).

Die huwelik kon in die kerk of byvoorbeeld die sitkamer van die bruid voltrek word. Die bruid het by die bruidegom ingehaak die kerk of vertrek binnegestap gekom met die speel van die troumars (L.1948/07/07:62). Omdat 'n weduwee reeds vantevore getroud was, was die redenasie, het sy nie meer die goedkeuring van haar ouers nodig gehad nie en was dit nie nodig dat sy aan haar bruidegom afgegee word nie (L.1947/03/19:56).

By so 'n hertroue was dit die gebruik om geen gevolg te hê nie (L.1948/07/07:62). 'n Vriendin of suster van die bruid kon net gevra word om voor in die kerk te sit sodat sy met die ringaansteek die bruid se ruiker by haar kon neem (L.1947/03/19:56). Die probleem kon egter ook oorkom word deur vir 'n lintlissie aan die ruiker te sorg, waardeur die bruid dit aan haar pols kon laat hang wanneer die ringe aangesteek word. Wanneer die predikant sê dat die paar mekaar die regterhand moet gee, het die bruidegom eers die bruid se trouring aangesteek en sy dan syne. Indien hulle enige vorige trouringe gedra het, moes dié tuis gelaat word (L.1948/07/07:62).

Indien daar ná die plegtigheid 'n onthaal gehou is, was die reëlings en onkoste daaraan verbonde die bruid se verantwoordelikheid. Daar is gewoonlik net koek en ander lekkernye voorgesit. Die predikant kon 'n enkele heildronk op die bruidspaar instel. Hiervoor kon sjampanje of wyn gebruik word. Die bruidegom was dan veronderstel om vir die drank te betaal (L.1947/03/19:56). Hy moes ook antwoord op die heildronk.

Hierna het die egpaar op 'n "kort huweliksreis" vertrek of direk na hulle nuwe woonplek gegaan (L.1948/07/07:62). Die wesenlike kenmerk van so 'n hertroue was dus dat dit met so min vertoon as moontlik moes geskied in teenstelling met die "gewone" troue wat klaarblyklik nog veel van die tradisionele elemente vertoon het.

Huweliksherdenkings

Klaarblyklik is daar in huweliksherdenkings 'n geleentheid tot kommersialisasie gesien. Daar is aan die verskillende herdenkings name gegee, wat 'n aanduiding was van die aard van die geskenke wat op dié dag aan die egpaar gegee moes word.

In 1952 word daar in die *Farmer's Weekly* beweer dat daar vroeër slegs agt prominente huweliksherdenkings was: die eerste, vyfde, tiende, vyftiende, twintigste, vyf en twintigste, vyftigste en die diamantbruilof, òf die sestigste òf die sewentigste herdenking (F.1952/08/13:54/iii).

In sowel die Afrikaans- as die Engelstalige landboutydskrif word daar in die vyftigerjare op navraag van die leseresse inligting verskaf oor dié huweliksherdenkings wat op daardie tydstip deur die handel voorgeskryf is. Die volgorde vir die eerste vyftien jaar was: papier; katoen of kaliko; leer of moeseliën; linne of sy; hout; yster; wol of koper; brons of elektriese aparate; erdewerk; tin of aluminium; staal; sy of linne; kant; ivoor, glas of kristal.

Die twintigste huweliksherdenking is gevier met porselein, waarna die silwerbruilof (25 jaar) gevier is. Hierop volg: pêrels (30); korale (35); robyne (40); saffiere (45). Ná vyftig huweliksjaare is die goue bruilof gedenk. Vir die vyf en vyftigste huweliksherdenking is smaragde voorgeskryf. Die sestigste huweliksherdenking was dan die diamantbruilof (F.1952/08/13:54/iii; L.1956/04/17:59).

Die verskille tussen die twee lysse wat aangegee word, is die volgende: vir die derde herdenking gee *Die Landbouweekblad* net leer aan, maar die *Farmer's Weekly* ook moeseliën; die Engelse tydskrif gee sy en linne aan vir die viering van die vierde en twaalfde herdenking onderskeidelik, terwyl die Afrikaanse tydskrif beide stowwe aanbeveel vir albei van voorvermelde herdenkings; 'n interessante verskil is die elektriese toebehore wat deur die *Farmer's Weekly* genoem word vir die agtste huweliksherdenking, teenoor *Die Landbouweekblad* wat brons aanbeveel; smaragde word verder naas korale deur die *Farmer's Weekly* genoem vir die vyf en dertigste viering.

Oor die silwerbruilof word daar meer geskryf. Vir die viering van hierdie geleentheid moes die egpaar baie netjies aantrek. Daar word aanbeveel dat die vrou 'n deftige rok òf in 'n sagte

pastelkleur of donkerblou of swart moes dra. Het die viering in die aand plaasgevind, moes sy verkieslik 'n aandrok aantrek. Haar eggenoot sou 'n grys of donkerblou pak dra of andersins ook aanddrag.

In antwoord op 'n leseres se vraag word verklaar dat dit nie nodig is dat die "bruid" 'n handruiker dra of 'n blommemeisie vir die geleentheid aanstel nie. Die "bruidskoek", soos dit genoem word, was egter klaarblyklik 'n belangrike element van so 'n huweliksherdenking. Die koek sou kleiner wees as by 'n gewone troue, gewoonlik slegs een laag, en versier wees met wit versiersuiker en silwer ornamente. Indien die ornamente van die oorspronklike koek nog behoue gebly het, sou dit gepas wees om dié bo-op die koek aan te bring. Die sny van die koek was ook 'n belangrike deel van die feesvieringe.

Verder was dit blykbaar die gebruik om 'n heildronk op die egpaar in te stel. Dit sou verkieslik deur die destydse strooijonker waargeneem word, of andersins deur 'n ou vriend van die egpaar. Daar is van die man verwag om kortliks op die heildronk op hom en sy vrou te antwoord.

Volgens die rubriekskryfster was dit gangbaar om 'n dansparty by geleentheid van 'n silwerbruilof te hou. In so 'n geval moes die gaste vooraf daarvan in kennis gestel word (L.1954/04/07:79).

Die viering van die goue bruilof het dikwels deur middel van 'n middagtee of tuinparty geskied (F.1952/08/13:54/iii). Andersins is 'n noenmaal gehou. In elke geval was dit egter 'n "intieme onthaal" vir die hele familie en naaste vriende van die egpaar.

Uitnodigings moes minstens drie weke voor die tyd gerig word. Dit kon skriftelik, telefonies of persoonlik geskied. Die oudste kinders van die egpaar was gewoonlik verantwoordelik vir die reëlings.

Dit is as gepas beskou vir die "bruid" om vir die geleentheid haarself in 'n swart rok te klee. 'n Hoed was nie nodig indien die viering in haar eie huis gehou is nie; indien sy egter moes uitgaan na iemand anders se huis, sou sy wel 'n hoed opgesit het. 'n Skouerruiker aan die linkerskouer is gewoonlik gedra. Vir die man was 'n grys pak geskik, waarby hy 'n wit knoopsgatruikertjie sou dra.

Indien daar lede van die egpaar se gevolg van vyftig jaar tevore teenwoordig kon wees, moes hulle hul plek saam met die egpaar aan tafel inneem. 'n Koue ete, wat vooraf voorberei kon word, word aanbeveel in geval van 'n noenmaal.

Dit was die gebruik om die hele kleurskema van die goue bruilof goud te maak. Daar word byvoorbeeld voorgestel dat die blommerangskikkings gedoen word in skakerings van geel wat

oorgaan tot herfskleure. 'n "Bruidskoek" was ook by die goue bruilof 'n noodsaaklikheid. Dit hoef nie meer as twee lae te gehad het nie en moes goudkleurig versier word.

Daar word geskryf dat daar sowel in geval van 'n noenmaal as van 'n teeparty 'n heildronk op die egpaar ingestel sou word. Indien dit moontlik was, sou dit gedoen word deur dieselfde persoon wat dit vyftig jaar tevore op die bruilof gedoen het. Andersins sou enige intieme vriend van die egpaar gevra word om hierdie seremonie waar te neem. In die heildronktoespraak kon vertel word van die gelukkige huwelikslewe van die twee mense en melding byvoorbeeld van hul prestasies gemaak word. Weer eens is van die man verwag om te antwoord op die heildronk op hom en sy vrou.

Die rubriekskryfster noem by herhaling dat die viering van 'n goue bruilof 'n "stemmige geleentheid" is. Sy beklemtoon: "buitensporigheid van enige aard is onvanpas en getuig nie van goeie smaak nie" (L.1953/03/11:61).

HOOFSTUK 7

VOLKSFEESTE

Volkskundige vorsers probeer die oorsprong van volksfeeste terugvoer na 'n heidense voorgeskiedenis van mitiese geloof en rituele handeling (Smith 1972:160). Omdat die Afrikaner nie so 'n heidense voortyd geken het nie, maar sy voorvaders amptelik Christelik-Protestantse kerkgelowiges was, het dit aan sy hele volkskultuur 'n ander karakter gegee (Kapp 1975:4). Die historikus P.H. Kapp bestempel die Calvinistiese godsdienst van die Afrikaner as een van die vernaamste redes vir sy gebrek aan volksfeeste in die Europese tradisie (1975:14).

Die Afrikaner het mettertyd egter sy eie tradisie van volksfeeste gevestig. Uit die viering van sy volksfeeste kan veel afgelei word omtrent die Afrikaner se gebondenheid aan die natuur, aan sy gemeenskap en volk en aan die tradisionele opvattinge en gebruike van daardie groep (Kapp 1975:8), waarby die Calvinisme en verledebewussyn van die Afrikaner sekerlik as twee van die sterkste elemente uitgesonder kan word (Kapp 1975:14).

Uit die dekking wat die naoorlogse landboutydskrifte aan volksfeeste gee, is bevestiging hiervoor gevind. Soos verwag kan word, word daar die meeste oor die oesfees en die landboutentoonstelling geskryf. Wat godsdienstige feeste betref, kry Kersfees die meeste aandag. Dingaansdag/Geloftedag en Van Riebeeckfees as historiese feeste word verder gedek. Die belangrike feit wat uit die bespreking van al hierdie feeste na vore gekom het, is dat die Afrikaner in die naoorlogse tyd daarvan bewus geword het dat hy sal moet herbesin oor die doel en vorm van sekere van sy volksfeeste. Kersfees en Dingaansdag/Geloftedag word byna jaarliks in beide die *Farmer's Weekly* en *Die Landbouweekblad* onder die loep geneem, terwyl landboutentoonstellings ook krities geëvalueer word.

Die indeling van die volksfeeste onder bespreking is gebaseer op Kapp se klassifikasie daarvan in *Ons Volksfeeste* (1975). Aanpassings is egter gemaak: waar so 'n groot komponent van die stof oor landboutentoonstellings en ander landbouverwante feeste handel, en waar min van hierdie feeste teen 1945 nog werklik seisoensgebonde was, word hulle nie onder seisoensfeeste bespreek nie, maar onder die afsonderlike hoof "Landboufeeste". Eeufeesvierings word glad nie deur Kapp bespreek nie, maar sal hier as herdenkingsfeeste behandel word en wel onder die hoof "Ander feeste". Nuwejaar as kalenderfees sal ook bespreek word, maar aangesien die stof wat in verband daarmee gevind is, relatief min is, word dit hier ook onder "Ander feeste" ingedeel.

Die tweede deel van die hoofstuk sal afgestaan word aan die beskrywing van 'n aantal speletjies wat by spesifieke feesgeleenthede gespeel is of wat deur die landboutydskrifte vir sulke geleenthede aanbeveel word. Hieronder val speletjies wat by Kers- en Nuwejaarsvieringe en ander partytjies gespeel is, sowel as 'n aantal basaar- en piekniekspeletjies.

7.1 BESPREKING VAN 'N AANTAL VOLKSFEESTE

7.1.1 Godsdienstig-Kerklike feeste

Die antropoloog Robert J. Smith verduidelik dat godsdienstige feeste gekenmerk word daardeur dat dit gewoonlik deur 'n groot groep gevier word en dat 'n mens daaraan deelneem op grond van jou deelwees van 'n groep. Die feesviering is dikwels geïnstusionaliseer en word - spesifiek in die geval van kalenderfeeste - jaarliks op 'n vaste datum gevier (1972:164).

Kersfees is die enigste van hierdie tipe feeste waarvoor noemenswaardige inligting opgespoor kon word.

Kersfees

Alhoewel Kersfees vir die Afrikaner tradisioneel 'n sterk Christelik-religieuse inhoud het, is dit wel 'n fees wat nie maklik losgemaak kan word van sy heidense Europese voorgeskiedenis nie. In *Die Landbouweekblad* word daar by twee geleenthede in die vroueafdeling deur rubriekskryfsters oor die herkoms van Kersfees inligting verskaf.

Die ontstaan van Kersfees kan teruggevoer word na die vroeëre "ligfeeste" wat in Europa gevier is, word in 'n 1955-uitgawe geskryf. Sodra die kortste dag van die jaar verby was en die mense besef het dat die son begin draai, is groot ligfeeste gehou om die son as ligbringer terug te verwelkom. Vir dié fees is groot vure aangepak om soveel lig moontlik te verskaf, huise is versier, kerse gebrand en geskenke uit vreugde uitgeruil. Hierdie feeste is toe deur die Christene oorgeneem en aangepas om die koms van Christus (die "Nuwe Ligbringer") te gedenk (L.1955/11/22:101).

Die kerk het baie van die praktyke verbonde aan die vroeëre heidense winterfees gesuiwer, maar "die tradisie om vrolik te wees, lekker te eet en wonings te versier, spruit almal uit die heidense fees". Die datum van die fees, 25 Desember, is behou, alhoewel, volgens historici, Jesus nie werklik op dié dag gebore is nie. Moontlike korrekte datums wat genoem word, is: 19 April, 20 Mei, 28 Augustus en 17 November (L.1959/12/22:45).

"Die Afrikaner vier Kersfees godsdienstig," word in *Die Landbouweekblad* geskryf (L.1947/11/05:71). Uit die getuienis van briewe en artikels blyk dit dat dit in die naoorlogse tyd

nog grootliks waar was van die Afrikaner; nietemin spreek hierdie getuienis ook van kommer oor die verwêreldliking wat die Kerstradisie toe reeds ondergaan het.

Die skryfster van een van die artikels dink terug aan die wyse waarop sy as kind saam met haar gesin Kersfees gevier het. Kersfees is by 'n strandoord deurgebring. Die aand voor Kersfees is oor en weer gekuier en het die mense mekaar met 'n handdruk geseënde Kersfees toegewens. Die kinders is partykeer toegelaat om 'n paar klappers te skiet of swaelkerse te brand. Die jongmense het by die huise omgegaan en Kersliedere gesing, begelei met 'n trekklavier of ghitaar.

Sy betreur egter die manier waarop die moderne jongmense en stadsbewoners Kersfees vier: deur op Ou-Kersaand te gaan dans en drink, met trompette lawaai in die strate te maak en kwajongstreke aan te vang, soos om geparkeerde motors om te keer en vol sand te maak. "Daar heers 'n gekunstelde, oppervlakkige vrolikheid en Kersaand word op 'n byna heidense wyse gevier," is haar waarneming. Van die Christusboodskap is daar volgens haar weinig sprake (L.1950/12/20:45,54). Hierdie beskrywing stem baie ooreen met die gebruike wat rondom Oujaarsaand gegeld het.

'n Rubriekskryfster kla oor die wyse waarop die winkels hul vensters versier met allerhande rariteite. "Waar is die gees van die Christuskind in al hierdie versierings?" vra sy (L.1957/12/24:37). In die Engelstalige landboutydskrif kla 'n rubriekskryfster oor die klem wat daar op geskenke geplaas word, waardeur die ware betekenis van Kersfees verbleek word (F.1953/12/16:54/vii).

Verder word geskryf dat Afrikanerkultuurleiers, onder leiding van die F.A.K., Afrikaners oproep om nie op Ou Kersaand op die straat of in die danssale vrolik te wees nie, maar om tuis Kersliedere te sing. Ook hier word verwys na die ou Europese gebruik van vuurwerke. Daar word voorgestel dat die kinders op Kersvooraand tuis hiermee vermaak word. Op Kersdag behoort daar kerk toe gegaan te word (L.1947/11/12:73).

'n Leseres, mev. H.N. du Toit, van die plaas Wolwespruit (distrik onbekend), se beskrywing van hul viering van Kersfees bevestig die godsdienstige karakter daarvan en die feit dat dit algemeen as familiefees gevier is. Daar word eweneens verwys na vuurwerke op Ou-Kersaand en die sing van Kersliedere om die klavier. Ná die bywoning van die Kersdiens op Kersdag geniet die familie saam die Kersmaal - die volwassenes in die eetkamer en die kinders (wat nog nie die ouderdom van aanneming bereik het nie) op die stoep. In die namiddag word vriende wat naby woon, oorgenooi vir koffie (L.1954/12/08:69).

In 'n 1947-uitgawe van *Die Landbouweekblad* word 'n beskrywing van 'n egte Suid-Afrikaanse Kersfeesviering gegee: Op "Kersvooraand" (24 Desember) vergader die hele gesin en moontlik van hul intieme vriende saam. Ná aandete word die Kersboomseremonie gehou. Die hoof van die gesin sal die Kersverhaal vertel en die vergelyking tref tussen die Christuskind en die ster aan die Kersboom en tussen Christus en die geskenke wat uitgeruil word. Die geskenke word deur die pa of ma uitgedeel, waarna Kersliedere gesing word. Wanneer die kinders gaan slaap, hang hulle ook kouse op waarin hulle die volgende oggend weer 'n paar klein geskenkies kry. Daarmee saam word egter gesê dat "Afrikaners gewoonlik nie hul kinders met geskenke oorlaai nie". Die ouers gee ook vir mekaar geskenke, wat hulle op Kersoggend by die ontbyttafel uitruil (waarskynlik waar dit nie by die Kersboom gedoen word nie). In party gevalle, word beweër, loop die kinders vroeg op Kersoggend van huis tot huis om Kersliedere te sing. Word dit nie gedoen nie, word voorgestel, kan die kinders Kersoggend voor hul ouers se slaapkamerdeur sing. By huisgodsdienste sal die hoofstuk oor die geboorte van Jesus gelees word, en waar in 'n dorp of stad gewoon word, sal die Kerstdiens, gewoonlik om elfuur, bygewoon word. Op die platteland is so 'n diens soms op 'n sentrale plaas gehou (L.1947/11/05:71).

Hierdie beskrywing moet egter bloot as 'n voorbeeld van 'n Kersviering beskou word. Variasie het uiteraard voorgekom, terwyl verandering ook mettertyd sou intree. Tien jaar ná hierdie artikel word daar byvoorbeeld berig dat die sing van Kersliedere in dié buurt maar baie min plaasvind. In die plek daarvan het georganiseerde "Kersliedere by kerslig" meer algemeen geword (L.1957/12/24:37). Onder sekere omstandighede is Kersfees ook nie net as familiefees gevier nie, maar is dit reeds voor Kersdag gevier deur byvoorbeeld 'n Kersboompartytjie vir kinders te hou, waartydens 'n klomp maats sou saamkom en hulself met volkspeletjies en sportnommers vermaak (L.1945/10/10:37; L.1948/12/08:106-107).

'n Verskynsel wat klaarblyklik algemeen heersend was, is dat die plaaswerkers ingesluit is by die Kersvieringe van die gesin. Die rubriekskryfster Rina van der Merwe vertel dat hulle in haar kinderjare altyd van hul plaaswerkers saamgeneem het wanneer hulle vir die Kersvakansie see toe is, en dat hierdie mense gedeel het in hul Kersvreugde (L.1954/12/08:69). Mev. H.N. du Toit skryf dat hul plaaswerkers op Kersdag die geleentheid kry om vir die gesin te kom Kersliedere sing en 'n geseënde Kersfees toe te wens, terwyl die gesin op hul beurt ook vir die werkers sing en hulle met eetgoed trakteer (L.1954/12/08:59). Kersoggend is die geleentheid vir die swart plaaskinders om hul beste klere aan te trek en van die lekkernye, soos rosyntjiebrood, te gaan eet wat deur die boervrou aan hulle voorgesit word, skryf mev. B. Terwin van die Hogsback-distrik (F.1955/02/16:58/iii).

In 'n redaksionele artikel skryf die redakteur van die *Farmer's Weekly* dat dit gebruiklik by boere is om hul plaaswerkers op Kersoggend bymekaar te roep, geskenke aan hulle uit te deel, 'n Bybelgedeelte voor te lees en hulle gesange en liedere te laat sing, waarna eet- en drinkgoed

verskaf word. Hy lewer egter kritiek op die gebruik om drank aan die werkers te gee. Dit lei tot baie probleme op die plaas en verder tot 'n verydeling van die Christelike karakter van Kersfees (F.1953/12/23:11). Ook die redakteur van *Die Landbouweekblad* spreek sy misnoë uit jeens die misbruik van drank en die wêreldse vakansiegees wat al meer kenmerkend van die Kerstyd word (L.1952/12/24:7).

Die redaksionele artikels in die twee landboutydskrifte het dan ook telkens die strekking van 'n sedepreek, waardeur die lesers opnuut gewys word op die korrekte wyse van Kersfeesviering. In die jare direk ná die oorlog word die boodskap van Kersfees veral aangegryp vir verligting van die ontredde wat deur die oorlog meegebring is (F.1946/12/18:45; F.1947/12/24:47). In gewone artikels word dit plek-plek egter eweneens onverbloemd gestel, soos hier: "Die aand voor Kersfees behoort niemand op straat rond te slenter [...] nie. Die plek van elke Afrikaner en gelowige is in die huislike kring of in die kerk en daar alleen ..." (L.1946/12/04:58).

In *Die Landbouweekblad* word voorts berig oor pogings om 'n eie Suid-Afrikaanse karakter aan die viering van Kersfees te verleen. Die gebruik van 'n Kersvader met 'n dik rooi pak aan, is byvoorbeeld as onvanpas in die warm Suid-Afrikaanse klimaat aangevoel. Gevolglik is probeer om 'n "nuwe eg Afrikaanse Kersvader" te skep. Die skryfster Helena Lochner het in *Die Huisgenoot* 'n voorstelling gemaak van Kersvader met 'n koel somerspak aan en op 'n wa getrek deur springbokkies. Die kunstenaar Marié Helene Kotzé het vir haar Kersvader, wat in *Die Landbouweekblad* en *Die Volksblad*, 25 November 1936, verskyn het, 'n bruin pak en mantel aangetrek met 'n gepluimde Van Riebeeck-hoed op, en hom per ossewa laat reis, getrek deur 'n span vurige Afrikanerosse (L.1947/11/12:73; L.1948/12/08:108). Alhoewel hierdie idees nooit ingang gevind het by die volk nie, is dit interessant om daarop te let dat daar klaarblyklik wel 'n merkbare behoefte by die Afrikaner ontstaan het om weg te doen met die oorgelewerde gebruik van die Engelse Kersvader.

Die stuur van Kerskaartjies is 'n 19de-eeuse Engelse gebruik wat deur die Afrikaner oorgeneem en aangepas is. In *Die Landbouweekblad* word Kerskaartjies geadverteer met geskiedkundige afbeeldings en met sketse van Suid-Afrikaanse blomme en van die bekende strookprentkarakter Kaspaas daarop (L.1945/10/24:14). Vier jaar later word 'n spesiale reeks Kerskaartjies geadverteer wat 'n aanhaling bevat uit *Die Boodskap*, 'n ongepubliseerde dramatiese fragment deur Gerard Beukes. Die woorde lees: "Ek het die pad wat ek moes loop/Reguit en ver voor my sien strek,/Die pad van eer wat nêrens swenk of draai,/Wat nêrens doodloop nie..." In die advertensie hiervan kan 'n duidelike patriotiese strekking gelees word: "Deur hierdie kaartjies te stuur by wyse van Kers- en Nuwejaarsgroete stuur u dus iets werklik tref-fends, boodskappe wat warm kom uit die ontroerde hart van u volk en wat volkome staan in die teken van die tyd" (L.1949/12/21:42).

Wat 'n enkele ander Europese Kerstradisie betref, dié van 'n groot, gekookte Kersmaal, kan die omvormende invloed van die Suid-Afrikaanse bodem ook opgemerk word. In die warm weer is al meer op 'n koue maal met slaaie en vrugte as poeding (in plaas van die Engelse "plum pudding") gekonsentreer (L.1947/11/12:73). Die waatlemoen het by uitstek sinoniem geword met Kersfees- en Nuwejaarsvieringe (F.1959/01/28:43). Party mense op die platteland het selfs begin om op Kersdag 'n mandjie met koue vleise te pak en die dag met 'n piekniek te vier, waarop eers ná aandete teruggekeer sou word huis toe (F.1955/02/16:58/iii).

Op grond van die aanpassings wat die Afrikaner hier te lande gemaak het betreffende sy viering van Kersfees, word daar in *Die Landbouweekblad* beweer dat daar in 'n mate reeds 'n Suid-Afrikaanse tradisie in die land opgebou is en dat dit in die toekoms steeds meer die geval sou wees (L.1947/11/12:73).

7.1.2 Historiese feeste

Die groep historiese feeste verteenwoordig volgens Kapp die "werklike kern van wat die Afrikaner as 'n volksfees beskou". Dit is deur hierdie tipe fees dat 'n kernbeginsel van die Afrikaanse volksfees gevestig geraak het: dit moes 'n praktiese funksie hê, gewoonlik die bevordering van 'n ideaal, beginsel of ander praktiese aspek van die Afrikaner se volkslewe (1975:44). Feeste wat nie aan hierdie doel beantwoord nie, verklaar Kapp, is òf nie as volksfeeste gevier nie, òf het uitgesterf (1975:46).

Uit die naoorlogse landboutydskrif kan afgelei word dat Dingaansfees/Geloftedag, Van Riebeeckfees en Krugerdag onder andere in daardie tyd gevier is. Laasgenoemde word egter vreemd genoeg net genoem en nie beskryf nie. Verder word verwys na 'n Setlaarsdagviering wat in die Oos-Kaap plaasgevind het. Daar kan dus aangeneem word dat dié feeste op daardie tydstip in 'n bepaalde behoefte voorsien het.

(a) Geloftefees

Van al die historiese feeste is Geloftefees die enigste fees waarvoor ná die oorlog (minstens tot in die middel-vyftigerjare) feitlik jaarliks geskryf word, spesifiek in *Die Landbouweekblad*. Kapp verklaar dat dit by uitstek die Afrikaanse koerantpers was wat hulle dit ten doel gestel het om die waarde van Geloftefees te propageer en die gepaste viering van die dag aan te moedig (1975: 96). Die Afrikaanse landboutydskrif het klaarblyklik hier nie agtergebly nie. Uit die *Farmer's Weekly*, daarenteen, is geen inligting oor Geloftefees verkry nie. In die stof wat gevind is, word verder weinig berig oor die feesaktiwiteite as sodanig; dit handel hier hoofsaaklik oor die betekenis van die dag.

Een van die min aanduidings van hoe die dag gevier is, verskyn in 1945 in die vorm van 'n foto-onderskrif: "Die aanstaande Dingaansfees sal baie gesinne weer met die wa en osse na die feesterreine gaan, geklee in hul Voortrekkerdrag, en saans wanneer die son sak en die kampvure langs die pad opvlam en gesinne en groepe langs mekaar uitkamp, sal die gees van 100 jaar gelede weer teruggeroep word, en sal die Afrikanerdom hulde bring aan die helde en heldinne van die Groot Trek" (L.1945/12/12:31).

Vyf jaar later word genoem dat die program van feesvierings "net so verskillend [is] as wat ons landstreke is", maar dat al die feesvierings wel een ding in gemeen het, nl. 'n spreker en 'n toespraak. Die strekking van die toesprake is ook meestal dieselfde: die Voortrekkers word geloof vir hul edel karaktereenskappe, soos hul moed, geloofsvertroue, godsdienssin, volharding en versiendheid. In die later jare, word bygevoeg, is daar ook dikwels verwys na die belangrike erfenis wat die Voortrekkers aan hul nageslag gelaat het: die bodem (L.1950/12/13:7).

Reeds in hierdie kommentaar kan van die vernaamste kenmerke van die Afrikaanse volksfees, soos deur Kapp uitgesonder, herken word. Die verledebewussyn van die Afrikaner en sy Calvinistiese ingesteldheid kom sterk na vore.

Inligting oor die betekenis van Dingaansdag of Geloftedag is hoofsaaklik uit die redaksionele bladsye gehaal. Waar daar in die eerste plek vir die boer geskryf word, is dit dan ook die betekenis wat die fees vir die boer het wat spesifiek uitgelig word. Daar word selfs so ver gegaan om te skryf: "Die Voortrekkers was boere en nie stedelinge nie. Wanneer ons dus Dingaansdag gedenk, het ons as boere meer rede tot dieper nadenking as die stedeling" (L.1949/12/14:25).

Dit is veral die verantwoordelikeheidsin van die landbouer wat aangespreek word, bepaald ten opsigte van grondbewaring. Teen die agtergrond van die toenemende grondverarming en -agteruitgang word die boer daarop gewys: "Vandag, nadat ons vir meer as 'n eeu die duur gekoopte erfenis in ons besit het, is dit noodsaaklik dat ons rekenskap van ons rentmeesterskap moet gee" (L.1946/12/11:7). Die boer word opgeroep tot 'n doelbewuste stryd om die bodem as erfenis te bewaar en met trots weer aan die nageslag oor te lewer (L.1949/12/14:25). In hierdie gees van nasionale bewustheid moet Geloftedag dan ook herdenk word (L.1946/12/11:7).

Hierin kan gelees word dat die landboutydskrif aan Geloftefees 'n aktuele betekenis probeer gee het. Die Christelik-nasionale bewussyn van die Afrikaner is byvoorbeeld hier deur 'n waardering vir Geloftefees aangespreek, met die doel om hom te dwing tot besinning oor die probleem van grondverarming, wat ná die oorlog klaarblyklik rede tot kommer verskaf het.

Wat die dieper betekenis van Geloftefees vir die Afrikaner betref, word 'n goeie opsomming in die redaksionele artikel in *Die Landbouweekblad* van 12 Desember 1951 gevind. Geloftefees word bestempel as 'n fees van "herinnering aan die ure van nood en benouing in die harte van die Trekkers", maar, meer as dit, ook aan die "bykans ongelooflike uitredding" in antwoord op hul gebed.

Die klem word hier op die godsdienstige, naas die geskiedkundige, element van die fees geplaas. Inderwaarheid blyk die artikel 'n motivering te wees vir die verandering van die naam van Dingaansdag na Geloftedag. Dit is ook die eerste keer dat die naam Geloftedag of -fees in dié tydskrif gebruik word. Net die volgende jaar is hierdie naam wel amptelik aanvaar (Kapp 1975:95).

In die hoofartikel, wat by wyse van uitsondering in hierdie geval deur 'n predikant geskryf is, word verklaar dat dit verstaanbaar is dat die Voortrekkers die Ou Testament dikwels as beskrywing van hul eie lotgevalle gesien het. Daar word voortgegaan om die verband wat daar tussen Geloftefees en die Bybelse Paasfees bestaan, te verduidelik.

Die woorde van Exodus 12:14 word aangehaal: "En hierdie dag moet vir julle 'n gedenkdag wees, en julle moet dit as 'n fees vir die Here vier. Julle moet dit in julle geslagte as 'n ewige insetting vier." Hierdie opdrag word direk van toepassing gemaak op Geloftefees. Geloftedag is, soos Paasfees, 'n gedenkdag ter viering van die verlossing van die volk en 'n herinnering aan die Afrikanervolk se geroepenheid om, soos Israel, die Evangelie van verlossing aan die omringende heidennasies te verkondig. Met hierdie doel voor oë moet Geloftedag dus as geheiligde fees gevier word. "Hierdie fees moet vir ons 'n fees van die Here wees, en daarom verkies ons die naam van Geloftedag bo enige ander," is die slotsom waartoe gekom word. Ten slotte word die betekenis van die fees weer eens na die hede deurgetrek: "Hierdie volksfees lê [...] ook op ons die verpligting om die volksverlede en die Hand van God daarin, aan die nageslagte te verkondig" (L.1951/12/12:7).

Oor die bedoelde viering van die dag as geheiligde dag word meer getuienis aangetref. In 1947 spreek die Algemene Dingaansdagkomitee sy kommer uit oor die feit dat sommige feesvierings nie in ooreenstemming met die gees en inhoud van die gelofte van die Voortrekkers geskied nie. Deur *Die Landbouweekblad* wil hulle die volk daarop wys dat hierdie fees volgens die gelofte as 'n Sabbatdag deurgebring moet word: "Die feesvierings moet op 16 Desember die karakter van 'n Sondag dra en die erediens moet die hoofitem op die program wees. Net soos op 'n Sondag pas dit ook geen Afrikaner om hom op 16 Desember met sport en ander vermaak besig te hou nie" (L.1947/12/10:28).

Ses jaar later word verklaar dat Geloftedagvierings nooit skouspelagtig sal wees nie en dat die "tipiese plesiersoeker" van die tyd dus nooit daardeur bevredig sal word nie. Nietemin kan tevrede gevoel word met die volgehoue belangstelling wat daar dwarsoor die land in hierdie volksfees bestaan, word geskryf. Alhoewel daar nêrens groot getalle byeenkom nie, word die fees steeds jaar ná jaar gevier. Hieruit word daar, ietwat breedspakig, die gevolgtrekking gemaak dat daar steeds "blywende dinge is wat selfs in hierdie eeu van atoomkrag en duiselingwekkende vaart, aan die verwarde gemoed rus en vrede kan gee en as 'n anker dien ..." (L.1953/12/16:7).

(b) Van Riebeeckfees

Op 14 Maart 1952 is die Van Riebeeckfees in Kaapstad geopen (F.1952/01/23:47). Hiermee is ook die driehonderdjarige bestaan van blanke vestiging in die land gevier.

In November 1951 berig die *Farmer's Weekly* dat die hele volk besig is om voor te berei vir die Van Riebeeckfeesvieringe. Kaapstad is gekies as sentrale plek vir die hooffeesvieringe, met die Strandgebied as fokuspunt. Die reëlings was die taak van 'n sentrale feeskomitee. Daar word verwys na die tydelike stadion wat opgerig en die paaie wat aangelê sou word. Uitstallings deur die landbou, mynbou, bosbou en visbedryf is in die vooruitsig gestel (F.1951/11/21:45). In *Die Landbouweekblad* word verder spesifiek melding gemaak van die uitstalling deur die destydse Departement van Naturellesake wat deel van die fees sou uitmaak. Die ontwikkeling van die swartman ten opsigte van sy opvoeding, bedrywe en woningbou sedert Van Riebeeck se tyd sou belig word (L.1952/02/20:29).

As deel van die fees het poskoetse met verskillende roetes na die Kaap gereis. Die datum waarop hulle in Kaapstad sou aankom, is vasgestel op 31 Maart (F.1952/01/23:56). Spesiale muntstukke is gemunt vir sirkulasie tydens die Van Riebeeckfeesvieringe, met 'n afbeelding van die Engelse koning aan die een kant en die Dromedaris, een van Van Riebeeck se skepe, op die agterkant (F.1952/04/30:61).

Die Landbouweekblad gee in 1952 'n feesuitgawe uit om saam te val met die Van Riebeeckfees. 'n Skets van Van Riebeeck op sy skip verskyn op die voorblad. In die artikels val die klem hoofsaaklik op die geskiedenis van die land en die verskillende vertakkinge van die landboubedryf. Aspekte van die 17de-eeuse kultuur, soos kleremodes, kindervermake en algemene gebruike, word ook aangeraak (L.1952/03/26).

In een van die artikels, geskryf deur 'n predikant, word die leuse van die fees, "Ons bou 'n nasie", in perspektief geplaas: "Die hele volk in al sy vertakking word opgeroep tot nasiebou" (L.1952/03/26:86). Die hele trant waarin *Die Landbouweekblad* oor die Van Riebeeckfees

skryf, is een van patriotisme. 'n Rubriekskryfster verklaar dat, in nabetraging van die fees, die "vernaamste gevoel wat oorbly een van trotsheid" is, "trotsheid op ons land se verlede en sy hede" (L.1952/04/09:43).

Ten spyte van die baie wat daar rondom die driehonderdjarige bestaan van die land geskryf is, kon geen verdere detail omtrent die Van Riebeeckfeesverrigtinge self gevind word nie.

(c) Setlaarsfees

In 1956 verskyn 'n brief van 'n leseres, mev. E.V. Austin, in die *Farmer's Weekly*, waarin sy 'n beskrywing gee van die viering van Setlaarsdag in die Oos-Kaap. 'n Pelgrimstog is onderneem na Salem, die klein dorpie waar 'n groep van die Britse Setlaars hulle sowat 130 jaar tevore gevestig het.

'n Groep van die pelgrims uit die omgewing van Highlands het die oggend om halfnege by die spoorwegstasie bymekaargekom om die groep wat vanaf Grahamstad gekom het, in te wag. Van daar af is vertrek na Salem. By 'n plek met die naam "Settlers' Vlei" is gestop. Daarnaby staan die ou huis waarin die Setlaarafstammeling Francis Slater gewoon het. (Van haar het die twee boeke *The Settlers' eldest daughter* en *The historic highway* verskyn, onder die skuilnaam F. Bancroft.)

Op die plaas "Assegai Bush", waar die Setlaars op hul reis van Port Elizabeth na Salem glo ook uitgespan het, is weer gestop. Drie kafferbome is in 'n driehoekformasie geplant om die historiese plek aan te dui. 'n Monument sou glo later hier opgerig word.

By Salem aangekom, was daar verder 'n groep van Oos-Londen af. 'n Aantal ossewaens met mense in periodedrag het die tog meegemaak. Toesprake is voorts afgesteek, waarin lof gebring is aan die Britse pioniers en aan die Afrikaanse boere wat hulle in hul stryd bygestaan het. 'n Besoekersboek is geteken en koeldrank en tee verkoop om fondse in te samel vir die opknapping van die Metodistekerk in Salem, gebou in 1854. As deel van die feesgeleentheid is 'n uitstalling van kultuurvoorwerpe uit die Setlaarstyd gehou (F.1956/10/31:74/ix).

7.1.3 Landboufeeste

Soos van die landboutydskrif verwag kan word, word breedvoerig verslag gedoen oor 'n wye reeks landboutoonstellings, oesfeeste en boeredae. Ten spyte daarvan dat die klem in hierdie verslae hoofsaaklik val op die landboukant daarvan (byvoorbeeld op die diere wat vertoon is of op die lesings oor akkerbou of plaasmasjinerie wat gelewer is), bied dit vir die kultuurhistoriese vorser steeds waardevolle inligting. Veral uit *Die Landbouweekblad* kon belangrike stof verkry word.

Kapp skryf dat die Afrikaner in die vormingstydperk van sy volkslewe nooit werklik 'n ritme in die gang van sy ploeg-, saai- en oesaktiwiteite kon geniet nie. Dit word toegeskryf aan probleme soos sprinkaanplae en voortdurende droogte, wat meegebring het dat die oes met spanning en benouing afgewag is en die insameling daarvan eerder met dankbaarheid as met 'n "vreugdegejubel" begroet is. As gevolg hiervan het die tipiese oesfees van die stamlande nooit hier te lande ingang gevind nie (1975:168). Nietemin het 'n hele aantal feeste wat met die landbou verband hou, posgevat. Hierdie feeste klassifiseer hy dan as oesfeeste, 'n tipe seisoensfees.

Met die insluiting van die moderne landboutoonstelling onder oesfeeste of seisoensfeeste kan egter nie saamgestem word nie. Dit is baie min dat hierdie feeste in die naoorlogse jare nog aan 'n spesifieke tyd van die jaar gekoppel word.

Verder meen Kapp dat feeste wat bedoel is om 'n bepaalde landbouprodukt, soos wol of vrugte, te adverteer - wat hy "landbouersfeeste" noem - as volksfeeste gediskwalifiseer word weens hul kommersiële inslag. In hierdie lig gesien, sal landboutoonstellings egter moontlik ook nie meer kwalifiseer nie. Die vraag wat afgeva moet word, is of kommersialisasie nie juis deel van die Afrikaner se kultuur - en ook van sy volksfeeste - geword het in die naoorlogse era nie. Elemente in hierdie tipe feeste blyk wel sterk ooreen te kom met dié van die oesfees.

Boeredae word glad nie deur Kapp vermeld nie. Van der Merwe sluit dit wel in onder landboufeeste (as onderafdeling van "Ander feeste") (1987:127). Dit sal dan ook hier saam met landboutoonstellings en oesfeeste onder die oorkoepelende term van landboufeeste bespreek word.

(a) Landboutoonstellings

Tydens die oorlog is landboutoonstellings tydelik gestaak. In 1945 berig *Die Landbouweekblad*: "Na die beëindiging van die oorlog sal tentoonstellings gedurende 1946 weer aan die orde van die dag wees" (L.1945/12/26:21).

Die redakteur van die *Farmer's Weekly* wys in 1946 daarop dat dié tydskrif vir die eerste keer sedert 1942 'n lys van skoudatums publiseer. Onder die skoue wat in die vooruitsig gestel word, is dié van Rosebank, Bloemfontein, Pietermaritzburg en die Witwatersrand, die vier sentrale skoue van die Unie. Al die genootskappe kon toe nog nie skoue aangebied het nie, byvoorbeeld dié van Port Elizabeth en Durban, wat hul terreine tydens die oorlog aan die Departement van Verdediging beskikbaar gestel het vir die huisvesting van soldate.

Die redaksie voorsien verder dat die skougenootskappe sterk ondersteuning te wagte kan wees, aangesien die oorlogsjare 'n hernieude belangstelling in sake van gemeenskapsbelang laat opvlam het (F.1946/11/13:47). In 1949 kan die redakteur van die *Farmer's Weekly* verklaar: "As was anticipated on this page upwards of 3 years ago public interest in agricultural shows has been sharpened in the post-war era and they have become centres of general appeal." Nietemin is die mening dat, sodra die nuwigheid van die naoorlogse era begin afneem, hierdie feeste ook hul aantrekkingskrag sal begin verloor (F.1949/07/06:45).

Die Landbouweekblad berig dat die landboutoonstellings weens die ontwrigting van die oorlog teen 1947 nog nie op peil was nie. Die gehalte was meestal goed, maar aan ondersteuning, mededinging en deelnemergetalle het dit in die algemeen ontbreek (L.1947/04/23:25).

Die situasie verbeter sodanig dat daar agt jaar later geskryf kan word dat tentoonstellings "soos paddastoele na milde reëns" opgeskiet het. Juis dit bring egter kommer: oor die feit dat die menigvuldige plaaslike skoue almal dieselfde patroon volg en weinig weerspieël van nuwe ontwikkelings in die landbou. Die groot sentrale skoue daarenteen, neig weer te sterk na handels- en nywerheidsuitstallings. Hulle word bestempel as "lank nie meer landboutoonstellings nie, maar wel tentoonstellings met 'n landbou-afdeling". Die oplossing skyn te wees dat groepe genootskappe in 'n omgewing moet saamspan en periodiek groter streekskoue moet organiseer (L.1955/03/09:15). In hierdie artikel weerspreek die redakteur van *Die Landbouweekblad* homself wel, aangesien hy weke tevore nog die uitbouing van kleiner plaaslike skoue bepleit het (L.1955/01/19:9). Dit bewys nietemin dat daar op hierdie tydstip nog geen duidelikheid oor die bestaansreg van die kleiner tentoonstelling bestaan het nie.

Die redakteur van die *Farmer's Weekly* spreek kom eweneens uit oor die saaiheid van die kleiner plaaslike skoue. Hierdie skoue moet na sy mening deel vorm van 'n hele distriksfees. Hierdeur sal daar aan die tentoonstellings meer van 'n karnivalatmosfeer verleen word. Daar word aanbeveel dat van die gewilde nommers by boeredae in die feesprogramme ingesluit word (F.1961/04/12:15).

Die funksies wat die landboutoonstelling vervul, is uiteenlopend van aard. Onder dié wat in die betrokke twee landboutydskrifte gemeld word, is die volgende: dit dien as toonvenster van 'n bepaalde gemeenskap, distrik, streek of provinsie (L.1951/01/31:7; F.1960/11/09:15) en van die landbou in die algemeen (F.1955/08/10:64; F.1958/01/08:15; F.1960/11/09:15); dit bied die geleentheid vir die toetsing van en daardeur ook die verhoging van gehalte in die landbou (L.1948/04/28:33; F.1960/11/09:15); dit vervul 'n opvoedingsfunksie (F.1955/08/10:64; F.1960/11/09:15); dit verskaf vermaak (F.1955/08/10:64; F.1960/11/09:15); dit dien as plek

waar boere en stedelinge van alle klasse en dikwels van verskillende dele van die land bymekaar kan kom en sosiaal kan verkeer (L.1948/04/28:33; L.1951/01/31:7; F.1955/08/10:64).

In *Die Landbouweekblad* word geskryf dat alle skoue aan laasgenoemde doel, dié van sosiale verkeer, voldoen, maar dat dit dikwels ook die enigste doel is waaraan 'n bepaalde tentoonstelling beantwoord (L.1948/04/28:39). 'n Gereelde oorsese besoeker aan Suid-Afrikaanse skoue, Reg ("Crash") Kavanagh, bekend vir sy akrobatese motorvertonings op skoue, verwys ook na die sosiale karakter van skoue in die Unie. Dit is volgens hom duidelik dat skoue meer van 'n gemeenskapsinstelling in Suid-Afrika is, teenoor skoue oorsee waar die organisasie moontlik meer presies is, maar die groepsgees van die Suid-Afrikaanse skou beslis ontbreek. Hy meen dat skoue hier in die algemeen gekenmerk word deur 'n vakansiegees wat heers (L.1955/06/22:17).

Vir die kultuurhistoriese vorser is dít die belangrike: dat die naoorlogse landboutentoonstelling nog 'n waarneembare sosiale karakter gehad het. Om sy aantrekkingskrag vir die volk te behou, moes die landbouskou egter mettertyd by die moderne mens aanpas, soos Van der Merwe ook uitwys (1987:125). Deur die nommers wat op enkele van die naoorlogse skouprogramme verskyn, word hierdie beginsel onderstreep.

Uniefeesskoue

In 1960 het die Unie van Suid-Afrika sy vyftigste bestaansjaar beleef. Ter viering hiervan is twee groot Uniefeesskoue, te Bloemfontein en Johannesburg, aangebied. Die redakteur van die *Farmer's Weekly* skryf met groot geesdrif hieroor: "The year 1960 should be one of happiness and good cheer, with farmer and townsman joining hands to celebrate the wonder of the century - the emergence of a new nation ..." (F.1959/12/09:15).

Die Johannesburgse Uniefeesskou is van 4 tot 23 April te Milnerpark gehou. Die 49ste Randse Paasskou is hierby ingelyf. Die tema was: "Vyftig Jaar van Vooruitgang". Daar word melding gemaak van 'n uitstalling van Suid-Afrikaanse nywerhede, die gebruiklike afdelings vir diere en perdesportnommers op die program (L.1960/03/29:27). Die uitstallings van die Suiwelraad, by die Johannesburgse en Bloemfonteinse skoue, word spesifiek genoem. Suiwelapparaat uit die vroeër jare, soos karrings, bottervorms, kaasvate en kaasvorms, sou deel van dié uitstallings uitmaak (L.1959/11/03:11).

'n Aspek van die Uniefeesskoue waaraan die meeste publisiteit verleen word, is die kroning van 'n Mej. Landbou, vir die eerste keer in die geskiedenis van die Unie. Die doel van hierdie kompetisie was om belangstelling in die Uniefesvieringe te stimuleer en die nodige glans en feestelikheid aan die verrigtinge te verleen (F.1959/12/09:15; F.1960/06/01:15). Die

Uniefeesvieringe sou 'n hoogtepunt bereik met die skou in Bloemfontein gedurende Mei 1960, waartydens Mej. Landbou gekroon sou word (F.1959/11/25:33). Die kompetisie word bestempel as meer as 'n blote skoonheidswedstryd of talentkompetisie. Uit elkeen van die sewe landboustreke in die land is 'n finalis gekies. Die wenner moes die verpersoonliking van die landbou wees en haar beeld daarom een van varsheid en onopgesmuktheid. Hierdie wedstryd, geborg deur die *Farmer's Weekly*, *The Friend* en die Sentrale Landbougenootskap, word deur die redakteur van die *Farmer's Weekly* 'n "competition with a difference" genoem (F.1960/06/01:15).

Ander skoue

Daar word berig dat die Randse Paasskou - "Afrika se grootste landboutentoonstelling" (L.1959/03/03:16) - vanaf 1946 hervat is (L.1946/04/17:41). Nommers wat byvoorbeeld op die Paasskouprogram van 1959 verskyn, is onder meer: vertonings deur 'n span jaagduiwels op motorfietse, wedrenne vir mikro-dwergmotors, 'n perdespring- en dresseerkompetisie en 'n optrede deur die Suid-Afrikaanse Polisie-orke (L.1959/03/03:16). Van die jongste ontwikkelings op die gebied van die nywerheid en tegnologie en van die nuutste produkte in die handel beskikbaar, is normaalweg op die Randse Paasskou ten toon gestel (L.1957/05/07:71). Hierdie skou strek gewoonlik oor die Paasvakansie in Maart/April.

Beide *Die Landbouweekblad* en die *Farmer's Weekly* verleen wye publisiteit aan landboutentoonstellings. Skoudatums en skoufoto's van wendiere verskyn gereeld. Oor die programme self word relatief min inligting verstrekk. Enkele interessantheite is nietemin raakgeloop.

Op die skouprogram van die 84ste jaarlikse Port Elizabethse landboutentoonstelling (15-18 Maart 1955) verskyn onder meer die volgende: 'n optrede deur die Suid-Afrikaanse Vlootorke, 'n lugvertoning met modelvliegtuigies, 'n vertoning deur die oorsese jaagduiwel Reg "Crash" Kavanagh en sy span, 'n perdeparade, filmvertonings en verhoogprogramme en, op die voorlaaste aand van die skou, die groot skoubal (F.1955/03/02:62). Op die program van die Grens se landboutentoonstelling, gehou te Queenstown (23-25 Maart 1955), verskyn ook die vertoning deur die internasionale jaagduiwels (F.1955/01/26:22).

Op 29 Januarie 1955 word daar vir die eerste keer 'n eendaagse kleinboerlandbouskou by Halfweghuis (tussen Pretoria en Johannesburg) gehou. Benewens groente, vrugte, pluimvee, hase en koeie wat hier ten toon gestel is, is 'n tuisnywerheidsuitstalling aangebied. 'n Mannekynparade, boogskietkompetisie en troeteldierwedstryd het vir verdere vermaak gesorg (F.1955/01/12:47; F.1955/02/09:53).

Nuwighede in die landbouafdeling van die naoorlogse tentoonstellings sluit o.a. in: 'n afdeling vir behandelde huide en velle by die Laeveldse landbouskou van 9-11 Junie 1955 (F.1955/03/09:6) en by die Heilbronse landboutentoonstelling van 1955, 'n spesiale uitstalling van boereverenigings en 'n grondbewaringswedstryd met twee afdelings - een vir plase onder 300 morg (257 ha) en een vir plase oor 300 morg - waarin elk 'n beker vir die wenner uitgelooft is (L.1955/03/23:29).

'n Nommer waarin die klem meer op die tradisionele val, is die klas vir die beste vryer wat deel van party skoue uitmaak. Hiervoor moes deelnemers hulself uitvat vir 'n Saterdagmiddag se kuier en opsit. Hulle moes saam met hul agterryer in die ring verskyn, met 'n "handsakkie" met benodigdhede vir die uitslaap. Twee vroue is gewoonlik aangestel om die vryersklas te beoordeel. Hierdie nommers het egter later nie meer veel aandag getrek nie (L.1958/04/01:9).

(b) Oesfeeste

Wingerdfees van die Paarl

In sy tradisionele vorm is die Paarlse wingerdfees 'n tipiese oesfees. Met die herdenking van die driehonderdjarige bestaan van die wingerdbedryf in Suid-Afrika (1955) is die program van hierdie fees egter sodanig uitgebou dat die aanskyning daarvan heeltemal verander is. Kapp maak die moderne Paarlse wingerdfees kategorieë af as 'n "reklamefees", wat dus nie kwalifiseer as 'n volksfees nie (1975:170). Hiermee kan nie saamgestem word nie.

In 1954 verskyn 'n berig oor die jaarlikse wingerdfees wat teen die einde van die oestyd in die Paarl gehou word. *Die Landbouweekblad* meen dat die geesdrif van die honderde toeskouers - uit die geleedere van die boere sowel as die plaaswerkers - 'n "klare bewys" is van hoedanig dié fees reeds ingeslaan het.

Die belangrikste nommer op die program was klaarblyklik die druiwesnykompetisie wat op die plaas Parys gehou is. Die druiwesnyers is vyf minute gegee om soveel druiwe as moontlik te pluk. Die wenner het 'n kitaar gekry en sy werkgewer 'n wisselbeker. 'n Ander nommer was die mandjiedra, waarvoor tien mandjies inmeekaargestapel is. 'n Wedstryd vir plaasorkeste het verder deel van hierdie oesfees uitgemaak. Kinderorkeste is afsonderlik beoordeel. Die musiekinstrumente wat hierby gebruik is, was dikwels leë konfytblikke. 'n Sanger van die dag is ook aangewys. Die pryse was, heel gepas, musiekinstrumente soos mondfluitjies, konsertinas en kitaars (L.1954/03/17:49-50).

In 1961 verskyn in die *Farmer's Weekly* 'n aantal foto's van die Paarlse Oesfees of wingerdfees. Die druiweplukkompetisie en mandjiedrawedstryd word weer genoem, saam met

'n paalklimnommer wat aangebied is. Die orkeskompetiese vind ook weer plaas (F.1961/04/05:55).

Die drie eeue van wingerdbou in die land is met 'n tiendaagse nasionale wingerdfees (23 Februarie - 5 Maart 1955) gevier, waartydens die Paarl die sentrale feesvieringe gehuisves het. Die feesvoorbereidings en -verrigtinge geniet uitvoerige dekking in beide die *Farmer's Weekly* en *Die Landbouweekblad*. Uit hierdie detailbeskrywings kan afgelei word dat die 1955-wingerdfees 'n fees vir die hele volk was, wat selfs buite die grense van die land publisiteit ontvang het, en 'n fees waarin die tradisionele en die moderne naas mekaar gestaan het.

Die feesvieringe in die Paarl is voorafgegaan deur plaaslike feeste in al die belangrikste dorpe in die sowat dertig wyndistrikte in die land. Vir die fees is 'n replika van 'n ou Kaapse wynwa gemaak, wat geskenk is deur die distrik Wellington. Hierdie wa het einde Januarie uit Oudtshoorn vertrek, te midde van 'n groot plaaslike fees, en van hier af van dorp tot dorp gereis op pad na die Paarl, waar dit op 23 Februarie verwag is. Op 16 Februarie sou die wa in Kaapstad wees, waar 'n spesiale seremonie by die standbeeld van Jan van Riebeeck gehou sou word om aan hom as vestiger van die Suid-Afrikaanse wingerdbedryf hulde te bring. By elke dorp op die roete is 'n vat wyn opgelaaai om op die openingsaand gebruik te word by die instelling van 'n heildronk op die onderskeie distrikte van oorsprong. In van die dorpe is die wa ingewag deur 'n "kommando" van wynvate wat voor die wa uitgerol is na die plaaslike feesterrein. In die Paarl sou 'n groep van vyfhonderd vatrollers die wa begelei (F.1955/02/16:33).

Die amptelike opening van die wingerdfees in die Paarl op 23 Februarie is behartig deur die destydse Goewerneur-generaal van die Unie, dr. E.G. Jansen. Die aankoms van die wynwa is deur marsmusiek aangekondig, verskaf deur 'n blaasorkes wat die optog na die feesterrein gelei het. Agter die orkes het die kommando vatrollers geloop, gevolg deur 'n klein perdekommando met wuiwende volstruisvere getooi. Agter die wynwa is die wingerdnooiens, verteenwoordigend van die verskillende wyndistrikte, in stoele gemaak van wynvate gedra. Die hoogtepunt van die opening van die fees was die seremonie waartydens die togleier, mnr. Vlok Delpont, die uitspannings op pad en die feestelikhede wat daar plaasgevind het, een vir een genoem het, waarop die wingerdnooi van die genoemde distrik elke keer vorentoe getree het met 'n siermandjie druiwe wat sy op 'n tafel voor die verhoog neergesit het (L.1955/03/02:27).

Op die program van die Paarlse wingerdfees verskyn 'n groot verskeidenheid uiteenlopende nommers: sportnommers, soos 'n atletiekbyeenkoms, bokstoernooi, motorfietswedrenne, 'n fietsmarathon en die Suid-Afrikaanse danskampioenskappe; musiekprogramme, van 'n simfoniekonsert tot 'n boereorkeswedstryd, koffiehuisprogram en 'n verskeidenheidskonsert; 'n historiese voorstelling en 'n karnival en vlotoptogte (L.1955/02/16:29). Deur die loop van die

tien dae is uitstallings van wyn, duiwe en wynglase, asook kuns- en handwerk aangebied. Wyntuine en kermisverkopings moes verder bydra tot die feestelike atmosfeer.

Vir die laaste aand is 'n skouspelagtige straatkarnaval beplan, wat op die lees van die bekende Amerikaanse Mardi Gras geskoei sou wees. As hoogtepunt hiervan sou Bacchus in die openbaar verbrand word, simbolies van die verwerping van die vleeslike en die beëindiging van die feesviering. Hierdie simboliese verbranding van Bacchus, die braai van heel skape en osse op die spit en die optrede van die wingerdnooiens sou volgens die artikel in die *Farmer's Weekly* aan die fees die gees van 'n tipiese antieke, rituele wingerdfees verleen (F.1955/02/16:33).

Elemente van die eg-Bolandse oesfees kon daarteenoor ook onderskei word. Die gewilde duiweplukkompetisie, mandjiedra, vatrolwedstryd en paalklim verskyn op die program. Verder kon die tradisionele rieldans ook gesien word (F.1955/02/16:35).

In *Die Landbouweekblad* word meer geskryf oor die historiese voorstelling ("Wingerde van Goeie Hoop") wat 'n unieke plek op die Paarlse wingerdfees ingeneem het. Sowat agthonderd spelers het aan die voorstelling deelgeneem. 'n Perdekommando, 'n ossewa en span osse, 'n groep Maleiersangers en 'n groot groep volkspelers het onder andere kleur hieraan verleen.

In die openingstafereel deel Van Riebeeck Hendrik Boom, die tuinier, mee dat hulle wingerdstokke moet plant. Hierna volg die geskiedenis van die wingerdbou in Suid-Afrika, as sou Van Riebeeck dit droom: van Simon van der Stel en die veeboere op trek die binneland in, deur die goue tyd van Ryk Tulbagh, Thibault en Anreith en die roem van die Constantia-wyne en verder saam met die Voortrekkers op die trekpad, tot die vorming van die Unie en die stigting van die KWV. Aan die einde verskyn Van Riebeeck weer en plant die eerste wingerdstokkie, met die woorde: "Tot in verre nageslachten moet deze stok tot voorbeeld strekken" (L.1955/03/09:23).

As deel van die nasionale wingerdfees is spesiale feeswyn gepars om later gebottel te word. 'n Groep Suid-Afrikaanse meisies is ingespan om in 'n seremonie die duiwe te trap - kaalvoet soos wat in die vroeë jare van wynmaak aan die Kaap die gebruik was. 'n Bottel van die feeswyn sou aan koningin Elizabeth oorhandig word om die feit te herdenk dat Suid-Afrika destyds die grootste en oudste wynproduserende land in die Britse Gemenebes was. Koningin Juliana van Nederland en die Franse president sou ook elk 'n bottel kry uit erkenning vir die rol wat die Hollanders en die Hugonote in die ontwikkeling van die Suid-Afrikaanse wynbedryf gespeel het. Benewens hulle sou die staatshoofde van 'n veertien stuks ander lande ook elk 'n bottel feeswyn ontvang.

Spesiale gedenkkoeverte en -seëls, met 'n spesiale posstempel daarop, sou ten tye van die fees uitgereik word. 'n Tydelike poskantoor, vernoem na Gabbema, die Hollander wat die Bergrivervallei ontdek het, sou tydens die wingerdfees in die Paarl bedryf word.

Behalwe die wyndistrikte van Kaapland wat direk deelgeneem het aan die verrigtinge, is daar vensteruitstallings, wynproeë, bankette en ander byeenkomste dwarsdeur die land beplan om saam te val met die sentrale Paarlse feesvieringe. Selfs oorsee is spesiale byeenkomste by van die Suid-Afrikaanse ambassades gereël. Die SAUK en oorsese televisienetwerke het gesorg vir nasionale sowel as internasionale publisiteit (F.1955/02/16:35).

Muskadelfees

In *Die Landbouweekblad* word in 1950 geskryf van die "eerste moderne wynfees", soos na die fees van die Muskadelstreek wat op Montagu gehou is, verwys word. Daar word genoem dat daar vroeër jare op die meeste wynplase met "wingerd-om" fees gevier is. Ongelukkig het hierdie gebruik verlore gegaan.

In sy moderne gedaante sien die wynfees aansienlik anders daar uit as die tradisionele wingerd-om-fees. Op die program van die Muskadelfees verskyn: 'n openingsrede op die kerkplein; 'n optog van sierwaens deur die strate na die feesterrein; 'n toespraak deur die voorsitter van die KWV-direksie; boeresport; musiek en "allerlei joligheid" en 'n program van voorstellings van die wynbou in ander lande (L.1950/05/10:47).

Die volgende jaar word die tweede jaarlikse wynfees van die muskadelstreek gehou - dié keer op Robertson. By hierdie geleentheid is 'n Mej. Muskadel ook gekies (L.1951/05/02:31).

Oor die 1954-muskadelfees, wat weer op Montagu gehou is, word berig dat 'n vleisbraai as deel van die fees gehou is en dat 'n boeorkes musiek verskaf het, waarop die feesgangers in die strate gedans het. Daar word geskryf: "In die strate het daar 'n regte feesstemming geheers, want afgesien van die mooi sierwaens wat aangebied is, was daar volop geleentheid om te dans, te eet en vrolik te wees" (L.1954/06/09:15).

Ander oesfeeste

Kapp verwys na die poging van die Transvaalse Landbou-unie om 'n eg Suid-Afrikaanse oesfees in te stel (1975:172). Beide die *Farmer's Weekly* en *Die Landbouweekblad* berig oor hierdie oesfees wat op Vrydag, 6 April 1956, op Van Riebeeckdag, op Ottosdal gehou is. Daar is op hierdie dag besluit omdat dit sou sorg vir 'n gepaste dankfees vir die groei van die landboubedryf, hier te lande gevestig deur Van Riebeeck, en dit terselfdertyd goed saamgeval het met die einde van die oes.

'n Piramide mieliesakke, versier met allerhande graansoorte, is voor die hoofpawiljoen opgestapel. Direk ná die openingsrede is 'n oesdans uitgevoer deur 'n aantal jongmense in Voortrekkerdrag. Vier meisies het brode, gerwe rog en borde kafferkoring en mielies, simbolies van offers, kom neersit, waarna die oeslied gesing is. Eregaste het met 'n vierperdewa, vergesel van 'n berede kommando, by die feesterrein opgedaag. Die dag is verder verwyd met tradisionele sportnommers, soos toutrek (F.1956/04/18:63).

Die volgende jaar is dié fees in Pretoria gehou en het dit die vorm van 'n Vryburgerfees aangeneem. Hiermee is terselfdertyd die toekenning van grond aan die eerste Vryburgers aan die Kaap 300 jaar tevore herdenk. Die *Farmer's Weekly* prys die Transvaalse Landbou- en Vrouelandbou-unie en die Pretoriase Distrikslandbou-unie aan vir die inisiatief wat hulle geneem het met die reëling van die fees. Dit word bestempel as 'n nie-seksionele fees by uitstek en een wat die ondersteuning van alle bevolkingsgroepe verdien (F.1957/01/30:15).

In die derde jaar is die oesfees op Ermelo aangebied. Die offerseremonie het weer 'n belangrike deel van die fees uitgemaak. Die optog van sierwaens het verder aandag getrek (L.1958/07/08:49,52).

Die pogings om 'n suiwer tradisionele oesfees gevestig te kry, wou egter nie slaag nie. Kapp meen dat die kompetisie van die stewig gewortelde landboutoonstelling moontlik te sterk was (1975:172).

(c) Boeredae

Op die boeredag van die Saamwerk-boerevereniging het mnr. Nic Deacon, die destydse organiserende sekretaris van die Transvaalse Landbou-unie, gepraat oor die rol van die boerevereniging en die boeredag op die platteland. Hy het verwys na 'n proses van vervreemding wat besig is om op die platteland in te tree, wat hy wyt aan die geleidelike verdwyning van konserte, basaars en debatsaande en daarmee saam ook noue vriendskapsbande. Plaasmense lê lang afstande af na die dorpe toe om konsertopvoerings en bioskoopvertonings by te woon, omdat daar in hul onmiddellike omgewing geen vermaak aangebied word nie, het hy gesê. Sy argument was dat boereverenigings die leiding kan neem in die organisasie van "gesonde vermaak" (L.1958/11/18:9).

Baie min van die naoorlogse boeredae het geskyn op vermaak ingestel te wees. Lesings, praatjies en besprekings oor boerderyaangeleenthede, saam met demonstrasies en uitstallings wat met die boerderybedryf van die betrokke gebied verband hou, kom deurgaans op die programme van boeredae voor. Dit was byvoorbeeld die geval by die bekende jaarlikse Bien Donné-boeredag, naby Stellenbosch gehou (L.1946.11.13:45; L.1955/11/01:25), by die lente-

en die herfsboeredae van die Potchefstroomse Landboukollege (L.1955/09/13:29; L.1955/02/09:25; F.1955/02/09:3), by die boeredag van die groenteboere van die Kaapse Vlakte (L.1949/12/21:56-57) en by die Landboukollege Elsenburg se boeredag op Langgewens (L.1955/09/20:29). Die Landboukolleges van Potchefstroom en Elsenburg het ook vir die vroue 'n spesiale program aangebied, wat lesings oor huishoudkunde en pluimveeboerdery ingesluit het.

In 1958 word naby Viljoenskroon die eerste hoodag in die geskiedenis van die Unie gehou. Soos in *Die Landbouweekblad* geskryf word, het hierdie boeredag "geheel en al in die teken van meganisasie" gestaan. Die program het klaarblyklik weinig meer behels as die bespreking en demonstrasie van meganiese werktuie (L.1958/02/25:37). Die distrik Senekal volg in 1960 met die eerste hoodag in die Midde-Vrystaat. Ook hier was die hoofnommers demonstrasies van allerlei hooimasjiene, kunsmisstrooiers en trekkers deur die vervaardiger Malcomess (L.1960/02/09:39).

Dit is duidelik dat boeredae soos hierdie kwalik as volksfeeste gereken kan word. Hierdie tipe boeredae is meer afgestem op die verspreiding van landboukundige kennis, deur die bekendstelling van die nuutste ontwikkelings in die bedryf. In dieselfde jare vind daar egter ander boeredae plaas wat op grond van hul program baie sterk herinner aan die landboutentoonstelling.

Die Ventersdorpse boeredag, deur tien boereverenigings saam gereël, het byvoorbeeld 'n optog van sierwaens en 'n spuitvliegtuig- en valskermvertoning ingesluit en is deur sowat 2 000 mense bygewoon (L.1958/02/25:51).

Op 23 Mei 1960 vind die grootste boeredag in die geskiedenis van die Unie plaas, gereël op inisiatief van die voorsitter van die boeredagkomitee van die sentrale Uniefeeskomitee. Die skouterrein van Bloemfontein is hiervoor uitgekies. Op die program verskyn "eg-tradisionele boerespele", soos jongosry, jukskei, velgooi, kussinggevegte en toutrek. Perdespringnommers sou ook beslis word. Die aktiwiteite sou die heeldag duur en toeskouers die geleentheid bied om in groot getalle deel te neem. As afsluiting is 'n reusevleisbraaiery vir die aand beplan (L.1959/07/28:33).

Teen 1961 het boeredae klaarblyklik nog nie veel aftrek gekry nie. 'n Rubriekskrywer van *Die Landbouweekblad* meen dat die gewone patroon wat boeredae volg, nie "aantreklik genoeg" is nie; daarom is boere so traag om dit by te woon (L.1961/03/14:7). Op die boeredag aangebied deur die Nootgedacht-navorsingstasie is 'n vraelys selfs uitgedeel in 'n poging om 'n behoeftebepaling betreffende die program en aanbieding van boeredae te maak (L.1961/05/02:9).

7.1.4 Sportfeeste

Vir sportfeeste om as volksfeeste te kwalifiseer, moet dit eg Afrikaans wees en moet daar 'n tradisionele sport beoefen word, d.i. 'n volksport (erfgoed of eiegoed) wat as 'n spontane ontwikkeling by die volkslae posgevat het (Kapp 1975:184). Perdesport- en boeresportbyeenkomste voldoen meestal aan hierdie vereistes. Oor hierdie twee tipes sportfeeste bied die landboutydskrif, in besonder *Die Landbouweekblad*, nadere getuienis.

(a) Perdesport

Daar word geskryf oor 'n perdesportbyeenkoms wat op 18 Oktober 1946 te Reddersburg gehou is. Uit die program blyk dit dat hierdie byeenkoms weliswaar sterk met die landboutoonstelling ooreengekom het; dit sluit 'n hele aantal vertoonklasse in, soos dié vir die beste vyfgangryperd, die beste damesruiter, die bes versorgde perd en ruiter, die beste paar karperde en die netste vryer te perd. Ander nommers op die program is egter weer tipiese sportnommers: pensteek met die lans en swaard (enkel, in pare en in viere), lemoensny- en -pensteek met die swaard, stiebeuel-optel, bottelgooi, perdespring, 'n rapportwedren en 'n aartappel-in-emmer-resies. (Daar word ongelukkig nie verduidelik wat hierdie nommers almal presies behels nie.) Hierbenewens het die alomteenwoordige openingsrede en ander toesprake, saam met 'n worsbraai en toneelopvoering die fees gekenmerk (L.1946/10/30:48).

Die byeenkoms gereël deur die berede sportklub van Virginia in 1953 het eweneens toonklasse vir ruiters en perdekarre naas die sportnommers, soos pensteek, ingesluit. Die vise-president van die klub het die geleentheid geopen en die VLV het vir verversings gesorg (L.1953/04/08:45).

'n Perdesportbyeenkoms is ook deur die boerevereniging van Ladybrand-Suid georganiseer. Die doel was, word geskryf, "om die beste plaasseuns te hou op die plase waar hulle hoort en om die boerseuns op hul perde tuis te maak". Die perdesportbyeenkoms is oor twee dae gehou: op 10 en 11 Oktober, om met Krugerdag saam te val (L.1952/11/19:12-13).

By die sport-en-landbouskou van Riebeek-Kasteel is perdesport die middag aangebied, saam met 'n vertoning van perde- en eselspanne. Ander sportnommers is die oggend beslis. Die aanskyn van dié skou was klaarblyklik by uitstek dié van 'n sportfees (L.1954/04/21:47).

In die *Farmer's Weekly* verskyn foto's van die Magogong-skou. Hieruit blyk dat perdesport ook 'n deel van hierdie skou uitgemaak het. Onder andere is 'n stoeiwedstryd tussen twee perderuiters gehou (F.1960/11/16:57).

(b) Boeresport

In *Die Landbouweekblad* van 27 Januarie 1959 verskyn 'n artikel oor die jaarlikse boeresportbyeenkoms in die Noord-Transvaalse Bosveld. Daar word beweer dat dit die enigste plek in die Unie is waar daar nog elke jaar "egte boeresport" gehou word. Nietemin word daar ook melding gemaak van die Nuwejaarsboeresport by Melkbosstrand en die herlewing van dié vorm van vermaak in die Wes-Transvaal. Die boeresport by Melkbosstrand word egter as blote "aardigheid" bestempel, omdat die Kaaplandse boere binne bereik van vermaaklikheidsplekke was, anders as die Bosvelders wat verplig was om hulleself te vermaak.

In die Noord-Transvaalse Bosveld was daar op daardie tydstryk ses boeresportklubs - sommige so oud as 25 jaar. Die Beska-sportklub het op Nuwejaarsdag 'n boeresportbyeenkoms op een van die plase in die Potgietersrus-distrik gehou. Ook die Koedoesranders het op hierdie dag hul boeresport aangebied. In die Waterbergse Bosveld is daar vir Tweede Kersdag so 'n byeenkoms gereël. Verder in die rigting van Warmbad en Thabazimbi was daar nog drie ander klubs wat jaarliks boeresportdae gehou het.

Die Beska-sportklub het begin om vir hulle 'n sportterrein aan te lê deur eers net 'n sementblad om die stam van 'n groot maroela te gooi. Later is 'n groter vloer onder 'n sinkafdak aangelê. 'n Voorraadkamer met verkoopvenster en kleedkamers het nog later bygekom. Daar is ook plek ingeruim vir 'n atletiek- en wedrenbaan.

Vir Beska se sportdag het die boere asook besoekers uit die stede gewoonlik reeds Oujaarsdag opgedaag en onder die maroelas tent opgeslaan. Vleis, koeldrank en roomys is verkoop en teen skemeraand is daar gesellig saam braaivleis gehou.

Later het die orkes, wat van Nylstroom gekom het, opgedaag - "[w]ant Oujaarsaand dans 'n mens in die Bosveld". Die dansery het teen omtrent halfnege begin. Hiervoor was danskaartjies nodig, wat teen 10s. (R1) elk verkoop is. Die dames het hulself in kantrokke uitgedos, terwyl die mans gewoonlik in sajet- of kort wit broeke geklee was.

Die konsertina, kitaar en basviool het vir die musiek gesorg. Laasgenoemde was eintlik 'n geïmproviseerde instrument, bestaande uit 'n kisse waarin 'n besemstok in die een hoek regop gesit is, met 'n derm of stuk tou wat van die punt van die besemstok af tot die ander hoek van die kis gespan is. Die basvioolspeler trap met sy voet die een hoek van die kisse vas, buig die besemstok met een hand om, sodat die snaar stywer of slapper span om 'n verskil in toonhoogte te gee, en pluk die snaar met die ander hand.

Daar is tot twaalfuur middernag gedans, wanneer 'n skoot geknal het en 'n gefluit en gejuig opgeklink het. Eers teen eenuur, halftwee die nag het dit stil geword in die tente.

Nuwejaarsdag is daar vroeg opgestaan, aangesien die sportverrigtinge reeds om agtuur begin het - voor die ergste Bosveldhitte. Vir oud en jonk was daar nommers om aan deel te neem, met 'n beker en troosprys wat in elke afdeling gewen kon word. Benewens die naellope is "egte tradisionele boeresport" aangebied, soos sakwedlope, riemspring, naald-en-gare-resies, bobbejaanresies en perdesport. Ander boeresportnommers soos skilpadtrek, stokdraai, toutrek en volstruis, word berig, was egter afwesig by die Bosveldse boeresportbyeenkomste.

Die aantrekkingskrag van hierdie Bosveldse boeresportdag word volgens berigte elke jaar groter. Besoekers het gereeld van so ver as Pretoria, Brakpan, Germiston, Kemptonpark en Sasolburg gekom, oor lang afstande en slegte paaie heen - "om die Oujaar en die Nuwejaar te geniet in die gees van die tradisionele [...] boeresport (L.1959/01/27:29-30).

7.1.5 Ander feeste

(a) *Kalenderfeeste*

Nuwejaar kan sekerlik as die bekendste en gewildste kalenderfees by die Afrikaner bestempel word. In die landboutydskrifte van die jare 1945 tot 1961 word daar egter nie spesifiek oor die viering van Nuwejaar geskryf nie. Nietemin verskyn twee artikels aan die einde van 1946 en 1947 in *Die Landbouweekblad*, waarin voorstelle vir vermake met Nuwejaar gemaak word. Hieruit kon die afleiding gemaak word dat Oujaarsaand en Nuwejaarsdag 'n tyd van vrolikheid en pret was. Daar word na Oujaarsaand verwys as "die aand wanneer die Boerevolk jolig is" (L.1946/12/04:62), terwyl verder verklaar word: "[...] die drang om opgeruimd te wees met Nuwejaar bly nog dieselfde" (L.1947/12/24:81).

Lena Smit skryf in haar artikel dat die neiging onder die jongmense ontstaan het om op Oujaarsaand na 'n openbare dansparty of ander vermaaklikheidsplek te gaan, in plaas daarvan om die aand "gesellig en intiem in die huislike kring deur te bring". Haar voorstel is dat ouers tuis partytjies moet reël waaraan oud en jonk kan deelneem. In plaas van die gebruikelike dansparty doen sy 'n speletjiesaand aan die hand. Afgesien van gewone binnenshuise speletjies, soos raai- en soekspele, sal "tipiese Nuwejaarspele" by so 'n geleentheid veral gepas wees. Hieronder sluit sy byvoorbeeld speletjies soos *Nuwejaarsvoornemens*, *Nuwejaarstelegramme* en *Fortuine* in.

Om die aand vir die jongmense interessant te maak, word 'n aantal speletjies voorgestel waarna die skryfster verwys as "maatspeletjies". Die doel van hierdie aktiwiteite was egter meestal om pare bymekaar te kry vir ander speletjies waarin in pare deelgeneem moes word. So kan daar vir pare dieselfde soort blom aangesteek word, waarop daar rondgegaan moet word en elkeen sy maat moet vind. Aan elke seun kan voorts 'n papiertjie gegee word met 'n boek se naam daarop

en aan elke meisie een met 'n skrywer se naam daarop; dan moet elkeen soek totdat hy sy maat met die toepaslike papiertjie kry. Volgens dieselfde beginsel kan twee dele van dieselfde foto aan 'n seun en meisie onderskeidelik gegee word. 'n Bekende speletjie is dié een waar die meisies hul skoene in 'n hoop gooi en die seuns dan elk 'n skoen moet trek en die eienares van die skoen moet soek (L.1946/12/04:62).

Verder kon 'n Nuwejaarsvoorstelling of -tablo ook gehou word: 'n groep van die partytjiegangers moes hulle in kostuums klee en vooraf die voorstelling repeteer, wat op die partytjie by gedoopte ligte aangebied sou word. 'n Gewilde voorstelling was byvoorbeeld dié van "Geloof", "Hoop" en "Liefde", voorgestel deur drie meisies in wit gewade, wat onderskeidelik 'n kruis, 'n anker en 'n hart, gesny uit karton en oorgetrek met silwerpapier, vasgehou het. Die "Vredesengel" met die nuwe jaartal voor die bors kon ook deel van die voorstelling uitmaak. Voordat die spelers van die toneel verdwyn het, sou "Vader Tyd", 'n speler met grys lokke en 'n lang grys baard, verskyn met 'n groot sekel in die hand. Al die spelers moes dan voor hom kom buig.

Van hier af kon dan direk oorgegaan word tot 'n volgende speletjie, 'n tipe woordspeletjie, waarin Vader Tyd die middelpunt sou vorm: die spelers staan in 'n kring rondom Vader Tyd, en sodra hy met sy sekel na iemand wys, moes dié vinnig 'n samestelling waarin die woord "tyd" voorkom (bv. "slapenstyd" of "skeertyd"), uitroep. Diegene wat nie gou genoeg met hul antwoorde is nie, moet dan met 'n pand betaal. As bekende pande word hier die volgende genoem: lag in die een hoek, huil in 'n volgende en sing in die derde; vra ouers in nie minder nie as tien woorde; gaan rond en bedel 'n soen totdat iemand gewillig is om jou een te gee; gee iemand 'n "Chinese soen", nl. deur die neuse teen mekaar te vryf; buig voor die slimste, kniel voor die mooiste en soen dié wat jy die liefste het.

Net voor twaalfuur moet Vader Tyd vorentoe tree en met sy sekel na die horlosie wys. Op die laaste slag van twaalf mag almal dan mekaar gelukwens. Hierna vorm almal 'n kring, hou mekaar se hande oorkruis vas en sing ter afsluiting saam: "Sal ons ou kennisse ooit vergeet" (L.1946/12/04:62-62).

In haar artikel stel "Boervrou" voor dat daar lewe aan Nuwejaarspartytjies verleen moet word deur 'n aantal toertjies uit te voer. Vir die meeste van die toertjies wat genoem word, word vuurhoutjies of geldstukke gebruik (L.1947/12/24:81).

Op 'n ander plek in dieselfde uitgawe as laasgenoemde artikel word 'n aantal "praktiese grappe" verstrekkend wat na bewering goed by die gees van Nuwejaar sou inpas. "Daar is nie nog 'n feestelikheid soos Nuwejaar vir plesierige grappemakery nie," word geskryf. Die artikel as sodanig blyk egter meer van 'n grap te wees, aangesien die meeste van die "praktiese grappe" wat

gebak, geslagte hoenders, blomme en plante. Die Saterdag net voor Kersfees was elke jaar 'n spesiale dag, waarop 'n groot verskeidenheid lekkernye gekoop kon word (L.1957/11/19:61).

Markte en kermisse soos hierdie kan in hul oorsprong teruggevoer word na die dae van die Romeinse Ryk. Waar dit daar egter met groot luister en vertoon gepaard gegaan het (Kapp 1975:194), het die kermis en mark, saam met die basaar, in hierdie land klaarblyklik primêr as fondsinsamelingsgeleentheid voorgekom, hoewel met 'n besliste feestelike karakter. Groot getalle mense is gewoonlik by sulke geleenthede saamgetrek en pret en speletjies het dikwels deel daarvan uitgemaak, soos uit *Die Landbouweekblad* afgelei kon word (L.1950/03/01:74-75).

(c) *Verjaardae*

Verjaardae verteenwoordig hoogtepunte in die verloop van die menslike bestaan en hang as sodanig nou saam met die lotstye. Die een-en-twintigste verjaardag bied tradisioneel veral die geleentheid vir feesviering. "n Verjaardag is altyd 'n feestelike gebeurtenis, maar wanneer 'n persoon mondig word, is dit 'n gebeurtenis wat altyd uitstaan as 'n mylpaal in die familiekring [...] Dit is 'n dag waarna elkeen uitsien en later in die lewe wil onthou as 'n aangename herinnering," word in 'n artikel in *Die Landbouweekblad* verklaar.

Daar word berig oor die huispartytjie as gepaste en gesellige manier vir die viering van 'n mondigwording. Hiervoor behoort uitnodigings ten minste twee weke voor die tyd aan gaste uitgestuur te word (L.1947/11/12:79). Dit kon die vorm van 'n gedrukte of handgeskrewe kaartjie aanneem. Dit sou altyd namens die ouers van die jarige uitgestuur word en daarom byvoorbeeld soos volg lees: "Mnr. en mev. L. Cloete nooi u vriendelik uit na die mondigwording van hul dogter Anna op 26 September ..." Daarby sou die tyd, plek en vorm van die feesviering aangedui word. Daar is van die gaste verwag om hierop te antwoord. Uitnodigings kon egter ook bloot mondelings oorgedra word (L.1953/08/19:63).

Die buffet-ete word as "populêre manier" van onthaal by so 'n geleentheid bestempel. 'n Driegangmaaltyd sou gewoonlik voorgesit word en die tafel met blommerangskikkings versier word om by te dra tot die "feestelikheid". 'n Heildronk met sjampanje of goeie wyn is gewoonlik by die ete ingestel (L.1947/11/12:79). Die peetvader of 'n gesinsvriend sou hierdie taak behartig, waarna die tradisionele sleutel aan die een-en-twintigjarige oorhandig sou word. Van laasgenoemde is verwag om op die heildronk te antwoord: hy/sy sou sy/haar ouers bedank en hulle die versekering gee dat hy/sy hulle nie sal teleurstel nie (L.1953/08/19:63).

Die ete is afgesluit met koffie, wat in die voorkamer bedien is saam met byvoorbeeld neute, gedroogde vrugte en lekkers. Die res van die aand sou dan deurgebring kon word met

speletjies, dans of 'n paar musieknommers en voordrag. By die gaste se vertrek, was dit gebruiklik dat hulle die gasvrou/-heer toesing met die bekende liedjie "Lank sal sy lewe" (L.1947/11/12:79).

Ander vorme van feesviering waarmee 'n mondigwording (of ander verjaardag) ook algemeen herdenk is, het ingesluit: skemerpartye, aand- of danspartye, braaivleisaande en dinees (L.1953/08/19:63).

Die viering van kinders se verjaardae was klaarblyklik baie algemeen. Dit is gewoonlik met 'n kinderpartytjie gevier, by geleentheid waarvan lemoensap, kleinkoekies, sjokolade, lekkers, jellie, koue poedings en roomys byvoorbeeld voorgesit sou word. Klappers, papierservette, ballonne, papierglasies, -borde en -bakkies en strooitjies het die tafel versier. Die verjaardagkoek was egter die "uitgangspunt van die verjaardagtafel", word op een plek geskryf. Dié was dikwels in die vorm van 'n boot, vliegtuig, hond, kat of die een of ander mensfiguur (L.1952/11/05:45,57). Na wat afgelei kon word, het speletjies verder 'n belangrike deel van die kinderpartytjie uitgemaak.

Vir afwisseling is kostuumpartytjies blykbaar in die naoorlogse jare gehou. Dit is egter nie net as verjaardagvieringe aangebied nie; soms is dit bloot vir die pret gehou, meestal vir kinders en tieners, en is pryse ook uitgelooft vir die oorspronklikste kostuum (F.1950/01/18:42/i,ii; L.1952/07/02:57).

(d) *Piekniek en vleisbraai*

Dit is 'n goeie idee om wanneer iemand verjaar, dit met 'n piekniek buite in die veld te vier, word in 'n artikel in *Die Landbouweekblad* geskryf. "Die petroolskaarste en rantsoenstelsel wat ons tot onlangs toe nog so gesteur het," word verder verklaar, "is gelukkig ook weer iets van die verlede ..." (L.1946/12/18:58).

Inligting oor die tradisionele Afrikaanse piekniek kom nietemin nie volop voor in die geraadpleegde uitgawes van die twee landboutydskrifte nie. Slegs in een 1946-uitgawe van *Die Landbouweekblad* word meer daaromtrent geskryf.

Daar word voorgestel dat daar vroeg reeds vertrek word, sodat oggendete reeds in die veld of by die kampeerplek genuttig kan word. Hiervoor behoort wors en beskuit ingepak te geword het, want "wat is heerliker en begeerliker vir 'n oggendete buitenshuis, as hierdie boeregeregte wat ons van geslag met ons saam karwei?" Vir verversings deur die dag word 'n lys van moontlike eetgoed genoem, soos rosyntjiebrood, bostonbrood, toebroodjies, gestoomde poeding,

melktert, karringmelkbeskuit, droë koekies, vrugteslaai, vrugte (vars en gedroog), springmielies, vrugtelekkers en malvalekkers (L.1946/12/18:58).

Veral die Nuwejaarspiekniek het al 'n "tipies Suid-Afrikaanse instelling" geword, word op 'n ander plek genoem; dog, dit sou net so goed deur 'n braaivleisaand vervang kon word (L.1946/12/11:58). Oor die vleisbraai word daar inderdaad in die naoorlogse jare in meer besonderhede geskryf as oor die piekniek. Die afleiding kan gemaak word dat die vleisbraai geleidelik aan die ontwikkel was tot 'n gewilde vorm van feesviering en vermaak. Op Nuwejaarsdag en vakansiedae soos Geloftedag was braaivleishou byvoorbeeld 'n algemene praktyk, kon uit *Die Landbouweekblad* van 17 Desember 1952 afgelei word.

Die voordeel van 'n vleisbraai is volgens laasgenoemde artikel die feit dat, waar dit by 'n huis gehou word, die gaste kan help met die voedselbereiding, wat dit soveel meer gesellig maak - net waarvan die "moderne gas" hou. Die hele aard van so 'n vleisbraai was klaarblyklik bedoel om een van informele samesyn te wees, sonder 'n "gestyfde tafeldoek waarop borde, messe en vurke die lekker van 'n braaivleis heeltemal wegvat ..." (L.1952/12/17:45).

Vir 'n vleisbraai in die veld of langs die strand is van elkeen verwag om sy eie eetgerei saam te bring. So teen vyfuur die middag sou almal reeds by die piekniekplek bymekaarkom. Daarna, word in die artikel voorgestel, kon die jongmense gaan hout soek vir die vuurmaak, onderwyl die kinders hulle vermaak met speletjies. Om die tyd deur te bring tot die vleis gaar is, kon oud en jonk "tipiese boerespelle" speel, soos stoktrek, sak-mielies-optel, hakke-krukke en toutrek.

Indien die vleisbraai gehou is ter viering van Nuwejaar, was dit blykbaar die gewoonte om vuurwerke af te skiet. Daar word berig dat daar in 1946 vir die eerste keer ná die oorlogsjare weer met "Guy Fawkes" 'n hoeveelheid "vuurwerk" beskikbaar was.

Na afloop van die ete sou iemand moontlik ook 'n lied ingesit het, en almal sou saamsing aan Afrikaanse liedjies soos *Suikerbossie*, *Sarie Marais* en *O Boereplaas*. Die vertel van spookverhale en grappe rondom die vuur was verder gewild. Die vertel van 'n vervolghetel het net soveel genot verskaf: daar is op een punt met 'n storie begin en dan moes die geselskap so op die ry af bylas, elkeen vanaf waar die vorige een opgehou het. Wanneer die groep later weer lus was vir aksie, is speletjies soos *Derdemannetjie*, *Jolly Miller* en *Ella Roos* gespeel (L.1946/12/11:58-59).

Alhoewel vleis uiteraard die belangrikste item op die spyskaart was, was dit so dat die "moderne braaivleis om 'n goedgebalanseerde spyskaart uitgebou" moes wees. 'n "[V]erskeidenheid van toekos" is daarom aangebied. Dit was meestal van so 'n aard dat dit vooraf berei kon word en het ingesluit: slaai, klein aartappeltjies (in die skil gekook), broodrolletjies (L.1952/12/17:45), putu-

pap (L.1947/08/27:71) en pampoenkoekies. In die jare direk ná die oorlog toe daar groot meeltekorte geheers het, was dit nie veroorloof om ná drie-uur in die middag vir meer as tien mense brood voor te sit nie. Meellose geregte of plaasvervangende styselkosse moes toe die plek van brood inneem (L.1946/11/27:56).

Tjops, sosaties, boerewors, skaapribbetjie en tradisionele tasallietjies het origens deel van die spyskaart uitgemaak. Laasgenoemde is vierkantige stukkie vleis wat uitgeslag word waar die bees se rib aan die rugstring vaskom; dus bestaan dit uit die kambeentjies van die rib, met 'n rugstringriffie daaraan. Skaapribbetjie is soms as rolrib opgedien: deur al die beentjies uit die ribbetjie te slag, dit op te rol en plek-plek met toutjies vas te bind (L.1952/12/17:45).

Vrugtedrankies is saam met die braaivleis bedien. As nagereg is 'n koue poeding (L.1946/11/27:56) of gebak, bv. 'n rosynetert, voorgesit (L.1952/12/17:45). Om die vleisbraai mee af te sluit, is koffie gedrink, partykeer nog saam met lekkers, neute en rosyne as peuselgoed (L.1946/12/11:59).

(e) Herdenkingsfeeste

Die viering van herdenkingsfeeste, veral eeufesherdenkings, het in die vyftigerjare al hoe meer algemeen geraak. In *Die Landbouweekblad* word in 1953 berig: "Eeufesvierings spring teenswoordig soos veldvure net waar jy kyk in ons land aan die brand" (L.1953/10/28:49).

'n Leser skryf die volgende jaar: "Dit lyk my ons belewe nou 'n tydperk van feeste, feeste van alle soorte. Daar moet seker baie dinge in die jare 1800-1810 en 1750-1760 gebeur het, want elke dan en wan hou 'n gemeente of 'n dorp of 'n vereniging of 'n ding 'n eeufes, of 'n halfeufes of 'n eeu en 'n half-fees." Hy merk verder op dat die meeste van hierdie feeste gekenmerk word deur 'n sierwa-optog deur die strate. Hy noem dit 'n "optog-mania". Sy kritiek is dat min van die moeite wat met sierwaens gedoen word werklik waardeer word. Hy meen dat 'n dramatiese verhoogvoorstelling meer gepas en treffend is, soos wat die ACVV van Robertson gedoen het (L.1954/12/01:9).

Alhoewel eeufesvierings klaarblyklik volop was, word weinig detailinligting deur die landboutydskrifte verstrekk. Daar word slegs melding gemaak van die eeufesviering in 1953 van die NG-gemeente op Darling en van die dorp self. Die ses koöperasies in die distrik het saamgespan in die organisasie van die fees. Die fees is deur die Goewerneur-generaal besoek, en 'n optog van vier sierwaens het ook hier deel van die verrigtinge uitgemaak (L.1953/10/28:49).

7.2 SPELETJIES BY FEESGELEENTHEDE

In die geraadpleegde uitgawes van die twee landboutydskrifte is op 'n paar plekke afgekom op verduidelikings van speletjies wat vir spesifieke geleentheid aanbeveel word. Onder die stof wat gevind is, is daar dié speletjies wat veral by Kers- en by Nuwejaarspartytjies gespeel is. Ander speletjies (waaronder enkele dansspeletjies) word bloot as partytjiespeletjies geïdentifiseer en het klaarblyklik by verjaardag- en ander huispartytjies vir vermaak gesorg. Verder is 'n aantal speletjies opgespoor wat as basarspeletjies en 'n aantal wat as piekniekspeletjies aanbeveel word.

Met die uitsondering van die piekniekspeletjies word die meeste van die speletjies as binnenshuise speletjies beskryf; nietemin leen baie van die speletjies hulle net so goed tot buitenshuise vermaak. Verder moet genoem word dat geneen van die speletjies streng tot die feesgeleentheid waaronder dit gelys word, beperk kan word nie. Dit word hier bloot ingedeel soos dit in die twee landboutydskrifte aangebied word.

By die indeling van die speletjies is die M.-tesis *Kleinspele onder die blanke bevolking van die Suidwes-Kaap* (1984) van J.H. de Jongh geraadpleeg, sowel as 'n onvoltooide M.-tesis van S. Meyer, wat handel oor Afrikaanse kinderspele. In die landboutydskrifte is ook drie ander tipes spele gevind wat nie deur hierdie skrywers se indelings gedek word nie, naamlik gelukspele, vernufspele en dansspele.

Gelukspele, hoewel daar nie spesifiek 'n naam aan gegee word nie, word wel deur Robert A. Georges, 'n mede-professor in Engels en Volkskunde aan die Universiteit van Kalifornië, beskryf. Hy verwys na spele waarvan die uiteinde deur kans of geluk bepaal word, waarby die kans (d.w.s. die moontlikheid **vir** en die moontlikheid **teen**) bekend is en waarby die deelnemer eerder 'n passiewe as 'n aktiewe rol speel ten opsigte van die beslissing van die uitslag (Georges 1972:183). (In die gelyste gelukspele hang die kans af van die aantal vuurhoutjiedosies wat gebruik word.) Wat die vernufspele betref, val die klem by hierdie tipes speletjies baie sterk op 'n bepaalde fisiese vermoë of tegniek wat bemeester moet word om sukses te hê, bv. gare deur 'n naald steek. Dansspele weer, word nie hier onder sang- en musiekpele ingedeel nie, aangesien hierdie spesifieke spele meer bepaald as dansnommers by 'n volwasse danspartytjie aanbeveel word as wat dit bedoel was om speletjies vir enige geleentheid te wees.

7.2.1 Kersspeletjies

Balanseerspel

Verkyker

Sit 'n tou op die grond neer, effe gekronkel. Elke kind kry dan 'n beurt om, terwyl hy deur 'n verkyker kyk, te probeer om van die een punt van die tou tot die volgende te balanseerloop (L.1948/12/22:78).

Blinddoek

Hinderniswedloop

Pak 'n klompie breekgoed (soos blompotte en botterpotjies) 'n ent uit mekaar in 'n ry in die middel van die vertrek. Laat die spelers dit sien voor hulle uit die vertrek gestuur word en een op 'n slag geblinddoek word. Die geblinddoekte speler word die vertrek binnegelei met die opdrag dat hy die kamer moet deurkruis sonder om een van die hindernisse om te stamp; breek hy iets, sal hy daarvoor moet betaal. Intussen is die hindernisse egter almal verwyder. Die spelers wie se beurt verby is, word toeskouers en kan hulself vermaak deur hul maats dop te hou wat "allerhande koddige volstruisbewegings" sal uitvoer in 'n poging om die "hindernisse" mis te trap (L.1948/12/22:78).

Gblinddoekte perd

Pak twee rye blikke, met die blikke in elke ry sowat 3 vt (90cm) uitmekaar, en plaas 'n bottel op elke blik. Die spelers word in pare by die polse aan mekaar vasgemaak, en een van elke paar word geblinddoek. Die maat tree dan as "ruiter" op wat die "perd" deur die hindernisbaan moet laat vleg. Die span wat die minste bottels omstamp, wen. Stamp twee spanne albei die minste om, wen dié een wat eerste die eindpunt bereik het (F.1945/12/05:833).

Opvolgspel

Bordjie draai

Die spelers vorm 'n kring; een speler neem in die middel plaas. Hy tol 'n bord of ronde skinkbord in die rondte en roep een van die spelers se naam uit, bv. "Die bordjie draai, om Anna te verraai!" Hierdie speler moet dan rats vorentoe spring en die bord gryp voordat dit gaan platlê. Is die speler nie betyds nie, moet hy/sy weer die bord laat tol. Die speler kan ook uitval of aangesê

word om 'n pand te betaal. Daar kan vir afwisseling ook blom-/diernaam aan die spelers gegee word (L.1948/12/22:78).

Raaispel

Name raai

'n Stukkie papier met 'n bekende se naam daarop word op elke speler se rug vasgeplak. Spelers gaan dan rond en vra hul medespelers vrae om uit te vind wie hulle self is. Enige vrae kan gevra word, maar daar mag slegs "Ja" of "Nee" geantwoord word (F.1945/12/05:833).

Rotasiespel

Sterre ruil

Elke speler kry 'n kartonster wat hy in sy vuus moet toekny. (Die sterre is almal silwer geverf - op een na, wat goudkleurig is.) Die spelers beweeg dan rond en wens mekaar 'n geseënde Kersfees toe. Sodra 'n speler aan 'n ander se vuus stamp, moet dié sy hand oopmaak en sy ster met die ander s'n omruil, mits hy in daardie hand 'n ster vashou. Na sowat tien minute word 'n klokke gelui en moet almal hul sterre omhoog hou. Die houer van die goue ster kry dan 'n spesiale geskenk (L.1948/12/22:78).

Sang- en musiekspeler

Musikale kussings

Die spelers sit almal in 'n kring; een het 'n sagte kussing wat hy na sy linkerkant moet aanstuur sodra die musiek begin speel. Die kussing word só aangestuur totdat die musiek ophou. Die speler wat dan die kussing vashou, val uit. Die spel gaan so voort tot net een speler oorbly as die wenner. (Die spel is 'n variasie op die bekende stoeldans of "musical chairs".) (F.1945/12/05:833)

Towerpakkie

'n Stuk speelgoed word laag op laag toegedraai, sodat dit groot en indrukwekkend lyk. Sodra die musiek begin, word die pakkie aan die eerste speler gegee, wat begin om die toue los te maak. Wanneer die musiek ophou, gee hy die pakkie aan vir die volgende in die ry. Daar word só voortgegaan totdat die laaste stuk papier af is; die speler wat gelukkig is om dan die geskenk te hê, kan dit hou. (Die speletjie word as 'n ander vorm van stoeldans ("musical chairs") of musikale arms ("musical arms") bestempel.) (L.1948/12/22:80).

"Zo zyn onze manieren"

Die spelers loop al singende in die kamer rond en sing die volgende woorde:

"Dwars oor Vaal- en Grootrivier,
Loop die pad na Kaapstad.
As jy met ons saam wil gaan,
Moet jy ons maniere verstaan,
So lyk ons maniere, so lyk ons maniere,
So lyk ons maniere,
So lyk ons maniere!"

(Die woorde is glo 'n vertaling deur ene mnr. Gauche van 'n liedjie gesing by die speel van 'n ou Hollandse speletjie met dieselfde naam. In Hollands begin die woorde soos volg: "Tussen Keulen en Parys, gaat de weg na Rommen ...") Wanneer by die woorde "So lyk ons maniere" gekom word, neem die leier 'n koddige houding in wat die ander hom dan moet namaak totdat die versie klaar gesing is. Elkeen kry 'n beurt om die leier te wees (L.1948/12/22:78).

Hoe groen is jy?

Een van die spelers word uitgestuur, terwyl die groep 'n voorwerp (bv. 'n vingerhoed) wegsteek. Hy word dan weer ingeroep om die voorwerp te soek. In plaas daarvan om (soos by "Warmpatat" of "Doekiebrand") die woorde "warm" of "lou" of "koud" te gebruik om die soeker te help, sing die groep almal saam:

"Hoe groen is jy, hoe groen is jy,
Hoe vreselik, vreselik groen ..."

(Die woorde word gesing op die wysie van die F.A.K.-liedjie "Sal ons ou kennisse ooit vergeet".) Wanneer die soeker naby die voorwerp is, sing die groep so hard as wat hulle kan, en namate hy verder wegbeweeg, sing hulle al hoe sagter (L.1948/12/22:78).

7.2.2 Nuwejaarspeletjies

Blinddoekspel

Fortuine

Plaas twaalf kerse op pierings, 'n ent uit mekaar en sit by elkeen 'n stuk papier met 'n "fortuin" of wens daarop neer. Die spelers word dan een vir een geblinddoek, die kerse aangesteek en die speler elke keer gevra om soveel kerse moontlik binne 'n minuut uit te blaas. Die kerse wat bly

brand, dui die persoon se fortuin vir die nuwe jaar aan, bv. "Jy gaan verloof raak gedurende 19--" (L.1946/12/04:63).

Raaispeletjies

Spookname

By sy aankoms word op elke gas se rug 'n papiertjie vasgespeld waarop slegs die belangrikste letters van sy naam geskryf is, bv. L-D-A B-S--N (Lydia Bosman). Die gaste moet dan mekaar se name raai en terselfdertyd dit probeer onthou (L.1946/12/04:62).

Persoonlikhede raai

Hierdie speletjie is dieselfde as "Name raai" onder Kersspeletjies, behalwe dat daar foto's of prente van bekendes op die gaste se rûe vasgeplak word (L.1946/12/04:62).

Nuwejaarstelegramme

Elke speler kry 'n stuk papier, verdeel in tien blokkies, waarna hy 'n toepaslike Nuwejaarsboodskap moet uitdink en die beginletters van elke woord in die onderskeie blokkies moet neerskryf, bv. K B N B O D G P H G: "Kom bring Nuwejaarsdag by ons deur groot piekniek hartlike groete". Papiere word dan onderling uitgeruil en tien minute toegelaat dat die spelers die boodskappe kan voltooi soos hulle dink. Die "telegramme" met hul dikwels snaakse bewoordinge word daarna hardop voorgelees (L.1946/12/04:63).

Resiesspel

Lintknipwedstryd

Die spelers word in twee spanne verdeel; vir elke span word 'n kaptein gekies wat dan 'n kroon op sy kop kry, een met die jaartal van die ou jaar daarop en die ander met die jaartal van die nuwe jaar. Elke kaptein hou 'n stuk lint in die hand en kies 'n speler om dit met 'n stomppunt- of naelskêr in die lengte af te knip. Die span wat eerste klaar geknip is, wen. Opgewondenheid heers ook om te sien of die nuwe jaar kwansuis 'n beter jaar as die ou jaar gaan wees, of andersom (L.1946/12/04:63).

Sang en musiek

Towermat

Die spelers stap op die maat van musiek in 'n ry telkens oor 'n matjie. Elke keer wanneer die musiek ophou, val die speler wat dan op die matjie staan, uit. (Net soos "musikale kussings" en "towerpakkie" - kyk *Kersspeletjies* - is hierdie 'n variasie van "musical chairs".) (L.1946/12/04:62).

Woordspel

Nuwejaarsvoornemens

Aan elke gas word 'n papiertjie gegee waarop 'n individuele en paslike nuwejaarsvoorneme namens hom met suurlemoensap in plaas van ink neergeskryf is. Die gaste word dan die geleentheid gegee om hul papiertjies oor 'n stoofplaat te verwarm sodat die boodskap sigbaar kan word. Elkeen kry daarop 'n beurt om sy voorneme voor te lees: hy moet dit òf tien keer na mekaar lees òf probeer om die voorneme dadelik uit te voer (L.1946/12/04:63).

7.2.3 Basaarspeletjies

Gelukspel

Naam vassteek

Plaas 'n aantal vuurhoutjiedosies, waarvan een tien sjielings bevat, op 'n tafel. Elke deelnemer betaal dan 6d. om sy naam op 'n dosie vas te speld. Die gelukkige een wat sy naam op die dosie met die geld vasspeld, wen die bedrag daarin (F.1955/12/07:121).

Pen-en-papierspel

Geheuespel

Plaas 'n aantal items op 'n tafeltjie agter 'n skerm: messegoed, naaldwerkbenodigdhede, juweliersware, ens. Laat die deelnemers toe om 'n ruk lank na die versameling te kyk. Bedek dit weer. Elke deelnemer skryf dan soveel items hy kan onthou neer. Die een met die langste lys wen (F.1955/12/07:121).

Resies

Vuurhoutjiedosieresies

Neem 'n aantal leë vuurhoutjiedosies, maak 'n gaatjie in die deksel van elke dosie en plaas 'n brandende koekkersie in elke gaatjie. 'n Tou van sowat 10-15 vt (3-4,5 m) word verder om elke dosie gebind. Die deelnemers sit dan op 'n bank aan die een kant van die vertrek, elkeen met 'n garetolletjie in die hand. Sodra die teken gegee word, begin die deelnemers die dosies, wat in 'n ry aan die ander kant van die vertrek staan, inkatrol deur die toutjie om die tolletjie te draai. Die een wat eerste sy dosie, met die kersie steeds brandend, tot by hom gekatrol het, is die wenner (F.1955/12/07:121).

Vernufspele

Spelde laat dryf

'n Vlak pan word tot 'n diepte van sowat 2 cm met water gevul. Elke deelnemer moet dan kyk hoeveel spelde hy in 'n minuut kan laat dryf (F.1955/12/07:121).

Naald en gare

Steek sowat drie dosyn naalde van alle groottes sonder patroon in 'n groot sagte bord. Elke deelnemer betaal 6d. en ontvang 'n aantal garedrade wat hy deur die naalde moet steek. Die toesighouer het 'n notaboek en stophorlosie. Die deelnemer wat die meeste garedrade in 'n minuut kan deursteek, wen 'n prys. (Klaarblyklik neem een op 'n slag deel.) (F.1955/12/07:121).

Pennies uitvis

Deelnemers moet soveel pennies moontlik uit 'n bak water probeer uithaal deur middel van twee breinaalde. Die een wat die meeste pennies uitgehaal kry, wen die spel (F.1955/12/07:121).

Woordspel

Spieëllees

'n Aantal moeilike woorde, bv. plekname soos Paraguay en Meerschaum, word in blokletters op kaartjies geskryf. Die deelnemer neem voor 'n spieël plaas en moet dan die woorde wat agter hom geflits word, lees deur slegs in die spieël te kyk (F.1955/12/07:121).

7.2.4 Piekniekspeletjies

Kragsepele

Hakke-krukke

Twee deelnemers lê langs mekaar, die een se kop by die ander se voete, met hul linkersye na mekaar toe. Wanneer die spelorganiseerder skree "Hakke!", haak die twee hul regterbene in mekaar, totdat "Krukke!" uitgeroep word, wanneer die een moet probeer om die ander oor te trek. Die verloorder kry gewoonlik 'n klap van die wenner (L.1946/12/11:58).

Sak mielies optel

Twee spelers staan rug aan rug en haak hul arms in mekaar. Sodra die teken gegee word, probeer die een om die ander soos 'n sak mielies op sy rug te hys en 'n ent met hom aan te stap (L.1946/12/11:58).

Stoktrek

Twee spelers sit teenoor mekaar op die sand en strek hul bene uit totdat hul voete mekaar raak. Iemand gee hulle dan 'n stok wat hulle vashou regoor die plek waar hul voete raak. Sodra die fluitjie blaas, moet die een probeer om die ander regop te trek. Die een wat die stok drie keer laat los, verloor (L.1946/12/11:58).

Raaispele

Spreekwoord raai (1)

Een van die spelers verlaat die groep. Die res besluit dan op 'n spreekwoord, en elkeen in die groep kry 'n woord uit die spreekwoord. Wanneer die eerste speler weer by die groep aansluit, sê almal op die teken gelyk hul woord hardop. Hy moet dan die spreekwoord probeer uitmaak. Die groep mag hul woorde vier keer hardop sê. Kry die deelnemer die spreekwoord die eerste keer reg, kry hy tien punte; moet die groep dit herhaal, kry hy vyf punte en na die derde en vierde keer kan hy onderskeidelik drie en twee punte verdien; so nie kry hy geen punte nie. So kry elke deelnemer 'n geleentheid. (Die speletjie word buite op die gras gespeel.) (L.1951/02/14:55).

Spreekwoord raai (2)

Een van die spelers verlaat die groep. Die res besluit op 'n spreekwoord. Elkeen kry 'n woord daaruit en word in die korrekte volgorde in 'n ry opgestel. By die terugkeer van die eerste speler

word hy gesê waar hy moet begin vrae vra. In antwoord op sy vrae moet die aangespreekte elke keer 'n sin gebruik waarin die woord voorkom wat hy moes onthou. Teen die tyd dat elkeen in die groep 'n vraag beantwoord het, behoort die vraesteller die spreekwoord te kan raai (L.1951/02/14:55).

Spreekwoord raai (3)

Elkeen in die groep besluit op 'n spreekwoord. Een van die groep kry dan die geleentheid om deur mimiek sy spreekwoord voor te stel. Die speler wat eerste die spreekwoord uitmaak, kry veertien punte. Raai niemand reg nie, kry die voorsteller self tien punte. Elke speler kry 'n beurt om sy spreekwoord voor te stel (L.1951/02/14:55).

Resies

Pajamawedren

Die speletjie kan òf op harde sand òf in water gespeel word. Indien dit op die sand gespeel word, word twee lyne in die sand getrek, sowat honderd treë van mekaar. Die deelnemers, gewoonlik seuns, neem almal agter die een lyn stelling in, geklee in baai kostuums. Wanneer die fluitjie blaas, hardloop almal oor na die anderkant waar 'n papnat pak slaapklere vir elkeen lê en wag. Die deelnemers trek die slaapklere so gou moontlik aan en hardloop dan terug na die wenpaal. Word dit in 'n swembad gespeel, swem die deelnemers na die oorkantste wal, trek die nat slaapklere aan en swem terug onder die gelag van die toeskouers (L.1946/12/11:58).

7.2.5 Ander Partytjiespeletjies

Dansspeletjies

Aartappeldans

Elke paartjie kry 'n aartappel wat hulle tussen hulle teen die voorkoppe moet vasdruk terwyl hulle dans. Sodra 'n paartjie die aartappel laat val, is hulle uit. Die paar wat laaste oorbly, wen die prys (F.1950/08/02:52/v).

Standbeelddans

Voordat die dans begin, kondig die seremoniemeester af watter tipe standbeeld hy wil sien. Die pare dans dan totdat die musiek ophou en hulle elkeen die posisie van dié standbeeld moet inneem. Beweeg enigiemand voordat die musiek hervat word, val daardie paartjie uit. So gaan die dans voort totdat net een paartjie oorbly (F.1950/08/02:52/v).

Besemdans

By hierdie speletjie gaan een van die mans met 'n besem as maat op die dansvloer op. Almal begin te dans, totdat die musiek ophou, wanneer almal maats moet wissel. Die man met die besem moet dan so vinnig moontlik die besem neergooi en vir hom 'n meisie gryp. Die man wat oorbly, moet dan weer met die besem dans. Na 'n ruk kan die meisies weer 'n beurt kry om die besem vas te hou (F.1950/08/02:52/v).

Militêre bevel

'n Seremoniemeester word aangewys om elke keer 'n bevel uit te skree, soos "Vorm viere!" Die musiek speel en die paartjies dans; sodra die musiek stop, word die bevel gegee en moet almal storm om groepe van die gewenste grootte te vorm. Diegene wat nie by 'n groep plek kry nie, val dan uit. Wanneer die musiek weer begin, rangskik die gaste hulself weer in pare en dans verder. Die proses word herhaal totdat net een paar oorbly, wat dan die wenners is (F.1950/08/02:52/v).

Ballondans

Elke meisie hou 'n opgeblaaste ballon vas. Terwyl die groep in pare oor die baan dans, probeer hulle mekaar se ballonne stukkend steek. Die paartjie wat uiteindelik met 'n heel ballon oorbly, is die wenners (F.1950/08/02:52/v).

Raaispele

Woord raai

Die groep word in twee spanne verdeel. Die een span verlaat die vertrek en gaan besluit saam op 'n woord, wat uit twee betekenisgroepe moet bestaan, bv. "sweetvos", "hoendervleis" of "haarnaald". Wanneer die span weer binnekom, stel hulle die eerste deel van die woord voor, wat die ander groep dan moet raai. Hulle kry drie raaie. Die eerste span verlaat dan weer die vertrek, voordat hulle die tweede deel van die woord voorstel. Weer kry die ander span drie raaie. Uiteindelik stel die span voorstellers die woord in sy geheel voor. Raai die tweede span reg, kry hulle weer 'n beurt om 'n woord voor te stel (L.1947/10/08:74).

Swartbordspeletjie

Een van die gaste gaan sit voor die swartbord. Daarop is 'n sin geskryf, soos "Ek snork dat die hane antwoord gee", wat hy nie mag sien nie. Die ander gaste vra hom dan vrae soos: "En wat

sê die bure daarvan?" Uit die antwoorde wat hy gee (en die ander mense se reaksies) moet hy dan probeer sin maak en só raai wat die sin agter hom is (L.1960/04/05:77).

Resies

Stasies

Die speletjie word voor die partytjie opgestel. Vir elke gas word 'n afsonderlike treinreis gereël, bv. van Bloemfontein na Johannesburg, met al die stasies tussen-in: Theunissen, Kroonstad, Vereeniging, Germiston, Jeppe. Elkeen se stasies word volledig op 'n papier gelys en die plekke genummer. Elke deelnemer kry dan sy lys van stasies, wat hy uit sy kop moet onthou. Die name en nommers van die stasies word dan op bottels geplak en oral deur die huis versprei. Elke deelnemer kry 'n klomp papiertjies van 'n ander kleur wat hy dan so gou as moontlik op al die "stasies" op sy reis moet probeer plak en wel in die korrekte volgorde. Die wenner is dié een wat eerste al sy papiertjies by sy stasies geplak het en sy eindbestemming bereik het. Almal moet die reis voltooi (L.1947/07/23:66).

Sang-en-musiek

Musikale boek

Elke gas word 'n ligte boekie gegee om op sy/haar kop te balanseer. Musiek word verskaf deur 'n klavier, mondfluitjie, konsertina, grammofoon of radio. Sodra die musiek begin, volg almal die leier stadig om die kamer. Stop die musiek, moet almal hul een knie buig, sonder om die boek te laat val. Sodra iemand sy boek laat val, is hy uit. Daar word só voortgegaan totdat net een oorbly, wat dan die wenner is (L.1947/06/11:60).

AFDELING C

HOOFSTUK 8

VOLKSBEDRYWE

Volksbedryf is 'n baie breë term; nietemin kan enige aktiwiteit of werksaamheid nie sonder meer hieronder geklassifiseer word nie. Warren E. Roberts, hoogleraar in die volkskunde aan die Universiteit van Indiana, gebruik "traditional crafts" as wisselterm vir "folk crafts" en bestempel dan ook tradisie as die vernaamste element van volksbedrywe (1972:233). 'n Ander kenmerk van die volksbedryf wat hy uitlig, is dat dit algemeen beoefen moes word en nie net tot die patrisiër- of "boonste" lae van die volk beperk wees nie. Verder moes een mens verantwoordelik wees vir die hele proses, van die grondstof tot die finale produk (Roberts 1972:234). Laasgenoemde vereiste is nietemin 'n bietjie vergesog.

Wanneer Roberts oor volksbedrywe skryf, behandel hy hoofsaaklik die tradisionele vakmansbedrywe soos beoefen in Amerika en Brittanje, bv. dié van grofsmit, horlosiemaker en vioolmaker. In Suid-Afrika, wat tradisioneel 'n landbouland was, het baie min van hierdie ou bedrywe ooit gevestig geraak, maar op die boereplaas as selfvoorsienende eenheid het 'n aantal tipies Suid-Afrikaanse bedrywe ontstaan wat mettertyd tot tradisie ontwikkel het.

Roberts sonder ook 'n aantal ander bedrywe uit, "practiced not by specialized craftsmen but by practically every farmer and his wife ..." Hy skryf hieroor: "Although not often recognized as crafts, the daily tasks of the farmer may be called subsistence crafts and the daily work of the farmer's wife may be considered household crafts" (1972:246). Die insluiting van plaas- en huisbedrywe onder volksbedrywe grond Roberts op die feit dat hierdie aktiwiteite 'n redelike mate van vernuf vereis en op kennis berus wat van geslag tot geslag oorgelewer word (1972:248). Van die tradisionele Suid-Afrikaanse bedrywe soos seepkook, broodbak, velwerk en soutmaak byvoorbeeld is dit duidelik waar.

In 'n artikel oor die tuisnywerheid van die Afrikaner skryf J. Celestine Pretorius oor bedrywe wat gedurende die pionierstydperk in Suid-Afrika gevestig geraak het. Uit "dié dinge wat deur die mens in en om die huis, as deel van die daaglikse stryd om te bestaan, vervaardig word", word 'n eie tuisnywerheid volgens haar mettertyd gevestig (1979:93). Dit is duidelik dat die groep plaas- en huisbedrywe waarna Roberts verwys, ooreenstem met dié bedrywe wat Pretorius onder die term "tuisnywerheid" bespreek.

Aangaande volksbedrywe wat op die werf en plaas beoefen is, bied die naoorlogse landboutydskrifte 'n besondere rykdom aan inligting. Deur die bestudering van artikels in sowel die *Farmer's Weekly* as *Die Landbouweekblad* kon 'n betreklik volledige rekonstruksie gemaak word van 'n hele aantal van die tradisionele bedrywe wat minstens tot die begin van die sestigerjare nog algemeen beoefen is.

Pretorius noem dat die koms van die masjien en die toenemende verstedeliking die tuisnywerheid van die Afrikaner soos in alle Westerse lande 'n knou toegedien het. Tog het die behoefte aan skeppendheid gebly en het moderne vorme van tuisnywerheid ook by die Afrikaner ingang gevind (1979: 127). Uit die landboutydskrifte blyk dit dat party bedrywe te midde van meganisasie en tegnologiese vooruitgang begin veld verloor het, byvoorbeeld die tradisionele proses van koring oes en dors, maar dat ander, soos voedselpreservering, weer bloot nuwe ontwikkelings ondergaan het.

8.1 HUISBEDRYWE

8.1.1 Seepkook

Net ná die oorlog was daar, soos met baie produkte die geval was, ook aan seep 'n groot skaarste. In die *Farmer's Weekly* word daar geskryf: "In view of the present difficulty of purchasing manufactured soaps, the farm wife is gradually being compelled to fall back on her own resources to a greater extent than before" (F.1946/02/27:1761). Ook *Die Landbouweekblad* berig oor die seepskaarste (L.1946/12/18:62; L.1947/01/08:53). In 1953 word verklaar dat daar 'n nuwe belangstelling in tuisgemaakte seep heers, maar dat baie boervroue nie meer presies weet hoe om dit te maak nie (L.1953/09/23:51). Die gevolg is dat daar in die naoorlogse landboutydskrifte feitlik deurgaans artikels en briewe oor seepmaak verskyn.

Seepkook van loogas

Teen die middel veertigerjare is seepsoda reeds algemeen gebruik vir die kook van seep. Belangstelling in die tradisionele metode van seepkook, waarvoor loogas aangewend is, het egter bly heers. So skryf V.M. FitzRoy in 'n artikel in die *Farmer's Weekly* oor die maak van loogseep: "[O]ur ancestors were ingenious and adaptable folks who did not let shortages stump them [...], and we may well take a leaf from their books" (F.1947/07/09:125).

Nadat *Die Landbouweekblad* in die uitgawe van 1 Januarie 1947 lesers gevra het om besonderhede oor loogseep in te stuur, word 'n hele aantal briewe oor die onderwerp geskryf. 'n

Samevatting van hierdie inligting verskyn voorts in die uitgawe van 19 Maart 1947, opgevolg deur 'n belangwekkende artikel deur ene G. van Wyk in die uitgawe van 16 April 1947.

Die loogas word verkry van 'n bossie bekend as die litjiesganna, (loog)asbos ("lye)-ash bush") of, soos dit in sekere dele van die land bekend staan, die gwarriebos. Die plant dra die botaniese naam *Psilocaulon*, en daar kom vyf variëteite voor. Die een soort groei redelik hoog, terwyl die ander soorte plat op die grond groei. Laasgenoemde soorte word as die geskikste vir die maak van loogas beskou. Die bossies word verwyder sodra dit begin blom, gewoonlik in November, maar voor dit begin reën, waarna die gehalte van die loog afneem (F.1947/03/12:77; L.1947/03/19:63).

Die uitgekapte bosse word in 'n stewige hoop opmekaar gepak en deeglik vasgetrap. Dit word gedoen sodat die hoop kans kry om te smoor. Wanneer dit dan later aan die brand gesteeek word, brand die bosse nie so maklik tot fyn as nie. Hoe fyner die as, hoe swakker is die gehalte daarvan naamlik, en hoe flouer die loog wat dit lewer. Die asboshoop word voorts verkieslik op 'n winderige dag aan die brand gesteeek, sodat die vuur aangehelp kan word. Terwyl die hoop brand, behoort dit deurentyd met 'n stok vasgeslaan te word om die vorming van klinkers te verseker. Die uitgebrande hoop word dan oornag gelaat om koud te word voordat die as versamel en in sakke of dromme gegooi word (L.1947/04/16:65).

Aangesien die loogasbos nie dwarsdeur die jaar gebrand kan word nie en ook nie in alle dele van die land voorkom nie, is dit ook te koop aangebied. In *Die Landbouweekblad* adverteer P. Venter van Kalkfontein, Kraankuil-stasie byvoorbeeld loogas, te koop teen 11/6 (R1,15) per sak (L.1945/01/03:9).

Van die loogas word omtrent 'n emmer vol saam met 'n emmer gebluste kalk in 'n drom of seeppot gegooi. Hierby word vier emmers water gevoeg, waarop die mengsel vir ongeveer tien minute gekook word. Dit moet kort-kort geroer word om te voorkom dat die as en kalk afsak en vasbrand. Verwyder van die vuur sodra dit genoeg gekook het en laat staan sodat die as en kalk kan afsak en die mengsel helder gelaat word. Die loog word nou deur 'n sak gegiet om dit te suiwer (L.1947/04/16:65).

Hierna kan die seepkokery begin. Die prosedure stem grootliks ooreen met die metode waarvolgens met seepsoda seep gekook word, behalwe daarvoor dat dit meer omslagtig is (L.1947/03/19:63; F.1947/03/12:77). Die bereide loog behoort genoeg te wees vir omtrent 40 pd (18 kg) vet en kaiings. Voeg eers 'n halfemmer loog by die vet en laat stadig kook. Mettertyd word steeds meer loog bygevoeg - net nie meer as 2 pinte (1,14l) op 'n keer nie. Vir behoorlike verseping is dit belangrik dat die seep lank en stadig kook. Gewoonlik neem dit die hele dag. Die "groot geheim" van loogasseep is volgens G. van Wyk dat 'n kooksel seep met die oorspronklike

loog klaar gekook moet word. Sodra die loog tydens die versepingsproses met nuwe loog vervang word, sal die seep 'n ongewenste melkerige voorkoms aanneem. Wanneer daar rooi loog uitkook, is dit 'n teken dat die seep klaar is.

Die seep word nou oornag gelaat om koud te word. Die volgende oggend word dit uitgesny en die swart uitsaksel onder in die pot verwyder. Nou word die seep vir 'n verdere uur gekook, steeds op dieselfde loog, ten einde 'n mooi wit kleur te verseker. Indien die seep van skoon, gesuiwerde vet gekook is, sal dit ná die eerste kookslag reeds wit genoeg wees. 'n Tweede loog word dan gekook, maar hierdie keer sonder kalk, en 'n driekwart emmer hiervan word by die stukke seep gevoeg. Word die mengsel tot kookpunt gebring, sal dit dadelik 'n heuningagtige kleur aanneem en mettertyd in lang drade van die spaan afkom.

Die taai seepmengsel word in hierdie stadium met fyngemaalde sout geskei. 'n Halfkoppie sout behoort meestal genoeg te wees om die loog te laat afsak. Gebeur dit nie, kan nog 'n kwartkoppie bygevoeg word. Word te veel sout gebruik, sal die seep egter nie goed skuim nie. Ná elke byvoeging van sout moet die seep ook deeglik deurgekook word. Sodra die seep geskei is, word dit van die hitte verwyder en 'n kwartier lank geroer om van alle lugblasies ontslae te raak (L.1947/04/16:65). Sodra die seep dik begin word, hou 'n mens op met roer en sit die pot se deksel op. Dit moet dan gelaat word om geleidelik koud te word - koel dit te vinnig af, sak die loog nie behoorlik deur nie en veroorsaak dit bruin kolle in die seep (L.1947/03/19:63).

Gewoonlik is die seep die volgende oggend gereed om in stene opgesny te word. Die loog word dan afgewas en die stene word 'n paar weke toegelaat om droog te word. Die droë seep word met brandspiritus gevryf om 'n blink voorkoms daaraan te verleen (L.1947/03/19:63).

'n Leseres, mev. J. Botha, skryf dat ná die Tweede Vryheidsoorlog seep gekook is van die brak wat soos salpeter opgeslaan het in die omgewing van damme en fonteine. Die brak is geskraap en drie borde daarvan teenoor 'n bord kalk geneem en saam gekook. Die sterkte hiervan is met 'n eier getoets: dryf die eier bo, is dit 'n aanduiding dat die brakmengsel sterk genoeg is (L.1947/02/19:57).

Seep kook met seepsoda

Die basiese bestanddele wat nodig is by die maak van seep is vet, water en soda. Die soda is in later jare gebruik om die langsame proses van loogbereiding uit te skakel. Verseping vind plaas wanneer die soda met die vetsure verbind, 'n proses wat deur hitte aangehelp word.

Enige plant- of diervet of olie kan vir seepmaak gebruik word. Bees- en skaapvet verseep gouer en makliker as varkvet, terwyl varkvet weer 'n witter seep gee (L.1946/01/16:33). Donkietvet,

beweer G. van Wyk, verseep egter die maklikste en lewer terselfdertyd 'n baie mooi wit seep, wat ook baie goed skuim (L.1947/04/16:65). Oor die algemeen verseep olies gouer as vette. Word olies by vet gevoeg, verhaas dit dan ook die versepingsproses. Die aangewese verhouding sal sowat een pond (0,45 kg) olie tot $6\frac{1}{4}$ pond (2,81 kg) vet wees. Harpui is 'n vetsuur wat ook algemeen saam met vette gebruik is en wat 'n sagter seep opgelewer het (L.1946/01/16:33; L.1957/04/09:61).

By die gebruik van diervette, word aanbeveel, behoort die vet eers uitgebraai te word om dit te suiwer. Die vet word in ongeveer twee maal soveel water gesmelt en by elke emmer water twee eetlepels wassoda gevoeg. Dié mengsel word vir 'n halfuur tot twee ure gekook en daarna laat staan om af te koel. Die gestolde vet kan dan van die water afgeskep word, terwyl die onsuiverhede in die pot agterbly. Hierdie proses word herhaal totdat die vet heeltemal gesuiwer is en dit gereed is vir gebruik in die seepkookproses (L.1946/01/16:33; L.1957/04/09:61).

Vir seepkook moet 'n diep pot gebruik word, aangesien die mengsel maklik oorkook. Emalje- of erdebekers en -skottels moet verder gebruik word waar met seepsoda gewerk word, sowel as houtspane om mee te roer, aangesien soda metaal vreet. Asynwater moet byderhand gehou word om die hande mee af te spoel, sou daar soda op die vel spat (L.1946/01/16:35). Daar die seepkokery 'n lang proses is, moet die regte brandstof gebruik word om mee vuur te maak. Droë turksvyblaai word byvoorbeeld aanbeveel, aangesien dit maklik brand en lank hitte verskaf (L.1954/10/06:59).

Die hoeveelhede soda en vet wissel, maar gewoonlik word 'n pond (0,45 kg) soda op $7\frac{1}{4}$ pd (3,26 kg) vet gebruik (L.1946/01/16:33; L.1947/03/19:63). Die soda word die aand vantevore aangemaak, sodat dit van sy skertheid verloor (L.1946/12/25:59). Droë soda moet nooit by die vet gegooi word nie, aangesien dit dan nie die gewenste uitwerking het nie (L.1946/01/16:36). Die pond soda word in drie pinte (1,71 l) water opgelos, en wel deur die water by die soda te voeg en nie andersom nie (L.1946/01/16:35).

Die $7\frac{1}{4}$ pd vet word saam met $7\frac{1}{2}$ pinte (4,28 l) water verhit totdat die vet gesmelt is. Word 'n klein stukkie seep eers in die water gesmelt en die vet dan bygevoeg, vorm die vet en water makliker 'n emulsie en verseep dit makliker. Die emulsie word dan toegelaat om tot sterk loutwarm af te koel voordat die soda-oplossing bygevoeg word, so nie sal die seepmengsel oorkook. Dit is belangrik dat die vet heeltemal gesmelt moet wees voor die soda bygevoeg word om te verhoed dat klonte vorm (L.1946/01/16:35).

Eers word net 'n derde van die koue soda-oplossing stadig bygegooi, terwyl dit aanhoudend met 'n houtspaan geroer word en tot kookpunt gebring word. Nadat die mengsel vir sowat 'n halfuur

lank gekook het, kan nog 'n derde van die soda bygegooi word. Skif die mengsel op enige tydstip met die byvoeging van die soda moet nog kookwater in die pot gegiet word.

Nadat die seepmengsel vir 'n verdere halfuur of meer gekook het, moet daar getoets word vir vry vet en soda. Drie moontlike toetse vir vry vet word genoem: (i) Vryf 'n bietjie van die seepmengsel tussen die vingers. As daar nog onverteerde vet in die mengsel is, sal 'n vetterigheid op die vingers agterbly, wat nog duideliker gevoel sal kan word indien die vingers daarna in koue water gesteek word; (ii) Skud 'n bietjie van die seep op in warm water en laat dit 'n rukkie staan. Indien daar vry vet aanwesig is, sal 'n ring vet bo-op die water vorm; (iii) Druk 'n stukkie van die seep fyn in eter, skud en filtreer om die seep agter te hou. Word die eter oor kookwater afgedamp, sal die vet daarin in die vorm van 'n oliedruppel agterbly.

Vir vry soda kan op een van twee maniere getoets word: (i) Proe 'n bietjie van die seepmengsel op die tippie van die tong. 'n Skerp, prikkelrige sensasie op die tong dui op die aanwesigheid van vry soda; (ii) Drup 'n druppeltjie fenoltaleïen op die seep. 'n Helderrooi kleur sal dui op heelwat vry soda, en 'n effense pienk kleur sal die gewenste toestand aandui. Dit blyk dat, met 'n bietjie ondervinding, die eerste toets telkens genoegsaam sal wees om vry vet en soda uit te wys (L.1946/01/16:33).

Indien die mengsel tekens van sowel vry vet as soda toon, moet dit nog langer gekook word. As daar vry vet aanwesig is, maar nie vry soda nie, moet nog van die laaste derde van die soda-oplossing bygevoeg word en die mengsel weer gekook word, totdat dit negatief toets vir vry vet (L.1946/01/16:33). Bly daar onverteerde vet in die seep agter, sal die seep 'n slegte reuk ontwikkel en ook aan wasgoed 'n slegte reuk en kleur gee (L.1946/01/16:35). As daar te veel vry soda in die seepmengsel is, kan nog 'n eetlepel gesmelte vet of kasterolie ingegooi word en die mengsel 'n verdere tien minute gekook word (L.1946/12/25:59).

Sodra die seep byna gereed is, begin dit lymerig en draderig word. Dit is dan geneig om te dik te word en ook maklik aan te brand. Kookwater moet dus byderhand gehou word en van tyd tot tyd bygevoeg word om die mengsel te verdun. Uiteindelik neem die mengsel 'n heuningagtige, blink, deurskynende voorkoms aan, wat daarop dui dat die versepingsproses afgehandel is.

Voorts kan die seep in die vorm van ongeskeide of geskeide seep berei word. Indien die vet wat gebruik is suiwer genoeg was, en daar geen vry soda in die mengsel oorgebly het nie, kan dit as ongeskeide seep uitgereg word in houtseepvorms. Hierdie seep sal 'n mooi wit en blink voorkoms hê, maar meer krimp as geskeide seep wanneer dit droog word (L.1946/01/16:33; L.1947/03/19:63).

Om geskeide seep te maak, word sout by die seepmengsel gevoeg, net soos die geval met loogasseep. Omdat seep nie in soutwater oplos nie, skei die seep met die byvoeging van sout af van die water (L.1946/01/16:36). Daar word daarop gewys dat droë sout nooit by die seepmengsel gevoeg moet word nie, maar dat die sout in loutwarm water opgelos moet word (L.1946/12/25:59). Een of twee koppies van die warm, gekonsentreerde soutoplossing word by die seepmengsel gevoeg. Indien daar ná sowat tien minute nog geen teken van skeiding is nie, kan nog 'n bietjie soutwater bygevoeg word en die mengsel verder gekook word. Sodra die seep begin skei, sal dit in groot vlokke van die spaan afval, om later in kleiner vlokkes of skifsels op te breek. Die loog wat van die seep afskei, bestaan uit water, onsuiverhede, gliserien en die sout wat gebruik is vir die skeiding. Die geskeide seep word van die vuur verwyder, geroer tot die seep styf word, en dan toegemaak en gelaat om geleidelik af te koel, voordat die stene uitgesny kan word - presies net soos die geval met loogasseep is. Die warm seep kan egter ook afgeskep word sodra die loog afgesak het en in 'n variasie van vorme bewerk word. Dit geld geskeide sowel as ongeskeide seep (L.1946/01/16:36).

Die wye verskeidenheid seepresepte wat in die landboutydskrifte verskyn, is dan ook meestal bloot variasies op die basiese kookseepresep, verkry deur die byvoeging van verskillende bestanddele, soos eier, gliserien of kasterolie. Onder die resepte wat klaarblyklik algemeen gemaak is, is die volgende:

Aartappelseep (F.1946/02/27:1761; L.1946/06/26:47; L.1947/01/29:64)

Afgeroomde melkseep (L.1947/03/19:62)

Afvalseep ("tripe soap") (F.1946/02/27:1761)

Avokadopeerseep (L.1947/03/19:59)

Blou marmarseep (L.1946/01/16:36; L.1947/03/19:63; L.1955/03/23:65)

Blou gespikkelde seep (L.1946/07/10:45)

Dikmelkseep (L.1946/06/26:47; L.1947/01/29:64)

Eier-/Volstruiseierseep (L.1946/06/26:43,47; L.1954/08/04:59; L.1956/10/02:63)

Gliserienseep (L.1946/07/10:45; L.1947/03/19:62)

Harpuisseep (L.1947/03/19:62; L.1956/10/02:63; L.1958/02/18:61)

Kaiingseep (F.1946/02/27:1761; L.1946/03/27:45; L.1947/08/06:63)

Kasteroliepitseep (L.1947/03/19:62; L.1947/08/06:65)

Mieliemeelseep (L.1947/01/29:64; L.1956/10/02:63)

Mieliepapseep (L.1946/07/10:45; L.1947/01/29:56)

Pampoenseep (F.1946/02/27:1761; L.1946/06/26:47; L.1947/01/29:64; L.1958/01/07:49)

Sitronellaseep (L.1946/12/25:58)

Skuurseep (L.1946/01/16:36; L.1947/03/19:63)

Toiletseep (L.1946/01/16:36; F.1946/02/27:1761; L.1947/03/19:62,63)

Turksvyblaarseep (L.1945/11/14:45; F.1946/02/27:1761; L.1946/06/26:47)

Nie alle seep hoef egter gekook te word nie. Geskeide kookseep of "full-boiled soap" is volgens 'n artikel in die *Farmer's Weekly* die beste en die naaste aan fabriekseep (F.1946/09/04:2475). Daar word ook melding gemaak van "semi-boiled soap", wat na bewering 'n baie sagte seep is, maar wat 'n maand of twee neem om droog te word (F.1946/09/04:2474). (Vermoedelik is dit ongeskeide kookseep waarna verwys word, wat wel 'n sagter seep is omdat daar geen sout bygevoeg word nie en ook 'n natter seep omdat dit meer water bevat.)

'n Derde tipe seep wat hier genoem word, is kouewaterseep, wat as die vinnigste en maklikste seep bestempel word. Op 'n paar ander plekke word ook aanwysings verstrekkend vir die maak van kouewaterseep. Hierdie tipe seep word ook met seepsoda gemaak, maar word glad nie gekook nie. Die gevolg is dat die seepsoda en vet nie heeltemal meng nie en die seep baie harder as gekookte seep is (F.1946/09/04:2474). Dit lewer egter 'n minder "skerp" seep as die geskeide kookseepresep, omdat die gliserien, wat natuurlikerwys gedurende die versepingsproses vrygestel word, behoue bly en nie deur soutbyvoeging afskei nie (L.1950/12/27:45).

Vir die basiese kouewaterseep word 7 pd (3,15 kg) skoon vet en 1 pd (0,45 kg) seepsoda saam met 'n botter (reën)water gebruik. Die belangrike is dat die vet baie suiwer moet wees. Daar word dus aanbeveel dat die vet eers vooraf gesmelt word en deur 'n doek of fyn houtskool of klei gegiet word om die onsuiverhede daarvan te skei. Die seepsoda word in water opgelos en sowat twaalf uur laat staan voordat dit by die skoon, gesmelte vet gevoeg word. Beide die sodaoplossing en gesmelte vet moet op hierdie tydstip omtrent liggaamstemperatuur wees. Voorts word dit sowat drie uur lank ononderbroke geroer, totdat die mengsel die samestelling van dik room of heuning het. Die seep kan ook herhaalde kere opgesmelt word om 'n witter seep te verseker. Sowat 'n kwart- of 'n halfkoppie terpentyn of paraffien kan ook by die mengsel gevoeg en ingeroer word voordat dit uitgegooi word in seepvorms of kassies, uitgevoer met klam doeke. Die seep word deeglik en warm toegemaak om skielike afkoeling en gevolglike skeeftrek te verhoed. Die volgende dag behoort die seep gereed te wees om in stene op te sny (L.1946/03/27:43; L.1947/03/19:62; L.1950/12/27:45; L.1958/09/30:57). Die stene seep word dan weer toegemaak en sowat tien dae gelaat voordat dit gebruik word (F.1956/10/10:58/vii).

Daar kan ook verskeie variante tipes kouewaterseep gemaak word, bv. botterseep, waar ongesoute botter in plaas van vet gebruik word (L.1947/03/19:62; L.1956/10/02:63; L.1960/03/22:67).

Die proses van seepkook moes vir baie moderne huisvroue sekerlik te omslagtig gewees het. Vir hulle gerief is seeploog in blikke te koop aangebied, onder die handelsnaam "Gillett's lye". Deur hierdie loog by gebruikte kombuisvet te voeg, kon 'n kooksel van 8 pd (3,6 kg) "pragtige huisseep" binne twintig minute verkry word, lui die advertensie (L.1948/08/25:49).

Vir die huisvrou wat nie haar eie seep maak nie, verskyn verder 'n aantal wenke vir die effektiewe gebruik van klaargekookte of -gekoopte seep. Daar word byvoorbeeld aanbeveel dat die huisvrou oorskietstukkies seep in kookwater opsmelt en gliserien en suurlemoensap daarby voeg om 'n sagte seep te verkry (L.1957/06/25:69), of vloeibare ammoniak daarby voeg om 'n vloeibare seep vir huisgebruik te lewer (L.1956/03/06:65). Vir 'n skuurseep kan weer fyngemaalde eierdoppe by die gesmelte seepstukkies geroer word (L.1945/04/04:30).

Dit is duidelik dat, soos met die meeste bedrywe, tradisionele seepkook 'n bepaalde vaardigheid of vernuf verg. Die kook van goeie seep word in 'n artikel in *Die Landbouweekblad* as "'n kuns sowel as 'n wetenskap" bestempel. Die wetenskaplike deel daarvan behels die presiese navolging van die resepte, terwyl die kuns ontwikkel word deur oefening en ondervinding (L.1946/01/16:35).

8.1.2 Voedselpreservering

In 'n uitgawe van die *Farmer's Weekly* word in die vrouefdeling die volgende prentjie van die tradisionele plaasspens geskets: "When I was a child the farmer's wife took a great pride in her storeroom where shelves of jams, chutneys, pickles and bottled fruits stood in orderly and glistening rows, hams and bacon hung from the ceiling and crocks of preserved eggs and butter stood in a cool corner" (F.1952/01/23:48/iii). Daar kan verwag word dat, namate die moderne huisvrou al hoe minder tyd gehad het, die tydrowende metodes van voedselpreservering, soos deur die voorgeslagte nagevolg, sou begin veld verloor. Veral die stadsvroue sou moontlik hierdie kuns verloor, aangesien hulle nie meer 'n oorfloed van eie produkte tot hul beskikking gehad het, wat desnoods bewerk moes word om bewaar te bly nie.

Daar bestaan verskillende maniere waarop voedsel gepreserveer kan word om langer te hou. Hieronder kan ingesluit word: verkoeling of bevriesing; droogsouting; rook; pekel of insouting; droging in die son of met kunsmatige lug/hitte; inmaak in bottels (F.1945/01/10:879) en swael (L.1947/01/08:57). Hiervan sal die inmaak, droging, pekel en swael van voedsel voorts behandel word.

Hoewel konfytkook en botter- en kaasmaak net so goed as metodes van voedselpreservering bespreek sou kon word, wil dit tog voorkom asof die bereiding van hierdie betrokke produkte tot selfstandige bedrywe ontwikkel het; daarom word verkies om dit onder afsonderlike hofies te bespreek. Die maak van biltong en byvoorbeeld pekel- en gerookte vleis was weer dikwels deel van die hele proses van vark-, skaap- of beesslag op die plaas en is meermale ook nie uitsluitlik deur die vrou as huisbedryf beoefen nie. Gevolglik word hierdie bedrywe as deel van die oorkoepelende slagbedryf behandel.

(a) Inmaak

In die vroueafdelings van sowel die Engels- as die Afrikaanstalige landboutydskrif verskyn gereeld artikels oor inmaakmetodes en -resepte, wat daarop dui dat daar in die naoorlogse jare steeds 'n belangstelling in dié huisbedryf moes gewees het. Twee goeie verteenwoordigende artikels oor die inmaak van groente, vrugte en vleis verskyn in die *Farmer's Weekly* van 10 Januarie 1945 en *Die Landbouweekblad* van 19 Januarie 1955.

By die inmaak van enige voedselsoort is higiëne van die allergrootste belang. Die inmaakbottels, deksels en ringe moet dus allereers in warm seepwater afgespoel word en daarna sowat tien minute gekook word. Slegs bottels wat sonder krake of growwe rante is, behoort gebruik te word. Daar word aanbeveel dat rubberringe nie meer as een keer gebruik word nie, behalwe waar daar weens die oorlog 'n tekort bestaan. Deksel moet ook goed pas sodat alle lug uitgeseël word (F.1945/01/10:879). In *Die Landbouweekblad* word die verskyning van die "nuwe glastopskroefdeksels" by inmaakflesse verwelkom, aangesien dit die gevaar verminder dat die ingemaak met metaal in aanraking kom en bederf (L.1954/11/10:57).

Alleen gesonde vrugte moet gebruik word vir inmaak en dit moet so gou moontlik nadat dit afgepluk is, ingemaak word (L.1945/10/31:33). Ter voorbereiding van vrugte en groente vir inmaak moet dit deeglik afgewas en geskrop word. Daarna kan dit in kaasdoek toegeknoop word en vir 'n gegewe tydperk in kookwater of oor stoom gehou word, terwyl dit geblansjeer word, waarna dit weer in koue water gedoop moet word. Hierdeur word die vrugte of groente reeds gedeeltelik gesteriliseer (F.1945/01/10:879). Vir 'n deegliker behandeling kan die vrugte of groente in 'n kokende seepsoda-oplossing, bestaande uit sowat 2 dessertlepels seepsoda in 3 pinte (1,71 l) kookwater, laat sak word. Hierna word die vrugte of groente deeglik afgespoel en die skille met 'n growwe lap afgevyf, voordat dit in koue water geweek word, waarby 'n bietjie suurlemoensap, asyn, sitroen- of wynsteensuur gevoeg is (L.1955/01/19:55). Die voorbereide vrugte of groente moenie te lank in water gelaat word nie, sodat dit nie van die voedingswaarde verloor nie (L.1945/02/28:33).

Party soorte vrugte, soos pere en appels, kon verder geswael word, ten einde 'n mooi wit kleur te verseker. Twee eetlepels swawel word op 'n stukkie metaal gesit en aan die brand gestee, voordat 'n lugdigte houer daarvoor omgekeer word en dit 'n paar minute gelaat word. Die afgeskilte vrugte word dan in die blik gegooi, toegemaak en sowat sewe minute laat staan. Die vrugte word voorts in suur water geweek totdat dit ingemaak word (L.1955/01/19:55).

Vleis vir inmaak moet eweneens goeie, vars en skoon vleis wees. Dit moet eers sowat vier-en-twintig uur in 'n koel plek opgehang word voordat dit ingemaak word. Vis moet so gou moontlik nadat dit gevang is, bewerk en ingemaak word. Die vleis of vis moet met 'n skoon doek afgevee

word en in gerieflike stukke opgesny word. Verder moet alle oortollige vet en alle senings en kraakbeen uitgesny word (L.1956/07/24:63).

Vrugte word gewoonlik in 'n stroop ingemaak. Kookwater word op 'n gegewe hoeveelheid suiker gegooi en die mengsel geroer totdat die suiker oplos, waarna die suikerwater deur twee diktes kaasdoek, met 'n dun wattelagie tussen-in, gefiltreer word om 'n gladde stroop te verseker (L.1955/01/19:55). Waar daar 'n tekort aan suiker bestaan, word aanbeveel, kan heuning of gouestroop op kookwater ook gebruik word om vrugte mee in te maak, of so nie vrugtesap. Vrugte kan egter ook in skoon water ingemaak word en dan later, wanneer dit gebruik word, saam met 'n bietjie suiker gestoof word (F.1952/02/27:50/v).

Vrugte en groente kan op een van twee maniere ingemaak word, nl. deur dit eers gaar te kook in water of 'n stroop voordat dit in die bottels verpak word, of deur dit bloot in die skoon bottels te pak, stroop by te gooi en daarna die bottels saam met die groente/vrugte te steriliseer (F.1954/01/20:52/i). Dit blyk egter in die moderne tyd algemeen aanvaar te word dat dit die veiligste is om ingemaak wel te steriliseer (L.1945/10/31:33).

Word die groente/vrugte eers gekook, word dit vir die kookslag toegedraai in 'n botterdoek; daarna word dit vlugtig in koue water gedompel om die groente/vrugte te laat inkrimp, voordat dit styf in die bottels gepak word en die bottels tot oorloeps toe met die warm stroop of water gevul word. Om van alle lugblasies ontslae te raak, word daar liggies op die boom van die flesse getik en borrels teen die sykant met 'n gesteriliseerde mes of breinaald geprik. Voordat die flesse toegeskroef word, word die ringe eers 'n paar minute lank in kookwater geweek. Bottels wat gesteriliseer moet word, behoort nie heeltemal dig toegeskroef of -geklamp te word nie (F.1945/01/10:879; L.1945/02/28:33; L.1955/01/19:55).

Om ingemaak te steriliseer, word die flesse in 'n groot pot met 'n vals bodem gekook. Die flesse moenie aan mekaar of aan die bodem van die pot raak nie, aangesien dit die flesse kan laat bars. Verder moet die bottels heeltemal bedek word met water, wat vinnig tot kookpunt gebring moet word. Die sterilisasieproses duur ongeveer drie uur (F.1945/01/10:879; L.1945/02/28:33; L.1955/01/19:55). Die sterilisasie van inmaakflesse d.m.v. stoomdrukkers het in die naoorlogse jare egter meer algemeen begin raak, weens die tydskorting wat dit meebring het (L.1945/10/31:33; F.1954/01/20:52/i,iii).

Ná voltooiing van die sterilisasieproses word die bottels verwyder en dadelik dig verseël. Dit word gelaat om vinnig af te koel, waarna dit afgegee word, van etikette voorsien word en in 'n koel, droë en donker plek gebêre word (F.1945/01/10:879; L.1945/02/28:33).

Vleis wat ingemaak word, kan eers gestowe word of dit kan rou ingemaak word. In die laaste geval word die netjies voorbereide vleis styf in die bottels gepak, met sowat 'n teelepelsout daarby en sonder enige vloeistof. Die verseelde bottels word dan sowat 80 minute lank gesteriliseer. Daar word egter geskryf dat dit die veiligste is om die vleis vooraf sowat 20 minute lank te stoof en die stukke dan in die bottels te pak saam met sout en die water waarin dit gekook is. Hierna word die bottels ook sowat 80 minute gesteriliseer (L.1956/07/24:63).

Vleis kan ook in gebraaide vorm of in die vorm van wors of vleiskoekies ingemaak word. Net so kan pluimvee ook ingemaak word - rou, gekook of gebraai (L.1956/07/24:63). Vir ekstra geur kan uie, peper, knoffel, kruie en speserye spaarsaam by die vleis gevoeg word (L.1947/07/16:69). By die inmaak van gaar maalvleis, word aanbeveel, kan die volgende bestanddele vir meer geur bygevoeg word: kookappels, korente, rosyne, sultanas, vrugteskil, amandels, speserye (gemmer, kaneel en neut), bruinsuiker, suurlemoensap en rum. Ná ses weke sal die maalvleis 'n aangename "ryp" smaak hê (F.1955/03/23:58/vii).

In 'n uitgawe van *Die Landbouweekblad* waarin Rina van der Merwe raad gee i.v.m. die inmaak van vleis, skryf sy dat sy die vorige geslagte kan hoor sê: "Kind, wat se nuwerwetse onsin is dit dié? Ons het nooit eers geweet van 'n drukpot nie, en my hele familie het ek so grootgemaak." Vleis is vroeër ingemaak bloot deur dit met gesmelte vet te bedek voordat die bottels verseël word. Nietemin, glo sy, is die sterilisasie metode van inmaak die metode vir die toekoms (L.1961/04/25:67).

Vis is klaarblyklik graag in 'n kerriesous ingemaak. In so 'n geval word die skoongemaakte en ontbeende vis met sout en peper besprinkel en in olie gebak, voordat dit in die bottels gepak en die kerriesous oorgegooi word. Hierdie sous bevat o.a. gebraaide uie, kerrie, borrie, sout, asyn, suiker en gekerfde rissie (F.1945/01/31:1039). Klaarblyklik is sterilisasie nie nodig nie. Alternatiewelik kan die stukke vis - gekook of rou - net met sout ingemaak word en die bottels sowat 'n uur en 'n driekwart gesteriliseer word (L.1956/07/24:63).

Inmaak as metode van voedselpreservering word in beide die *Farmer's Weekly* en *Die Landbouweekblad* aangeprys. Veral groente en vrugte behou in ingemaakte vorm hul kleur en geur die beste. Daar word aanbeveel dat die bottel ingemaak net sowat 'n uur oop laat staan word voor gebruik, sodat die inhoud vars lug kan opneem en die smaak daarvan verbeter kan word (L.1945/02/28:33).

Vrugtesappe is ook tuis ingemaak, veral in tye wanneer vrugte volop was. Die metode word deeglik beskryf in 'n 1947-uitgawe van *Die Landbouweekblad*. Die beskrywing wat Rina van der Merwe in die uitgawe van 21 Augustus 1956 gee, stem grootliks hiermee ooreen. Verder verskyn die uiteensetting omtrent net so in S.J.A. de Villiers se standaardwerk, *Kook en geniet*,

wat in 1951 uitgegee is - soos die geval met baie resepte in die vrouefdeling van *Die Landbouweekblad*.

Die sap van tamaties en 'n groot verskeidenheid vrugte, soos pruime, rubarber, appelkose, grenadellas, druiwe, pynappels, appels, sitrusvrugte en bessies, kan glo met goeie gevolg ingemaak word. Die sap van die vrugte kan uitgedruk word deur die vars vrugte pap te druk of deur die vrugte eers te verhit deur dit te stoom. Nadat die sap sowat 'n halfuur gestaan het, word dit van die afsaksel afgegooi en deur 'n flenniedoek gesyg. Dit word in skoon, warm bottels gegooi en losweg toegekurk, voordat dit in 'n sterilisator gepak word en sowat 'n halfuur gesteriliseer word. Die gesteriliseerde bottels word hierna onmiddellik verseël deur die kurke vas te stamp, gelyk af te sny, vas te bind en met gesmelte paraffienwas te smeer. Dit word in 'n koel, donker plek gebêre en voor gebruik met (soda)water verdun (L.1947/03/05:59).

(b) Droog

Die sonnige en droë klimaat van groot dele van die land verseker ideale toestande vir die droog van 'n verskeidenheid voedselsoorte. "The old settlers took advantage of these conditions and have handed down to us some very palatable and wholesome products ..." skryf J.F.T. Mostert in 'n artikel oor dié onderwerp in die *Homestead* (F.1945/01/17:935). In *Die Landbouweekblad* word genoem dat daar weens die suikertekort ná die oorlog byvoorbeeld nie op groot skaal konfyt gekook kon word nie. Die droog van vrugte word as alternatief aanbeveel (L.1947/10/29:73).

Byna enige soort vrug wat goed ryp is, kan gedroog word: pruimedante, vye, appelkose, perskes, appels, pere, druiwe, ens. Behalwe druiwe, pruimedante en vye wat gewoonlik heel gedroog word, word die meeste vrugte gehalveer en ontpit. Appels word geskil en in ringe opgesny. Van druiwe kan rosyne, sultanas en korente gemaak word.

Vrugte wat maklik verkleur, soos appels, behoort dadelik in 'n ligte soutoplossing gegooi te word. Voor die drogingsproses behoort vrugte ook geswael te word, om te verseker dat die natuurlike kleur behoue bly en dat die vrugte beter hou. Dit kan in 'n digte houer geswael word of op draadrakke in 'n leë kamer gepak word, terwyl rotsswawel en fyn hout in 'n ou paraffienblik brandgesteek word. Na 'n uur of twee behoort die vrugte gereed te wees.

Houtkiste of draadrakke is meestal gebruik vir die droog van vrugte buite in die son. 'n Raamwerk van hout sou byvoorbeeld gemaak word en van 'n bodem, bestaande uit moeseliendoek of gaasdraad, voorsien word. 'n Draadbodem moes met warm paraffienwas behandel geword het om roes en vaskleef van die vrugte te verhoed. Muskietnet of kaasdoek moes bo-oor die kiste gegooi word om die vrugte teen stof en insekte te beskerm. Om miere weg

te hou, word aanbeveel dat die pote van die rakke of kiste in blikkies water geplaas word. Sou 'n reënbui of stofstorm skielik voorkom, kon die kiste netjies opmekaar gestapel word en met 'n stuk glas bedek word; dieselfde wanneer die son te fel skyn.

Verskillende vrugtesoorte vereis verskillende tydperke en metodes van droging. Pruimedante moet liefsvoraf in loog gestee word, terwyl vye weer ná die droogproses twee tot drie weke in 'n diep kis gegooi en vasgedruk moet word om te "sweet", d.w.s. om die vog egalig deur die massa te versprei (L.1958/02/11:65).

Waar die klimaat nie geskik is vir vrugte en groente droog nie, kan die gewenste toestande binnenshuis geskep word deur warm lug of hitte (verskaf deur lampe) te voorsien (F.1945/01/17:935; L.1947/10/29:73).

Alle droëvrugte behoort in digte blikke of skoon linnesakke bewaar te word om dit teen vogtigheid en insekte te beskerm (L.1947/10/29:73).

By die maak van rosyntjies word die druiwetrosse eers in 'n kokende loogoplossing gedompel, sodat die skilletjies kan bars en die droogproses vinniger kan verloop. Nadat dit afgespoel is, word die druiwe dan op plankstellasies of sifdraadrakke uitgesprei. Van ryp Hanepootdruiwe kan tros- of malagasrosyntjies gemaak word, wat gewoonlik langer neem om te droog, omdat dit nie met loog behandel word nie. Ná die droging word die rosyne in kissies gepak om 'n egalige voggehalte te verkry. Sultanadruiwe vra 'n spesiale behandeling met 'n warm oplossing, bestaande uit kaliumkarbonaat, seepsoda, olyfolie en water. Indien ligte sultanas verlang word, word aanbeveel dat die druiwe twee tot drie uur geswael word; so nie word dit direk gedroog. Die droog van korente is veel eenvoudiger. Die ryp druiwe word bloot onbehandel op goingsak gegooi en van tyd tot tyd opgeskud (L.1956/01/31:59; L.1958/02/11:65).

Mebos, wat gewoonlik van gedroogde appelkose gemaak word, is 'n "tipiese Suid-Afrikaanse produk". Vir die maak hiervan word die ryp appelkose eers oornag in 'n pekeloplossing geweek en die skille die volgende oggend met 'n growwe doek afgevyf. Nadat dit 'n halfdag in die son gedroog het, word die pitte uitgedruk en die vrugte geswael (L.1947/10/29:73). Vir die swael van die mebos word 'n swaelhok gebruik, waarin 'n stuk swael en 'n paar stukkie hout aan die brand gestee word. Gedurende die drogingsproses op die rame, moet die mebos met die hand in die gewenste vorm gedruk word. Die droë vrugte word in 'n kalkoplossing gedoop, droog geklad en met suiker ingevryf. Die mebos word gebêre deur dit beurtelings met lae suiker in 'n digte houder te pak (L.1945/01/10:28; L.1947/10/29:73).

Wat groente betref, kan ook byna enige soort gedroog word: mielies, blomkool, bone, ertjies, beet, wortels, pampoen, aartappels, ens. (F.1945/01/17:935). Vir droëgroente word vars, jong

groente uitgesoek wat berei word soos vir tafelgebruik, waarna dit gestoom of in kookwater gedompel word om die drogingsproses te verhaas. Nadat die groente buite gedroog is, behoort dit 'n paar uur lank in 'n koel oond gelaat te word om van alle vog ontslae te raak, voordat dit in digte houers weggepak word (1947/10/29:73; L.1955/01/05:29).

'n Ander manier waarop vrugte gedroog kan word, is om vrugtesmeer daarvan te maak. Hiervoor word die vrugte gewas, geskil en gemaal en in 'n dun lagie oor gesmeerde papier versprei. Sodra dit droog is, word 'n bietjie heuning bo-oor gesmeer om dit soet te maak en te verhoed dat dit uitdroog. Die vrugtesmeer word dan in vetdigte papier toegerol en in blikke gebêre. Van tamaties kan op dieselfde wyse smeer gemaak word, deur dit saam met ui, seldery, sout en peper tot 'n dik pap te kook en te droog (L.1947/10/29:73).

Droging word as 'n goedkoop en doeltreffende metode van voedselpreservering beskou. Gedroogde voedselsoorte word aangeprys vir die voedsaamheid en smaaklikheid daarvan (F.1945/01/17:935). Lesers word aangemoedig om op hierdie manier te sorg vir reserwevoedselvoorrade gedurende die winter (L.1947/10/29:73).

(c) Swael

Die swael van vrugte en groente word as 'n "eenvoudige" en "ekonomiese" metode van voedselpreservering beskryf. Voedsel wat op hierdie manier behandel word, kan maande lank goed hou.

Die Landbouweekblad verduidelik hoedat die apparaat opgestel moet word om voedsel te swael. 'n Sterk houtkas word op sy sykant gekeer, van 'n skarnierdeksel en houtrakke voorsien en met bruinpapier aan die binnekant lugdig gemaak; 'n houer met kouewater en sowat twee eetlepels swael, in 'n blik op 'n asbesmat of in 'n skottel water, word in die kas gesit. Nadat die vrugte op die rakke uitgepak is en die swael aan die brand gesteek is, word die kas toegemaak en met ou komberse of sakke bedek. Hierdie proses word twee uur lank elke halfuur herhaal.

Ná die swaelproses moet die vrugte in glas-, erde- of porseleinpote of in houtvaatjies gepak en met swaelwater bedek word. Vir gebruik word geswaelde vrugte met suiker gestoof om die natuurlike kleur te herstel.

Vleis en wors kan op dieselfde wyse geswael word om dit langer bewaar te laat bly (L.1946/02/06:33; L.1947/01/08:57).

(d) Pekel en droogsout

Groente is bewaar deur dit in pekel te lê, hetsy in soutwater of in asyn, of deur dit in droë sout te pak. Jong, vars groente is hiervoor gebruik, wat soos vir kook voorberei is (L.1945/02/28:33).

In die *Homestead* word aanwysings gegee vir die aanmaak van 'n ligte pekel vir groente: vir elke gelling (4,55 l) water word 'n driekwart koppie sout en 'n halfpint (0,29 l) asyn gebruik. Die voorbereide groente word in 'n groot fles gepak en die pekelwater oorgegooi. Die houër word dan met 'n skoon doek en 'n groot bord, met 'n gewig bo-op, bedek en in 'n warm vertrek laat staan. Wanneer die groente deeglik ingepekel is, word dit met 'n laag paraffienwas bedek en na 'n koel plek verskuif. Beet, bone, ertjies, tamaties, komkommers en groenmielies kan op hierdie wyse gepreserveer word (F.1945/01/24:987). Die pekel kan vir ekstra smaak gekrui word met speserye soos sout, witpeper, wonderpeper, naeltjies, kaneel en mosterdsaad (L.1945/02/28:33). Deur suiker by die pekelmengsel te voeg, kan 'n soet pekel gemaak word, terwyl 'n suur pekel verkry kan word deur die pekelwater na 'n paar dae af te gooi en die groente met skoon asyn in te lê (F.1945/01/24:987).

Indien dit so verkies word, kan die asyn heeltemal weggelaat word en die groente in 'n skoon soutpekel laat lê word. Na 'n week word die gepekeldes groente dan ook verseël met 'n laag olie of paraffienwas en in 'n koel plek gebêre. Voor dit gebruik word, word aanbeveel, moet die groente eers oornag in koue water geweek word om die ergste sout daaruit te onttrek (L.1945/02/28:33).

Party groentesoorte, soos kool en groenbone, kan ook vir 'n relatiewe lang tydperk in droë sout bewaar word. Die opgekerfde groente word in so 'n geval in afwisselende lae met sout gepak, met 'n laag sout heel onder en een heelbo (L.1945/02/28:33). 'n Doek word bo-oor die balie of fles gegooi, met 'n bord of plaat en 'n gewig bo-op om dit in posisie te hou. Die houër met groente moet agt tot tien dae in 'n warm vertrek laat staan word, waarna dit gereed sal wees en met 'n laag paraffienwas bedek kan word (F.1945/01/24:987).

8.1.3 Konfytkook

Die onderwerp van konfytkook het tot heelwat briewe en artikels in sowel die *Farmer's Weekly* as *Die Landbouweekblad* aanleiding gegee. Klaarblyklik was dit 'n gewilde manier waarop vrugte veral in tye van oorvloed verwerk is. Weens die skaarste aan suiker in die paar jaar direk ná die oorlog kon konfynt egter toe nie in groot hoeveelhede gekook word nie (L.1946/01/16:35). Teen 1949 word eers weer berig dat huisvroue in die gelukkige posisie verkeer om nie 'n tekort aan suiker te ondervind nie, en dat hulle dus weer op groot skaal kan konfytkook en vrugte inmaak (L.1949/01/12:70).

Daar bestaan min twyfel oor die feit dat konfytkook 'n besondere vaardigheid van die huisvrou vereis, soos weliswaar ook die geval met inmaak en ander metodes van voedselpreservering. Uit die uiteensettings wat die vroueafdelings van die twee landboutydskrifte hiervan gee, blyk dit dat by konfyt-, soos ook by seepkook, die wetenskaplike beginsels daaragter as baie belangrik beskou is. Die sukses van konfytkook berus, soos verduidelik word, eintlik grootliks op die pektien- en suurinhoud van die vrugte wat gebruik word.

Uit die stof kon verder afgelei word dat daar heelwat vroe ontstaan het oor die fynere onderskeide tussen konfyt, fyn konfyt of "jam", konserf, vrugtejellie en marmelade. In *Die Landbouweekblad* verduidelik die rubriekskryfster Rina van der Merwe hierdie terme soos volg: *konfyt* is heel vrugte of stukke vrugte in 'n dik, helder stroop, wat jellieagtig sal wees waar die vrugte pektien (vrugtejellie) bevat; *fyn konfyt*/"jam" is die produk van fyngesnyde vrugte of bessies, vrugtemoes en suiker wat saam gekook word; *konserf* is basies dieselfde as fyn konfyt, maar word altyd van 'n mengsel van twee of meer soorte vrugte gemaak, waarby rosyntjies of ander droë vrugte en/of neutte gevoeg word (L.1956/10/16:63). Hierdie verduideliking stem woordeliks ooreen met die definisies wat De Villiers in *Kook en geniet* verskaf. Sy noem egter nog 'n vierde tipe, nl. *sellei*, wat 'n fyner, gladder en dikker tekstuur het as fyn konfyt (1962:467). *Vrugtejellie* word gekook van vrugte met 'n hoë suur- en pektieninhoud (F.1945/01/24:987) en lewer 'n helder, deurskynende produk (De Villiers 1962:455). *Marmelade* is verder 'n sagte jellie met stukkies vrugte en/of skil daarin, wat in ons land altyd van sitrusvrugte gemaak word (De Villiers 1962:463).

(a) Konfyte

Ryp sowel as groen vrugte kan gebruik word vir konfytkook. Verder kan 'n wye verskeidenheid vrugtesoorte op hierdie wyse verwerk word: perskes, appelkose, pynappels, appels, koejawels, druwe, bessies, pruime, vye, kwepers, grenadellas, turksvye en ander.

Ter voorbereiding moet die vrugte goed afgewas en afgeskil of geprik word. Vrugte waarvan die skil baie dun is, soos pruime, kan bloot in kookwater gedompel word om die skil te laat losgaan. Waar die skil egter hardnekkiger is, word aanbeveel dat 'n seepsoda-oplossing gekook word en die vrugte, in 'n botterdoek toegeknoop, vir sowat vyftien sekondes daarin laat hang word. Nadat die vrugte afgespoel is, kan die skille met 'n gewone lap afgevyf word. Daarna word die vrugte in kouewater, waarby suurlemoensap, asyn of sitroen- of wynsteensuur gevoeg is, laat lê. Sommige vrugte, soos ryp vye en waatlemoenskil, moet egter geprik word om te verseker dat die stroop tydens die kookproses intrek.

Om sagte, bros konfyt te verseker, moet party vrugtesoorte vir 'n tydperk in 'n sout-, kalk- of koeksoda-oplossing laat lê word. Alle harde en groen vrugte moet verder eers in kookwater

gedompel word en gekook word totdat dit sag genoeg is dat 'n vuurhoutjie deur die skil gestee kan word (L.1946/02/06:33; L.1947/02/12:62).

Sodra die vrugte sag gekook het, word verduidelik, moet 'n pektientoets uitgevoer word om te bepaal hoeveel suiker by die vrugte gevoeg moet word. Hiervoor word 'n eetlepel van die vrugtestroop saam met drie eetlepels brandspiritus in 'n glashouer gegooi en ligweg geskommel. Na 'n rukkie word die mengsel in 'n piering gegooi. Van die grootte van die klont wat die vrugtejellie vorm, word dan afgelei hoeveel suiker benodig word: 'n groot klont sal dui op 'n hoë pektieninhoud, in welke geval 'n koppie suiker per koppie sap bygevoeg moet word; vorm twee kleiner klonte, moet sowat 'n driekwart koppie suiker vir dieselfde hoeveelheid sap bygevoeg word, en vorm 'n aantal klonte, word slegs 'n halfkoppie suiker per koppie sap benodig (F.1955/11/30:119).

Die water waarin die vrugte gekook is, kan gebruik word vir die kook van die stroop vir die konfyt. Die water en opgeloste suiker word saam tot kookpunt gebring, deurgesyg en weer tot kookpunt gebring, waarna die vrugte in klein hoeveelhede op 'n slag by die dun stroop gevoeg word, terwyl dit vinnig bly kook. Dit is belangrik dat die vrugte en stroop heftig moet kook, ten einde 'n ligte, helder konfyt te lewer. By vrugte wat nie baie suur bevat nie, moet suurleroeensap, kremetart of sitroen- of wynsteensuur gevoeg word om kritallisatie te keer. Vir bykomende geur kan gekneusde heel gemmer, naeltjies, pypkaneel of ander speserye in 'n neteldoek gebind word en saam met die konfyt gekook word.

Die konfyt word gekook totdat die stroop die gewenste dikte het. Daarvoor word getoets deur 'n paar druppels op 'n bordjie te laat afkoel; die digtheid van die afgekoelde stroop behoort omtrent soos dié van dun heuning te wees. Die stroop kan 'n mens ook van 'n lepel laat afloop: loop dit in 'n breë strook van die lepel, en nie vinnig in druppels nie, is die stroop gereed (L.1946/02/06:33; L.1947/02/12:62; L.1956/10/16:63).

Terwyl die konfyt kook, word beklemtoon, is dit, ter wille van die helderheid daarvan, belangrik dat dit nie onnodig omgeroer word nie. Verder moet die skuim wat bo-op vorm om dieselfde rede gedurigdeur afgeskep word. Skuimvorming kan verminder word deur 'n stuk botter bo-op die konfyt te plaas, sodra dit begin opkook nadat die suiker bygevoeg is (F.1955/11/30:119). Die kastrol kan ook bo om die rand met botter gesmeer word, wat terselfdertyd sal sorg dat die konfyt nie oorkook nie (L.1947/08/20:69).

Alhoewel dit klaarblyklik die algemeenste was om eers die vrugte en stroop afsonderlik te kook en daarna saam, word 'n ander metode aanbeveel waar baie sagte vrugte (soos aarbeie) gebruik word. Die vrugte en suiker kan in so 'n geval in afwisselende lae in 'n gesmeerde konfytpot

gepak word en, nadat dit oornag so bly staan het, stadig saam verhit word totdat die vrugte deurgekook het (L.1946/02/06:33; L.1947/02/12:62).

Die voltooide konfyt kan kokend warm in die bottels gegooi word of, indien dit nie maklik sandsuiker nie, gelaat word om eers effens af te koel. Veral waar die konfyt nie dadelik verseël word nie, word aanbeveel dat dit met warm paraffienwas bedek word of met 'n stukkie botterpapier, in brandewyn gedoop. Andersins moet die konfytflesse sowat vyftien minute in kokende water gesteriliseer word, voordat dit op 'n koel, donker, droë plek gebêre word (L.1946/02/06:33,37; L.1947/01/12:62; F.1955/11/30:119; L.1956/10/16:63).

Alhoewel die kookproses vir verskillende soorte konfyt baie ooreenstem, vereis party vrugtesoorte spesiale voorbereiding en behandeling. Die suksesvolle maak van tradisionele groenvyekonfyt blyk byvoorbeeld 'n kuns te wees. Dit is belangrik dat goed uitgeswelde vye hiervoor uitgesoek word en dat die skil versigtig afgekrap of gerasper word. By die blom-end van die vy moet verder 'n kruis met 'n skerp mes gesny word, om te verseker dat die vye nie oopbars nie en dat die stroop sal intrek. Voorts word die vye oornag in 'n kalk- of koeksoda-oplossing laat lê om die groen kleur daarvan behoue te laat bly. By die kook van die stroop is die korrekte hoeveelheid suiker 'n kilogram vir elke kilogram vrugte, terwyl vir elke koppie suiker drie koppies water bygevoeg moet word. ('n Pektientoets word nie in hierdie geval uitgevoer nie.) Vir ekstra suur word aanbeveel dat die sap van een suurlemoen vir elke 6 pd (2,7 kg) vrugte bygevoeg word. Naeltjies, pypkaneel en gekneusde gemmer verleen die nodige geur aan die groenvye. Die konfyt word omtrent twee uur gekook (L.1952/11/19:57). Om die gewenste groen kleur te verkry, kan 'n paar vye- of druiweblare of 'n skoongeskropte pennie by die vye in die pot gesit word. Die gebruik van 'n koperpot sal ook die kleur verbeter (L.1953/05/27:65).

Vir die kook van waatlemoenkonfyt, 'n ander tradisionele konfyt, word weer die skil van die ryp waatlemoen gebruik wat in skuins blokke van gerieflike grootte gesny en met 'n vurk geprik word om die stroop te laat intrek. Ook hier is 'n pektientoets nie nodig nie. Die aanbevole hoeveelheid suiker is sowat drie kilogram vir elke kilogram skil, terwyl vir elke 2 pd (0,9 kg) suiker 'n pint (0,57 l) water benodig word. Voordat die skil gekook word, behoort dit eers oornag in kalkwater te week. Nadat die suiker in die water opgelos is en die suikerwater deurgesyg is, word die skil daarin geplaas, met 'n bord bo-op (waarskynlik om die skil onder te hou), en die hitte aangedraai. Waatlemoenkonfyt moet effe stadiger as ander konfyt kook en neem sowat vier tot vyf uur voordat dit gereed is. Om die gewenste geur aan die waatlemoenkonfyt te gee, word die sap van twee suurlemoene vir elke 10 pd (4,5 kg) skil bygevoeg en word gemmer of kaneel daarmee saam in 'n moeseliensakkie gekook. Wanneer die stroop dik en helder begin vertoon, kan sowat twee eetlepels brandewyn ook bygevoeg word (L.1950/07/19:70; L.1951/01/24:51; F.1951/04/25:50/v).

Daar word op 'n paar plekke verwys na die kook van moskonfyt en turksvystroop. Dit verskil van ander konfyt daarin dat dit helder strope is wat geen vrugtestukke bevat nie en ook nie jellieagtig in samestelling is nie, vermoedelik weens 'n lae pektiengehalte. Moskonfyt word gemaak van die sap van druiwe in die eerste stadium van fermentasie, net nadat dit uit die vrugte gepars is. By elke drie gelling (13,65 l) sap word twee eetlepels kalk gevoeg en die mengsel 'n halfuur laat staan, sodat die onsuiverhede kan afsak. Die skuim word afgeskep en die sap deur verskeie lae kaas- of moeseliendoek gesyg om 'n helder voorkoms te verseker. Hierna word die druiwesap 'n paar uur vinnig laat kook, totdat dit die samestelling van dun heuning het (F.1945/01/10:871; L.1948/12/29:68).

Wanneer turksvystroop gekook word, is dit nie nodig om enigiets by te voeg nie. Net genoeg water word oorgegooi om die turksvye (heel of fyngesny/-gemaal) te bedek. Indien 'n gemmersmaak verlang word, kan die stroop wel hiermee gegeur word. Verder word turksvystroop net soos moskonfyt vinnig gekook, totdat dit so dik soos heuning of goue stroop is, en daarna goed deurgesyg om dit helder te kry. In die jare net na die oorlog toe daar groot suikerskaarste geheers het, is turksvystroop gebruik om in die plek van suiker oor byvoorbeeld pap, melkkos en poeding en in groente soos wortels en patats te gooi (L.1946/03/06:42; L.1952/04/30:43; L.1955/02/16:53).

Vir diegene wat die moeite van konfytmaak ontsien het, verskyn daar in 'n uitgawe van *Die Landbouweekblad* 'n resep vir ongekookte aarbeikonfyt. Om hierdie konfyt te maak, word sowat 2¼ t. gelatien by 'n ¼ k. fyngedrukte aarbeie gevoeg en oor kookwater gesmelt. Daarna word nog 1³/₄ k. fyn aarbeie en 'n halfkoppie suiker bygeroer en die konfyt in die yskas geplaas om te stol (L.1946/04/24:42).

(b) Marmelade en jellie

Terwyl die somer tradisioneel die tyd van konfytmaak en inmaak is, is die winter die tyd van marmelade kook (L.1954/07/28:59). Verskillende soorte marmelade kan gemaak word deur verskillende vrugtesoorte en kombinasies van vrugtesoorte te gebruik. 'n Gewilde kombinasie is byvoorbeeld lemoen, pomelo en lemmetjie - drie-vrugtemarmelade genoem. Alhoewel die term "marmelade" op enige sagte jellie waarin stukkies vrugte aanwesig is, betrekking kan hê, word dit in Suid-Afrika slegs in verband met sitrusvrugte gebruik (F.1959/08/19:75). Pomelo, sitroen, Seville-lemoen en pampelmoes lewer 'n helder marmelade, terwyl gewone soetlemoene, suurlemoene en nartjies meer 'n moesagtige marmelade gee (L.1945/05/16:35; F.1956/06/20:98/v).

Voor gebruik word die vrugte goed afgewas. Indien marmelade vir gewone huishoudelike gebruik gekook word, word die vrugte net so heel opgesny. Terwyl die proses van marmelade

kook vroeër aansienlik vertraag is daardeur dat die vrugte eers dae lank in water moes week om die skille sag te maak, word daar geskryf dat dit later nie meer nodig was nie. Deur die byvoeging van 'n knippie koeksoda kon verseker word dat die skil binne 'n halfuur sagkook (L.1948/06/16:74; F.1959/08/19:75). Reeds teen 1945 is hierdie metode gebruik, soos blyk uit 'n beskrywing deur J.F.T. Mostert in die *Homestead* (F.1945/01/24:987).

Word 'n helder marmelade verlang, moet die vrugte afgeskil en die geel/oranje deel van die skil saam met die opgesnyde vrugte gekook word, terwyl die wit deel van die skil en die pitte afsonderlik in koue water geweek word om die pektien daaruit te onttrek. Dit kan oornag so laat staan word of 'n ruk lank in die water gekook word, waarna die water deur 'n moeseliendoek gefiltreer en by die vrugte gevoeg word, wat ook oornag in water laat lê is ($2\frac{1}{2}$ k. water per koppie vrugte) (F.1956/06/20:98/v; F.1959/08/19:75).

Die vrugte word voorts vinnig in die water opgekook totdat dit goed sag is. 'n Bietjie van die vloeistof word dan uitgeskep en 'n pektientoets uitgevoer, net soos by ander konfyte. Sitrusvrugte is egter gewoonlik ryk aan pektien, met die gevolg dat 'n koppie suiker per koppie vrugtepulp genoeg behoort te wees en 'n pektientoets streng gesproke nie noodsaaklik is nie. Deur die byvoeging van 'n bietjie suurlemoensap kan verseker word dat die pektien behoorlik vrygestel word en die vloeistof gou 'n jellie vorm (F.1956/06/20:98/v; F.1959/08/19:75).

Suiker kan op een van twee maniere bygevoeg word: die suiker kan by die afgekoelde vrugtepulp gegooi word en baie stadig tot kookpunt gebring word, waarby seker gemaak moet word dat die suiker heeltemal gesmelt het voordat die mengsel begin kook, so nie kan dit sandsuiker veroorsaak. Om 'n ligte marmelade te verseker, kan die suiker ook eers in die oond verhit word, voordat dit by die kokende pulp gevoeg word. Die vrugte en suiker word nou vinnig saamgekook totdat dit jellievormingspunt bereik (F.1956/06/20:98/v). Daar word vir hierdie punt getoets deur 'n lepelvol van die stroop uit te skep, effens te laat afkoel en dit dan van die lepel te laat afloop. Loop dit in druppels af, is die marmelade nog nie gereed nie; val die jellie egter in vlokies van die lepel, kan dit van die hitte verwyder word (F.1956/06/20:98/v; F.1960/02/03:65).

Die metode wat J.F.T. Mostert voorstel, verskil effens. Hiervolgens word die vrugte naamlik in die middel deurgesny en die sap uitgedruk. Nadat die skille saam met koeksoda en water sag gekook is, word die vloeistof van die skille afgegooi en deur 'n dubbele laag moeseliens gefiltreer. Hierby word die vrugtesap dan gegooi, waarop dit weer gekook word. Nadat die vloeistof nog 'n keer deurgesig is, word dit eers nog 'n ruk gekook voordat die suiker bykom. Net voordat die marmelade die jellievormingspunt bereik, word die skil, wat intussen fyngesnipper is, daarby gevoeg. Na hierdie marmelade word as snippermarmelade ("shredded marmelade") verwys (F.1945/01/24:987).

Wanneer die marmelade klaar gekook is, word die skuim afgeskep en die pot konfyt sowat drie minute laat staan. Dit word dan in droë, gesteriliseerde bottels geskep, gelaat om af te koel en oplaas bedek met 'n stukkie papier, in brandewyn gedoop, voordat die bottels goed verseël word (F.1956/06/20:98/v).

Marmelade word beskryf as een van die mees ekonomiese soorte konfyt, omdat daar so baie water bygevoeg word wat uiteindelik deel vorm van die klaar produk. Verder is marmelade betreklik maklik om te maak en word dit graag met ontbyt geëet (L.1954/07/28:59; F.1959/08/19:75).

Vir die maak van jellie word die sap van o.a. die volgende vrugte aanbeveel: suurappels, lemoene, suurlemoene, pomelo's, sitroene, kwepers, pruime, suurdruive en koejawels. Die geheim van jellies (net soos marmelade) is dat die vrugtesap genoeg suur en pektien moet bevat. Om 'n hoë inhoud hieraan te verseker, moet vrugte gekies word wat nog effe groen is. Die vrugte word opgesny, sonder om dit te skil, bedek met water en ligweg gekook. Sodra die vrugte sag is, word dit van die hitte verwyder en vir sowat vier uur laat staan om koud te word. Dit word dan in 'n sakkie, klaarblyklik van moeseliën, gegooi en oornag gelaat dat die sap kan deursyg. Dit is belangrik vir die helderheid van die jellie dat daar nie aan die sakkie gedruk of geroer sal word nie. 'n Pektientoets word ook hier uitgevoer om die hoeveelheid suiker wat nodig is te bepaal. Die suiker word by die koue, deurgesygde sap ingeroer en die mengsel tot kookpunt gebring. Nou word die stroop deur 'n dubbellaag moeseliën, uitgevoer met 'n dik laag watte, gegooi, waarna die helder sap weer tot kookpunt gebring word, sonder dat daar daaraan geroer word. Die jellietoets word uitgevoer, soos by marmelade verduidelik is, om seker te maak wanneer die jellie gereed is om gebottel te word (F.1960/02/03:65). Daar moet so ver moontlik daarteen gewaak word om die jellie onnodig lank te kook, aangesien te veel kook die geur van die vrugte sal bederf (F.1947/01/19:110).

8.1.4 Bottermaak

In *Die Landbouweekblad* word daar in die rubriek *Korrels sonder kaf* beweer dat die proses van bottermaak ten minste 2000 jaar voor die geboorte van Christus reeds bekend was. Melk is in daardie antieke dae glo in velsakke gegooi, wat dan op die rug van donkies vasgebind is, sodat die ritmiese beweging van die donkie die room in die melk tot botter kon karring (L.1947/08/06:25). In Suid-Afrika was die Hottentotte die eerste mense wat botter vervaardig het, word in dieselfde rubriek beweer. Dr. C.W. Abott van die Landbounavorsingsinstituut word in verband hiermee aangehaal: "Skrywers wat die ontwikkeling van die Kaap in die tydperk 1668-1719 beskrywe het, is dit almal op hierdie punt eens" (L.1948/01/07:27).

Onder die boeremense van die land het bottermaak mettertyd as fynontwikkelde huisbedryf gevestig geraak. Uit die naoorlogse landboutydskrif kan egter die gevolgtrekking gemaak word dat die maak van botter, soos met die meeste ander bedrywe die geval was, 'n kuns was en een wat die verstedelike Afrikaner spoedig sou verleer. In 1956 word daar byvoorbeeld geskryf: "Usually just the mention of the word 'farm butter' brings a faraway look into the eyes of the city dweller - it is part and parcel of so many other happy memories" (F.1956/02/15:98/iv).

In laasgenoemde artikel in die *Farmer's Weekly* word uitvoerig geskryf oor die proses van bottermaak. In 'n 1945-uitgawe van *Die Landbouweekblad* verskyn eweneens 'n omvattende artikel oor die onderwerp, geskryf deur P. van Rensburg, wat verbonde was aan die Landboukollege Cedara in Natal, en G.D. le Roux, wat geïdentifiseer word as 'n lektor in Suiwelbereiding (L.1945/01/24:26). Beide hierdie artikels is geskryf met die doel om te dien as handleiding by die maak van botter op die plaas, en het gevolglik waardevolle inligting verskaf oor die bedryf van bottermaak.

Die lys van benodigdhede of apparaat word soos volg uiteengesit: 'n karring, 'n botterknieër, twee botterspane, 'n roer- en 'n dreineerspaan, 'n botterplank, roomskraper, perdehaarsif, twee emmers, 'n emaljeskinkbord, 'n roomsifdoek, gaasdoek en 'n vadoek, 'n skropborsel en 'n termometer (L.1945/01/24:24). Voordat daar met die bottermaak begin kan word, moet al die apparaat deeglik skoongemaak word. Hiervoor word warm water en wassoda, -poeier of ontsmettingsmiddel gebruik, waarna die apparaat met skoon water gespoel word en gelaat word om droog te word. Seep moenie gebruik word nie, omdat dit bederwend op die botter kan inwerk, en die apparaat moenie met 'n doek afgedroog word nie (F.1956/02/15:98/iv).

Die karring en botterknieër vereis spesiale behandeling. Hierdie apparaat word met kookwater ontsmet en verkieslik net met sout uitgeskrop, voordat dit met skoon kouwater uitgespoel word. Hierna word die karring 'n derde volgemaak met water wat sowat 4°F (1,92°C) benede die karringtemperatuur is. (Daar word vooraf besluit op die karringtemperatuur.) Dit word twee maal gedraai en dan met die deksel op laat staan. Nadat die botterknieër ontsmet is, word dit met kouwater volgemaak en die prop ingesit. Die botterplank word solank in die onderend daarvan neergesit, met die botterspane daarop, gereed vir latere gebruik (L.1945/01/24:24).

Dit is baie belangrik dat die room die regte voorbereiding ondergaan alvorens dit gebruik word. Ná die skeiding van die room moet dit dadelik verkoel word. Sowat twaalf uur voordat daar met die karring begin word, word die verkoelde room uitgehaal en laat staan om "ryp" te word. Sodoende kry die melksuurbakterieë in die room die geleentheid om daaraan 'n effens aangesuurde smaak te gee. Indien die room nog te soet is wanneer dit gebruik word, sal dit die botter aan geur ontbreek; is die room weer te suur, sal die botter nie hou nie. Dit is dus noodsaaklik dat die room net lank genoeg gelaat moet word om 'n ryp smaak aan die botter te

verleen. In warm weer word room gou ryp, maar wanneer dit koud is, behoort die houer met room in 'n emmer warm water geplaas te word, totdat die room omtrent 70°F (33,6°C) bereik het. Terwyl die room staan, moet dit gereeld omgeroer word, en wel op so 'n wyse dat die lae opgebreek word en die room egalig ryp word. Die houer met room word met 'n stuk moeseliendoek toegeknoop, sodat stof en insekte uitgehou word, maar lugsirkulasie steeds moontlik is.

Net voordat die rypgeworde room gekarring word, word dit in die koelkamer teruggesit, sodat dit tot karringtemperatuur kan afkoel. Hierdie temperatuur, word aanbeveel, moet omtrent 53-56°F (25,44-26,88°C) in die somer wees en 56-60°F (26,88-28,8°C) in die winter. 'n Te hoë temperatuur veroorsaak 'n baie vette botter, terwyl 'n te lae temperatuur die karringproses sal vertraag. Koue water kan ook by die room gevoeg word, veral waar die room te dik is, of dit kan in 'n houer met koue water laat sak word. In sekere gevalle kan dit weer nodig wees om die roomtemperatuur te verhoog, en wel deur dit in 'n houer met warm water te plaas. Warm water moet egter nie by die room gegooi word nie (F.1956/02/15:98/iv).

Voordat daar met die karring van die room begin word, moet die water wat in die karring laat staan is, afgetap word. Die prop word daarna teruggesit, 'n roomdoek oor die bek van die karring gebind en die room deurgegooi (L.1945/01/24:24). Die karring moenie meer as halfvol met room gemaak word nie, aangesien die room in die karringproses skuim en uitsit. Die room word gekarring totdat dit begin "breek", dit is wanneer die room 'n fyn, melerige voorkoms aanneem. Hiervandaan moet versigtig verder gekarring word totdat die botterkorrels omtrent so groot soos kleinerige graankorrels is. In die winter moet die korrels egter kleiner wees, sodat dit meer water kan vashou en 'n sagter botter kan lewer. In die somer moet die botter weer so gou moontlik deurgewerk word en moet dit dus so min water moontlik vashou, wat dit terselfdertyd langer sal laat hou. Sodra die botterkorrels die verlangde grootte aanneem, word die karringmelk afgetap en deur 'n perdehaarsif gegooi (F.1956/02/15:98/iv).

Intussen word waswater berei. Hierdie water moet 'n temperatuur van sowat 4°F (1,92°C) laer as karringtemperatuur hê (L.1945/01/24:24). Die temperatuur van die botter styg naamlik gedurende die karringproses; dus moet dit weer afgekoel word tot karringtemperatuur. Die doel van die uitwas van die botter is om die karringmelk te verwyder, om die botter harder te maak en om ongewenste smake te verhoed (F.1956/02/15:98/iv).

Soveel waswater word bygevoeg as die hoeveelheid karringmelk wat afgekarring is. Die karring word 'n paar draaie gegee en die eerste waswater dan verwyder, waarna die tweede hoeveelheid waswater deur die botter gewas word (L.1946/10/02:45). Die tweede waswater sal gewoonlik sowat 2°F (0,46°C) laer in temperatuur wees as die eerste (L.1945/01/24:24). Hoe meer botter

gewas word, hoe minder smaak sal dit hê, maar word dit nie behoorlik gewas nie, en van die karringmelk bly agter, sal die botter nie goed hou nie (F.1956/02/15:98/iv,v).

Nadat die botter uitgewas is, word dit gesout. Hiervoor is die gebruik van 'n pekeloplossing beter as die gebruik van droë sout, aangesien dit makliker deur die botter versprei. Daar word aanbeveel dat sowat $1\frac{1}{2}$ pd (0,68 kg) sout by elke gelling (4,55 l) water gevoeg word en dat soveel water gebruik word as wat daar room in die karring is. Hierdie pekeloplossing word as finale waswater gebruik (F.1956/02/15:98/v). Die temperatuur van die pekelwater moet omtrent 'n verdere 2°F (0,46°C) laer wees as dié van die vorige waswater. Die pekelwater word deur 'n gaasdoek in die karring gegooi (L.1945/01/24:24). Die botter word dan sowat 'n halfuur so in die pekel laat staan, waartydens die karring gereeld omgeskommel moet word sodat die botter egalig kan sout.

Wanneer die botter met die spaan, uit die karring geskep word, word dit op 'n sif, uitgevoer met gaasdoek, gedreineer en dan op 'n botterknieër geplaas, waar alle oortollige vog uitgewerk word (L.1945/01/24:24). Indien die droë sout in plaas van pekelwater gebruik word, dit dit in hierdie stadium oorgestrooi en ingewerk. Sowat 'n driekwart onse (21,43 g) sout behoort vir elke pond (0,45 kg) botter gebruik te word (F.1956/02/15:98/v).

In 'n 1956-uitgawe van *Die Landbouweekblad* word voorgestel dat 'n houtblokkie aan die onderkant van 'n houtplank bevestig word, sodat die plank skuins staan en die melk en water makliker uitgewerk kan word. Daar word verder voorgestel dat 'n koekroller in plaas van die botterspaan gebruik word om die botter vinniger en effektiewer droog te kry (L.1956/03/20:71). 'n Leseres, mev. W. van Aardt van Koppies, beveel weer aan dat die botter ná die insout deur 'n vleismeule gesit word om dit van oortollige water te skei. Só hou die botter glo beter as wanneer dit met 'n spaan uitgewerk is (L.1956/05/29:63).

Die voltooide botter word in die laaste plek geweeg en netjies gevorm en afgewerk. Die gevormde botter word met kaasdoek bedek (L.1945/01/24:24). Indien die botter vir langer tydperke bewaar moet bly, moet dit spesiale behandeling ontvang. Die botter word dan dig ingepak in flesses of ander houers, wat vooraf met warm water uitgespoel is. Die oppervlakte hiervan word voorts met perkamentpapier bedek, waaroor 'n laag sout gestrooi word. Oor die opening van die houer word botterpapier of nog 'n laag perkamentpapier vasgebind om vog uit te hou. Op hierdie wyse kan botter vir maande lank goed hou. Voor gebruik word die botter 'n uur of twee in water van sowat 60-65°F (13,8-14,95°C) geweek en weer 'n slag deurgewerk. Die botter kan andersins in botterpapier toegedraai word en in pekelwater bewaar word totdat dit benodig word. Die beste maande vir die bewaring van botter is Maart en April (L.1948/01/07:65; F.1956/02/15:98/v).

Na afloop van die bottermaakproses behoort die gereedskap wat gebruik is deeglik skoongemaak te word. Alle houtgereedskap word in warm water geskrop en met kookwater gesteriliseer. Alleen die buitekante en voetstukke van die karring en knieër moet afgedroog word - verder moet dit gelaat word om self droog te word. Le Roux en Van Rensburg gee selfs voorskrifte oor hoe die gereedskap gerangskik moet word wanneer dit weggepak word: die knieër in lyn agter die karring, die proppe in die aftapgate, die emmers onder die knieër, die spane teen die botterplank en alle doeke netjies opgevou en langs die knieër neergesit (L.1945/01/24:24,26).

8.1.5 Kaasmaak

Dit wil voorkom asof die maak van kaas nooit tot algemene tuisbedryf by die Afrikaner ontwikkel het nie. In die *Farmer's Weekly* word verwys na die groot verskeidenheid kaassoorte wat oorsee gemaak word. Daarteenoor, word verklaar, word daar baie selde in Suid-Afrika gepoog om kaas op noemenswaardige skaal vir huisgebruik te vervaardig - dit terwyl daar op baie plase groot hoeveelhede melk vermors word (F.1955/01/26:54/i).

In die landboutydskrifte wat geraadpleeg is, kon dan ook weinig inligting oor hierdie onderwerp gevind word. In *Die Landbouweekblad* het wel twee artikels verskyn waarin die maak van Goudakaas breedvoerig uiteengesit word. Die artikels is bedoel as handleiding vir die huisvrou wat kaas goedkoop en suksesvol tuis wil maak. In die 1947-artikel word die huisvrou aangemoedig om deur die tuisbewerking van melk die skaarste aan kaas te bekamp.

Vir die tuisbereiding van kaas is 'n goed ingerigte kamer of rondawel nodig. Daar word daarop gewys dat die vertrek skoon, koel en goed geventileer moet wees. Die vloer moet liefs van sement wees en van goeie dreineringsvoorsien. Vir die rypwordingsproses van die kaas behoort stewige droograkke van geskaafde hout opgerig te word. Voor gebruik moet hierdie rakke met 'n skoon oplossing van growwe sout en permanganaat van potas-kristalle afgeskrop word, sowel as nou en dan tydens die rypwordingsproses (L.1947/02/05:59).

Die vernaamste benodigdhede by die maak van kaas is die volgende: ronde metaalkaasvate met wei- en waterkrane, houtkaasperse of 'n ysterhefboompers, kaasvorms, 'n metaalkaasstofmes en roerder, 'n suiweltermometer, kaasboor, 4 ons-meetglas (114,28g), linne of kaliko, sowel as kaasstremselvloeistof, kaaskleurstof en fyn suiwelsout. Kaasvate was in die handel beskikbaar volgens inhoudmate wat gewissel het van tien (45,5 l) tot vyftig gelling (227,5 l). Waar die boervrou nie kaasvate gehad het nie, kon bloot gebruik gemaak geword het van 'n groot emalje-emmer of -bad wat in 'n groot gegalvaniseerde bad gepas het, waarin water gegooi kon word. Kaasvorms is weer volgens verskillende massas vervaardig wat gewissel het van een (0,45 kg) tot veertig pond (18 kg). Die vorms is genommer van ½ tot 20, en hierdie nommer

vermenigvuldig met twee het dan die inhoudsmassa van die vorm in pond aangedui. Daar word aanbeveel dat kaas wat tuis vervaardig word 'n massa van vier tot twaalf pond (1,8 tot 5,4 kg) moet hê om dit maklik hanteerbaar te maak. Die suiwelsout is gelewer in sakke van vyftig pond (22,5 kg) en honderd pond (45 kg) en die kleur- en stremselvloeistof in erdepotte van pint-, kwart- en gellinggrootte. Hierdie vloeistowwe was onder die standaardhandelsname *Chr. Hansen Fullwood & Bland* en *Hasselt* beskikbaar (L.1947/02/05:59,62).

Die melk wat vir die kaasmaak gebruik moet word, behoort 'n temperatuur van sowat 86°F (19,78°C) in die wintermaande en 84°F (19,32°C) in die somermaande te hê. Sowel die stremsel as die kleurstof moet afsonderlik eers met omtrent twintig maal hul massa koue water verdun word, voordat dit tot die melk toegevoeg word. Vir elke 2½ gelling (11,38 l) melk word vyftien druppels kaaskleurstof ingeroer. Hierna kom die stremseloplossing by. Hierdie oplossing moet dieselfde temperatuur as die melk hê, en vir elke 2½ gelling (11,38 l) melk moet 'n teelepeltol stremsel bygevoeg word. Die melk word nou omtrent vyf minute lank goed deurgeroer, voordat dit met 'n digte doek bedek word, om afkoeling te verhoed en stof en insekte uit te hou, en gelaat word om te stol.

Die melkmengssel word gereeld getoets om vas te stel wanneer dit gereed is om gesny te word. Hiervoor word 'n suiweltermometer gebruik, of die wysvinger word deur die melk getrek. Wanneer die kaasstof gereed is, vorm klein barsies aan die oppervlakte, klein deeltjies kaasstof klou aan die vinger of termometer vas en die wei kom dadelik as 'n helder, groenagtige vloeistof na bo. Dit duur sowat twintig tot dertig minute voordat die melk hierdie stadium bereik.

'n Piering of tafelmess word gebruik om die kaasstof met kruis-en-dwarsbewegings op te sny (L.1947/02/05:59). Daarna word dit in kleiner wrongeldeeltjies, omtrent so groot soos mieliepitte, verdeel en sowat vyf minute met die hand omgeroer (L.1955/06/14:63). Indien 'n metaalkaasstofmes beskikbaar is, is dit egter die beste om te gebruik by die verdeling van die kaasstof.

Die temperatuur van die kaasstof, wat in hierdie stadium in fyn wrongeldeeltjies verdeel is, moet voorts geleidelik verhoog word. Dit word gedoen deur elke nou en dan 'n bietjie warm water in die bad te gooi waarin die houer met kaasstof staan. Dit word as 'n goeie reël uitgesonder om die temperatuur van die kaasstof elke drie minute met 'n enkele graad te verhoog, totdat dit sowat 90-92°F (20,7-21,16°C) bereik, afhangende van die aanvangstemperatuur van die melk, en daarna elke twee minute met 'n verdere graad, tot die hitte van 98-100°F (22,54-23°C) (L.1947/02/05:57). Die doel van hierdie bewerking is glo om die kaasstofdeeltjies afsonderlik te hou terwyl die stremsel besig is om die vog uit die wrongel te dryf. Geleidelik word die deeltjies al swaarder en sak dit af (L.1955/06/14:63). Dit is egter belangrik dat die toename in temperatuur deeglik gereguleer word; so nie wörd 'n taai, droë kaas verkry.

Namate die kaas droër raak, vorm die kaasstof klompe wat saamkoek. Dit is goed om die mengsel met die hande om te roer totdat dit droog genoeg is; sodoende kan die beste gevoel word wanneer die kaasstof die gewenste toestand bereik het. Daar word verduidelik dat die kaasstof behoorlik droog is wanneer dit "elasties" en "syagtig" in die hande voel en die wei gereedelik afloop. Die oppervlakte kom droog en fluweelagtig voor, en, word van die kaasstof in die mond gesit, voel dit "sanderig" en "rubberagtig". Dit kan ook getoets word deur 'n handvol van die kaasstof tot 'n bal te maak: die wei moet maklik afloop en die bal só saamgekoek bly, totdat dit na 'n rukkie met 'n ongelyke rand afbreek (L.1947/02/05:57). Die wei word nou afgeskep of -getap en die kaas in die vorms gedruk (L.1955/06/14:63).

Die kaasvorms moet vooraf gereed gemaak word deur hulle in warm water te plaas, sodat die kaasstof nie meteens afkoel wanneer dit daarmee in aanraking kom nie (L.1947/02/05:57,62). Die kaas kan gesout word voordat dit in die vorms kom, deur sowat 'n driekwart ons (21,43 g) sout per gelling (4,55 l) kaasstof deur te werk (L.1955/06/14:63). Die kaasstof word met die hand in die kaasvorms gedruk, sodat dit sowat 'n duim (2,56 cm) hoër as die rand van die vorm is. Met die hand word dan druk op die kaas toegepas (L.1947/02/05:62). Die kasies word twee keer uitgeskud en op hierdie wyse saamgepers totdat dit die verlangde vorm en digte struktuur het. Wanneer die kasies vir die laaste keer uitgeskud word, word die vorms in die louwater afgespoel en 'n stuk linnedoek daaroor getrek, wat kan dien as dreineringsmateriaal (L.1955/06/14:63). Die kase word dan teruggeplaas in die vorms, die doek om elkeen gevou en 'n houtdeksel bo-op geplaas, waarna die kase gereed is om gepers te word (L.1947/02/05:62).

Die druk wat daar op die kaas toegepas moet word, word volgens wat berig word, bereken op een pond (0,45 kg) vir elke gelling (4,55 l) melk wat gebruik is. Indien daar nie oor 'n kaaspers beskik word nie, kan stene of klippe, waarvan die massa vooraf bepaal is, ook bo-op die kaas gepak word. Die kaas bly sowat 'n uur onder hierdie drukking, waarna die linnedoek verwyder word, deur 'n skoon een vervang word, die kaas omgekeer in die vorm geplaas word en verdere druk daarop toegepas word. Hierdie keer word die druk bereken op twee pond (0,9 kg) vir elke gelling (4,55 l) melk. Na 'n uur word die proses herhaal en die druk vermeerder tot drie pond (1,35 kg) per gelling (4,55 l) vir 'n verdere uur. Uiteindelik word die druk opgestoot na vyf pond (2,25 kg) vir twee uur en daarna twaalf pond (5,4 kg) vir nog drie uur.

Na agt uur behoort die persing van die kaas voltooi te wees, waarop die doek verwyder kan word en sout bo-oor die kaas gesprinkel kan word (indien dit nie vooraf gesout is nie). Hierop word die kaas sowat twaalf uur in die vorm gelaat onder 'n druk van een pond (0,45 kg) per gelling (4,55 l) melk, sodat dit finaal sy vorm kan aanneem. Dit word as raadsaam bestempel om tydens hierdie stadium die kaas driemaal om te draai en die bokant elke keer met sout te besprinkel, sodat 'n harde kors buite om kan vorm. Oplaas word die kaas met fyn sout ingevryf en op die rakke uitgepak.

Terwyl die kaas droogword, behoort dit twee of drie dae lank elke twaalf uur omgedraai en gesout te word. Sodra winddroë plekke aan die oppervlakte van die kaas begin wys, is dit die teken dat daar met die insouting opgehou moet word. Die kaas word dan met 'n droë doek afgevee, 'n halfminuut in warm water van sowat 140°F (32,2°C) gedompel en daarna drooggeveef. Dit sal help dat daar 'n digte kors om die kaas vorm (L.1947/02/05:62). Die kaas kan ook in 'n flou pekeloplossing gewas word, wat skimmelgroeï sal verhoed, en daarna met roulynolie ingesmeer word (L.1955/06/14:63).

Die kaas kan binne vier tot ses weke ná bereiding gebruik word, maar hierna verbeter die kwaliteit en smaak van die kaas steeds. Daar word dus aanbeveel dat die rypingsperiode tot agt of tien weke verleng moet word (L.1947/02/05:62). Goudakaas word bestempel as "[e]en van die beste soorte kaas wat goedkoop op die meeste plase gemaak kan word" (L.1947/02/05:59).

8.1.6 Broodbak

Daar is reeds daarop gewys dat meel ná die oorlog baie skaars was en dat die huishoudelike gebruik daarvan streng gerantsoeneer is. In die lig hiervan verskyn oor broodbak in 1946 'n artikel in *Die Landbouweekblad* deur 'n huishoudkundige, wat verklaar dat dit "absoluut noodsaaklik" geword het dat die beskikbare meel so voordelig moontlik verwerk word en wel deur goeie brood daarvan te bak (L.1946/11/06:59). In die *Farmer's Weekly* word broodbak 'n eeue-oue kuns genoem en word, met die oog op die bemeesting van hierdie kuns deur die jong, onervare huisvrou, 'n artikel hieroor in die *Homestead* geplaas (F.1947/03/19:124). Uit die twee landboutydskrifte kon 'n goeie aanduiding van die standaardmetode van broodbak verkry word.

Die basiese bestanddele van 'n goeie brood, word geskryf, is meel, suurdeeg, vloeistof en sout. Standaardmeel is ná die oorlog gebruik vir die bak van brood. Daar word herhaaldelik daarop gewys dat daar spaarsaam met die meel omgegaan moes word. Die meel kon ook aangevul word deur fyngemaakte gaar aartappels, pampoens, mieliemeel, hawermeel of bokwiet te gebruik. As vloeistof word water, melk of 'n kombinasie van beide aanbeveel. Aartappelwater (die water waarin skoongeskropte aartappels gekook is) kon andersins gebruik word, aangesien dit terselfdertyd verhoed dat die brood gou uitdroog. Verder is dit belangrik dat die regte hoeveelheid sout by die deeg ingeknie moet word: te veel sout vertraag die werking van die suurdeeg en maak die brood baie swaar, terwyl te min sout die smaak van die brood bederf (L.1946/11/06:59).

Die belangrikste by die bak van brood is sekerlik dat goed bereide suurdeeg gebruik word. Die maklikste om te gebruik, word verklaar, is saamgeperste suurdeeg, aangesien dit reeds in 'n aktiewe vorm is en dus vinnig en maklik sal groei en die deeg sal laat rys. By droë suurdeeg is

die gisplantjie in 'n rustende vorm en neem dit dus langer voor dit begin werk. Die proses kan in hierdie geval egter bespoedig word deur die byvoeging van 'n teelepelsuiker (L.1946/11/06:59). Die geskikste temperatuur vir die groei van die plantjie word aangegee as 25-35°C: 'n te lae temperatuur vertraag die groei daarvan, terwyl 'n te hoë temperatuur die kiem sal dood (L.1946/10/33:54).

Suurdeeg was egter ook nie altyd so maklik beskikbaar nie. In die *Farmer's Weekly* word geskryf: "Many a housewife lives far away from towns and shops and has to depend on her own knowledge of yeasts to make bread for her household". Aanwysings word dan ook gegee vir die suksesvolle bereiding van tuisgemaakte suurdeeg. 'n Resep vir egte tradisionele "Boere suurdeeg" verskyn in die *Farmer's Weekly*: 'n koppie koue water word ingemeng by sowat twee koppies meel en 'n teelepelsout, waarna anderhalf koppie kookwater bygevoeg word. Dit word op 'n warm plek en in 'n digte houër gebêre, goed toegevoeg in 'n dik kombers, en gelaat om suur te word. Sodra die suurdeeg gereed is om gebruik te word, moet 'n stuk daarvan afgebreek word en in die meelkuis of -houër gebêre word vir die volgende bakslag (F.1953/01/28:54/v).

Wanneer daar gebak gaan word, moet die suurdeeg reeds die vorige dag in gereedheid gebring word. Die suurdeeg word uit die meelhouër geneem en in 'n emaljeskotteltjie geplaas. Hierby word sowat twee koppies warm water gevoeg, waarin die klont suurdeeg dan stukkend gevryf word. Alle ongewenste klonte word verwyder sodat die skotteltjie eindelijk net die melkerige water bevat. Genoeg meel word voorts hierby ingemeng, totdat 'n deeg, omtrent so dik soos pap, verkry word. Hierdie deeg word dan in 'n digte houër geplaas en warm toegedraai, sodat fermentasie gedurende die nag kan plaasvind. Die volgende oggend sal die suurdeeg gasblasies vertoon, en is dit gereed om gebruik te word [nadat 'n stuk weer afgebreek is vir die volgende keer] (F.1947/03/19:124).

Soetsuurdeeg, 'n "ou gunsteling" word op dieselfde wyse berei, behalwe dat daar gelyke hoeveelhede sout en suiker (sowat 'n eetlepel van elk) by die meel gevoeg word wanneer die suurdeeg aangemaak word (L.1954/06/09:57).

Aartappelsuurdeeg, wat klaarblyklik ook graag gebruik is, word effens anders voorberei: 'n groot aartappel word geskil, gerasper en in 'n inmaakfles bewaar, nadat 'n eetlepel sout en twee eetlepels suiker daarby ingegooi is, en die bottel driekwartvol met louwarmwater gemaak is. Die toegeskroefde fles word dan in 'n warm plek gebêre totdat dit benodig word, wanneer 'n klein stukkie klaarbereide suurdeeg by die inhoud van die bottel gevoeg sal word. Binne 'n uur sal die bottel vol borreltjies wees en kan die vloeistof afgegooi word en gebruik word. Die aartappelgisplantjie word weer styf toegeskroef en gebêre. Wanneer die volgende bakdag aanbreek, word aanbeveel, moet 'n bietjie van die vorige aartappel uitgeskep word en vars

gerasperde aartappel, sout, suiker en warm water bygevoeg word [sonder dat dit weer nodig sal wees om suurdeeg by te voeg] (F.1953/01/28:54/v).

Suurdeegkoekies is ook gemaak deur (mielie)meel by geryste suurdeeg te roer, die deeg dan uit te rol en koekies af te druk. Die suurdeegkoekies is daarna op 'n draadsif uitgepak om droog te word, voordat dit in digte houers weggepak is. Om die suurdeegkoekies te gebruik, moes dit eers in loutwarmwater geweek word (L.1945/06/27:35; L.1946/10/23:54).

Vir 'n groterige baksel word sowat ses koppies meel gebruik. Daar word egter aan die hand gedoen dat slegs vier koppies standaardmeel gebruik word en daarby dan 'n koppie fyn aartappel of pampoen en 'n koppie mieliemeel, bokwiet of hawermeel gemeng word. Hieroor word 'n eetlepel sout gesprinkel. 'n Holte word dan in die meel gemaak en die suurdeeg hierin gegooi. Die wenk word verder gegee dat 'n eetlepel asyn by die deeg gevoeg kan word om te voorkom dat die brood gou draderig raak. Die tekstuur van die brood kan voorts verbeter word deur 'n bietjie botter of vet by die deeg in te knie.

Die deeg word met die hande geknie, terwyl loutwarmwater bietjies-bietjies daarby gevoeg word totdat die deeg die regte samestelling het. Tydens die knieproses word die skottel voortdurend gedraai en die deeg met die vuiste omgewerk totdat dit styf en elasties is en van die kante van die skottel loskom en die knieër se hande skoon uitkom. Indien die deeg te slap is, moet bietjies meel bo-oor gestrooi word en indien dit te styf is, moet die hande in warm water gedoop word vir bykomende vogtigheid.

Wanneer die deeg klaar geknie is, word dit met meel besprinkel of met botter bestryk om te verhoed dat dit buite-om hard word. Dit word warm in broodkomberse toegedraai en op 'n warm plek laat staan om te rys. Teen die volgende oggend sal die deeg in volume verdubbel het (L.1946/11/06:59; F.1947/03/19:124; F.1953/01/28:54/v). Om te keer dat brood in die winter "verkluum", kan 'n bottel met warm water in die deeg toegevou word om te verseker dat dit goed rys (L.1955/03/02:55; L.1957/05/21:61).

Sodra die deeg uitgerys het, is dit gereed om opgemaak te word: die deeg word op 'n meelbestrooide oppervlak uitgerol en afgeknie in kleiner stukke, wat dan elk in 'n gesmeerde broodpan geplaas word (F.1947/03/12:124). Die opgemaakte brode word bo-oor met olie bestryk (F.1953/01/28:54/v), toegemaak en weer eens gelaat om tot dubbel hul volume te rys. Dit is belangrik, word geskryf, dat die temperatuur gedurende elkeen van die rysperiodes min of meer konstant op 80°F (18,4°C) gehou word (L.1946/11/06:59).

Brood word in 'n warm oond gebak: 400-425°F (92-97,75°C) (L.1946/11/06:59). Volgens die ou metode word die hitte van die oond met die hand getoets: kan 'n mens met gemak vir tien

tellings jou hand in die oond hou, is dit nie warm genoeg nie (F.1947/03/19:124). Indien die oond te koel is, sal die deeg aanhou rys en 'n brood vol rysgate lewer. As die oond weer te warm is, sal die deeg dadelik 'n harde kors bo-op vorm en moontlik ook skeef rys (L.1946/11/06:59). Brood wat in 'n gasstoof gebak word, word verklaar, is geneig om bo gou bruin te bak, terwyl dit onder nog wit is. Om dit te voorkom, word voorgestel dat 'n pannetjie met sand onder in die oond geplaas word, aangesien dit glo sorg vir hitte van onder. Raad vir 'n te warm oond, waarin die brood reeds geplaas is, is weer om 'n bakkie met koue water daarin te plaas (L.1953/01/28:51).

Na omtrent 'n uur tot 'n uur en 'n kwart behoort die brood gereed te wees. Dit moet dan uitgehaal word en gelaat word om eers deeglik af te koel alvorens dit in die broodblik gebêre word (L.1946/11/06:59).

8.1.7 Spin en weef

"Dis altyd jammer as 'n volkskuns verlore gaan. Ek kan my nouliks voorstel dat ons boervroue eendag sal verleer om seep te kook of [...] brood te bak, maar sover dit die kuns om te spin en weef betref, is daar weiniges wat nog die slag ken" (L.1958/02/04:57). So skryf 'n rubriekskryfster in die laat-vyftigerjare oor dié ou, tradisionele huisbedryf. In die jare direk ná die oorlog was daar egter klaarblyklik 'n oplewing in die beoefening van die bedryf. In 'n 1945-uitgawe van *Die Landbouweekblad* word verduidelik dat die skaarsheid en hoë pryse van wol en materiaal gedurende die oorlog die huisvrou gedwing het om weer self te begin spin en weef. Daar is toe met groot optimisme verklaar: "Ons is egter baie dankbaar daarvoor, daar is seker nie een vrou wat met die aangename stokperdjie begin het, en nie daarmee sal aanhou nie, en daarom sal dit nie met die oorlog saam verby gaan nie" (L.1945/03/21:31).

Uit twee artikels in *Die Landbouweekblad* kon oorsigtelike inligting oor spin en weef as huisbedryf verkry word. Heel skaapvelle, wat in reepe gesny word, of los wol kan vir spin gebruik word. Die wol word eers 'n nag lank in 'n oplossing van warm water, ammoniak en growwe sout geweek, voordat dit die volgende dag gewas word (L.1945/03/21:31). Vir die was van die wol word seep en 'n bietjie wassoda in warm water opgelos en die wol 'n halfuur daarin laat lê. Daarna word die water uit die wol gedruk en dit 'n tweede maal 'n ruk in warm seepwater - dié keer sonder wassoda - geweek. Die water word weer goed uit die wol gedruk, waarna die finale uitspoel met koue water volg. Daar word beklemtoon dat die seepwater nie omgeroer moet word terwyl die wol daarin week nie, omdat dit glo harde stukke in die wol sou veroorsaak, en dat die water uit die wol gedruk en nie daaruit gedraai moet word nie. Om die wol te laat droog word, word dit op stellases in die son oopgegooi (L.1946/04/24:45).

Indien verkies word om die wol te kleur, word aan die hand gedoen dat dit gebeur voordat die wol van die vel losgesny word (in die geval van heel velle) en voor die kam daarvan. Weer word die wol uitgespoel in loutwarm water. Vir elke pond (0,45 kg) wol word drie eetlepels sout, 'n teelepel asynsuur en 'n teelepel kleursel (opgelos in 'n bietjie water) gebruik. Dit word by 'n pot water gegooi en die wol 'n halfuur tot 'n uur daarin laat kook. Om 'n egalige kleur te verseker, moet die wol deurentyd onder die kleurmengsel gehou word. Die gekleurde wol word dan uitgehaal, drooggedruk en op 'n tafel of sifdraad oopgesprei om droog te word. Terwyl dit droog word, word die wol effens gepluis (L.1945/03/21:31). In plaas van gekoopte kleursel kan kleurstowwe ook self vervaardig word uit plante wat op die plaas groei (L.1945/08/29:33). Die voorbeeld van okkerneutboomblare word genoem (L.1955/03/09:59).

Wanneer die wol goed droog is, word dit behoorlik uitgepluis en gekam. Twee kamme, elk bestaande uit 'n langwerpige plank, oortrek met kort, fyn ystertandjies aan die een kant en met 'n handvatsel aan die ander kant, word hiervoor gebruik. Klein hoeveelhede wol word op 'n slag op die linkerhandse kam (tande na bo) geplaas, waarna die regterhandse kam (tande na onder) met herhaalde vinnige bewegings oor die ander een getrek word. Die uitgekamde wol word daarna op die kam gerol en tot die verlangde dikte getrek voordat dit gespin kan word (L.1946/04/26:45). Dit is belangrik dat die wol mooi gekam word om 'n gespinde produk van goeie gehalte te lewer (L.1945/03/21:31). Party mense verkies om die wol eers te kam en te spin en dit daarna te was en te kleur (L.1945/08/29:33; L.1946/04/24:45).

Die hantering van die spinwiel is klaarblyklik 'n kuns wat net deur volgehoue oefening bemeester kan word. Deur die trap van die voetplankie word die wiel en tol in beweging gesit. Om 'n eweredige draad wol te spin, is dit noodsaaklik dat hierdie trapbeweging reëlmatig en egalig uitgevoer moet word. Waar 'n draad van oneweredige dikte weer verlang word, kan dit gedoen word deur die voer van die wol te reguleer. Om die sterkte van die draad te bevorder, kan die ervare spinner 'n effense draai daaraan verleen. 'n Volgespinde tol bevat ongeveer $1\frac{3}{4}$ onse (50g) wol. Die gespinde wol word oplaas in stringe gedraai en vasgebind voordat dit weer in warm seepwater gewas word (L.1946/04/24:45). Om die gespinde wol sag te maak, word voorgestel dat 'n bietjie olyfolie by die spoelwater gevoeg word (L.1945/03/21:31).

Met die spin van die wol afgehandel, lê die skynbaar moeilikste deel voor: die weef van die materiaal. Nietemin vind die geoefende wewer gou uit dat die beginsels hiervan eenvoudiger is as dié van spin. Die drade wat die lengte van die materiaal uitmaak, word die grondrade genoem. Die span hiervan op die weefstoel is 'n tydrawende proses, wat gewoonlik 'n hele dag in beslag neem. Dwars oor die gronddraad loop die kruisdraad. Hierdie draad word op tolletjies gedraai wat in 'n spoel inpas wat dan oor en weer deur die grondrade geweef word (L.1946/04/24:45).

Naas die voetmodeltipe weefstoel was 'n tafelmodel ook in gebruik, waarby slegs die hande gebruik is om te weef (L.1946/04/24:45). In *Die Landbouweekblad* van 21 Maart 1945 word verduidelik hoe om so 'n tafelweefstoel self te maak: twee houtrame word aanmeekaargesit en in 'n regop posisie met mekaar verbind deur twee dun planke weerskante vas te spyker. Die hoogte van die een raam moet omtrent $9\frac{3}{4}$ duim (24,96cm) wees en dié van die ander een 7 duim (17,92 cm). Die dwarssparre van beide rame is sowat $3\frac{1}{2}$ duim (8,96 cm) lank en die verbindingsplanke tussen die twee rame $18\frac{3}{4}$ duim (48 cm). Die grond- of kettingdrade word aan die onderste spar van die een raam vasgeknoop en bo-oor die raam gespan tot by die ander raam. Voordat die drade aan die ander punt vasgeknoop word, word dit eers deur 'n metaal- of houtskag gesteek. Hierdie skag is langwerpig, sowat 6,5 cm in breedte en het verskeie gaatjies en regaf gleuwe daarin waardeur die drade getrek word. In die weefproses word die kruisdrade ingewef deur 'n spoel (omtrent 10,5 cm lank) waarom die wol met die lengte langs gedraai is. Hierdie spoel word heen en weer tussen die gronddrade deurgewef. Die kruisdrade word dig getrek deur die skag wat op en af met die kruisdrade langs geskuif kan word. Hierdie klein tipe weefstoel is geskik vir die weef van tafellopers, dasse, gordels, teemusse en ander klein artikels (L.1945/03/21:31,33).

Groot weefstoele was in die handel beskikbaar: die groot Skotse skiettermodel van 72 duim (1,84 m) breedte, teen sowat £71, en die Sweedse model van 40 duim (1,02 m) breedte, teen 'n prys van £27. Wat spinwiele aanbetref, was daar 'n Suid-Afrikaans vervaardigde handmodel beskikbaar, teen sowat £5. 'n Ietwat duurder model was dié tipe wat met 'n skroef verstel is en wat 'n namaaksel was van die spinwiel wat deur Emily Hobhouse ingevoer is. Alle spin- en weefbenodigdhede kon van die Suid-Afrikaanse Huisvlytraad in Bloemfontein bestel word of van die firma Reid & Seun, ook in Bloemfontein (L.1945/08/29:33; L.1946/04/24:45).

Die Landbouweekblad adverteer verder dat die Spin-en-weefskool in Bloemfontein twintig-tot dertigdaagse kursusse in verskillende distrikte aanbied vir groepe van meer as vyftien belangstellendes. Korter kursusse is deur die Departement van Landbou aangebied (L.1945/03/21:31; L.1945/08/29:33; L.1946/04/24:45).

Oor die waarde van die spin-en-weefbedryf word met byna oordrewe entoesiasme geskryf: "voor die weefstoel verrig die huisvrou skeppende werk in die ontwerp van haar patrone, en rys haar gees op na hoëre sfere, bó die alledaagse sleurwerk van die huishouding" (L.1945/08/29:33). Wat wel waar is, is dat 'n verskeidenheid van artikels - soos gordyne, bedspreie, komberse, matte, kussingootreksels en klere - op hierdie wyse goedkoop vervaardig kon word. Vir die huisvrou was hierdie produkte verder 'n bron van trots (L.1945/03/21:31). Die bedryf kon ook op dié plaas werk verskaf vir arbeidersvroue en plaasdogters. Op hierdie wyse kon 'n nywerheid in werklikheid gevestig word en geld verdien word (L.1945/08/29:33,35).

Alhoewel die spin-en-weefbedryf tydens die oorlog klaarblyklik meestal uit noodsaak beoefen is, is dit in latere jare meer as stokperdjie of bron van inkomste beoefen. Die *Farmer's Weekly* berig byvoorbeeld oor mev. Winifred Barker van die distrik Mooirivier (F.1955/10/12:58/iii), mev. Katie van Vuuren van Aberdeen (L.1958/02/04:57) en selfs 'n man, mnr. H.P. van Rensburg van die distrik Sterkstroom (L.1955/03/09:59), almal bekend vir hul spin- en weefwerk.

8.2 PLAASBEDRYWE

8.2.1 Slag

Wintertyd is tradisioneel slagtyd op die boereplaas. In die landboutydskrif word byna uitsluitlik oor vark- en beeslag geskryf. Die slag van die dier en die bewerking van die vleis het duidelik tot 'n hele bedryf ontwikkel. Dit is veral *Die Landbouweekblad* wat volledige inligting oor hierdie bedryf verskaf.

Vorbereiding en slag van dier

'n Nuttige wenk wat gegee word om 'n slagvark gou vet te kry, is dat hy allereers van parasiete gevrywaar moet word. Daar word aanbeveel dat daar op 'n ½ gelling (2,28 l) water genoeg seepsoda gevoeg word om die water net-net 'n skerp smaak te gee. Hierdie mengsel word dan in die middag saam met semels of mieliemeel vir die uitgehongerde vark ingegee. Die volgende dag kry die vark 'n teekoppie Engelse sout, gemeng met semels en aangeklam met water. Ná hierdie behandeling, word geskryf, sal die vark gulsig vreet en gou vet word. Hy moet baie melk en groente ingegee word en net genoeg water om sy dors te les. Indien die vark mielies of kafferkoring gevoer word, moet dit liefers eers met 'n bietjie sout gekook word (L.1947/05/11:76).

Die slagvark moet die dag voordat hy geslag word in 'n kleiner hok geplaas word en gedurende die 24 uur voor die tyd geen kos kry nie, maar slegs volop vars water (L.1947/01/29:25; L.1948/06/09:75). Só word verseker dat die ingewande van die vark skoongemaak word, wat dit makliker sal maak om daarmee te werk ná die oopsny van die karkas (L.1949/05/11:76). Ook 'n slagbees moet die dag voor die slagting geen kos kry nie, maar baie water (L.1949/06/01:77).

Die beste tyd vir slag is vroegoggend wanneer die diere goed uitgerus en afgekoel is (L.1945/10/31:25) of andersins laatnamiddag op 'n koue dag (L.1948/06/09:75). Die dier moenie rondgejaag word voordat hy doodgemaak word nie. Dit is naamlik belangrik vir die goeie bewaring van die vleis dat die dier reg doodgemaak word. 'n Vark moet eerder keelaf gesny word as geskiet word; op hierdie manier bloei die dier goed uit (L.1949/05/11:76) en word die voorkoms van die vleis verbeter. 'n Slagbees wat geskiet word, moet verkieslik ook dadelik

keelaf gesny word om uit te bloei (L.1949/06/01:77). Die vleis moet daarna so gou moontlik afkoel, om 'n "egalige" smaak te verseker (L.1948/06/09:75).

'n Vark se vel word nie afgeslag soos dié van 'n bees, skaap of bok nie; net die hare word verwyder: eers word die karkas in koue water gedruk en dan word dit in 'n sloot, uitgevoer met strooi, gelê, 'n sak daaroor gegooi en kookwater oorgegiet. Sodra die hare begin loskom, kan dit maklik afgekrap word met behulp van 'n leë skoenwaxsblikkie. Hierna word die varkkarkas op 'n tafel gelê en goed afgewas met water en seep (wat vry is van reukmiddels). Die fyn haartjies kan met 'n skeermeslemmetjie verwyder word, waarna die karkas goed afgespoel moet word voordat dit opgesny word (L.1949/05/11:76).

Opsny van die karkas

Nadat die varkkarkas oopgesny en die ingewande verwyder is, word dit op 'n gemaklike hoogte opgehang om opgesny te word. 'n Skoon sak word onder gegooi om die afvalstukke vet op te vang (L.1949/05/11:76-77). Ook 'n beeskarkas word die maklikste aan die haak opgesny (L.1949/06/01:77).

B. du Rand gee in die betrokke artikels oor vark- en beesslag 'n volledige beskrywing van die opsny van die karkas. 'n Varkkarkas word soos volg opgesny: 'n Sny tot op die been word van bo tussen die boude tot by die skeiding tussen die boud en die ribstukke gemaak. Hierna word die rugspek vanaf laasgenoemde punt tot onder by die nek uitgesny. Die blaaië word afgeny, deur 'n snit van die rug af deur tot op die borsbeen te maak, en daarna netjies rondgesny. Die ribspek, wat weerskante van die rugspek lê, word afgeslag en die reuselv (die vet om die maag van die vark) afgesny om afsonderlik uitgebraai te word. Nou kan die karkas al met die ruggraat langs deurgesaag en die boude in die werwels afgesny en mooi reggesny word (L.1949/05/11:77).

By 'n beeskarkas word die blaaië eers verwyder. Die nek word afgesny en, indien dit 'n os is, die skof uitgesny. Daarna word die rugstringbiltong versigtig uitgesny: 'n snit word dwarsoor die kruis van die karkas gemaak en die rugstring dan in egalige hale al met die rugwerwels langs tot onder uitgeslag. Die ruggraat word dan deurgesaag en die ribbes verwyder en opgekap. Oplaas word die twee boude van mekaar losgesny (L.1949/06/01:77).

In 1947 verskyn daar in *Die Landbouweekblad* drie artikels waarin daar vir die leser 'n presiese uiteensetting gegee word van hoe 'n bees- en varkkarkas opgesny behoort te word en wat die verskillende dele, soos in die kleinhandel beskikbaar, genoem word (L.1947/04/16:63; L.1947/04/23:69,68; L.1947/05/28:58,59).

Bewerking van die vleis

"Nou in die tyd van vleisskaarste is dit die huisvrou se plig om te sien dat sy soveel as moontlik en solank as moontlik gebruik kan maak van die geslagte diere", word net na die oorlog in *Die Landbouweekblad* geskryf (L.1945/05/02:37). Uit die artikels wat geraadpleeg is, blyk dit dat met slagtyd telkens soveel moontlik van die karkas gebruik is.

Die derms van die vark en bees word uitgeryg en vir 'n paar uur in soutwater laat lê, voordat dit skoongekrap en afgespoel word (L.1949/06/01:77). Die dik derms van die vark kan oopgesny, uitgewas en opgehang word om later saam met die vet en kaiings gebruik te word om seep te kook (L.1949/05/11:76). Die reusvel van die vark wat uitgebraai word, lewer 'n mooi bros vet wat ideaal is vir die bak van koeksisters en pasteie. Die varkrib word opgekrap soos die beesrib, ingevryf met sout, peper en koljander en weggepak om later in die oond te bak. Die varkboud en dikwels ook die -blaaie word vir die maak van ham gebruik. By die voorbereiding hiervan word dit dan met 'n mengsel van fyn sout en salpeter ingevryf en alle openinge, soos dié by die hakskeen, ingestop. Word die blaaie nie vir ham gebruik nie, kan die spek afgesny en die res vir worsvleis gebruik word, soos met die lies. Die spek wat nie vir die maak van wors gebruik word nie, word uitgebraai om byvoorbeeld as kookvet aan te wend. Van die varkkop en -pote word afval gekook (L.1949/05/11:77).

Die beespootjies word ook, saam met die pensvel, gebruik vir die kook van afval of suilt (L.1949/06/01:77). Andersins word die kloutjiesolie uit die beespootjies gekook. Hierdie olie kan vir 'n verskeidenheid doeleindes aangewend word: vir die opvryf van leerartikels, vir die olie van masjinerie en vir die dokter van borssiektes (deur dit op 'n lap op die bors te sit) en suur by babas. Nadat die olie afgeskep is, kan van die res van die vloeistof jellie gemaak word. Die jellie kan in soppe gebruik word, daar kan soet of suur jellie van gemaak word, deur die byvoeging van òf suiker òf asyn of dit kan tot droë gelatien verpoeier word (L.1945/05/02:37). Die beesboude en -blaaie word hoofsaaklik vir biltong gebruik en die afvalstukkies vir worsvleis. Van die boudbene word sop gekook, terwyl die murg as lekkerny op roosterbrood aangeveel word. Selfs die beesharsings is in vet gebraai en opgedien (L.1951/05/16:45). 'n Gewilde manier om die nek en skof van 'n os voor te sit, is om dit op te stop met knoffel en gekruide spek. Beestong en osstert is ander geregte wat uit die geslagte bees gemaak is (L.1949/06/01:77-81).

Preserveringsmetodes

Om die groot hoeveelheid vleis van die geslagte dier vir latere gebruik te bewaar, kon dit op een of meer van die volgende wyses behandel geword het: insout, pekel, rook en swael. Varkvleis word by uitstek as geskik beskou om op enige van hierdie wyses gepreserveer te word.

(a) *Insout en pekel*

'n Vogtige atmosfeer en 'n konstante temperatuur word as twee van die belangrikste faktore by die suksesvolle insouting van vleis genoem. Daar word voorgestel dat 'n kelder spesiaal vir hierdie doel ingerig word, aangesien dit meer waarskynlik is dat die temperatuur daar konstant sal bly en dit gewoonlik ook redelik vogtig en donker in 'n kelder is. (Die donkerte sal help dat die vleis sy natuurlike kleur behou.) Die ideale temperatuur vir insouting, word geskryf, is ongeveer 42 tot 45°F (9,66-10,35°C). Waar dit nodig is om die temperatuur van die insoutkelder te verlaag, kan dit gedoen word deur nat sakke in die vensters en die deuropening op te hang. Gedurende die wintermaande is die klimaat in die land gewoonlik geskik vir die insout van vleis.

Die eerste stap by die bereiding van soutvleis op die plaas is om die vleis so skoon moontlik te maak. Dit word gedoen deur 'n voorlopige insoutproses: vir elke 100 pd (45 kg) vleis word 4 pd (1,8 kg) sout en 1½ pd (0,68 kg) salpeter gemeng en met 'n plat stuk hout in die vleis ingeklop. Die velkant van die vleis word eerste behandel en daarna die vleiskant op dieselfde wyse. Hierna word die stukke vleis in 'n insouttrog gepak sodat die water, wat bloed en onsuiverhede sal bevat, kan afloop. Sowat twee dae ná hierdie insoutingsproses kan daar dan met die eintlike insouting begin word.

'n Basiese resep vir die droogsouting van spekvleis is die volgende: neem 4 tot 6 pd (1,8 tot 2,7 kg) sout, 1½ ons (42,86 g) salpeter, 1½ ons wonderpeper en 1 pd (0,45 kg) bruinsuiker vir elke 100 pd (45 kg) vleis, vryf die helfte van die sout en peper in die velkant in en die orige deel, gemeng met die suiker en speserye, in die vleiskant in. (Salpeter help om die rooi kleur van die vleis behoue te laat bly.) (L.1956/07/10:57).

Wanneer soutvleis vir 'n lang tydperk moet hou, moet die droë insouting daarvan deur bespuiting of pekel aangevul word, ten einde veral die dikker dele só deegliker te bewaar (L.1956/07/10:57). Die pekelmengsel moet reeds die dag vantevore gekook word. Ná die kook daarvan word die skuim afgeskep en die pekel deur 'n doek gegooi om dit suiwer te kry (L.1947/07/23:61; L.1952/06/11:45). Die bestanddele wat vir die pekel gebruik word, is die volgende: sowat 2 pd (0,9 kg) elk salpeter en suiker, 8 gelling (36,4 l) water en sout (L.1956/07/10:57). Om die hoeveelheid sout wat benodig word te bepaal, word 'n eier of aartappel in die pekelbalie geplaas en sout bygeroer totdat die eier/aartappel bo dryf (L.1945/10/31:24; L/1948/06/02:77; L/1952/06/11:45; L.1953/03/11:61). Indien met 'n soutmeter getoets word, moet dit 'n soutgehalte van 95 grade registreer (L.1956/07/10:57). Bruinsuiker word verder spesifiek aanbeveel vir gebruik by pekel (L.1945/10/31:25; L.1959/06/02:63), terwyl genoem word dat ekstra smaak aan die pekel verleen kan word deur die byvoeging van koljander, naeltjies en heel peperkorrels (F.1952/06/04:50/v).

Soutvleis word sowat drie weke en hamme vier weke lank op 'n koel plek in die pekelbalie laat lê (L.1956/07/10:57). Indien dit nodig is om die vleis langer daarin te laat bly, moet vars pekel na sowat 'n maand aangemaak word en die vleis daarin oorgepak word. Om te sorg dat die vleis te alle tye onder die pekel bly, kan gewigte bo-op gepak word (L.1947/07/23:61). Dit is nie nodig om tydens die pekelproses die vleis om te draai nie (L.1952/06/11:45).

Wanneer die hamme uit die pekel gehaal word, behoort dit gepars te word deur 'n gewig sowat 'n dag lank daarop te laat lê (L.1959/06/02:63). Die ander stukke vleis kan net sowat twee dae gelaat word om af te droog (L.1952/06/11:45). Deur peper daaroor te sprinkel, kan gesorg word dat insekte nie die vleis besmet nie. Sodra die soutvleis en hamme gereed is om opgehang te word, word dit in linnedoeke toegewerk en in 'n droë, lugtige plek bewaar (L.1956/07/10:57).

Varkribbes kan, nadat die bene daaruit verwyder is, net soos hamme bewerk word. Wanneer dit uit die pekel kom, word dit opgerol, vasgebind en opgehang tot dit gereed is vir gebruik. Die beste soutvleisdele van die bees is die binneboud, dy, stertstuk en die dik- en dunlies (L.1959/06/02:63).

Indien vleis nie so lank bewaar hoef te bly nie, kan dit bloot met die pekeloplossing bespuit word. Hiervoor word 'n pekelspuit, wat sowat 6 tot 8 onse (171,42 tot 228,56 g) vloeistof hou, gebruik. Dit is belangrik dat die temperatuur van die pekel dieselfde as dié van die insoutkamer moet wees wanneer die vleis daarmee bespuit word. Vir 'n gemiddelde stuk vleis word sowat veertien bespuitings aanbeveel (L.1956/07/10:57).

(b) Rook en swael

Ná die inpekel van spekvleis en ham is dit dikwels met rook behandel om die smaak daarvan te verbeter en dit terselfdertyd beter te preserveer. Hiernaas is wors, polonie, biltong, ander soorte vleis en vis ook gerook (F.1945/01/31:1039).

Waar vleis op groot skaal gerook moes word, is 'n rokingskamer gewoonlik ingerig. Hiervoor kan enige gerieflike buitegebou met luggate of vensters deur middel waarvan die rook beheer kan word, gebruik word (L.1956/07/10:57). Omtrent die inrigting van die vertrek word gesê dat die deur dig moet sluit en dat daar 'n venster op die regte hoogte ingebou moet wees sodat die rookproses van buite waargeneem kan word. Die vleis word aan hake vanuit die dak opgehang, hoog genoeg om nie deur die vuur geskroei te word nie (F.1956/05/02:106/iv). Voor daar met die rookproses begin word, moet die vleis eers met fyn ertjiemeel bestrooi word (L.1956/07/10:57).

Die vloer, wat verkieslik van sement moet wees, word met strooi en bo-oor 'n laag droë saagsels bedek. Wanneer die strooi aan die brand gesteeke word, begin die saagsels smeul en verskaf dit

die nodige rook (L.1956/07/10:57). 'n Kleinerige vuurtjie kan ook op die vloer van die kamer gemaak word. Harde hout wat nog effe groen is, word as die beste beskou, terwyl sagte hout, soos denne-, seder- en populierhout, nie genoeg rook verskaf nie en te gou uitbrand. Daar word spesifiek daarop gewys dat tambotiehout onder geen omstandighede gebruik moet word nie, aangesien dit 'n giftige rook afgee. Mieliestronke wat deur 'n hammermeule gesit is, is ook baie goed om te gebruik. 'n Vuur moet elke tweede dag gemaak word en sowat twee uur lank op 'n slag brand. Gedurende die winter kan 'n mens die vuur ses-en-dertig uur aaneen laat brand. Die temperatuur in die rokingskamer moet egter nooit 120°F (27,6°C) oorskry nie, want dan sal die vleis olierig raak (F.1945/01/31:1039).

'n Vuur kan ook buite die vertrek gemaak word en die rook deur 'n pyp die rokingskamer binnegelaat word. In so 'n geval word daar buite in 'n gat in die grond vuur gemaak. Die vuur word met 'n deksel toegemaak sodat dit kan smeul. Vanuit die gat word die rook deur 'n pyp met 'n minimum lengte van 12 vt (3,6 m) tot in die vertrek gelei, waardeur die rook eers afgekoel word voordat dit die vleis bereik (F.1956/05/02:106/iv).

Vir kleiner hoeveelhede vleis word die gebruik van 'n vaatjie aanbeveel: die bodem van die vat word uitgeslaan en die vat op 'n dubbele laag stene geplaas, waartussen die vuur aangepak word. 'n Ysterplaat word onder die vat ingeskuif om 'n gedeelte van die opening te bedek en só die ergste hitte af te weer. Teen 'n temperatuur van sowat 85°F (19,55°C) behoort die vleis binne drie dae gereed te wees (L.1956/07/10:57).

In die *Farmer's Weekly* word aanwysings gegee vir die maak van 'n rookdrom waarin klein hoeveelhede vleis maklik en vinnig gerook kan word: 'n 45-gellingdrom (204,75 l) word in die helfte deurgesny en die een helfte gebruik om die vuur in te maak en die ander om die vleis in op te hang. Laasgenoemde helfte word regop op 'n basis van gemesselde bakstene geplaas en met 'n geperforeerde deksel, waardeur die hoeveelheid rook gereguleer kan word, toegemaak. Oor die dwarste van die drom word 'n paar staaldrade gespan om die vleis aan op te hang. Die twee helftes van die drom word met mekaar verbind deur middel van 'n pyp, sowat 12 tot 15 vt (3,6 tot 14,7 m) in lengte, wat effens skuins oploep na die berokingsdrom. Die vuur moet van effens klam hout, verkieslik kameeldoringhout, gemaak word sodat dit kan smeul en genoeg rook afgee, wat dan deur die pyp die vleis sal bereik. Na sowat 'n dag of twee nagte behoort die vleis 'n voldoende rooksmaak te hê (F.1956/05/02:106/iv).

Die geroekte vleis moet verder behandel word voordat dit weggepak word om te sorg dat dit goed bewaar bly: dit kan met semels, growwe hawermeel, gedopte hawer en ertjiemeel of wit toedraaipapier bedek word en op rakke weggepak word. Die vleis kan ook aan hake in 'n koel plek opgehang word, in welke geval dit nodig sal wees om die vleis teen brommers en ander insekte te beskerm. Dit kan bloot met swart of rooi peper bestrooi word of dit kan styf toegedraai

word in linne- of goingsmateriaal wat vooraf in 'n romerige mengsel van kalk en water geweek is. Hoe strawwer pekelvleis ingesout is, hoe beter hou dit. Ook hou die hamme beter as byvoorbeeld die skouer; dus moet dele soos laasgenoemde eerste gebruik word (L.1956/07/10:57).

Vir diegene wat die moeite van die rookproses ortsien het, was daar rookgeursel ("Essence of Smoke") in blikkies te koop. Hierdie geursel kon dan ná die pekel van die vleis deeglik met 'n kwassie daaroor gevef word, voordat die vleis toegedraai en opgehang is. Hierdie geursel het die nodige rookgeur aan die vleis gegee, alhoewel dit geen addisionele preserveringswaarde gehad het nie (L.1948/06/09:75; L.1949/05/11:77).

In 'n artikel in die *Farmer's Weekly* skryf J.F.T. Mostert ook van 'n ander metode van vleispreservering: dié van swael. Hiervoor word 'n digte drom of ander houer gebruik. Die vleis word binne-in die houer opgehang en sowat twee eetlepels swael op 'n klip onder-in die houer neergesit met 'n kool aan die brand gestee. Elke halfuur moet daar nog 'n bietjie swael bo-op gestrooi word om te verseker dat dit bly brand - sowat twee uur lank. Dit is belangrik dat daar geen staal of yster binne-in die houer gebruik word nie - in reaksie met die hitte kan dit skadelike chemikalieë vrystel (F.1945/01/31:1039).

Die geswaelde vleis word verder net soos gerookte vleis voorberei voordat dit opgehang word vir latere gebruik. Sulke vleis sal etlike weke goed hou. Saam met wors wat geswael word, moet 'n beker water in die houer geplaas word. Wanneer die geswaelde wors weggepak word, word dit in glasflesse geplaas en die water, wat dan ook 'n rookgeur sal hê, daarby gevoeg om dit te help bewaar (F.1945/01/31:1039).

Enkele tradisionele slagbedrywe

Uit die getuienis van die landboutydskrif blyk dit dat daar telkens met slagtyd op die plaas biltong en boerewors gemaak is en afval voorberei is. In *Die Landbouweekblad* word daar na slagtyd as "biltong- en worstyd" verwys (L.1959/06/02:63). Die *Farmer's Weekly* verwys na biltong as "one of South Africa's most popular delicacies, which has even made its mark in other countries, mainly through the War" (F.1947/05/28:109). Boerewors word "the most popular sausage in South Africa" genoem (F.1945/01/31:1039). Net soos die maak van biltong en wors duidelik 'n kuns was, was dit die geval met die voorberei van afval, ook 'n tradisionele Suid-Afrikaanse gereg.

(a) Biltongmaak

Vir die maak van biltong het 'n mens nodig: 'n aantal baie skerp messe en 'n slypsteen, 'n snyplank, 'n skotteltjie met speserye, 'n groot skottel of bad om die gesoute biltong in op te stapel en moeseliendoek om die vleis mee te bedek. Daar moet liefers op 'n koel plek met die vleis gewerk word (F.1947/05/28:109).

Voordat daar met die sny van die biltong begin kan word, moet al die oortollige bloed eers van die vleis afloop (F.1947/05/28:109). Te veel bloed sal naamlik die biltong gou laat bederf (F.1945/01/31:1039). Die beste biltongvleis, word geskryf, is die rugbiltong of "rugstreep" wat weerskante van die rugwerwels lê en in 'n lang strook van die heupe tot by die skof of nek strek. Ook die boud en die blad lewer goeie biltong. By die op sny van die vleis moet gelet word op die natuurlike "draad" van die vleis: die vleis is naamlik van nature in seksies opgedeel, wat geskei word deur vliese en spiere. Langs hierdie nate moet die biltong uitgesny word en wel met lang, ferm hale om te voorkom dat die vleis gesnipper word en daar plek gelaat word vir vlieë en brommers om hul eiers op die biltong te lê. Die seksies vleis word dan na goeddunke in kleiner biltonge verdeel. Alle senings word uitgesny en afvalstukkies eenkant gesit vir worsvleis of maalvleis, terwyl die bene vir sopkook gebêre word (F.1947/05/28:109,110; L.1959/06/02:63).

Biltong is klaarblyklik meestal voorberei deur dit droog in te sout. 'n Redelik verteenwoordigende resep vir die sout van sowat 40 pd (18 kg) beesvleis is die volgende: 3½ pd (1,58 kg) sout, 1½ onse (42,86 g) salpeter, 'n ½ pd (0,23 kg) bruinsuiker, 1 k. fyn koljander, 1 E. witpeper en 'n ½ ons (14,29 g) koeksoda (teen taaiheid). Hierdie bestanddele word goed gemeng en daarna in die biltong ingevryf. Die gesoute biltong word in 'n houër gepak - hetsy dit 'n emaljeskottel of -bad, 'n houtvat of 'n erdekan is - of op die nat beesvel gepak. Die dikste biltong kom onder die dunner stukke bo (L.1948/06/02:77). Net ná die oorlog is gouestroop klaarblyklik oor die biltong gesmeer voordat dit gesout is, wat die gebruik van suiker onnodig gemaak het (F.1945/07/25:1005). Die doel van die suiker is om te verseker dat die biltong eweredig droog en die sout nie 'n kors daarop vorm nie (L.1948/06/30:75).

Die geheim van sagte biltong, word beweer, is om dit nie te lank opgestapel te laat lê nadat dit gesout is nie. Sowat twee uur nadat die biltong ingevryf is, behoort dit in skoon water afgespoel en opgehang te word (L.1959/06/02:63). Indien so verkies, kan die biltongvleis ook ná die sout daarvan vir 'n paar dae in pekel laat lê word voordat dit gedroog word (L.1948/06/02:77).

Daar word aanbeveel dat S-vormige draadhakies gemaak word om die biltong aan op te hang. Vir die ophang kan 'n draad onder bome of op die stoep gespan word. Die belangrike is dat daar genoeg lug sirkuleer om die biltong gou winddroog te maak. Biltong moet ook liefers nie op die warmte van die dag opgehang word nie (F.1947/05/28:109; L.1959/06/02:63). In die nag moet

die biltong ingebring word; die volgende môre word dit weer uitgehang (F.1945/01/31:1039). Ná sowat tien dae behoort die biltong gereed te wees (F.1947/05/28:110). Dit kan dan in meelsakkies weggepak word (L.1948/06/30:75).

(b) Worsmaak

Die derms wat vir worsstop gebruik word, moet allereers deeglik skoongemaak word. Die derms word omgedop, goed afgespoel en daarna 'n ruk lank in soutwater laat week voordat dit met 'n mes skoongekrap word (L.1949/06/01:77). Andersins kan 'n mengsel van semels en mieliemeel deur die derms geknie word om die slymerigheid daaruit te verwyder. Daarna word die derms met koue water uitgespoel (F.1945/01/31:1039; F.1954/05/26:58/iii).

Die meeste resepte vir boerewors gebruik bees- en varkveis saam. Die varkveis en -spek sorg vir die nodige sappigheid. In *Die Landbouweekblad* verskyn in 1954 'n resep van 'n bekende worsmaker, mnr. Wouter Brink van die plaas Mooifontein, Middelburg, Transvaal. Alhoewel hy glo gewoonlik nie volgens 'n resep werk nie, het hy op versoek spesiaal vir *Die Landbouweekblad* die hoeveelhede afgemeet. Sy resep is:

25 pd (11,25 kg) beesvleis	½ t. salpeter
20 pd (9 kg) varkveleis	6 E fyn, geskroeiende koljander
5 pd (2,25 kg) spek	2 t fyn neut
8 E fyn sout	(½ bottel asyn)
6 t peper	(½ k Worcestersous)
3 t fyn naeltjies	of 1 bottel sjerrie

(L.1954/04/07:67)

Ander resepte sluit ook die volgende bestanddele in: gemengde kruie (F.1945/01/31:1039; L.1949/05/11:77; L.1949/06/01:77; L.1959/06/02:63; F.1959/07/08:65), rooipeper (L.1949/05/11:77); tiemie (L.1949/05/11:77; L.1949/06/01:77); suiker (L.1949/05/11:77; L.1949/06/01:77; L.1952/09/03:53); wonderpeper (L.1952/09/03:53) en skaapvet of -stert (L.1949/06/01:77; L.1952/09/03:53).

Die spek word in klein blokkies opgesny en die worsvleis gemaal (F.1945/01/31:1039), waarna dit op 'n skoon tafel oopgekrap word om speserye daarvoor te strooi. Die vleis en speserye moet deeglik saam deurgeknie word en dan vir sowat 'n uur laat staan word, voordat dit weer deurgewerk word en die wors gestop word (L.1949/05/11:77). Om te toets of die wors goed genoeg gespesery is, word voorgestel dat 'n stukkie daarvan gebraai word voordat dit in die derms gestop word (L.1949/05/11:77; L.1954/04/07:67; L.1959/06/02:63). In die *Farmer's Weekly* word geskryf dat die byvoeging van sout, peper en ander speserye in die dae voordat vleis in die yskas bewaar is, noodsaaklik was. Mettertyd het die geur van die worsspeserye gewild geword (F.1954/05/26:58/iii).

Die derms word gestop deur die worsstopper voor aan 'n vleismeule te heg (F.1954/05/26:28/iii; F.1959/07/08:65). Die wors moenie te styf gestop word nie, aangesien dit dan maklik bars wanneer dit gaargemaak word (L.1949/06/01:77; L.1952/09/03:53).

Wors wat nie vars gebruik word nie, kan ook ingemaak (L.1945/05/02:37), gerook (F.1954/05/26:58/v) of soos biltong gedroog word (L.1959/06/02:63).

(c) Afval berei

Die kop, pote en pens van die geslagte bees, vark of skaap is deur die huisvrou tot afval verwerk. Die skoonmaak van die afval is 'n taak wat besondere deeglikheid vereis en wat verkieslik deur die huisvrou self uitgevoer is (L.1948/09/01:67; L.1949/05/11:77).

Allereers word die afval sowat 'n uur lank in koue water laat week. Daarna word sowat 4 onse (114,28 g) kalk in 2 gel (9,1 l) kookwater opgelos, die kop daarin gestee en skoongekrap. Nadat die skoon kop in koue water afgespoel is, word die neusbene deurgekap, die oë en die ore verwyder en die kop in die middel deurgekap. Die harsings en die tong word ook uitgehaal (F.1948/08/04:124; F.1948/12/01:125; L.1955/03/02:55). Die harsings word in die skoon blaarpensie geskep en met 'n naald en gare toegewerk of toegeknoop (L.1948/09/01:67; F.1959/09/02:87). Nadat ook die pootjies in kokende kalkwater gekrap is, word hulle in die spleet tot by die eerste lit deurgekap. Die harde dop oor die toon word verwyder (F.1948/08/04:124; F.1948/12/01:125; L.1955/03/02:55), die klier tussen die tone uitgesny en die pootjies kleiner opgekap (L.1948/09/01:67).

Voordat die afval gaargemaak word, word dit weer sowat 'n uur in 'n skottel soutwater laat lê. Dan word dit in 'n pot gesit saam met 'n paar uie, sout en peper, asyn en speserye soos naeltjies, wonderpeper en lourierblare. Om die afval sag genoeg te kry, word dit sowat agt uur lank stadig in water gekook (L.1955/03/02:55).

Die vleis sal dan maklik van die bene afval (L.1949/05/11:77). Indien die afval te souserig is, kan 'n bietjie meel, opgelos in asyn, kort voor dit opgedien word by die afval ingeroer word om die vloeistof te verdik (L.1948/09/01:67). Kerrie-afval kan verkry word deur ook 'n eetlepel kerriepoeier by te voeg (F.1959/09/02:87). Ander smaakmiddels wat by afval gevoeg kan word, is onder andere rooirissie (L.1945/04/25:36), koljander, foelie, salie, tiemie, gemmer, piment (L.1947/08/13:70), lemoenblare (L.1948/06/02:77), appelkooskonfynt (L.1949/06/01:77), knoffel, fyn neut en gemengde kruie (F.1952/06/04:50/v).

'n Gewilde manier waarop afval verwerk is, is om sult daarvan te maak. "Hierdie is 'n kuns wat baie van ons nog sal moet aanleer", word in *Die Landbouweekblad* geskryf. "Sult, soos ons oumas dit gekook het, is sag, geurig en smaaklik en nie taai en hard soos gomlastiek nie"

(L.1947/08/13:70). Nadat die afval goed saggekook is, word dit fyn opgesny of gemaal (L.1949/06/01:77). Die sop waarin dit gekook is, word deurgesig en 'n bietjie borrie en genoeg wyn bygevoeg om meer geur te verleen. Hierdie sop word dan op die stoof teruggeplaas om op te kook, voordat die fyngesnyde, ontbeende afvalvleis daarby ingekrap word (L.1947/08/18:70). Die vleis en sop word sowat vyf minute gelaat om vinnig deur te kook, waarna dit in nat vorms uitgegooi word (L.1949/06/01:77), verkieslik glasbakke (L.1959/06/02:63). Die sult word gelaat om koud te word en versier met suurlemoen (L.1945/04/25:36), hardgekookte eier (wat ook in die sult gesit kan word), pietersielie of 'n flentertjie saffraan (L.1945/05/02:37; L.1949/06/01:77; L.1947/08/13:70). Deur die koue sult met bruinpapier toe te maak, kan gesorg word dat dit langer hou (L.1959/06/02:63). Ná twee of drie dae behoort die sult "ryp" genoeg te wees om geëet te word. Goed voorbereide sult kan egter weke lank goed bewaar bly (L.1947/08/13:70).

Die varkkop is dikwels op dieselfde wyse voorberei as sult en ook in vorms uitgegooi om styf te word. Hierdie gereg is "hoofkaas" genoem. Dit is koud opgedien saam met slaai (L.1945/06/27:36; L.1949/05/11:77).

8.2.2 Velwerk

"Leerlooierij het saam met die span osse, die skaapwagter en die velskoen van die plase verdwyn. En die kuns om voorslag en tuig te maak, is by die meeste boere onbekend. Tog is daar nog boere wat hul eie looikuipe op die plaas het en so tussen die boerderybedrywighede in, 'n bykomende winsie maak deur velle te looi en die hare te was" (L.1960/06/28:57). So word daar teen die sestigerjare in *Die Landbouweekblad* geskryf oor die ou bedryf van leerlooi en velwerk. Uit die aantal navrae en artikels oor die onderwerp wat tot in die sestigerjare nog in die twee landboutydskrifte verskyn het, kan afgelei word dat die bedryf, hoewel moontlik in 'n afnemende mate, nog steeds beoefen is.

Behandeling van velle

Vir watter doel velle ook al verwerk moet word, is dit belangrik dat daar reeds by die afslag versigtig te werk gegaan word om nie die velle te beskadig nie. 'n Skuins betonblad moet verkieslik as slagplek gebruik word sodat die bloed van die vel kan wegloop. Die vel moet netjies afgeslag word: die oopsnylyne by die voorbene so ver moontlik vorentoe en by die agterbene so ver moontlik agtertoe. Die mes word slegs gebruik om die vel oop te sny en die punte los te kry; verder word die vel met die vuis los gestoot (L.1955/11/15:35). Die afgeslagte vel moet dadelik behandel word om bederf te keer (L.1947/10/29:34). Die vel van 'n skaap of bok wat gevrek het, moet so gou moontlik afgeslag word, omdat die vel "dood" raak sodra die bloed gestol het (L.1960/08/23:55).

Die velle word allereers deeglik gewas en daarna liggies met goeie, fyn sout ingevryf (L.1955/10/18:39). Die hoofdoel met die behandeling van velle is om alle vog daaruit te verwyder, aangesien die bakterieë wat bederf veroorsaak baie geredelik in vog en hitte ontwikkel. Sout help om vog uit te trek en só die werking van bakterieë te strem (L.1955/11/15:35). Nadat die velle 'n ruk lank só gelê het, word dit in lou water geweek en met 'n stuk hout uitgeklop om van die ergste sout ontslae te raak. Die velle word dan uitgehaal en gelyk getrek en alle vliese daarvan afgekrap. Oplaas word dit weer in skoon, sagte water afgespoel (L.1955/10/18:39). Dit moet in die koelte gedroog word en liefies nie gespalk word nie (L.1947/10/29:34).

Op 'n paar plekke word aanbeveel dat die velle, nadat dit met sout ingevryf is, in 'n bondel opgerol en sowat 48 uur in 'n koel plek laat lê moet word, sodat die sout behoorlik kan werk. In so 'n geval word die twee kante van die vel binnetoe gevou om op die rugstringlyn bymekaar te kom; dit word dan nog 'n keer omgevou en van die kopkant na die stertkant styf opgerol in 'n bondel. Hierna word die velle uitgeskud en oor 'n dwarspaal uitgehang om te droog. Dit word eers met die wol- of haarkant na buite gehang om die drogingsproses te versnel. Gedurende die dag moet dit egter minstens twee keer omgedraai word. Dit is belangrik dat die velle reg opgehang word: dit moet in die lengte oor die paal gehang word om te keer dat dit rek of skeeftrek. Verder is 'n draad nie geskik om velle oor op te hang nie, aangesien die draad 'n diep vou in die vel maak en dit daar laat knak wanneer dit droog is, terwyl die ysteroksied in draad ook nadelig is vir die velle. Die velle moet snags ingebring word om te keer dat dit natdou (L.1955/11/15:35, 37; F.1957/03/13:21; L.1960/08/23:55).

Na wat afgelei kon word, was hierdie intensiewe behandeling met sout meer gebruiklik by die voorbereiding van velle en huide wat ekonomies bemark is. Daar word byvoorbeeld verklaar dat die sout onder andere die kwaliteit van die vel of huid verbeter en die massa daarvan vermeerder - "an obvious economic advantage" (F.1957/03/13:21). Velle wat opgesny moes word vir rieme, swepe of skoenoorleer is haar-af gemaak en het dus nie nodig gehad om so 'n lang insoutperiode te ondergaan nie.

Haarafmaak van velle

Die groot geheim van 'n vel haarafmaak, is dat die vel tot op 'n sekere punt van verrotting gebring moet word (L.1947/10/29:34). Uit *Die Landbouweekblad* kon afgelei word dat daar een van vyf metodes gevolg kon word:

- (a) **Semelmetode:** Maak 'n emmer koringsemels goed klam met reën- of sagte water, plaas dit op die haarkant van die vel, vou die vel toe en laat dit 24 uur in 'n vat of balie, waarna die vel getoets moet word om te sien of die hare begin afgaan. Daar moet veral gelet

word op die pensvel waar die hare moeilik afgaan. Gewoonlik is al die hare ná 'n paar dae los (L.1947/10/29:34; L.1950/11/08:32).

'n Dik pap kan ook van die semels en water aangemaak word, 'n eetlepel aluin daarby gevoeg word en die vel dan in 'n balie gevul met hierdie mengsel geplaas word. Die semels moet af en toe omgeroer word (L.1950/07/05:48).

- (b) **Grondmetode:** Grawe 'n vlak gat, ongeveer 6 duim (15,36 cm) diep, in die grond. Rol die vel toe, met die haarkant na binne, plaas dit in die gat en krap grond bo-oor. Die grond bo-op die vel moet klam gehou word en kort-kort weggekrap word om te sien wanneer die hare begin losgaan (L.1947/10/29:34; L.1950/11/08:32).
- (v) **Mishoopmetode:** Vou die vel op, net soos by (b), en plaas dit in vars, klam mis (L.1947/10/29:34; L.1950/11/08:32).
- (d) **Suurmelkmetode:** Dompel die vel in 'n balie met sowat 12 tot 20 gelling (54,6 tot 91 l) melk; namate die melk aansuur, sal dit die hare aan die vel laat losgaan (L.1950/07/05:48).
- (e) **Kalkwatermetode:** Los 'n halfemmer gebluste kalk in sowat 20 gelling (91 l) water op en plaas die vel in die kuip met kalkwater. Die water moet 'n paar keer op 'n dag omgeroer en die velle op die derde dag uitgepak word, waarna nog 'n halfemmer gebluste kalk bygeroer word om die oplossing sterker te maak en die velle dan daarin teruggepak word. Nadat die hare, vet en vliese van die vel afgekrap is, moet dit vir 'n derde keer in die kalkoplossing kom: die groot, swaar velle vir tien tot twaalf dae en die kleiner velle vir nege tot tien dae (L.1955/11/01:53).

In *Die Landbouweekblad* van 1947 word die semelmetode as die veiligste en beste bestempel omdat die vel nie so maklik vrot nie, dit 'n skoner en witter kleur behou en dit vry van onaangename reuke bly (L.1947/10/29:34). In 1960 word daar egter geskryf dat die gebruik van 'n kalkoplossing teen daardie tyd die algemeenste was. Om die kalk ná die haarafmaak uit die vel te kry, is dit daarna in houtbalies met semels gegooi om die kalk te laat uitgis. Na veertien dae in die kalkwater, moes 'n vel sowat agt dae in semels laat lê word (L.1960/06/28:57). In 'n ander artikel word meer volledig oor dié metode geskryf en word daar verduidelik dat die velle nadat dit uit die kalkwater kom, eers sowat twee dae in skoon water moet week om uit te vars. Op die derde dag word dit dan in 'n kuip met semels (uitgerys in water) gepak. Die uitgevarste velle sal dan binne twee dae gereed wees om uit te haal en uit te spoel (L.1955/11/01:53). Na die metode met die suurmilk word verwys as 'n metode wat die "ou mense" gevolg het (L.1960/06/28:57).

Nadat die vel haarafgemaak is en die vliese en vet afgekrap is, moet dit in sagte water uitgespoel en oor 'n dwarspaal opgehang word om die water te laat afdrup (L.1955/10/18:39).

Looi van velle

Velle wat tot sole, oorleer en tuie verwerk moes word, is gewoonlik ná die haarafmaak gelooi. Hiervoor is aluin of wattelbas gebruik. Aluin is verkieslik met brakkerige water gemeng en bas met sagte water. (L.1960/06/28:57). 'n Velkuip of houtvat is gebruik om die velle in te looi of 'n kuip kon uit klip, sementstene of beton gebou word. Die aanbevole grootte vir so 'n looikuip word aangegee as 7 x 3 x 3 vt (2,1 x 0,3 x 0,3 m) (L.1955/11/01:53).

Die volgende resep word gegee vir die looi van velle in bas: Tap sowat 40 gelling (102 l) water in die looikuip. Los sowat 3 pd (1,35 kg) salpeter, 3 pd aluin en 4 pd (1 kg) natriumsulfaat ("Gloubersout") in 'n bietjie warm water op en voeg dit by die water in die kuip. Soveel fyn bas as moontlik word dan in die kuip gepak en die velle daarby ingesit. Op die eerste dag word die velle elke uur omgeroer en 'n paar keer uitgepak; daarna word die velle 'n paar keer op 'n dag omgeroer en elke tweede of derde dag uitgepak. Swaar beesvelle neem sowat vyftien tot twintig dae voordat dit deurgebas is en skaap- en bokvelle sewe tot agt dae. Die deurgelooide velle word voorts deeglik in skoon water uitgespoel en op 'n koel plek opgehang om winddroog te word (L.1955/11/01:53).

Alternatiewelik is velle ook net ligweg met aluin en sout besprinkel voordat dit gebrei is. 'n Mengsel van een deel aluin en ses dele sout (L.1955/10/18:39) of 1 pd (0,45 kg) sout, ¼ pd (0,11 kg) aluin en 2 onse (57,14 g) blouvitrioel (kopersulfaat) is hiervoor gebruik. Die vel is dan toegevoeg en 24 uur of langer só laat lê (L.1950/11/08/32).

Ook velle wat nie haarafgemaak is nie en vir ander doeleindes gebruik moes word, byvoorbeeld vir die maak van karosse, is gelooi. Die looi van sulke velle word breedvoerig bespreek in *Die Landbouweekblad* van 29 Oktober 1947.

Vir die looi van baie klein velletjies word dieselfde behandeling met 'n droë mengsel van aluin en sout of salpeter as die voorafgenoemde aanbeveel. Velle van middelslaggrootte verg egter 'n deegliker behandeling, verkieslik met 'n vloeistof. Hiervoor word 'n oplossing bestaande uit sout, swawelsuur en sagte of reënwater aangemaak waarin die velle 'n dag of langer geweek word. Daarna word die velle goed in warm seepwater uitgewas en uitgewring, waarop die vleiskante met seep ingevryf en die velle oor 'n tou of riem opgehang word om droog te word. Wanneer die velle byna droog is, word die vleiskante met 'n stomp werktuig geskraap om dit wit en vry van vet en vliese te kry. Voordat die velle heeltemal droog is, moet dit gevryf, gedraai en gerol word om dit sag en buigsaam te kry. Harde gedeeltes behoort weer met seep ingevryf te word.

'n Tweede metode vir die behandeling van middelslagvelle is om dit met 'n warm seepsop te was en dit daarna 12 uur of langer in-'n oplossing van gelyke dele sout en aluin in warm water te week. Nadat die velle, vleiskant binnetoe, opgehang is om af te drup, word dit, haarkant na onder, oopgespalk - só dat lug onderdeur kan sirkuleer - en met 'n poeiermengsel van gelyke dele aluin en salpeter beprinkel. Die vleiskant van die droë vel word met 'n stomp mes geskraap en laastens met 'n puimsteen of 'n stuk sandpapier skoongeskuur.

Heel groot velle moet eers in warm water geweek en die vleiskante skoongeskraap word, voordat dit ingesmeer word met 'n pap bestaande uit gelyke dele salpeter, boraks en gloubersout, aangemaak met warm water. Nadat die velle sowat 24 uur toegevou laat lê is, word dit in warm water gewas, waarna die vleiskante ingesmeer moet word met 'n mengsel van boraks, wassoda en gesmelte seep en 'n verdere 24 uur laat lê moet word. 'n Derde mengsel word dan aangemaak deur 1 pd (0,45 kg) aluin en 2 pd (0,2 kg) sout in 'n paraffienblik vol warm, sagte of reënwater op te los, waarin die vel weer eens moet week. Ná sowat 12 uur word die vel uitgehaal en 'n verdere 12 uur lank opgehang. Die behandeling word afgesluit met die rek, vryf en wring van die velle, wat herhaaldelik geweek en weer gedroog behoort te word, totdat dit sag genoeg is (L.1947/10/29:35).

Brei van velle

Velle wat vir rieme gebruik sou word, is haar-af gemaak en daarna deeglik gebrei. Die vel is oopgespalk en in rieme opgesny terwyl dit nog klam was. Die rieme is op een van twee maniere uit die vel gesny:

- (a) Die punte van die vel word eers afgesny en 'n aaneenlopende strook van 1½ tot 2 duim (3,84 tot 5,12 cm) breed dan al in die rondte uitgesny totdat daar net 'n klein stukkie vel in die middel oorbly;
- (b) Die rieme word in stroke in die lengte van die vel uitgesny en die stroke dan aanmekaar geknoop deur 'n oog in beide ente daarvan te maak, elke riem deur die oog van die volgende te steek en die ander ent van laasgenoemde weer deur die oog van die vorige te trek. [Strook A word dus deur oog(a) van strook B gesteek en die kant van lg. waarin oog(b) gemaak is, weer deur een van die twee lusse in strook A teruggetrek.] Op hierdie wyse word een lang riem gevorm.

Die vel kan ook eers gebrei en daarna in rieme opgesny word. In so 'n geval word 'n aantal gate, sowat 6 duim (15,36 cm) uitmekaar, in die kop- en stertkant van die vel gesny, rieme daardeur geryg en die vel aan 'n breipaal gebrei. 'n Vel wat so heel gebrei word, brei egter moeilik egalig sag.

Indien verkies word om velle heel te brei, word die volgende metode eerder aanbeveel: Rol die klam vel in 'n sak toe en stamp en trap dit met die voete uit. Sodra die sak nat deurslaan, moet die vel in 'n ander sak oorgeplaas word. Ná 'n ruk se trap word die vel uitgehaal, vet gesmeer en verder getrap totdat dit begin vet deurwys aan die kant waar die hare was. Die vel word dan opgehang en die volgende dag op dieselfde wyse behandel indien dit nog hard voel (L.1947/10/29:34, 35).

Vir die brei van rieme aan 'n breipaal word dit lossies oor die dwarsbalk opgerol en die twee punte van die lang of gelaste riem aanmekaar geknoop. Vir gewig word 'n swaar breiklip aan die rieme vasgemaak. Deur 'n breistok, sowat 8 tot 10 vt. (2,4 tot 3 m) in lengte, deur die hingsel van die breiklip te steek, word die rieme styf opgedraai. Sodra die breistok uitgetrek word, draai die rieme, danksy die gewig van die breiklip, in die ander rigting op. Wanneer dit tot stilstand kom, word die stok weer ingestee en die rieme in die teenoorgestelde rigting opgewen. Daar moet twee tot drie dae ononderbroke so voortgegaan word met die breiery, waartydens die rieme telkens net voordat dit te droog word, vetgesmeer moet word. Die rieme is "gaar", d.w.s. genoeg gebrei, sodra dit wit tot op die murg wys wanneer 'n sny daarin gemaak word - 'n swart streep moenie in die middel wys nie (L.1947/10/29:35; L.1950/11/08:32; L.1955/10/18:39).

Vir die smeer van die rieme word skoon, sagte, ongesoute vet aanbeveel, verkieslik van die stert van die Persieskaap - "Ons voorouers het daarop aangedring ..." (L.1950/07/05:48). Die volgende resepte vir 'n vet/oliesmeer word aangegee:

- (a) Smelt 'n koekie "Sunlight"-seep in 4 k kookwater en voeg dit by 3 k sagte, gesmelte skaap- of beesvet. Kook 'n paar minute stadig saam en voeg twee lepels kasterolie by. Laat die mengsel afkoel terwyl dit geroer word en voeg dan 1 k roulynolie by. (Hierdie mengsel kan ook gebruik word om tuie en ander leerartikels in te vryf.) (L.1955/10/18:39);
- (b) Smelt 4 onse (114,28 g) seep in 'n bietjie warm water en voeg dit by 1 pd (0,45 kg) sagte vet, ½ pd (0,26 kg) roulynolie en ¼ pd (0,11 kg) kloutjiesolie, opgelos in 1 gelling (4,55 l) warm water. Kook die mengsel sowat tien minute saam (L.1955/11/01:53).

Swepe maak

In *Die Landbouweekblad* van 17 Desember 1957 verskyn 'n artikel oor 'n bekende sweepmaker, mnr. A.P. Prinsloo van Potgietersrus. Hy koop sy velle van boere en velsmouse en maak daaruit osrieme, stroppe en swepe. Volgens hom moet 'n mens 'n vel "net reg [...] behandel" om daaruit goeie rieme of voorslae te kry. Die vel word sowat 24 uur in water laat week om dit uit te vars, waarna dit opgehang word om droog te word. Om te sorg dat die vel

mooi sag en wit en vry van reuke is, word dit sowat vier dae in afgeroomde melk laat week. Hierdeur word al die hare op die vel ook losgemaak. Nadat die rieme met die hand uit die vel gesny is, word dit "op die ou boeremaniër" aan 'n breipaal gebrei. Vir die maak van swepe is buffelvel glo baie geskik, terwyl koedoevel goed deug vir voorlae (L.1957/12/17:47).

Mev. Erina Bezuidenhout, ook van Potgietersrus, het eweneens bekend geword vir haar handewerk: karwatse, swepe en sambokke. Sowat drie jaar later verskyn daar in *Die Landbouweekblad* 'n artikel oor haar. Haar velle, ook deur velsmouse gelewer, word op 'n soortgelyke manier as dié van mnr. Prinsloo behandel. Ook sy glo aan afgeroomde melk. Die riempies word met die hand uit die vel gesny, effe dunner na die punt. Voor die vleg van die karwats word die riempies natgemaak om die werk te vergemaklik. Die riempies word om 'n middelste riempie gevleg en die karwats met 'n plank op die werkoppervlak mooi rond gekap soos daar gevorder word. Wanneer die karwats klaar gevleg is, word die voorslag stewig aangewerk en die karwats met riempies aan die stok vasgemaak. Mev. Bezuidenhout glo: "Die kuns om 'n karwats te vleg, lê daarin om die regte vel vir die doel uit te soek." Vir karwatse beveel sy onder meer bosbok- en koedoevel aan, terwyl die velle van die waterbok en swartwitpens geskik is vir die maak van lang osswepe (L.1960/11/29:64, 65).

Omtrent die maak van 'n seekoeisambok word gemeld dat dit "alles behalwe 'n maklike taak" is en "ure van geduldige arbeid" vereis. Die stroke word uit die harde vel van die seekoei gesny en dan omtrent 'n maand lank opgehang om droog te word. Daarna word die sambok gesny, geskaaf en die punt daarvan gebrei (L.1957/12/17:47).

Die De Wets van die distrik Robertson het weer bekend geword vir hul voorsiening van sweepstokke. In 1956 word daar in *Die Landbouweekblad* geskryf: "Die distrik Robertson was in vergange se dae net so bekend om sy sweepstokke as wat hy vandag om sy wyn beroemd is [...] In hierdie wêreld het die mense die kuns verstaan om 'n sweepstok te kweek en om dit vir die mark gereed te maak. Maar hierdie bedryf is vandag aan die kwyn, want ons boerdery is gemeganiseer ..." Daar word beweer dat drywers van perde- en ossespanne van Transvaal tot in die Swartland vroeër jare sweepstokke uit Robertson se omgewing gebruik het. Alhoewel die wingerdboerdery hierdie bedryf laat kwyn het, het die De Wets, teen 1956 vier geslagte lank reeds sweepstokmakers, voortgegaan daarmee.

In die lente word die ryp sweepstokke uitgesaag, die ankers (dwarsslote) verwyder en die stokke skuins teen 'n stellasië staangemaak om te droog. Om van die sweepstokke, wat in hierdie stadium nog baie krom en gebuig is, "volbloed-sweepstokke" te maak, is 'n vaardigheid nodig wat net met "jarelange oefening" aangeleer word: die stokke word met skoon vet (of vaseline) gesmeer en dan een vir een in 'n langwerpige oond gebrand. Terwyl die stok nog warm is, word dit in 'n mikpaaltjie geplaas en behendig deur die sweepstokmaker reguit gebuig. Die stokke wat

klaar is, word volgens hul lengte in vier klasse verdeel, nl. "agtos-", "agtperde-", "sesperde-" en "vierperdestokke". Hulle word in bondels van twintig tot vyf-en-dertig gebind, na gelang van hul grootte, en is dan gereed vir versending. Al die sweepstokke wat reeds sedert omstreeks 1850 deur die De Wets gelewer is, dra hul handelsmerk: 'n "W" wat onderaan die stok gebrand is (L.1956/06/12:52).

8.2.3 Tabakmaak

"Tussen die aantreklik verpakte rolle pruim- en rooktabak op die handelaar se rak en die milde groen plante op die land, het die tabakblaar 'n lang pad geloop waarmee die meeste van ons rokers en pruimers nie veel bekend is nie," word in *Die Landbouweekblad* geskryf (L.1960/05/31:47). Omtrent hierdie proses van tabakverbouing en -verwerking kon uit 'n aantal artikels in *Die Landbouweekblad* nadere inligting verkry word. Daar word veral aan die maak van pruimtabak aandag gegee.

Tabakverbouing

Pruimtabak word net in sekere dele van die land verbou. In 1958 word daar geskryf dat dit by Oudtshoorn en in dele van Transvaal verbou word, maar dat dit eintlik die Sederbergse pruimtabak is wat landsbekendheid verwerf het. Die geheim agter hierdie gewilde pruimtabak, word beweer, is die swaar bemesting waarmee dit verbou word (L.1958/12/02:55). "Goeie, sterk en geurvolle roltabak wil baie veemis hê. As die pruimer 'n stukkie in sy mond sit wil hy daardie 'iets' proe wat sy smaak bevredig. Dit moet nie bitter of sout wees nie - net sterk" (L.1960/02/02:25). Die gebruik van kunsmisstowwe word nie aanbeveel nie omdat kunsmis geneig is om die tabakblare te laat vergeel en vaalbruin tabakrolle, in plaas van donkerbruin rolle, te lewer (L.1959/05/19:25).

By Clanwilliam word die tabakplantjies Mei/Junie gesaai. Teen September is dit gereed om in suurgrond met 'n goeie voghouvermoë uitgeplant te word. Vir bemesting word 'n gemiddelde 6 ton kraalmis per 1 000 plantjies gebruik. Dit is belangrik dat die plantjies gereeld natgelei word - elke twee tot ses dae - en die onkruid uitgeskoffel word (L.1955/04/26:21). Die water keer dat die swaar bemesting die jong tabakplantjies skroei (L.1959/05/19:25). Wanneer die plante sowat twee maande oud is, word dit bolangs gesnoei om saadskiet te verhoed. Teen Februarie is die tabakplante gewoonlik gereed om geoes te word (L.1955/04/26:21). (Die plante is glo met sekels afgesny.) Teen April is die snyery dan gewoonlik afgehandel en word die blare oor beskutte stellages gehang om te droog - 'n proses wat ongeveer drie weke duur (L.1959/05/19:25).

Wanneer die snysel tabakplante droog is, word dit in hope gegooi en natgesprinkel sodat die blare maklik afgebreek kan word. Die blare word volgens verskillende groottes in hope gesorteer. Die dik stingels van die blare word met houthamers gekneus om die sweetproses wat dan volg te bespoedig. Hiervoor word die blare onder selle toegegooi, waar dit sowat agtien dae gelaat word om te sweet, waartydens die hope gereeld "opgeskud" moet word om te keer dat te veel hitte opbou en die hope aan die brand slaan (L.1959/05/19:25).

Tabakbereiding

Die droë tabakblare kan een van twee prosesse deurgaans om of tot loogtabak of tot watertabak verwerk te word. Vir die maak van loogtabak word die blare met loog behandel - 'n "sterk, donker gekleurde vloeistof wat van 'n Karoostruik, bekend as loogasbossie, gemaak word" (L.1956/09/11:16-17). Die loog word berei deur die groen loogasbossies in hope te pak en brand te steek. Van die as hiervan word die loog dan gekook: op elke sak loogas word 50 gelling (227,5 l) water gegooi en die mengsel sowat twee uur lank laat kook. Die sterkte van die loog word getoets deur 'n hoendereier in die loogkuip te plaas: sodra die eier net bo die mengsel sigbaar raak, is die loog gereed; sink die eier te diep, moet nog water afgekook word en dryf dit te vlak, moet meer kookwater bygegooi word. Die loogoplossing word toegelaat om af te koel voordat die tabakblare daarin gedompel word en sowat 'n uur laat week word. Die deurweekte blare word hierna laat afdrup en dan styf vasgepak in houtvate en met sakke bedek sodat dit vir 'n verdere twee tot drie dae kan sweet. Teen hierdie tyd sal die blare donkerbruin en fluweelsag wees en gereed om verder te verwerk (L.1956/09/11:17; L.1960/05/31:47).

Watertabak verskil van loogtabak daarin dat dit in water in plaas van in loog geweek word. 'n Soort tabak wat swaarder van blaar is, word gewoonlik volgens hierdie proses verwerk (L.1960/05/31:48).

Om aan watertabak 'n aangename geur of smaak te gee, word aanbeveel dat daar by die water in die kuip bestanddele soos die volgende gevoeg word: fyngemaalde tonkabone, lemoenskilie, brandewyn, bruinsuiker en soethout (drop). Die droë tabakblare word 'n paar minute in die water gedoop, waarna dit op sinkplate of tafels uitgeskud word om te dreineer. Sodra die water afgeloop het, word die tabak vasgepak in 'n negosiekis of ander houer waar dit 24 tot 48 uur gelaat word om te sweet. Om te keer dat die blare begin muf of dat daar hitte in die houer opbou, moet dit 'n paar keer uitgehaal en uitgeskud word (L.1949/04/02:67).

Pruimtabak word meestal met loog behandel en gewone rooktabak met water, alhoewel watertabak in sommige streke, byvoorbeeld in die Noordwes-Kaap, ook vir pruimtabak gebruik word. Hierna kan die tabak tot roltabak verwerk word, soos die geval met pruimtabak en sekere soorte tabak wat gerook word, of dit kan tot kerftabak verfyn word vir pyprook

(L.1960/05/31:47-48). Deur die behandelde tabakblare fyn te maal, kan snuif ook vervaardig word (L.1949/03/02:67). Klaarblyklik word watertabak meestal tot kerftabak of snuif verwerk, terwyl van loogtabak in die meeste gevalle roltabak gemaak word (L.1960/05/31:47).

By die maak van roltabak word die blare allereers gesorteer: die heel en groter blare apart van die stukkende en klein blare. Tydens die spinproses word die tabak in lang stringe gedraai, met die groot blare wat buite-om gedraai word en die stukkies blare wat as vulsel gebruik word. Wit Vaseline kan om die string gesmeer word om die vog binne te hou. "Die Suid-Afrikaanse pruimer hou van 'n klam pruimpie," word geskryf (L.1960/05/31:47). Die stringe tabak kan wissel in dikte. Sodra dit klaar gespin is, word die stringe in 'n donker vertrek gepak sodat die oortollige vog kan verdamp en die gehalte van die tabak kan verbeter (L.1956/09/11:17).

Ná hierdie behandeling is die tabakstringe gereed om in rolle opgemaak te word. Die rolle het gewoonlik gewissel in massa: rolle van 10 onse (285,7 g), 5 pd (2,25 kg) en 10 pd (4,5 kg) is gedraai. Hierdie rolle is in bladmetaalpapier verpak (L.1960/05/31:48), met bamboes- of rietpenne vasgesteek (L.1955/04/26:21), of in die winkel van die rol af verkoop. Die tabak is gewoonlik per span verkoop - die afstand van die duim tot by die pinkie van 'n oopgestrekte hand (L.1958/12/02:57). Oor die maak van roltabak word daar in *Die Landbouweekblad* geskryf: "Dit sal jammer wees as roltabak tot niet moet gaan, want daarmee sal 'n kleurrike brokkie veral uit ons landelike lewe ook verdwyn" (L.1955/04/26:21).

Om kerftabak te maak, word die tabakblare, ná die behandeling daarvan in water, opgekerf, gedroog en in sakkies verpak. Vir snuiftabak word die blare fyn gemaal en in klein dosies verpak vir bemerking (L.1960/05/31:47).

Een van die bekendste tabakboere en -fabrikante, oor wie *Die Landbouweekblad* ook berig, was mnr. C.F. Spies van Schoemanshoek, Oudtshoorn (L.1960/05/31:47). Ander roltabakmakers waaroor artikels verskyn het, is mnr. H.G.A. Strassberger van Clanwilliam (L.1958/12/02:55,57), mnr. J.A.F. Wagener van die plaas Matjiesrivier in die Sederberge (L.1959/05/19:25), mnr. J.H. Schlechter van Westfahlen, Clanwilliam (L.1960/02/02:25), en mnr. Izak du Toit, vader van die toenmalige LPR vir Calvinia (L.1951/04/25:19).

Oor die gebruik om te pruim word daar in 1955 in *Die Landbouweekblad* geskryf: "Ons roltabakbedryf is stadig maar seker besig om agteruit te gaan namate die beskawing vorentoe beur. Waar 'n pruimpie tabak in die kies 'n aantal jare gelede 'n alledaagse verskynsel was, word dit deesdae deur baie mense as 'onfatsoenlik' beskou. Sedert die ou spuugbakkie uit die voorkamer verdwyn het, is die woonhuis nie meer 'n plek waar pruimers baie welkom is nie" (L.1955/04/26:21).

8.2.4 Ander plaasbedrywe

Baie van die tradisionele plaasbedrywe is ná die oorlog op 'n al kleiner wordende skaal beoefen. Aan enkeles hiervan het die landboutydskrifte steeds aandag geskenk.

(a) *Tradisionele oesbedrywe*

In *Die Landbouweekblad* verskyn in 1951 'n artikel oor die tradisionele metode van koring dors en wan, soos dit toe nog op die plaas Skuinskraal in die distrik Garies beoefen is. Daar word verklaar: "Met die meganisasie van die boerdery het die sekel en die trapvloer al byna oral in die graanboerdery verdwyn. Daar is darem nog boere wat op die skilderagtige, aartsvaderlike manier hul koring oes en dors."

Die proses het soos volg verloop: Nadat die koring geoes is, is dit na die trapvloer aangery waar dit in 'n mied gepak is. Een man het dan met 'n leer teen die koringmied uitgeklim en die gerwe een-een op die vloer afgegooi, waar 'n tweede man gestaan het om die bindtou om die gerf met die sekel los te sny en die koringhalms op die trapvloer oop te strooi. Die diere wat die koring moes uittrap, is òf ingespan òf sommer los op die vloer gejaag; van die middel af is hulle deur iemand met 'n sweep in die rondte aangejaag. Nadat die korrels uitgetrap was, is dit uitgewan deur dit met gaffels teen die wind in op te gooi. Die growwe kaf het dan weggewaai en die fyn stof wat saam met die koring teruggeval het, kon verder afgedryf word deur dit met 'n houtskop weer die lug in op te gooi. Om die laaste vuiligheid wat saam met die koringkorrels op die vloer agtergebly het uit te kry, is 'n jaagbesem gebruik: een man het met die skop die koring teen die wind in op 'n hoop gegooi, terwyl 'n ander met die jaagbesem - 'n "dun, plat, waaieragtige besem van stywe biesies" - oor die hoop gegee het. Die koringsakke is dan met 'n skepelkissie gevul, waarin die koring met die skop geskep is. Die hoogvol skepel is met die steel van die skop gelyk gestroop om presies een skepelmaat te verkry. Vier skepels was nodig om 'n mud koring te lewer. Party Namakwalandse boere het nog die "outydse boksak" ('n sakgeslagte bokvel) gebruik (L.1951/01/10:37).

Die *Farmer's Weekly* berig in 1959 van mnr. Gideon Marais van die plaas Rietrivier, distrik Montagu, wat ook nog op die ou manier sy koring gedors en gewan het: "This is a rare sight in the district today, but some farmers still use this old-fashioned but effective method when there is only a small quantity of grain to be threshed" (F.1959/01/28:61).

(b) *Mampoerstook*

Die Waterbergers is bekend vir hulle mampoerstokery, word in 1960 in 'n artikel in *Die Landbouweekblad* geskryf. In die artikel, deur Aletius Botha, word verklaar dat dit onwettig is om inligting omtrent die metode van stook te publiseer. Daar word genoem dat mampoer al hoe

moeiliker verkrygbaar geraak het (moontlik vanweë die beperkende lisensies wat die handel daarmee verbied het). Die paar mense wat nog in daardie stadium mampoer getook het, moes verder tevrede wees om druiwe of perskes te gebruik aangesien wildevrugte, wat oorspronklik gebruik is, nie meer gestook mog word nie. 'n Bosveldboer wat bekend was vir sy mampoerstokery, is mnr. Flip Snyman van Rhenosterpoort in die Waterberge.

"Mampoer is edel, suiwer en staan hoog aangeskrewe vir sy mediese hoedanighede," word beweer. Daar word genoem van die dokter wat "in toeka se dae" nierlyers van oor die hele land gedokter het met gekleurde mampoer en só spoedig beroemdheid verwerf het. Mispelmampoer word aanbeveel vir die niere, hart, lewer en vir suikersiekte. Vir 'n goeie nagrus en vir "algemene welsyn" help 'n teelepel mampoer saans voor slaaptyd glo baie goed.

Terme soos "insuur", "oorhaal" en "naloop" is vir die mampoerstoker glad nie vreemd nie, maar oor hierdie prosesse mag daar nie geskryf geword het nie. Die enigste "geheim" wat verklap word, is dat 'n mens weet die mampoer is reg wanneer die vloeistof vaal raak wanneer 'n druppel daarin val.

"Mampoerstokery sterf uit," word die artikel afgesluit, "en daarmee saam 'n geslag van manne wat kleur aan die ou Bosveld verleen het" (L.1960/05/24:27). Buiten hierdie enkele artikel kon dan ook geen verdere inligting omtrent die stookbedryf gevind word nie.

(c) Skulpkalk brand

"Daar is niks wat 'n muur so wit kan maak soos skulpkalk nie," word in *Die Landbouweekblad* verklaar. Oor hierdie tradisionele plaasbedryf word daar slegs in die een uitgawe geskryf. Daar word verwys na die gewelhuise van Darling se wêreld wat hul mooi wit mure te danke het daaraan dat "die mense hier nog die egte resep gebruik - skulpkalk".

Op daardie tydstip, word berig, was daar nog heelwat kalkoonde op die plase in die omgewing aan te tref, veral na Ysterfontein se kant toe, waar daar volop bloumosselskulpe was, sowel as rooikransbome vir vuurmaak. Die dag wanneer die wind "reg" gewaai het, is die hout en skulpe laag op laag gepak en die vuur aangesteek. Om die nodige hitte te gee, moes die vuur vinnig brand (L.1952/12/10:17).

In *Die Landbouweekblad* van 17 September 1947 word resepte gegee vir die aanmaak van kalk-, turksvy- en hardevetwitsel, almal ook geskik vir die afwit van huismure (L.1947/09/17:73).

(d) Mout maak

In 'n uitgawe van die *Farmer's Weekly* word die maak van mout verduidelik: Maak twintig sakke kafferkoring leeg in 'n tenk met 'n inhoudsmaat van 500 gelling (2 275 l), bedek die koring met water, laat staan dit oornag, tap dan die water af en spoel die koring herhaaldelik met skoon water deur. Gooi die graan hierna in 'n eweredige laag van sowat drie duim (7,68 cm) dik oop op 'n betonvloer en bedek dit met skoon, nat sakke. Keer op die tweede dag die koring met 'n spaan om en bedek weer met die sakke. Gaan so voort totdat die graan die gewenste stadium van vermouting bereik het. Die vermoute graan word dan gedroog deur dit in die son oop te spreid of met warm lug te behandel. Hierna word dit gemaal. In warm weer neem die vermoutingsproses vier tot vyf dae en in koeler weer ses tot agt dae (F.1955/03/16:29).

HOOFSTUK 9

HUISBOU EN -INRIGTING EN PLAAS- EN WERFUITLEG

Gedurende 1953-1954 verskyn daar in *Die Landbouweekblad* 'n lywige reeks oor die bou en inrigting van die plaashuis en die verfraaiing van die omgewing daaromheen, onder die titel *Die ideale plaashuis* (L.1953/03/11; L.1954/06/30). Die skrywer hiervan ("Adex") laat hom in een artikel soos volg uit: "Die belangrikste elemente in 'n huis is dat die bouwerk 'n gevoel van veiligheid moet gee, gepaard met 'n harmonieuse vormgewing aangepas by die natuurlike omgewing. Die huis behoort dus so ingerig te wees dat dit die gemak verskaf wat die moderne tegniek aanbied maar die lyne en kleure moet nie hard en gevoelloos wees nie. Orde, maar nie militêre stramheid nie, is wat ons wil bereik" (L.1954/03/31:66). In hierdie aanhaling word 'n goeie opsomming gevind van die boodskap wat die naoorlogse landboutydskrifte betreffende woningbou en -versiering wou oordra.

Na afloop van die oorlog is 'n era van geleidelike ekonomiese heropbloei betree. Geld wat toe meer vryelik in omloop was, is deur die mense bestee aan die bou en inrig van sierlike en gemaklike wonings (L.1956/01/24:55; L.1956/12/04:74). Die huis het algemeen 'n bron van sekuriteit geword: "There has probably never been a time when our homes were as dear to us as they are now. We have become sentimental about them. We are grateful for the peace and comfort which we find in them. We are eager to make our homes more inviting, more attractive" (F.1947/01/08:93).

Dié nuwe belangstelling en behoefte by hul lesers is kennelik deur sowel die Afrikaans- as die Engelstalige landboutydskrif raakgesien. Dit word bewys deur die talryke artikels oor huisbou en -inrigting en werf- en tuinuitleg wat in die jare 1945 tot 1961 gepubliseer is. In 1947 word daar byvoorbeeld in *Die Landbouweekblad* geskryf: "Omdat die redaksie voel dat mens nooit genoeg oor wonings en hul meubilering en versiering kan sê nie, en dat lesersesse nooit moeg word om oor die onderwerp op te lees nie, begin ons hiermee weer met 'n reeks wat uit vier artikels sal bestaan" (L.1947/01/22:50). Hierdie reeks artikels volg op 'n ander deur Lena Smit wat gedurende 1945 tot 1946 in dié tydskrif verskyn het (L.1945/12/12 - L.1946/01/09). 'n Viertal verdere artikels oor binnehuis versiering, versorg deur Martina Botha, verskyn in 1952 (L.1952/03/19 - L.1952/04/16), gevolg deur die genoemde reeks "Die ideale plaashuis" net die volgende jaar. Die *Farmer's Weekly* publiseer in 1960 twee artikels oor huisbou wat deur Hein Wicht geskryf is en op mekaar volg (F.1960/08/03:79; F.1960/08/17:83). Die besondere bydrae van laasgenoemde tydskrif lê egter in die artikels oor plaas- en werfuitleg, veral die

belangwekkende stuk oor landskapargitektuur vir die boer, geskryf deur J.J. Voorendyk, toenmalige Senior Professionele Beampte van die Departement van Bosbou (F.1947/06/11:54-57,87).

Soos wat verwag kan word, val die klem in die meeste van hierdie artikels hoofsaaklik op die plaashuis en/of -werf. Die stelling word egter gemaak: "Die voordele van die moderne tegniek was jare net van belang vir die stedeling. Tans is dit egter ook grotendeels binne die bereik van die platteland" (L.1954/03/31:66). Dit is dan ook die kenmerk van die meerderheid van die artikels wat verskyn: daar word gepoog om daardeur vir die boer riglyne te gee vir die bou en inrigting van plaaswonings wat in pas is met die eise van die moderne leefwyse, soos byvoorbeeld in die artikel "Die moderne rigting by die plaaslewe aangepas" (L.1953/06/10:51). Hieruit kan dus afgelei word dat die verskille wat daar bestaan het tussen die woning van die boer en die stadsbewoner in die naoorlogse jare stadigaan uitgeskakel geraak het.

In verreweg die meeste artikels word die fokus verder op die huis en werf van die plaaseienaar geplaas. Die huis van die plaaswerker was 'n veel eenvoudiger struktuur, waaroor inligting in die landboutydskrifte baie skaars is. Na wat uit een artikel in 'n 1958-uitgawe van *Die Landbouweekblad* afgelei kan word, het daar egter tog in die latere naoorlogse jare 'n groter bewustheid van die woonomstandighede van die nie-blankes op die plase ontstaan. Daar word geskryf: "Oral in ons land het baie boere hul plaasarbeiders se belange meer op die hart begin dra en hulle uit ongesonde woontoestande weggeruk en in netjiese huise geplaas" (L.1958/12/12:89). Aan die hand van etlike foto's word 'n beeld gegee van die tipe arbeidershuis wat in die laat-vyftigerjare dwarsoor die land aangetref is. Die meeste van hierdie huise is van baksteen gebou, het houtdeure en glasvensters gehad, uit meer as een vertrek bestaan en is met sanitêre geriewe toegerus. Rondom die huis is daar dikwels ruimte toegelaat vir tuine en is daar bome aangeplant (L.1958/12/02:88-89).

9.1 HUISBOU

"Die woning is die organisasie van sekere elemente, van dienste wat die persone in die gesin nodig het en waarin gerief, gemak en huislikheid saamgestel word," word die woorde van 'n argitek, mnr. J.T. du Toit, in 'n artikel in *Die Landbouweekblad* weergegee (L.1946/03/27:39). Pas na afloop van die oorlog was dit weens skaarstes moeilik om huis te bou. Erwe, boumateriaal en arbeid was duur (L.1945/10/31:35), boubepenkings is ingestel en permitte moes spesiaal uitgeneem word om te kan bou. Aanduidings was egter daar dat hierdie kontroles aan die einde van 1945 opgehef sou word (L.1945/12/12:33). Te midde hiervan het belangstelling in die beplanning en bou van nuwe en moderner woonhuise waarin die gewenste eienskappe van gerief en huislikheid smaakvol gekombineer sou word, opgevlam.

In die tradisionele boukuns was daar klaarblyklik steeds belangstelling. Op enkele plekke in die geraadpleegde uitgawes van die landboutydskrifte word daar na die Kaaps-Hollandse boustyl verwys. In die *Farmer's Weekly* van 19 Maart 1952 verskyn daar 'n uitvoerige artikel oor dié boustyl, geskryf deur S.L. Crozet. In 1955 en 1956 word daar in dié tydskrif grondplanne vir die bou van 'n tradisionele Kaaps-Hollandse huis gepubliseer (F.1955/07/27:29; F.1956/10/31:74/ix).

Navrae en inligting oor die rondawel, "'n egte Suid-Afrikaanse stukkie bouwerk", verskyn verder op etlike plekke in sowel die Engels- as die Afrikaanstalige landboutydskrif. So word daar byvoorbeeld in die vyftigerjare geskryf: "In die afgelope paar maande het dit ons opgeval dat die vrae oor die bou van rondawels toeneem, in die meeste gevalle om as buitekamer te dien, of 'n stoorplek of 'n ontspanningsplek vir die familie" (L.1952/04/23:23); "*Die Landbouweekblad* ontvang dikwels vrae oor hierdie gebou [die rondawel]" (L.1952/08/06:21); "More inquiries are received by *The Farmer's Weekly* for rondavel house designs than for any other type of dwelling" (F.1954/09/15:49). Op elkeen van die genoemde bewysplaatse verskyn daar dan ook voorts 'n skets en/of 'n uiteensetting om vir die lesers as hulp te dien by die oprig van 'n rondawel of 'n rondawelhuis met 'n aantal vertrekke, dikwels bestaande uit meer as een rondawel, verbind met mekaar. In twee 1955-uitgawes van die tydskrifte word ook vlugtig na die rondawelhuis verwys (L.1955/01/05:23; F.1955/02/16:29).

Voorts sal daar gekonsentreer word op die moderne huis wat tipies van die naoorlogse jare in Suid-Afrika geword het.

Beplanning

Daar word in 1945 opgemerk dat die neiging onder stadsbewoners bestaan om al verder van die stadsgewoel weg te trek en hulle in die stadsbuitewyke te vestig, waar 'n "onbelemmerde uitsig en volop lig, lug en sonskyn" geniet kon word. Die woonbuurt het belangrik geword. Alhoewel die stadserf die huisbouer baie meer beperk het as wat dit op plase die geval was, maan die skryfster van die artikel "Die interessante huisbouvaagstuk" dat elemente soos die son, reën en wind steeds in aanmerking geneem moes word. (L.1945/12/12:33).

By die bou van 'n plaashuis moes die keuse van 'n perseel met groot oorleg gedoen word. J.J. Voorendyk skryf dat dit belangrik is dat die plaasopstal sentraal geleë sal wees, sodat elke deel van die plaas maklik binne bereik sal wees. Faktore wat oorweeg moet word, is die beskikbaarheid van water, die aanwesigheid van vrugbare grond en die topografie. Die skrywer lewer kritiek op die neiging wat daar sedert die vroegste tye bestaan het om die posisie van die Suid-Afrikaanse plaasopstal deur waterbronne alleen te laat bepaal en die frontrigting daarvan by die posisie van die hoofplaaspad te laat aanpas, ongeag die elemente. In Suid-Afrika is veral

die son 'n belangrike oorweging. Soos in enige deel van die suidelike halfrond is die mees logiese frontrigting vir die woonhuis noord of effens noordoos (F.1947/06/11:54).

In *Die Landbouweekblad* word die mening bevestig dat by die beplanning van 'n huis en sy oriëntasie die son die belangrikste faktor bly om te oorweeg. Ook by die beplanning van die posisie van die verskillende vertrekke in die huis, hetsy dit 'n plaas- of stadshuis is, moet gepoog word om die beste oriëntasie te kies. Vertrekke met 'n noordelike aansig kry die meeste son en sal dwarsdeur die jaar die ideale oriëntasie hê. Die woonkamer en 'n stoep of sonkamer behoort aan hierdie kant van die huis gebou te word. Die suidekant van die huis kry weer die minste son en is daarom die gewenste kant vir vertrekke soos die kombuis en badkamer en vir byvoorbeeld 'n studeerkamer wat hoofsaaklik saans gebruik word. Die oostekant is die skadukant van die huis. Vertrekke waar 'n mens slegs oggendson verlang, kan aan hierdie kant gebou word, hetsy dit slaapkamers of die kombuis of ontbythoekie is. Vertrekke met 'n westelike aansig kry weer die middagson. Gewoonlik is dit die verlangde aansig vir slaapkamers (L.1945/12/12:32; L.1952/03/19:45). Hierdie soort voorskrifte wat aan lesers gegee is, moet egter bloot as riglyne gesien word en nie as die finale woord wat daar oor die oriëntasie van die moderne woonhuis geskryf kan word nie.

'n Vername vereiste vir die naoorlogse woonhuis was klaarblyklik dat dit moes aanpas by en saamsmelt met die landskap of omgewing. Hierin lê Lena Smit se kritiek teen die moderne boustyl: "Verbeel u hoe potsierlik sal een van die moderne, spierwit, dubbelverdiepinghuise met platdak en staalreëlings vertoon onder die lowerryke akkerbome op 'n Bolandse plaas of selfs neergeplak in die midde van die plat Vrystaatse veld." Ten spyte van die gerieflike binnehuise inrigting van die meeste van hierdie huise is die boustyl daarvan volgens haar nie die geskikste vir die Suid-Afrikaanse klimaat en topografie nie: die witgekalkte mure verweer byvoorbeeld gou in stortweer omdat daar geen dakrande is om die water te keer nie, terwyl die oop, uitgestrekte stoepe geen skuiling teen "ons felle Suid-Afrikaanse sonstrale" bied nie (L.1945/12/12:33).

Hein Wicht prys in sy artikel in die *Farmer's Weekly* ook die moderne huis aan vir die binnehuise gerief daarvan. Hy meen egter dat dit nie die geskikste boustyl vir die plaaswoning is nie (F.1960/08/17:83). Hy verklaar: "it is of extreme importance to match the architecture to the district, to choose the right style for the particular area" (F.1960/08/03:79).

In 1953 verskyn daar in die *Farmer's Weekly* 'n uittreksel uit 'n ongepubliseerde tesis deur Henry R. du Toit, 'n gegradueerde in die Argitektuur. Daarin maak hy die stelling dat die tipiese plaashuis in Suid-Afrika begin het as 'n drie-slaapkamerhuis met 'n aangrensende waenhuis, waarby vertrekke mettertyd aangebou is soos wat dit nodig geword het. In plaas daarvan om aandag aan die plaasopstal te skenk, het die boer in die verlede verkies om sy kapitaal in die bou en verbetering van buitegeboue te belê, skryf hy (F.1953/02/11:14). "Except in the older

districts of the Cape, farm homesteads in the Union are not particularly noted for style," sluit Hein Wicht hierby aan. "The average South African farmstead has four walls and a roof with a verandah on one or more sides" (F.1960/08/03:79).

As geskikte boustyl vir Suid-Afrikaanse plaashuise beveel Hein Wicht 'n erkende en beproefde argitektoniese styl aan, soos dié van die Kaaps-Hollandse huis of, ontleen aan Amerika, die Kaliforniese "ranch house" of die sogenaamde "Spanish Mission". Veral die "ranch"-tipe woonhuis het teen 1960 al hoe gewilder geraak. Dit word deur die skrywer van die artikel as 'n goeie skakel tussen die moderne en die tradisionele boukuns beskou. Die Spaanse styl het sy oorsprong gehad toe die Amerikaners begin het om die boustyl van die huise op die Iberiese Skiereiland na te boots, verduidelik Hein Wicht. Vir die Suid-Afrikaanse klimaat en lewenswyse is hierdie Amerikaanse boustyl uiters geskik (F.1960/08/03:79; F.1960/08/17:83).

In die meeste gevalle beveel die landboutydskrifte aan dat die hulp van 'n professionele argitek ingeroep word by die beplanning van 'n nuwe huis. Talryke sketse van bouplanne word nietemin gepubliseer om vir die leser en voornemende huisbouer as riglyn te dien by die opstel van 'n voorlopige huisplan. Daar word egter gewaarsku dat daar nie "sommers enige plan van 'n huis uit 'n boek of tydskrif" oorgeneem kan word nie. Persoonlike smaak en behoeftes speel 'n belangrike rol (L.1954/03/31:66).

Die meeste van die voorgestelde bouplanne het wel een eienskap gemeen: dié van kompaksie. "[M]oderne huise word gekenmerk deur hul sobere eenvoud, en alles het teenswoordig sy juiste plek en doel. Daar is geen onnodige gemors van spasie nie..." So stel Lena Smit dit in haar een artikel. Sy verwys voorts na "die mode van die sogenaamde kompakte huise", as reaksie teen die onnodige lang gange en lomp uitleg van die huise van "vanmelewe se dae" (L.1945/12/26:36). Die rede hoekom huise in die naoorlogse jare begin krimp het, buiten die kwessie van hoë boukoste, is die feit dat gesinne ook al hoe kleiner begin word het. Daarbenewens was daar die sogenaamde "bediende-vraagstuk" in die dorpe en stede en selfs op party plase, wat dit nodig gemaak het dat huise só beplan moes word dat daar desnoods sonder 'n huishulp klaargekom kon word (L.1945/12/19:41). Onder hierdie omstandighede was 'n kleiner huis dus meer prakties.

'n Tweede prominente eienskap van baie van die huise is die tendens om die buitekant en die binnekant van die huis te verbind. "Die nuutste mode is immers om huis en tuin te laat saamsmelt, of anders die tuin binneshuis te bring," skryf Lena Smit (L.1945/12/26:36). In 1954 skryf Una van der Spuy ook in die *Farmer's Weekly*: "During the last decade architects have realised how important is this connection between house and garden, and instead of regarding the two as separate entities the modern architect learns to know a good deal about plants as well as about building construction" (F.1954/05/19:54/vii). Om hierdie effek te verkry, is daar al hoe

ruimer van glas in die vorm van groot vensters en skuifdeure na buite gebruik gemaak (L.1945/12/26:36; L.1946/01/09:37; L.1948/04/07:71; L.1952/04/09:45; F.1954/05/19:54/vii). "The most outstanding difference between modern homes and those of the pre-war era," word beweer, "is the amount of wall space which is now allocated to windows" (F.1955/02/02: 54/ix).

'n Sogenaamde "ideale plan" vir 'n woonhuis verskyn in *Die Landbouweekblad* van 26 Desember 1945, met die doel dat dit deur die leser bestudeer en vir sy eie doeleindes aangepas moet word. Die sketsplan word vergesel van 'n bespreking waarin die vernaamste kenmerke daarvan uitgelig word: 'n groot stoep voor aan die noordekant vorm 'n integrale deel van die huis, daardeur dat dit deur drie glasdeure met die woonkamer aan die oostekant daarvan en die hoofslaapkamer aan die westekant daarvan, sowel as met die gang verbind is; die slaapgedeelte is heeltemal afgesonder van die woon- en eetgedeelte; aan die oostefront van die huis is die woonkamer, wat 'n mens deur 'n klein portaaltjie van die kant af binnekom, en die eetkamer, met mekaar verbind deur 'n glasskuifdeur; daarnaas, aan die agterkant van die huis, is die kombuis, spens, agterste stoepie en kamertjie waarin die smeulstoof gehuisves word; in die westevleuel van die huis word die slaapkamers aangetref, met die badkamer en "privaat" of toilet heel agter in die hoek; verder word daar voorsiening gemaak vir die inrig van 'n naaldwerkkamer en 'n studeerkamer en die aanbou van 'n slaapstoep (L.1945/12/26:35,36).

Bogenoemde plan blyk 'n goeie verteenwoordigende voorbeeld van die naoorlogse woonhuis te wees. Enkele ander vertrekke waarvan in ander artikels melding gemaak word, is die spoel- of jaskamer wat vir die gerief van gaste by die ingang van die woon- of ontvangkamer ingerig is. Daar kon hulle hul hoede, jasse en sambrele ophang, hande was en die toilet gebruik (L.1946/03/27:39; L.1952/03/19:45). Die bou van 'n waskamer word ook aanbeveel, terwyl die solder as 'n onontbeerlike vertrek by 'n plaashuis bestempel word (L.1953/03/11:54,55). So 'n soldervertrek kon bereik word deur middel van 'n buitetrapp, soos wat by die ou Kaaps-Hollandse skure te sien was, of daar kon 'n leertjie in die huis aangebring word wat na 'n valdeur in die plafon lei. Sulke leertjies is voor die oorlog in Engelse tydskrifte geadverteer, word berig (L.1945/12/19:41).

Konstruksie

Dak en plafon

Weens die skaarste wat daar aan sinkplaat ontstaan het, word in 1945 berig dat dit tot gevolg gehad het dat gedekte en leiklipdakke in Suid-Afrika hoogmode geword het (L.1945/12/12:33). Gedurende die oorlog het houtteëls of dakspane, die sogenaamde "shingles", van die toneel verdwyn, vermoedelik weens die feit dat hulle geblyk het nie haelbestand te wees nie. Moderne

betonhuise is van 'n plat dak, ook van beton, voorsien. Steil staandakke is egter deur sommige verkies, aangesien reënwater maklik daarvan afgeloop het en dit in die warm klimaat van die land huise koeler laat bly het (L.1946/01/02:37).

Die dak wat die goedkoopste was om te bou, was die skuurtipe. Hoe hoër dié soort staandak gebou is, hoe meer ruimte het dit ook gelaat vir die inrig van 'n solder. So 'n dak kon van breë dakrande ("eaves") voorsien en met leiklip of dekgoed bedek geword het (L.1945/12/19:41). Lena Smit wys daarop dat dit belangrik is om die houtraamwerk van staandakke goed teen houtkewers te beskerm (L.1946/01/02:37).

Die ouderwetse staalplafonne is in die naoorlogse jare in die moderne betonhuis deur gepleisterde plafonne vervang. By baksteenhuise is plafonne gemaak van vierkante met 'n papieragtige samestelling wat aanmekaar geheg is deur smal houtstroke en daarna geverf is (L.1946/01/02:37).

'n Artikel waarin daar vir die selfbouer verduidelik word hoe om 'n dak op te rig, word in die *Farmer's Weekly* van 10 Augustus 1960 gevind (F.1960/08/10:47-48). Daarin word onder andere geskryf oor die dek van die rietdak.

Ten spyte van die gebruik van sink en dakpanne as dakbedekking, is dekriet daardeur nie van die toneel verdring nie. Baie huisbouers het teen die laat vyftigerjare nog steeds dié tipe dakbedekking verkies (L.1957/05/21:35).

In 'n 1948-uitgawe van die *Farmer's Weekly* is 'n deeglike tegniese artikel oor die kuns van rietdakdek gevind. Dié artikel is geskryf deur twee deskundiges, Steffan Ahrends en Leopold Grinker, met erkenning aan mnr. S.M. Achterbergh, 'n dakdekker, vir praktiese inligting wat hy verskaf het. In die artikel word daar aan die hand van sketse en 'n detailbeskrywing vir dié lesers wat self hul dakke wil dek, riglyne gegee (F.1948/07/28:52-53,55). In 'n artikel in *Die Landbouweekblad* waarsku 'n leser, mnr. A.J. Taylor van Cedara, dat die gras wat vir dakke gebruik word, eers in 'n oplossing van aluin en water geweek moet word om brandgevaar en insekte te bekamp (L.1946/08/07:31).

In *Die Landbouweekblad* van 21 Mei 1957 verskyn daar 'n artikel oor mnr. Bertus van Wyk van die distrik Albertinia op wie se plaas dekriet inheems groei. Sedert die begin van die twintigste eeu het hy bekend geraak vir sy voorsiening van dekriet aan kopers landwyd.

In teenstelling met dekgras is dekriet nie hol van binne nie, wat die moontlikheid van brand verklein. Hierdie riet word in die winter gesny, sodra dit ryp is (wanneer die saad afval), oopgesprei om droog te word en dan in bondels van 3 tot 4 duim (7,68-10,24 cm) in deursnee gebind om verkoop te word. Die lengte van die dekriet wissel van 3½ tot 5 voet (1,05-1,5 m).

Daar word aanbeveel dat 'n dak sowat 3½ duim (8,96 cm) dik gedek word en dat die dak 'n helling van minstens 45 grade moet hê, sodat water maklik kan afloop (L.1957/05/21:35).

Lena Smit maak op twee plekke in haar reeks in *Die Landbouweekblad* melding van "strooidakke" wat "hoogs in die mode" was net ná die oorlog (L.1945/12/12:33; L.1945/12/19:41). Vermoedelik bedoel sy hier ook maar gras- of rietdakke. Na wat vasgestel kon word, het strooidakke wel in Suid-Afrika voorgekom, maar nouliks kan dit as algemene mode bestempel word. Rogstrooi is gebruik by die dek van dakke, maar dit was 'n streekverskynsel (Du Plessis 1989:onderhoud). Uit die getuienis van 'n leser van *Die Burger* kan byvoorbeeld afgelei word dat 'n hoeveelheid rog op plase in die graanproduserende streek van die Onder-Swartland, die driehoek Moorreesburg-Hopefield-Piketberg, gesaai is, spesifiek vir dekdoeleindes. Die leser, mnr. H.F.P. Brand, skryf dat rogstrooi dáár feitlik die enigste dekmateriaal was (*Die Burger*, 1981/03/27:6).

Mure en muuropeninge

Die mure van die moderne huis is opmerklik laer gebou. "Dit laat die huise intiem en gesellig daar uitsien en ook beter harmonieer met hul omgewing," is die mening wat uitgespreek word (L.1946/01/02:37).

Die volgende boumateriaal is ná die oorlog vir huismure gebruik:

- (i) **Baksteen**, waarby 'n spasie van 2 duim (5,12 cm) in die middel tussen die twee lae baksteen, elkeen sowat 4½ duim (11,52 cm) breed, gelaat is om die sogenaamde hol of spoumuur ("cavity wall") te vorm;
- (ii) **Sintelsteen** ("breeze bricks"), gemaak van sand, sement en uitgebrande steenkoolas;
- (iii) **Hol sementblokke**, deur 'n spesiale masjien vervaardig;
- (iv) **Skutplanke** ("weather board"), deur die Departement van Bosbou vervaardig;
- (v) **Natuurlike klip** (L.1946/01/02:37);
- (vi) **Hout**, in welke geval twee lae vertikale planke met 'n vollaag tussen-in gekonstrueer is om die stewige "rustiektipe" huis te vorm (L.1958/10/14:69). Die term "rustiek" word klaarblyklik hieraan gekoppel weens die growwe, natuurlik voorkoms van so 'n huis.

Huise van gewone rooi baksteen is meestal gepleister en afgewit om dit beter te laat vertoon. 'n Meer duursame afwerking kon ook daaraan verleen word deur die mure te rofkas ("roughcast").

Veral in die klammer dele van die land het party huiseienaars egter verkies om hul mure te verf eerder as om witsel daarop te gebruik, dit wil sê nadat die buitemure afgepleister is, het dit 'n laag gekookte lynsaadolie bo-oor gekry om as basis vir die olievernag te dien, waarvan daar ten minste twee lae aangebring sou word. Wit kalk en roomkleurige verf was klaarblyklik die algemeenste. "Ons in Suid-Afrika is baie konserwatief en het nog nie die buitelandse mode nageaap van ligroos, blou of oranjekleurige huise soos wat veral in Suid-Frankryk te sien is nie," word verklaar. Bontgeverfde houtwerk, dakrande en geute was wel te sien - 'n mode wat volgens Lena Smit herinner het aan die "ou Gotiese en Griekse" tempels. Vrolik gestreepte sonblindings en bont tuinsambrele en stoepmeubels het verder die buiteaansig van huise versier (L.1946/01/02:37).

Benewens die gewone rooi baksteen was gladde rooi, liggeel en pers bakstene van die "allerbeste" kwaliteit ook beskikbaar. Hierdie netjies afgeronde sierstene het nie pleistering nodig gehad nie (L.1946/01/02:37).

'n Groot gedeelte van die muurspasie by die moderne huis is deur vensters in beslag geneem, in ooreenstemming met die neiging om huis en omgewing met mekaar te verbind. Daar is gesorg vir panoramiese uitsigte vanuit die meeste van die vertrekke: woonkamer, slaapkamer (F.1955/02/02:54/ix) en kombuis. Die raamwerk van vensters en glasdeur was meestal van staal en is vooraf vervaardig en kon klaar bestel word van die handelaar. Glasskuifdeure wat tot teenaan die dak reik, vervaardig van dik, duur plaatglas, is ook aangetref (L.1946/01/09:37).

Vir 'n voordeur, word aanbeveel, behoort die keuse op een van "ons mooiste Suid-Afrikaanse houtsoorte", soos kiaat met sy mooi grein, te val. Beslaan met gesmede yster en voorsien van 'n ouderwetse grendel sou so 'n voordeur 'n fokuspunt van die huis wees (L.1946/01/09:37).

Vloere

Houtvloere was die algemeenste en ook die goedkoopste tipe vloer vir die naoorlogse woonhuis (L.1952/04/02:45). Parket- of blokkiesvloere het plankvloere gedurende die oorlog byna heeltemal vervang. Amerikaanse greinhout ("Oregon pine") is veral algemeen hiervoor gebruik. Parketvloere is oor 'n sementlaag gelê, nadat die grond daaronder eers teen termiete behandel is (L.1946/01/02:37). Houtvloere word veral vir die woongedeelte van die huis aanbeveel (L.1952/04/02:45).

'n Moderne tipe vloer wat na die oorlog gewild geraak het, veral vir kombuise, badkamers en waslokale, was die sogenaamde "komposisievloere". Hierdie soort vloer het uit 'n kurkmengsel bestaan wat met 'n troffel gelê is (L.1952/04/02:45).

'n Derde tipe vloer, wat meestal vir die kombuis, badkamer en stoepe gebruik is, was betonvloere, bedek met 'n laag granoliet. Die nadeel van hierdie vloertipe was dat dit gereeld gepoleer moes word en baie koud geraak het in die winter. Teëls van sement gemaak, was ook koud, maar het minder versorging vereis (L.1946/01/02:37).

9.2 HUISINRIGTING

Oor die moderne neiging ten opsigte van binnehuis versiering lewer 'n artikelskrywer in *Die Landbouweekblad* die volgende kommentaar: "In die strewe om modern te wees en die huis uiters saaklik in te rig, word veel moois uit die verlede opsy geskuiwe [...] Die gevolg is dat daar dikwels in die moderne huis 'n kilte ontstaan, wat nie bevredig nie" (L.1953/05/13:51). Net soos wat daar in die ontwerp en bou van die moderne woning na 'n kombinasie van gerief en huislikheid gestreef is, moes die inrig van die woning ook hierop ingestel gewees het.

Die eintlike doel van huisinrigting was klaarblyklik om die woonhuis "bewoonbaar" te maak (L.1947/01/29:57). "Huisverfraaiing is nie net daarop gemik om die vertrek mooi te laat vertoon nie, maar alles wat gebruik en gerangskik word, moet 'n bepaalde doel vervul. Wanneer dit nie werklik van diens is nie, moet dit 'n versierende doel hê. Selfs in die versiering is daar 'n bepaalde nut" (L.1947/01/22:50). Hierdie uitspraak korreleer goed met die boodskap wat oorgedra word in die meeste artikels oor binnehuis versiering wat in die naoorlogse landboutydskrifte verskyn: lesers word aangemoedig om hul huise bewoonbaar in te rig, vanuit sowel 'n funksionele as 'n estetiese oogpunt.

9.2.1 Binnehuis afwerking

Plafonne

Muurkalk of distemper was die goedkoopste en algemeenste afwerking vir plafonne (L.1952/04/09:45). Daar word aanbeveel dat plafonne in 'n ligte kleur, verkieslik wit, geverf moet word, aangesien dit ruimte en hoogte aan die vertrek verleen en dit ligter laat vertoon (L.1947/01/29:57). 'n Kroonlys (waar die muur en plafon bymekaar kom) is selde by die moderne huis aangetref. Daar was gewoonlik net 'n ronding van die pleistering om die muur en plafon te verbind. Soms is daar 'n eenvoudige hout- of metaalband of selfs net 'n geverfde streep as afwerking aangebring (L.1952/04/09:53).

Binnemure

"Die mure van 'n vertrek is gewoonlik die onopsigtelikste deel omdat hulle in die meeste huise slegs as agtergrond vir die meubels en skilderye dien," skryf Martina Botha in *Die*

Landbouweekblad (L.1952/04/09:45). In die artikel bewys sy dat die binnemure van 'n huis 'n groot invloed uitoefen op die atmosfeer van die woning.

Die binnemure van die meeste huise was van gepleisterde baksteen. Daar was 'n spesiale soort pleister in die handel beskikbaar wat in die vorm van 'n dik pasta aan die muur gesmeer is en dan gekam, geborsel of met 'n troffel bewerk is om 'n onreëlmatige, ruwe oppervlakte te verkry. Gewoonlik is die mure egter glad gepleister en op een van die volgende maniere afgewerk: met muurkalk, verf, plakpapier of houtpanele (L.1952/04/09:45).

Muurkalk (distemper): Dit is in poeivorm gekoop en met water gemeng voor gebruik. Hoewel dit nie wasbaar is nie en minder duursaam as olieverf, was muurkalk goedkoop en maklik om te gebruik. Dit is dus algemeen in moderne huise aangewend. Dit was in 'n groot verskeidenheid kleure verkrygbaar en geskik vir die meeste vertrekke, behalwe die badkamer en kombuis, waar die atmosfeer dikwels vogtig is en watermerke gevolglik op die afwerking vorm. Die mat voorkoms van muurkalk is as ideale neutrale agtergrond vir die meubels en versierings in 'n vertrek beskou (L.1952/04/09:45).

Verf: Dit het 'n blink oppervlakte aan mure gegee. Verf was ook in 'n groot aantal kleure en skakerings te kry. Soms is twee kleure in een vertrek suksesvol gekombineer om die vertrek te verfraai. Verf was duurder as muurkalk (L.1952/04/09:45).

Plakpapier: Dit is aanvanklik as plaasvervanger vir handgeverfde muurversiering en materiaalmuurbehangsels in die 16de en 17de-eeuse paleise van Europa ontwikkel, skryf Martina Botha. Daardeur het dit vir die minder welgesteldes ook moontlik geword om hul mure met patrone te versier. Veral ná die ontdekking van die drukpers het plakpapier algemeen in omloop geraak (L.1952/04/09:53).

Net ná die oorlog was daar papierskaarstes en was plakpapier dus duur en moeilik verkrygbaar (L.1946/01/02:37). In 1948 word daar in *Die Landbouweekblad* geadverteer dat 'n voorraad plakpapier met nuwe naoorlogse ontwerpe van die plakpapiervervaardigers in Engeland ontvang is (L.1948/01/21:33). In die begin-vyftigerjare word berig dat plakpapier stadig uit die mode begin gaan (L.1952/06/18:49), maar teen 1958 word daar weer geskryf: "Hoewel daar 'n tyd was toe die konvensionele gebruik van plakpapier bykans heeltemal deur verfwerk verdring is, het dit in die afgelope jare weer stadigaan sy eertydse gewildheid begin terugwin" (L.1958/07/29:58).

Plakpapier was in 'n groot verskeidenheid kleure en ontwerpe beskikbaar. Veral blom- en blaarpatrone was algemeen. Daarbenewens het rantpapier ook voorgekom vir die afwerking van

mure by die muurlyste, sowel as plakpapier met 'n paneleffek. Waterdigte plakpapier vir gebruik in badkamers het verder algemeen geraak (L.1952/04/09:53).

Nie net tradisionele plakpapierontwerpe was in die handel beskikbaar nie. Teen die laatvyftigerjare het ontwerpe gewissel van eksotiese Oosterse ontwerpe, Franse en Italiaanse stads- en landelike tonele en geskiedkundige Egiptiese ontwerpe tot by voorstellings van kleinkinderrympies en nabootsings van hout en bamboes (L.1958/07/29:58).

Houtpanele: In die moderne huis is houtpanele selde aangetref. Martina Botha beveel dit nietemin aan as 'n smaakvolle afwerking vir die mure van 'n woonkamer, eetkamer of studeerkamer. Houtpanele is selde gevef - dit hoef slegs van tyd tot tyd geolie of vernis te word (L.1952/04/09:53).

Ander houtafwerkings by die binnemure het ingesluit prentelyste. Prentelyste is meestal in dieselfde kleur as die muur gevef (L.1947/01/29:57). By die moderne huis is prentelyste egter dikwels weggelaat (L.1954/06/23:59). Waar die mure van die moderne huis gewoonlik redelik laag was, sou 'n prentelyst dit nog laer laat vertoon het (L.1952/04/09:53).

Die muurnis, 'n oorblyfsel van die oud-Griekse boukuns, het volgens die *Farmer's Weekly* in die vyftigerjare weer gewild geraak (F.1951/01/24:50/ix). So 'n nis kon effektief as 'n staanplek vir 'n beeld of lamp aangewend word (L.1952/04/09:45).

Vloere

Vloerbekleedsels word ook as 'n agtergrond vir die meubels in die vertrek beskou. Tapyte en sintetiese vloerbedekkings is in die moderne huis algemeen aangetref. Linoleum was sekerlik die bekendste van die sintetiese bekleedsels. Die standaarddikte was 1/8 duim (32 mm). Dit is in vierkante of by die jaart verkoop, in effekleure of bont patrone. Twee tipes linoleum was in die handel beskikbaar: bedrukte ("printed") linoleum, waarby die ontwerp bo-op gedruk is, wat veroorsaak het dat dit maklik afslyt, en ingelegde ("inlaid") linoleum, 'n duurder en meer duursame soort waarvan die ontwerp dwarsdeur die dikte van die linoleum gedruk word. Daarbenewens was rubbervloerbekleedsels ook verkrygbaar, in velle van 24 x 36 duim (61,44 x 92,16 cm) (L.1952/04/02:49). Net ná die oorlog en die gepaardgaande rubberskaarste is die invoer van rubberbekleding vir vloere klaarblyklik tydelik gestaak. Ook viltvloerbekleedsel het onverkrygbaar geraak (L.1946/01/02:37). 'n Ander soort vloerbedekking was kurkvloerbekleedsel (L.1952/04/02:49). Volvloertapyte met 'n dik ondervilt is oor beton- sowel as houtvloere gelê (F.1955/01/05:34).

In *Die Landbouweekblad* word ook van 'n ander interessante tipe vloer melding gemaak: die papiervloer. Daar word geskryf: "Hoewel vloerbedekking gedurende die laaste tyd so goedkoop is, voel 'n praktiese boervrou tog wel trots op 'n vloer wat sy self ingesit het, en dus 'n hele paar sjielings gespaar het [...] As 'n papiervloer goed gemaak is, is dit 'n ekonomiese en netjiese vloer" (L.1948/01/21:61).

Om 'n vertrek van sowat 12 x 15 vt (3,6 x 4,5 m) met 'n papiervloer te bedek, word benodig: drie sakke papier, 'n emmer kafferkring- of fyn meliemeel, 'n bottel roulynolie en 'n bietjie bruin verf of rooi peroksied om die vloer te kleur. Daar word aanbeveel dat 'n papiervloer oor 'n nuwe grondvloer ingesit word. Die papier moes eers in water geweek word - 'n halfuur was genoeg indien kookwater gebruik is. Daarna is dit in 'n stampblok fyn gestamp. 'n Slap pap is intussen van die meel gemaak en laat afkoel. Die lou pap is dan met die papierpulp gemeng. Hierdie mengsel is oor die vloer gesmeer en met 'n troffel gelyk gemaak. Die vloer is dan laat afdroog totdat dit 'n egalige voorkoms gehad en 'n wit skynsel begin kry het. 'n Tweede, slapper mengsel is voorts aangemaak en met die hand bo-oor die eerste laag aangewend. 'n Bottel is gebruik om die oppervlakte gelyk en goed vas te rol. Die proses kon herhaal word soveel keer as wat nodig was. Oplaas is die vloer gekleur en met roulynolie afgewerk (L.1948/01/21:61; L.1958/07/22:69).

Waar die vloer en die muur ontmoet, is 'n voetlys, ook 'n beskot of lambrisering genoem, gewoonlik aangebring. Die voetlys is dikwels by die hoeke afgerond om die uitvee van die vloer te vergemaklik (L.1946/01/02:37). Terwyl die voetlys in ouer huise gewoonlik sowat 4 duim (10,24 cm) hoog was, het dit by die moderne huis gekrimp tot 'n hoogte van 1½ tot 2 duim (3,84 tot 5,12 cm). Só is verseker dat dit gelyktydig met die vloer gevee kon word. Om die voetlys makliker skoon te hou, word aanbeveel dat die hout natuurlik gelaat en nie gevef word nie (L.1952/04/09:53).

Op 'n paar plekke verskyn raad vir die skoonmaak en instandhouding van vloere. 'n Breedvoerige artikel is byvoorbeeld in *Die Landbouweekblad* van 6 Oktober 1948 gepubliseer waarin aan alle tipes vloere aandag gegee word (L.1948/10/06:83-84,88). Resepte vir vloerpolitoere verskyn ook - vir die behandeling van papiervloere (L.1948/01/21:61; L.1958/07/22:69) en ander (L.1948/07/21:62,63; L.1956/04/24:67).

9.2.2 Meubilering en versiering

MEUBILERING

In die rubriek *Onder Ons in Nooi en Opstal*, vrouefdeling van *Die Landbouweekblad*, word beweer dat ons "nie 'n moderne en tipies Afrikaanse meubelpatroon ken nie". In die

moderne tyd is Sweedse meubels oral in Suid-Afrikaanse huise aangetref. Gedurende die oorlogsjare, en selfs daarna, is "minder mooi" utiliteitsmeubels in massas vervaardig. Te midde van hierdie omstandighede, verklaar die rubriekskryfster, "wik en weeg ons nog gedurig tussen die moderne van oorsee en die antieke Afrikaanse wat ons beswaarlik kan kopieer" (L.1951/08/01:43).

Ten spyte van moderne idees oor binnehuise versiering, skryf Dot Serfontien in *Die Landbouweekblad*, het die Afrikaner nog steeds waarde geheg aan die kenmerke van "stewigheid", "waardigheid" en "adel", soos wat by die inheemse geelhout- en stinkhoutmeubels aangetref is. Sy verklaar dat "[d]un, verfynde stoeltjies" en geverfde hout "nog nooit heeltemal van die siel van ons mense besit [kon] neem nie" (L.1951/08/01:46).

Uit artikels in die landboutydskrifte blyk dit egter dat die sug na 'n eie Afrikaanse meubeltradisie tevergeefs was. Alhoewel daar wel van handgemaakte meubels melding gemaak word en die name van enkele meubelmakers genoem word, is dit duidelik dat die oorgrote meerderheid van die meubelstukke in die moderne huis tipiese massavervaardigde stukke was, in ooreenstemming met die neiging op daardie tydstep in die internasionale meubelkuns. In sy reeks "Die ideale plaashuis" stel "Adex" die situasie in perspektief: hy verduidelik dat daar nie aan die karakter van die tradisionele plaashuis reg laat geskied word deur die meubilering daarvan in die moderne styl nie, maar dat die nuwerwetse huis wel vra om moderne meubels (L.1953/04/01:55; L.1953/06/10:51). 'n Rubriekskryfster meen: "[H]oewel die meubels van ons masjiene nuwe nooit in prag en skoonheid met dié van handgesnyde stukke uit vervloë tye kan meeding nie, het hul 'n skoonheid van hul eie" (L.1951/04/25:43).

Behalwe algemene verwysings na meubels en die moderne meubelkuns is bruikbare stof omtrent hierdie aspek van huisinrigting in die vorm van artikels relatief skaars in die geraadpleegde uitgawes van die landboutydskrifte. In byna elke uitgawe verskyn weliswaar in advertensies van meubelhandelaars, soos *Bradlow's* en *Ellis*, talryke afbeeldings van slaapkamer-, en eetkamer- en sitkamerstelle en ander meubelstukke, waaruit desnoods ook afleidings omtrent die algemene kenmerke van die meubels gemaak sou kon word. Vir die doel van hierdie tesis kon daar egter nie in soveel detail hierop gekonsentreer word nie. Daar sal dus hoofsaaklik dié stof weergegee word waar daar uitdruklik oor meubels geskryf word.

Moderne massavervaardigde meubels

Die opvallendste kenmerke van die moderne meubelstuk was: eenvoud, funksionaliteit, gerief en ruimtebesparing. Oor die neiging tot eenvoud lewer die volgende aanhaling goeie getuienis: "Moderne meubels word veral gekenmerk deur eenvoud van ontwerp, die breë, plat oppervlakte en die afwesigheid van houtsniewerk en ander versiering - die aantreklikheid is

dus hoofsaaklik in die vorm, lyn en tekstuur en in die eenvoudige hout-, tekstiel- of metaaloppervlaktes" (L.1952/03/12:46). Op nog 'n plek word melding gemaak van die "opvallende neiging tot groter eenvoud en bruikbaarheid" (L.1951/04/25:43). Naoorlogse meubels moes voldoen aan die vereiste van bruikbaarheid of funksionaliteit. Veral meubelstukke wat vir meer as een doel gebruik kon word, het gewild geraak - spesifiek in die woon-eet-slaapvertrek van die beknopte stedelike woonstel (L.1952/03/12:46). Maksimum diens was die wagwoord by die vervaardiging van meubels (L.1951/05/09:47), sowel as maksimum gerief (L.1951/04/25:43; L.1952/03/12:46).

Die oorkoepelende oogmerk by die ontwerp van moderne meubels was ruimtebesparing. Daar word telkens gepraat van "maksimum gerief in minimum ruimte" (L.1951/04/25:43) en "maksimum diens in 'n minimum van spasie" (L.1951/05/09:47). In 'n poging om ruimte te bespaar in die kleiner moderne huise en woonstelle is meubels meer kompak gemaak (L.1952/03/12:46). 'n Algemene tendens was byvoorbeeld om meubels as eenhede te maak, byvoorbeeld 'n boekrak en 'n kas in een meubelstuk verenig (L.1951/04/25:43), of by die inrigting van die huis meubelstukke as eenhede saam te groepeer, byvoorbeeld 'n bed, kassie en lae boekrak saam. Ingeboude meubels het eweneens bygedra tot meer oop vloerruimte. Hangkaste, kleedtafels, vertoonkaste en rakke is dikwels by die moderne huis ingebou (L.1952/03/12:46). Benewens ruimtebesparing het dit ook vir geldbesparing en meer gerief gesorg (L.1946/01/09:37). In meubeladvertensies kom ruimtebesparende meubelstukke (sg. "space savers") telkens voor. Van opklap- of voubeddens word byvoorbeeld dikwels geles (F.1945/08/29:1276; L.1953/10/14:57,70; F.1955/01/12:50/ii).

Benewens die meubels wat in die huis gebruik is, was buitelugmeubels in die naoorlogse jare klaarblyklik ook groot nuus. Op die stoep, patio of terras buite die huis het stoele, banke en tafeltjies gepryk. Hierdie buitelugmeubels is spesifiek só gemaak dat dit reën, son en wind kon deurstaan. Die pote was soms verstelbaar, sodat dit op ongelyke oppervlaktes buite steeds gelyk kon staan. Die meubels kon uit 'n staalraamwerk bestaan wat dan met 'n vinielstof gemat is (F.1960/12/14:67) of dit kon van gietyster gemaak word (F.1955/01/12:50/iv). Rottang- of bamboesmeubels word ook geadverteer, soos 'n teetrolle, 'n gemakstoel met 'n bypassende voetstoeltjie (F.1954/05/12:58/viii), 'n tuindivan met wieletjies aan en 'n sonkap bo-oor en 'n "cocktail barrel", 'n tipe kabinet, in die vorm van 'n balie gemaak, wat oopskarnier en waarin drankbottels op rakke staan gemaak kan word (F.1956/05/16:70/ii). Meubels wat bedoel was vir kampeerdoeleindes, soos kampbeddens en -stoele, was meermale van hout en voorsien van seilmatwerk. Groen, wit en khakikleurige seil is blykbaar algemeen gebruik. Voubare houttafels is ook te koop aangebied (F.1945/10/10:252; L.1949/10/12:61). In *Die Landbouweekblad* verskyn daar in 1946 ook 'n artikel deur H. van Rensburg waarin 'n volledige uiteensetting vir die maak van 'n voutafel gegee word (L.1946/02/06:23,25).

In 'n artikel in *Die Landbouweekblad* word daar ook geskryf van 'n mnr. Jasper Truter van Plumstead, Kaapstad, wat op die patroon van die moderne massavervaardigde meubels vir sy huis leunstoel van yster gemaak het, voorsien van netjies beklede skuimrubberkussings. Foto's verskyn ook (L.1956/01/31:52).

Handgemaakte meubels

"Liefhebbers van bome soos olien, tambotie, rooi-ivoor, hardekool, boekenhout, boerboon en blinkblaar kan nie genoeg gesels oor die mooi meubels wat van hul hout gemaak kan word nie," lees 'n mens in *Die Landbouweekblad* (L.1956/11/06:19). In 'n paar artikels in die landboutydskrifte word daar aandag gegee aan die gebruik van hierdie inheemse houtsoorte vir die maak van meubels.

Een van die bekendste Bosveldhoutsoorte wat baie gesog was vir meubelmaak is *tambotiehout*. Dit is 'n baie swaar en sterk houtsoort met 'n kenmerkende reuk, 'n "koel snuifruik" en wat redelik moeilik verwerkbaar is, weens die hoë olie-inhoud daarvan. Juis as gevolg van hierdie eienskap van die hout hoef tambotiemeubels nooit met meubelolie behandel te word nie. Die besondere vlampatrone in die hout maak dit 'n baie aantreklike materiaal vir die meubelmaker. Dit vergelyk na bewering baie goed met stinkhout. Veral die tambotiehoutkis was 'n geliefde meubelstuk in die Afrikaanse huis (L.1951/08/01:46,52; L.1956/11/06:19).

Hardekool, ook bekend as loodhout, is een van die swaarste houtsoorte. Weens die hardheid daarvan is dit baie moeilik om te verwerk. Meubels wat daarvan gemaak word, is baie duursaam. Hardekool word beskryf as 'n "harde, donkervaal, vlamlose hout" (L.1951/08/01:46; L.1956/11/06:19).

Die *kameeldoring* is eweneens 'n boom met besondere harde hout. Dit lewer aantreklike meubels, maar word baie moeilik op 'n draaibank gevorm tot die gewenste fynheid (L.1956/11/06:23).

Twee inheemse ligtehoutsoorte wat gesog is by die meubelmaker is *olienhout* en *boekenhout*. Olienhout word gekenmerk deur sy donker vlamme en is deur vroeër geslagte van meubelmakers veral baie gebruik vir tafelpote. Boekenhout is weer deur die pionier-Bosveldboere hoofsaaklik as boumateriaal aangewend: deurkosyne, vensterrame en balke is daarvan gemaak. Hierdie houtsoort word egter ook aanbeveel as een van die min inheemse Suid-Afrikaanse houtsoorte wat "uitmuntend geskik" is vir die maak van meubels volgens die moderne Sweedse styl (L.1956/11/06:19).

Soos die naam aandui, het *rooi-ivoorhout* 'n kenmerkende rooi kleur. Hierdie houtsoort is swaar en solied en soos baie van die ander Bosveldhoutsoorte nie maklik om te verwerk nie (L.1956/11/06:23).

Ander inheemse houtsoorte waarvan melding gemaak word, is die *boerboon*, *blinkblaar*, *huilbos* en *wildepeer* (L.1956/11/06:23). *Seligna*, 'n soort bloekomhout wat in die Transvaalse Laeveld groei en hoofsaaklik as timmerhout gebruik word, is eweneens vir meubelmaak gebruik (L.1958/10/07:52). 'n Boomsoort wat inheems aan Australië is, maar ook in Suid-Afrika in die Tsitsikamma en Outenikwa groei, die *swarthoutboom* (*Acacia melanoxylon*), word in 'n artikel in die *Farmer's Weekly* as goeie meubelhout aanbeveel. In hierdie bekende houtproduserende streke van die land is natuurlik ook die gesogte stinkhout, geelhout, ysterhout en melkhout aan te tref (F.1961/03/15:31,33).

Die name van die volgende meubelmakers is uit die geraadpleegde uitgawes van die landboutydskrifte gehaal: mnr. Maree van Lichtenburg (L.1951/08/01:46), mnr. A.P. van der Merwe van die plaas Bergfontein in die distrik Marico (L.1954/07/07:47; L.1958/06/24:67) en ds. G.B.S. Pasch van Potgietersrus (L.1956/11/06:19,23). Mnr. Van der Merwe was 'n boer (L.1958/06/24:67) en ds. Pasch 'n predikant in die Gereformeerde kerk (L.1956/11/06:19). Meubelmakery was vir hulle dus eintlik 'n stokperdjie. In die Bosveld was daar egter talle eenmansfabriekies, soos by Nylstroom en Lichtenburg byvoorbeeld, waar daar klaarblyklik voltyds meubels gemaak is (L.1951/08/01:46). Hiernaas was daar wat sekerlik die bekendste meubelmakers was: dié wat by meubelfabrieke by Knysna gewerk het waar meubels nog sorgsaam met die hand vervaardig is. Twee van hierdie vakmanne was mnr. J.E. Stevens en mnr. J. van Rensburg (F.1961/03/15:31,33).

Vir diegene wat waarde aan ou erfstukmeubels geheg het, verskyn daar 'n interessante artikel in 'n 1956-uitgawe van die *Farmer's Weekly*. In die artikel verduidelik die skrywer, A.W. Boothe, stap vir stap die prosedure wat gevolg moet word by die hermatting van antieke stoele met oorspronklike rottangwerk, toegelig met sketse (F.1956/01/18:118,119).

VERSIERING

Gordyne

By die keuse van gordyne moet daar, net soos by die meubels, gelet word op die boustyl van die huis sowel as die hele styl van woninginrigting. In 'n ouer plaashuis pas gordyne met moderne motiewe of van ligte stowwe gemaak byvoorbeeld nie in nie. Die belangrike by huisinrigting is naamlik dat die geheelindruk een van harmonie moet wees (L.1953/04/01:55).

Wat die gordynkappe betref, word daar geskryf dat in die ouer huis met sy groot vensters en swaar gordyne breë gordyne ook tuishoort. In so 'n geval kon die gordynkappe met dieselfde of 'n komplementerende gordynmateriaal oorgetrek word om by die gordyne aan te pas. Swaar fraiings of sierstrokies word aanbeveel as afronding vir hierdie gordynkappe. In die moderne huis daarenteë, hoort onopvallende gordynkappe met reguit belyning en wat nie meer as 5 duim (12,8 cm) breed is nie, weer beter tuis, word beweer (L.1953/07/01:52).

Onder materiaalstowwe wat klaarblyklik algemeen vir die maak van gordyne gebruik is, word die volgende vermeld: brokaat, katoen, satyn, linne (F.1949/05/25:92; F.1955/10/12:58/ii), net, kant, organdie, moeseliën, sy, rayon, nylon, orlon (L.1953/05/13:50) en fluweel (L.1953/04/01:55). In die artikel deur Rina van Rensburg, destydse streekhuishoudkundige van die Departement van Landbou in Bloemfontein, word 'n uiteensetting vir die huisvrou gegee oor hoe sy haar gordyne moet was en versorg. Daar word veral aandag gegee aan die behandeling wat sintetiese gordynmateriaal nodig gehad het (L.1953/05/13:50,54). 'n "[W]onderlike nuwigheid" waarvan daar in 1951 berig gedoen word, is plastiekstof. Daar word geskryf dat 'n besending van hierdie stof kort tevore in Kaapstad aangekom het en dat dit na verwagting die huisvrou se werk met die helfte sou verminder. Gordyne, tafeldoeke en ander artikels kon hiervan gemaak word wat dan nooit gewas hoef te geword het nie (L.1951/07/11:45).

Kraagordyne het verder teen 1957 'n terugkeer tot die mode gemaak. Hierdie tipe gordyn is gebruik om 'n afskorting tussen twee vertrekke te maak wat nie deur 'n deur geskei was nie. Net soos gordyne voor die venster het hierdie soort gordyn dus tegelykertyd 'n funksionele sowel as 'n versierende nut gehad. Die gordyn het bestaan uit lang stringe ingerygde helderkleurige krale, soms afgewissel met strokies hout of bamboes (L.1957/07/30:61).

Blindings is dikwels voor vensters aangebring wat baie son gekry het. Deur dit af te trek gedurende die warmste deel van die dag, is die gordyne en meubels in die vertrek goed beskerm (L.1953/05/13:50). In die meeste plaashuise is blindings nog aangetref (L.1953/04/01:55).

Matte

Die versiering van vloere deur matte dra tegelykertyd daartoe by om 'n warm atmosfeer te skep en, in aansluiting by die gordyne, 'n vleiende agtergrond vir die meubels te vorm. Matte verskil van tapyte daarin dat dit nie die hele vloeroppervlakte bedek nie, los op die vloer gegooi word en dus ook afgewissel of rondgeskuif word (L.1952/04/02:45,49).

Masjienvervaardigde matte was in die naoorlogse jare algemeen beskikbaar. Vir interessante afwisseling word handgemaakte matte voorgestel. Lappiesmatte kon byvoorbeeld gemaak word deur 'n ontwerp op goiingmateriaal te teken en strokies gekleurde materiaal daardeur te haak

om die nop van die mat te vorm. Gevlegte matte kon ook tuis gemaak word deur stroke materiaal aanmekaar te las en te vleg en die vlegsels dan in 'n ronde of ovaal fatsoen te vorm en vas te werk. Plantvesels, byvoorbeeld gras, mielieblare of sisal, wat gekleur kon word indien verkies, kon alternatiewelik gebruik word om veselmatte te vleg. Handgemaakte Oosterse matte van Persië, Indië, Turkye en Koukasië is verder te koop aangebied. Martina Botha meen: "'n Pragtige Oosterse tapyt versier 'n kamer in só 'n mate dat verdere versiering skaars nodig is." In die laaste plek word dierevelle ook genoem as moontlike vloerversierings (L.1952/04/02:45).

Muurversierings

Prente en *skilderye* kan sekerlik as die belangrikste muurversierings in 'n vertrek gereken word. Dit moet egter nie as die enigste muurversiering beskou word nie, word in die *Farmer's Weekly* gemaan (F.1951/01/24:50/ix). Martina Botha meen ook: "Gewoonlik is daar in ons huise glad te veel prente en glad te min wat werklik die moeite werd is" (L.1952/04/16:47).

E. Cloete spreek in 'n artikel in *Die Landbouweekblad* sy kritiek uit teen Suid-Afrikaners wat hulle laat ompraat deur handelaars wat swak afdrukke van veral monumente en voorstellings van geskiedkundige gebeurtenisse aan hulle wil verkoop. Die skrywer meen dat dit hulle "volksgevoel" is wat hulle laat swig. Onder die bekendste afdrukke wat in Suid-Afrikaanse huise aangetref kon word, was dié van die Vryheidsdeputasie en van Dingaanstat en twee wat Majuba as tema gehad het - een waar die son volgens die byskrif opkom oor Majuba en die ander waar die son ondergaan oor Majuba. E. Cloete noem in die artikel dat die voorste kunshandelaars in die land katalogusse uitgestuur het waarin foto's van hul beste afdrukke was waaruit voornemende kopers kon kies. Op dieselfde bladsy word daar in 'n ander artikel dan ook gemeld dat skilderye van bekende Afrikaanse kunstenaars al hoe meer aan die mure van plaaswoningen opgemerk kon word. Een van die bekende skilders van die vyftigerjare was die Vrystaatse landskapskilder Gert van der Walt (L.1956/01/24:55).

Die ou tradisie van talryke familieportrette wat die mure van huise versier, is klaarblyklik teen die vyftigerjare reeds in die ban gedoen. Martina Botha merk op dat "persoonlike" portrette, byvoorbeeld van familie- en trougroepe, nie tuis hoort in vertreke waar besoekers ontvang word nie. Enkele ateljeefoto's van middelslag grootte, gemonteer in eenvoudige staanraampies, waarop die kinders in die gesin verskyn het, was glo wel toelaatbaar in die woonvertrek. Normaalweg sou dit egter eerder in die slaap- of studeerkamer uitgestal geword het (L.1952/04/16:47).

Prente is in die moderne huis plat teen die muur gehang en op só 'n manier dat die draad waaraan dit opgehang is nie gewys het nie. 'n Neutrale muur word as die beste agtergrond vir prente en skilderye bestempel; daarom sou bedrukte plakpapier byvoorbeeld nie as agtergrond

deug nie. Verder word daar aanbeveel dat prente en skilderye nie oor die hele muuroppervlakte versprei word nie, aangesien dit 'n onnette en oorvol indruk skep, maar dat kleiner prente in groepe saam opgehang word en dat prente waar moontlik in eenhede saam met meubelstukke gegroepeer word. Só sou 'n prent, laag oor 'n kaggel, boekrak of tafeltjie gehang en gekomplementeer deur 'n blommerangskikking daaronder, byvoorbeeld ten beste vertoon en die vertrek ten beste versier (L.1952/04/16:47).

Vir afwisseling is muurbehangsels ook as versiering gebruik. Hieronder het getel handgeweefde en geborduurde stukke en tapisserieë. Hierdie muurbehangsels is van ringetjies bo-aan voorsien waardeur 'n houtlat gestee is om die stuk aan op te hang (L.1952/04/16:47). In die *Farmer's Weekly* word materiaalvierkante met appliekwerk daarop as 'n moderne idee ten opsigte van muurversiering bestempel. Muurbehangsels soos hierdie moes egter nie met prente gemeng word nie, veral nie in die geval van Persiese matte nie, wat eweneens suksesvol as muurversierings aangewend kon word. So 'n mat teen die muur het dié voordeel meegebring dat die vertrek 'n atmosfeer van knusheid en luuksheid verkry het (F.1951/01/24:50/ix).

'n Egte moderne muurversiering, waardeur die sogenaamde "New Look"-voorkoms aan vertrekke gegee kon word, was die masker. Daar word verklaar dat die "kultus van die masker" teen die einde van die veertigerjare begin veld wen het. "The impressionism of the mask sums up the spirit of modern art ..." word geskryf. Maskers word gevolglik as die ideale plaasvervanger vir prente in die ultra-moderne huis bestempel (F.1951/01/24:50/ix).

"The fashion, set long ago by the Chinese, of fans as wall decorations is showing every sign of revival," word verder in 1951 beweer. *Waaiers* as muurversiering was egter nie 'n algemene verskynsel in die moderne huis nie. Dit word bloot voorgestel as 'n andersheid vir die modebewuste huisversierder (F.1951/01/24:50/ix).

Spieëls kon baie funksioneel as muurversiering aangewend word. Veral in die kleiner moderne vertrek het dit daartoe meegehelp om 'n illusie van ruimte te skep, skryf Martina Botha (L.1952/04/16:47).

Ornamente

By die smaakvolle aanwending van *ornamente* was die goue reël klaarblyklik dat daar aandag geskenk moes word aan harmonie van tekstuur, grootte en kleur en dat die ornamente nie "somer op enige manier rond en bont op die kaggelrak, gordynkap of in die vertoonkas" gepak moes word nie (L.1952/04/16:47,49). E. Cloete maan ook dat te veel ornamente 'n vertrek net "oorvol en deurmekaar" kan laat lyk (L.1956/01/24:64). 'n Spesiale muurlys waarop ornamente

uitgestal kan word, word as die beste opsie vir die moderne huis met sy neiging tot eenvoud bestempel (F.1951/01/24:50/ix).

Onder die ornamente waarmee die moderne huis versier is, het voorgekom: beeldjies, bekers, borde, bakkies, potte, kruike en kandelare. In die vervaardiging hiervan is gebruik gemaak van erdewerk, porselein, glas, brons, geelkoper, piouter, chroom, silwer en gegote yster. Talle oorsese produkte was in Suid-Afrika beskikbaar: Delft- en Gouda-porselein van Holland, Meissen-porselein van Duitsland, Sèvres-porselein van Frankryk en Engelse Wedgewood. Erdewerk in 'n groot verskeidenheid kleure en ontwerpe is verder teen 1950 ook in Suid-Afrika plaaslik vervaardig (L.1952/04/16:47).

Ander versierings

"Enige kamer, al is dit ook hóé goed beplan en versier, lyk lewendiger en aantrekliker met 'n mooi bak blomme op 'n geskikte plek" (L.1952/04/16:49). *Blommerangskikkings* het ook as versiering in 'n vertrek gedien. Koperpotte was gewild teen die laat-vyftigerjare. Daar word aanbeveel dat hierdie potte as dekoratiewe houers vir blomme gebruik word (L.1956/01/24:64).

Potplante het in die moderne huis dieselfde funksie as blommerangskikkings vervul: "Plants growing in containers in the house make a room feel alive and look cool and tranquil." In die moderne huis met sy groter vensters was daar genoeg lig om potplante goed te laat groei (F.1955/02/02:54/ix).

Boeke en tydskrifte kon eweneens 'n bydrae tot die versiering van vertrekke lewer. Boekrakke vol boeke met die boonste rak of twee moontlik vir ornamente of blomme gereserveer, is algemeen gesien. "Die teenwoordigheid van maklik-bereikbare boeke en tydskrifte in 'n vertrek skep by uitstek 'n gevoel van huislikheid," lees 'n mens (L.1952/04/16:49).

9.2.3 Inrigting van die verskillende vertrekke in die huis

(a) Ingangsportaal en jaskamer

"Die portaal gee die eerste indruk van die woning en moet huisgenote sowel as vreemdelinge tuis laat voel." Wanneer die voordeur in 'n voorportaal oopgemaak het, is meer privaatheid aan die woonkamer verleen. In die meeste "beknpte moderne huise" het die voorportaal egter begin verdwyn, skryf Martina Botha.

'n Tafel, bankie of kis was 'n onmisbare meubelstuk in 'n voorportaal. Die pos kon hierop neergesit word, terwyl die telefoon, wat partykeer in die voorportaal geïnstalleer is, ook 'n

staanplek moes hê. 'n Blommerangskikking het gewoonlik 'n voorportaal mooi versier. Teen die muur is 'n spieël meermale aangetref - "vir die laaste selfversekerende blik voordat 'n mens die woonkamer binnegaan of uitgaan op straat." 'n Muurbehangsel, vrolike mat en potplante kon - afhangende van die grootte van die vertrek - ook in die portaal geplaas word. Goeie beligting was noodsaaklik (L.1952/03/19:45).

Uit die voorportaal het daar in party huise 'n jaskamer gelei. Hierdie vertrek, ook die spoelkamer genoem, is vir die gerief van gaste ingerig. Daarin is voorsiening gemaak vir hangplek vir jasse, hoede en sambrele en vir toilet- en wasgeriewe (L.1946/03/27:39; L.1952/03/19:45).

(b) Woonkamer

"Die sitkamer wat alleen vir gaste gebruik word, raak al meer in onbruik," skryf Martina Botha in 1952 in 'n artikel oor huisversiering in *Die Landbouweekblad*. In die plek hiervan het die woonkamer in die naoorlogse jare in gebruik geraak as "seker die belangrikste in die huis". Dit moes tegelykertyd die funksie van ontvang-, werk-, studeer- en ontspanningsvertrek vervul, terwyl dit soms ook as eet- en spaarkamer diens moes doen (L.1952/03/19:45). In sowel die "outydse" plaashuis as die moderne woonhuis het die woonkamer die sitkamer of afsonderlike ontvangvertrek begin verdring (L.1953/07/01:47). Die woonkamer het inderwaarheid die "sentrum van die huislike lewe" geword (L.1953/03/11:55); daarom was dit gewoonlik die grootste en die geselligste vertrek in die huis (L.1952/03/19:45).

Uit die artikels wat in die landboutydskrifte verskyn, kan afgelei word dat die kaggel in die moderne woonkamer nog 'n belangrike plek gehad het. "Adex" meen dat daar in die klem wat te midde van moderne huisinrigting op die kaggel geplaas word, 'n teruggrype na die rustigheid van die ouderwetse woonhuis gelees kan word (L.1953/05/13:54). Martina Botha beskou die kaggel ook as "feitlik onmisbaar" deel van die moderne woonvertrek (L.1952/03/19:45).

'n Kaggel kon in die muur ingebou word of andersins kan 'n oop vuurherd gebou word waarin 'n los staankaggel van gietyster pas. Voor die oorlog is katalogusse uitgestuur deur middel waarvan hierdie gietystermodelle van plaaslike en oorsese firmas bestel kon word. Ingeboude kaggels van natuurlike klip en rooi teëls is aangetref en hiernaas ook dié van nuwer boumateriaal soos gekleurde of gevlamde marmer, blink, veelkleurige teëls en selfs glas (L.1946/01/09:37). Daar word in *Die Landbouweekblad* die mening uitgespreek dat die sierlikheid van die moderne kaggel oordryf word (L.1959/03/17:61).

Naas die tradisionele kaggel word daar gelees van die elektriese verwarmers waarvoor ook 'n nis of inham in die muur ingebou is, eweneens versier deur 'n omlysting van teëls, glas of marmer (L.1946/01/09:37; L.1957/07/09:58).

Dikwels het die kaggel die meubilering van die vertrek bepaal. 'n Kaggelhoekie is naamlik gewoonlik rondom die kaggel in die woonkamer ingerig. Kassies is in sommige gevalle langsaan die kaggel ingebou. Dit sou deels kon dien as drankkabinet en verder as 'n bêreplek vir byvoorbeeld leesstof, naaldwerk en speletjies - alles benodigdhede wat verband gehou het met tydverdrywe wat deur die gesin voor die kaggel beoefen is. Daar word voorgestel dat die radio en grammofoon ook in hierdie eenheid ingebou word (L.1953/07/01:47). Die kaggelhoekie sou verder ingerig word met gerieflike sitmeubels, sytafeltjies en tafellampe (L.1952/03/19:45).

Die res van die woonvertrek is ingerig met los stoele, tafeltjies, 'n divan en moontlik 'n skryftafel (L.1947/05/21:71). Daar word genoem dat die stoele in die vertrek dikwels almal verskillend gelyk het (L.1951/05/16:46). Van die konvensionele sitkamerstel word nie melding gemaak nie, alhoewel aanvaar kan word dat stelle wel aangetref sou word, aangesien afbeeldings hiervan in talle meubeladvertensies verskyn. 'n Klavier en vertoonkas kon verder in die woonkamer gehuisves word (L.1953/07/01:47). In 'n groot woonvertrek, word voorgestel, kan die meubels in eenhede gerangskik word, vir die gerief van die hele gesin waarvan elke lid dan op sy eie met sy vorm van tydverdryf kon voortgaan (L.1952/03/19:45).

Oorspronklike skilderye (L.1947/05/21:71) en muurbehangsels het die mure van die woonkamer versier, terwyl los matte op die vloer, blommerangskikkings, potplante en moontlik 'n klokhorlosie en ander ornamente swier aan die vertrek verleen het, soos wat uit foto's en sketse afgelei kan word. Muurligte en 'n staanleeslamp verskaf die nodige beligting (L.1946/01/09:35).

Deur die buitengewoon groot vensters en glasskuifdeure van die moderne woonvertrek is die buitekant van die huis doeltreffend met die binnekant verbind om as informele agtergrond vir die normaalweg besonder leefbaar ingerigte woonkamer te dien (L.1953/07/01:47; F.1955/02/02:54/ix; L.1956/06/12:56). Die woonkamer is by party huisplanne met 'n noordelike stoep aaneengeskakel. Die woonkamer is met die stoep en tuin verbind deur skuifdeure. Só word die stoep "byna 'n tweede woonkamer" (L.1946/03/27:39).

As geskikte kleurskema vir die woonkamer word groen as grondkleur aanbeveel, aangevul met kleure soos beige, goud, roeskleur, swart en donkergrys. Dit word as 'n goeie reël voorgehou om die mure en die gordyne dieselfde kleur te maak, met die mure net 'n skakering ligter. Voorbeelde wat genoem word, is roomkleur mure en beige gordyne, wit mure en ligblou of grys gordyne of donkergrys of blougrys gordyne saam met liggrys mure (L.1953/07/01:52).

(c) *Eetkamer*

Die woon-eetkamer was 'n algemene verskynsel by die moderne huis. Die eetgedeelte kon as deel van die woonkamer ingerig word, maar meer dikwels was dit 'n geval van die eetkamer wat gekrimp het tot 'n eethoekie wat by die woonvertrek aansluit. Die twee dele van die vertrek is in so 'n geval deur middel van 'n vou- of skuifdeur, 'n gordyntipe afskorting of 'n uitbouing van die muur van mekaar geskei. Ten spyte van die tendens om die woon- en eetvertrek te kombineer, het die eetkamer in menige moderne huis nog 'n plek gevind, alhoewel dit meermale kleiner en meer gerieflik of dienlik ingerig is (L.1952/03/19:45).

Die belangrikste meubelstuk in die eetkamer was die eetkamertafel, omring deur stoele. Die tafel het gewoonlik in die middel van die vertrek gestaan. Teen een van die mure het 'n buffet meestal 'n plek gevind (L.1952/03/19:45). Hierin is die breekgoed en glasware gebêre. Dit was gewoonlik van laaie voorsien sodat eetgerei ook daarin gehou kon word. By die moderne buffet is 'n glasskuifvenster soms aangetref en kon die meubelstuk dan ook as 'n vertoonkas dien. Buffette wat volgens 'n meer tradisionele styl gemaak is, is weer in sommige gevalle van regop rakke aan die bokant voorsien om byvoorbeeld erdeware op uit te stal. 'n Detailskets van so 'n buffet - 'n namaaksel van die sogenaamde "Welsh dresser" - word in *Die Landbouweekblad* gevind (L.1953/07/29:56,57).

Vir die gerief van die huisvrou word voorts aanbeveel dat die buffet by die moderne huis in die muur tussen die kombuis en die eetkamer ingebou word, met 'n deursteekluik reg bo die buffet waardeur die opskepskottels aangegee kon word (L.1953/07/29:56). Waar daar nie 'n luik tussen die eetkamer en kombuis was nie, kon 'n swaaideur tussen die twee vertreke ook van praktiese nut wees (L.1952/03/19:45).

Ander meubelstukke in die eetkamer het ingesluit: 'n dienwaentjie of -tafel om die opskepskottels op neer te sit, 'n pronkkassie om glasware in uit te stal, 'n divan en 'n gekombineerde drankkabinet-radiogram (L.1953/07/29:56,57). Die keuse van meubelstukke sou natuurlik afhang van die grootte van die vertrek en die styl waarvolgens dit ingerig is.

'n Eenvoudige muurafwerking en vrolike gordyne, met as vloerversiering 'n aantal los tapyte, word aanbeveel (L.1952/03/19:45; L.1953/07/29:56).

Die beligting van die eetkamer word as "uiters belangrik" bestempel (L.1953/07/29:57). Die lig moes uiteraard op die eettafel gekonsentreer word (L.1946/01/09:35). Benewens die sentrale lig kon 'n aantal muurlampies ook aangebring word om vir 'n sagte lig op die mure te sorg. Daar word gewaarsku teen die gebruik van strookbeligting (neonbuisligte), aangesien hierdie soort lig

dikwels die kleur van die kos onnatuurlik laat lyk. Vir feesetes is kerse in kandelare meermale gebruik (L.1953/07/29:57).

(d) Kombuis

Energiebesparing het die sleutelwoord by die beplanning en inrigting van die moderne kombuis geword. In die reeks "Die ideale plaashuis" word daar na die moderne kombuis as die "Amerikaanse kombuis" verwys: "Dis 'n kombuis wat volkome doelmatig ingerig is sodat die hoeveelheid werk tot die minimum beperk word." Alhoewel die Amerikaners hulle die naam toegeëien het, word verklaar, is dié soort kombuis in die naoorlogse jare in huise in verskeie lande aangetref (L.1953/12/02:57).

In Suid-Afrika het huisvrouens ná die oorlog met 'n tekort aan bediendes te kampe gehad (L.1946/01/09:37; L.1952/06/18:47). Dit was dus wys om die kombuis, waar die huisvrou 'n groot deel van haar dag moes deurbring, só in te rig dat kombuistake flink, maklik en sonder onnodige energievermorsing verrig kon word. Uit wat in die landboutydskrifte geskryf is, blyk dit dat daar dan ook geleidelik onder Suid-Afrikaners 'n waardering vir die voordele van die moderne kombuis ontstaan het.

'n Rubriekskryfster spreek haar kritiek uit teen die feit dat nagenoeg 90 persent van die kombuise wat in Suid-Afrikaanse huise ingerig word geensins beplan word nie - "en dit geld veral die plaaskombuise waar dikwels nog die roomafskeier en melkemmings help om die las op die huisvrou se skouers swaarder te maak ..." Sy verwys na wetenskaplike navorsing in verband met die inrigting van die moderne kombuis waarmee teen daardie tyd in Amerika begin is en verskaf 'n aantal riglyne vir die aanpassing van die Suid-Afrikaanse kombuis by die eise van die moderne tyd (L.1947/08/27:65,80).

In 'n ander uitgawe van *Die Landbouweekblad* word die raad gegee dat die kaste, tafels, yskas en stoof op so 'n wyse langs die muur gerangskik word dat die huisvrou vanaf die linkerkant voorrade uit die kas kan haal, dan na die yskas kan beweeg, die kos daarna op die werkstafel kan voorberei en daarvandaan na die stoof kan gaan. Nadat die kos klaar voorberei is, kan sy dit op die opskeptafel neersit en dit in die skottels skep en daarna by die deur net langsaan uitgaan na die eetkamer toe. Die opwasplek sal ook naby die deur ingebou word, sodat daar nie met die leë opskepskottels wat vanaf die eetkamer uitgedra word oor die hele vertrek beweeg hoef te word nie. Deur die vertrek só noukeurig te beplan, kon goed met 'n klein kombuis reggekam word (L.1946/03/27:39).

John Drummond skryf in 'n artikel in die *Farmer's Weekly*, in die deel *The Farm Home*, dat die geheim van die moderne arbeidsbesparende kombuis volgens hom in die organisasie van

die vertrek in 'n aantal "sentrums" lê. Hy stel die volgende sentrums voor: 'n opwasentrum, 'n voorbereidingsentrum, 'n kooksentrum, 'n beplanningsentrum, (waar die huisvrou maaltye kan sit en beplan), 'n sentrum vir die yskas en moontlik selfs 'n washoekie (vir wasgoed was) (F.1961/02/01:59).

Die kombuis is gewoonlik goed toegerus met ingeboude kassies. Onderkassies sowel as muurkassies is reg rondom die vertrek versprei. Terwyl die onderkassies oor die algemeen houtdeure gehad het, is die muurkassies met glasskuifvensters toegerus. Die soliede kasdeure is van ventilasiegate voorsien wat afgerond is met 'n metaal- of plastiekvenstertjie waarin fyn gaas ingebou is. Die kombuiskassies en -laaie moes as pakplek dien vir die breekgoed en eetgerei en die kruideniersware. 'n Spesiale kassie is soms vir die bewaring van vars groente ingerig. Hierdie kassie is van staaldraadrakke voorsien en met 'n deur van fyn gaas bedek. Verder word aanbeveel dat 'n broodtrommel en 'n paar sinkbakke vir meel en ander droë bestanddele ook in 'n afsonderlike kassie ingebou word. 'n Speseryrakkie kon onder die muurkassies aangebring word (L.1953/12/02:57).

Die houtwerk van die kombuiskaste is gewoonlik met 'n duursame, wasbare verf afgewerk of met 'n kleurlose selluloselak gespuit. Die bokant van die onderkassies het terselfdertyd 'n werkoppervlak vir die huisvrou gebied. Hierdie oppervlakte is meestal met roesvrye staalplaat of plastiekmateriaal afgewerk, terwyl daar ook soms van kunsmarmer of -graniet gebruik gemaak is (L.1953/12/02:57). "Baie kassies en toonbankwerkplek is onmisbaar ..." lees 'n mens (L.1948/03/10:69).

Ná die oorlog kon die hele opwasbakeenheid van die vervaardigers bestel word. Vlekvryestaal as materiaal was teen 1946 die allernuutste op dié gebied (L.1946/01/09:37). Enkel- of dubbelopwasbakke kon bestel word. By 'n dubbelwasbak sou die een bak vir seepwater gebruik word en die ander vir die afspoelwater. 'n Drupprakkie langs die wasbak is gebruik om die skottelgoed in te plaas om droog te word (L.1953/12/02:57).

Die moderne kombuis is verder toegerus met 'n stoof, 'n yskas en teen die sestigerjare in sommige gevalle selfs 'n skottelgoedwasser (F.1961/02/01:60). Moderne elektriese toerusting het dus klaarblyklik in die naoorlogse kombuis 'n belangrike plek gevind.

Higiëne was 'n belangrike oorweging. Om miere en slegte reuke uit die kombuis te weer, word voorgestel dat 'n afvalkanaal ingerig word: afval word by 'n groef naas die opwasplek ingegooi en bereik die afvalbak, wat buite is, deur middel van 'n buis (L.1953/12/02:57).

'n Verskynsel wat dikwels by die moderne kombuis aangetref is, is die inrigting van 'n ontbythoekie in die kombuis. "Die ontbythoekie maak vir die huisvrou wat geen bediendes het

nie, 'n deel uit van die kombuis ..." word daar in *Die Landbouweekblad* verklaar (L.1948/09/29:77). 'n Skets van 'n "ideale kombuis" met so 'n eethoekie in die een hoek ingerig, verskyn in 'n uitgawe van dié tydskrif, waarby in die onderskrif geskryf word dat dit só ingerig is vir die huisvrou wat geen bediendes en 'n nie te groot gesin het nie (L.1946/10/02:56). Dié eethoekie is gemeubileer met 'n tafel en òf los stoele òf 'n ingeboude bankie, oorgetrek met kunsleer wat maklik skoon gehou kon word (L.1953/12/02:57,71). Die gebruik van gegote ystermeubels word ook aanbeveel weens die "atmosfeer van buitefrisheid" wat dit verskaf, in plaas van die gewone hout- of chroommeubels. Die ontbythoekie kon alternatiewelik ook as 'n hoekie in die eetkamer ingerig geword het, in welke geval dit dan deur middel van die reeds gemelde skuifgat in die muur met die kombuis verbind sou word (L.1948/09/29:77). Op minstens nog twee ander plekke word die aanbring van 'n val- of deursteekluik in die muur tussen die kombuis en aangrensende eetkamer in elk geval aanbeveel (L.1946/01/09:37; L.1953/12/02:71).

Die mure van die kombuis is gewoonlik met helder glansteeëls afgewerk. Volop vensters het in die kombuis mure voorgekom, wat dan met vrolike gordyne, byvoorbeeld met 'n bont blokpatroon, versier is (L.1946/01/09:37; L.1953/12/02:71). Die gebruik van panele ondeursigtige glas om genoeg lig in die vertrek in te laat, word ook voorgestel (L.1948/03/10:69). Potplante kon as versiering in die kombuisvensterbanke dien (L.1946/01/09:37).

Waar die kombuisvloer nie uitgeteël was nie, kon dit met linoleum bedek word of klapperhaarmatte kon op die vloer gegooi word (L.1953/12/02:71). Daar word voorgestel dat, waar die kombuisvloer in die winter baie koud geword het, rubbermatte op plekke gegooi moes word waar die huisvrou baie gestaan en werk het, soos voor die stoof of opwasplek (L.1946/01/09:37).

Goeie beligting was 'n belangrike oorweging by die inrigting van die kombuis. Daar was veral genoeg lig bokant die opwasplek en bokant die stoof nodig. Die lig moes reg van bo op die werkplek skyn, sonder om skaduwees daaroor te laat val. Strookbeligting word as die geskikste bestempel. Daar word gewaarsku dat alle elektriese ligte waterdig geïsoleer moes wees (L.1946/01/09:35; L.1953/12/02:71; F.1961/02/01:60).

As kleurskema vir die kombuis word 'n tweekleurkombinasie van roomkleur en swart of ligblou en donkerblou byvoorbeeld voorgestel (L.1953/12/02:71).

(e) Spens

Die spens was so na as moontlik aan die kombuis. Dit is baie eenvoudig ingerig en gewoonlik net met plankrakke teen die mure toegerus. 'n Voordeel van die spens, word geskryf, is dat

bediendes nie vrye toegang sou hê tot kosvoorrade wat hier aangehou is nie (L.1953/12/02:71). In die meeste artikels oor huisinrigting word daar egter van die spens geen melding gemaak nie. Dit blyk dus dat hierdie vertrek in die moderne huis sy belangrikheid verloor het. Waarskynlik was die kombuis met sy groot aantal kaste voldoende om voedselvoorrade in te berg.

(f) Slaapkamers

Soos die meeste vertrekke in die moderne huis was ook die slaapkamers gewoonlik kleiner. Uit die landboutydskrifte blyk dit dat gemiddeld drie slaapkamers in 'n huis voorgekom het, waarvan die hoofslaapkamer gewoonlik die ruimste sou wees. Soms was daar 'n kinderkamer langs die hoofslaapkamer wat daarmee verbind was. Vir gerief het die hoofslaapkamer in sommige gevalle ook sy eie badkamer gehad. 'n Spesiale gastekamer of "spaarkamer" is verder in party huise ingerig (L.1952/03/19:47). In 'n uitgawe van *Die Landbouweekblad* word aanwysings gegee vir die inrigting van 'n soldervertrek as slaapkamer (L.1948/09/08:71).

'n Gemaklike bed sou natuurlik die belangrikste meubelstuk in die slaapkamer wees. Die moderne bed het baie meer eenvoudig van ontwerp geraak en in baie gevalle sy voetenent en kopstuk verloor (L.1952/03/19:47). Daar was egter nog dié met sierlike kopstukke, gewoonlik met 'n gestoffeerde paneel vir gemak. Benewens die gewone staalmattipe bed, was daar ook teen 1953 beddens met spiraalveermatte beskikbaar. Spiraalveer- en sponsrubbermatrasse is gebruik (L.1953/08/26:55).

Die ou mode om die mansklerekas laer as dié van die vrou te maak, het begin uitsterf. Daar word aanbeveel dat die twee kaste ewe hoog moet wees en langs mekaar gerangskik moet word om 'n kompakte en netjiese geheel te vorm (L.1953/08/26:55). Ter wille van ruimtebesparing word daar ook voorgestel dat klerekaste liefs ingebou word. In sommige huise het kaste selfs 'n hele slaapkamermuur in beslag geneem. Die klerekas was binne só ingerig dat daar hangplek was vir die vrou se rokke, bo 'n kompartement vir haar hoede, onder rakkies vir haar skoene en verder laaie en rakke vir ander klere en bykomstighede. Heel bo kon ook nog 'n ruimte ingerig word vir die berging van koffers, komberse en ander artikels wat selde gebruik is (L.1946/01/09:37).

Die spieëltafel kon ook ingebou word (L.1946/03/27:39). In sommige gevalle is 'n gekombineerde laaikas-spieëltafel, in 'n nis in die slaapkamermuur ingebou, selfs aangetref (L.1956/06/12:57). Waar die spieël- of kleedtafel 'n losstaande meubelstuk was, is dit meermale afgerond met 'n gordyntjie wat voor die ruimte gehang is wat vir die bene gelaat is. Dié gordyntjie en die bekleedsel van die kleedtafelbankie is dan van dieselfde materiaal gemaak, moontlik identies aan die gordyne in die vertrek. 'n Verskynsel wat ook aangetref is, is die uitbreiding van die spieëltafel tot 'n hele eenheid, bestaande uit die spieëlkasgedeelte, 'n laaikassie, skoenkassie en boekrak byvoorbeeld (L.1953/08/26:55).

In die meeste slaapkamers is 'n bedkassie of -tafeltjie langs die bed ingerig om 'n leeslamp, boeke en 'n kraffie water op neer te sit. 'n Snippermandjie en enkele gemakstoele het ook 'n plek in die vertrek gevind (L.1952/03/19:47). In 'n groter vertrek kon 'n skryftafel en rusbank ook ingestoot word (L.1949/11/30:70). Los matte is dikwels op die vloer rondom die bed gegooi (L.1953/08/26:55).

In party huise is daar vir die vrou 'n naaldwerkhoekie in die hoofslaapkamer ingerig. In 'n skoolgaande kind se kamer was 'n studeerhoekie weer noodsaaklik. Met die inrigting van die gastekamer is besondere moeite gedoen. Daar word voorgestel dat die vertrek met die volgende bykomstighede toegerus word: 'n gerieflike stoel, 'n werksmandjie met naaldwerkbenodigdhede, skryfbehoeftes, 'n verskeidenheid leesstof, 'n kam en borsel, 'n klereborsel en vrugte of ander versnaperinge (L.1952/03/19:47).

Goeie ventilasie en beligting was 'n belangrike oorweging. Indien daar 'n sentrale lig in die slaapkamer aangebring is, moes dit goed afgeskerm wees om 'n gedempte atmosfeer in die vertrek te skep. By die bed sou dan 'n bedlampie aangebring word sodat 'n mens kon sien om te lees. Dit is teen die muur bokant die bed of soms in die kopstuk van die bed geïnstalleer (L.1953/08/26:54,55). 'n Leeslampie kon ook op die bedkassie staan gemaak word (L.1946/01/09:35). Lesers se aandag word spesifiek op die Sweedse tipe lampies gevestig wat teen die vyftigerjare beskikbaar was en waarvan die skerms só gedraai kon word dat die lig in die gewenste rigting gekeer kon word. Vir moeders wat in die nag moes opstaan vir 'n baba, word die aanbring van 'n miniatuurnaglampie by die bed aanbeveel (L.1953/08/26:55). 'n Helder lig was verder noodsaaklik by die spieëltafel. Die aanbring van 'n buislig bokant die spieël word gevolglik voorgestel (L.1946/01/09:35). 'n Ander idee is die aanbring van strookbeligting aan die binnekant van die gordynkappe om 'n sentrale lig te vervang (L.1953/08/26:55).

Die kleure wat vir die slaapkamer gekies word, moes liefers sagte en rustige kleure wees. Moontlikhede wat genoem word, is: rooskleur, sjampanjekleur, persgrys, liggrys, sagte blou, sagte groen, warm geel, tabakkleur, kameelkleur en ligbeige. 'n Blompatroon, gekombineer met 'n effekleur, word as 'n goeie keuse bestempel. Donker, gedempte kleure soos bruin en donkergroen moes liefers vermy word (L.1953/08/26:55).

(g) Badkamer

'n Ingeboude bad en wasbak het gewoonlik in die moderne badkamer voorgekom. Indien daar nie 'n afsonderlike vertrek daarvoor in die huis was nie, sou die toilet ook in die badkamer ingebou word. Klaargekoopte baddens was beskikbaar, sowel as die bakgedeelte alleen, waarrondom 'n basis dan opgebou moes word. Die bad is gewoonlik in die hoek teen die een muur ingebou. Wasbakke is vervaardig van geglasuurde porselein en vuurvaste klei, sowel as

ligte erdewerk. 'n Verskeidenheid van ontwerpe is aangetref: party wasbakke was voorsien van 'n voetstuk van dieselfde stof; by sommige is die afvoerpyp oop gelaat en die bak deur dun staalpotte gestut; by ander is die wasbak teen die muur gemonteer en die pype in die muur ingebou; by nog 'n ander tipe is die komgedeelte in die bo-oppervlak van 'n kassie ingebou (L.1957/11/26:54).

'n Stortbad is in party badkamers in 'n afsonderlike hokkie in die badkamer ingebou (L.1954/01/06:35). Uit sketse kan afgelei word dat, waar die ruimte in die badkamer waarskynlik beperk was, 'n stortkop ook bokant die bad aangebring kon word, in welke geval 'n stortgordyn rondom die bad gehang sou word (L.1957/11/26:55).

Spoeltoilette is in moderne badkamers gevind. In 1957 word daar berig dat ontwikkelings steeds op die gebied van die werking van die spoeltenk plaasgevind het. Deur die trek van 'n handvatsel wat aan die spoelbak bevestig is, is die spoelaksie bewerkstellig. Die spoelbak van die toilet is laag teen die muur aangebring, vlak bokant die sitplekgedeelte. 'n Roesvrye plastiekmateriaal is teen die laat-vyftigerjare gebruik vir die vervaardiging van toiletbakke (L.1957/11/26:54,55).

Ingeboude kassies is meestal in die badkamer aangebring. Dit is gebruik vir die bêre van skeerbenodigdhede, skoonheidsmiddels en ander toiletartikels, sowel as medisyne en handdoeke. Die inbou van 'n linnekas in die badkamer word afgekeur. 'n Beter alternatief sou wees om dié kas in die gang buite die badkamer, aan die agterkant van die badkamermuur, in te bou. Op dié manier sou die inhoud van die linnekas vry van vogtigheid gehou word (L.1952/03/19:47; L.1954/01/06:35). In 'n linnekas moes daar netjies afgeskorte rakke wees waarin tafeldoeke, lakens en handdoeke gebêre kon word, sowel as laaie vir die skinkbordlappies, teedoeke en doilies (L.1946/01/09:37).

In die moderne badkamer, ingestel op gerief, is 'n kleedtafel dikwels ook ingebou (L.1952/03/19:47). Soms is daar in die een hoek 'n hele eenheid ingebou, bestaande uit die wasbak, gemonteer in 'n tafelloppervlak, met laaie (of kassies) daaronder en panele speieëls teen die mure vasgesit (L.1956/06/12:57).

Die muur- en vloeroppervlakte van die badkamer was meestal wasbaar (L.1952/03/19:47). Teëls het gewoonlik die vloer bedek en die muur tot op 'n hoogte van net meer as 4 voet (1,2 m). Bokant die teëls is die muur dan afgewerk met 'n verf wat die oormaat vog in die badkamer kon absorbeer. 'n Verskeidenheid helderkleurige badkamerteëls was beskikbaar (L.1954/01/06:35).

Die elektriese bedrading van die badkamer, word uitgewys, moes waterdig geïsoleer wees en die skakelaar van die hooflig verkieslik buite in die gang aangebring word. Benewens die hooflig

word 'n lampie bokant die bad en spieël by die wasbak aanbeveel (L.1954/01/06:35). 'n Buislig word voorgestel (L.1946/01/09:35).

Geen spesifieke kleur word vir die badkamer voorgeskryf nie. Daar word egter wel genoem dat wit gewoonlik die sindelikste sal wees en dat dit baie ruimte laat vir versiering met vrolike gekleurde gordyne, badmatte en handdoeke (L.1952/03/19:47).

9.3 PLAAS- EN WERFUITLEG

Landskapargitektuur was 'n nuwe konsep wat in die veertigerjare onder die aandag van die Suid-Afrikaanse boer gebring is. Hiertoe het die *Farmer's Weekly* 'n noemenswaardige bydrae gelewer. In die uitgawe van 11 Junie 1947 word 'n belangwekkende artikel met die titel "Landscape Architecture on the Farm" gepubliseer, geskryf deur J.J. Voorendyk, destyds 'n Senior Professionele Beampte van die Departement van Bosbou. Die artikel is gebaseer op 'n referaat oor dié onderwerp wat deur mnr. Voorendyk gelewer is by geleentheid van 'n konferensie van Vrystaatse voorligtingsbeamptes kort tevore in Bloemfontein. Dit is geplaas met die vertroue dat dit nuttig sou wees vir boere oor die hele land (F.1947/06/11:54). In die uitgawe van die volgende week prys die redakteur van die *Farmer's Weekly* die inhoud van die artikel deur Voorendyk aan en doen hy aan die hand dat 'n span kundiges in die rigting van landskapargitektuur opgelei word en in samewerking met gekwalifiseerde argitekte ingespan word om te help met die beplanning en uitleg van plase (F.1947/06/18:55). In *Die Landbouweekblad* word daar in 'n artikel sowel as in die redaksionele rubriek van die uitgawe van 18 Junie 1947 aan die referaat van J.J. Voorendyk dekking verleen.

Die doel van landskapargitektuur word deur Voorendyk soos volg uitgedruk: "... to guide man's modifications of the land in such a way that the result will combine maximum beauty with maximum utility." Die stelling word gemaak dat landskapargitektuur tot ná die oorlog nog hoofsaaklik op stedelike gebiede toegespits is, met die gevolg dat die meerderheid Suid-Afrikaanse plase teen 1947 wat uitleg betref ongeorganiseerd, saai en onaantreklik daar uitgesien het. Daar word verder gepleit dat van die energie wat tot op daardie tydstip aangewend is in die verhoging van die wetenskaplike vlak van boerdery, na die boer, sy gesin en sy werkers gekanaliseer moes word in die beplanning van die woonomgewing, om hul lewenstandaard sodoende te verhoog (F.1947/06/11:54). Voorendyk het dit veral teen die afwesigheid van doelmatige beplanning van die omgewing rondom die woonhuis. Hy meen selfs dat die trek van die jonger geslag van die plase na die stede teengewerk kan word deur die verfraaiing van die woonomgewing op die plaas. Hy gee toe dat arbeids- en watertekorte in groot dele van die land die aanlê van 'n aantreklike plaaswerf en -tuin in die jare kort ná die oorlog bemoeilik het, maar verduidelik voorts dat elke Suid-Afrikaanse boer deur 'n bietjie vindingrykheid aan die dag te lê, vir hom en sy gesin 'n aangename omgewing kan inrig (F.1947/06/11:55).

Meer aandag word aan die beginsel van plaasbeplanning en werfuitleg as 'n voorwaarde vir sowel effektiewer boerdery as 'n esteties aangenamer woonomgewing vir die plaasbewoners gegee. Twee ander artikels oor die onderwerp verskyn in die *Farmer's Weekly* van 18 Januarie 1950 en dié van 11 Februarie 1953. Eersgenoemde artikel is geskryf deur dr. John Fisher, voormalige hoof van die Cedara landboukollege, terwyl laasgenoemde 'n verkorte uittreksel uit 'n tesis deur Henry R. du Toit is, ingelewer vir die graad Baccalaureus in die Argitektuur aan die Universiteit van Kaapstad. In *Die Landbouweekblad* word daar in die uitgawe van 10 Februarie 1954 in die reeks "Die ideale plaashuis" ook aandag aan die uitleg van die werf met buitegeboue gegee. In die uitgawe van 2 Maart 1955 verskyn eweneens 'n artikel oor plaasbeplanning, klaarblyklik ook gegrond op J.J. Voorendyk se aanbevelings.

Henry du Toit meen dat die eer die Franse Hugenate toekom vir die verandering wat daar in die plaas- en werfuitleg van Suid-Afrikaanse plase plaasgevind het sedert die vroeër dae van die vryboere aan die Kaap. Hy merk op: "the meticulous care displayed by them in the lay-out of the farmyard, the avenues, vineyards, orchards and gardens, and in the design and detail of buildings, has attracted the admiration and praise of succeeding generations ever since." Met die dieper inbeweeg van veeboere die binneland in het hierdie tradisie van versigtig beplande plaas en werf egter begin verdwyn. Die nomadiese veeboer kon nie aan hierdie aspek aandag gee nie, en selfs nadat die boerderysituasie 'n eeu later begin stabiliseer het, het die Suid-Afrikaanse boer volgens hom nie die nodigheid ingesien om sy omgewing op die plaas esteties te orden en uit te lê nie. Met die meer gespesialiseerde aard van die landbou het die oprigting van meer permanente strukture op die plaas en die beter georganiseerde uitleg van die plaas nietemin in die naoorlogse jare onafwendbaar geraak (F.1953/02/11:14).

(a) Plaasuitleg

Aan die keuse van 'n perseel vir die oprigting van die plaasopstal is daar reeds in hierdie hoofstuk aandag gegee, in die afdeling "Huisbou". Naas die posisie van die woonhuis moet daar verder ook aan die beplanning van die kampe en die stelsel van paaie oorweging geskenk word. Die grootte en relatiewe posisie van die kampe sal natuurlik afhang van die soort boerdery en die grootte van die plaas. Wat die netwerk van paaie op die plaas betref, moet dit só beplan word dat maksimale doeltreffendheid van bestuur van die plaas in die hand gewerk word. Enkele belangrike faktore wat by die beplanning hiervan aandag verdien, is volgens Voorendyk die volgende: paaie moet so kort en reguit moontlik gemaak word; dit moenie deur kampe en oor natuurlike kontoere sny nie; goed gedreineerde grond moet vir die aanlê van paaie uitgesoek word (F.1947/06/11:54,55; L.1955/03/02:35).

In die artikel deur dr. John Fisher word daar meer intensief ingegaan op tegniese aspekte van plaasbeplanning, soos die voorsiening van water aan die geboue en die vee en die uitleg van die landerye en verskillende kampe op die plaas (F.1950/01/18:10-11;13).

Na gelang van die grootte van die plaas, die soort boerderystelsel en die beskikbaarheid van water en arbeid op die plaas word besluit hoeveel ruimte daar aan die gronde rondom die huis afgestaan sal word. Drie morg (2,58 ha) word deur Voorendyk as 'n goeie gemiddelde grootte beskou (F.1947/06/11:56).

(b) Werfuitleg

Daar word tereg opgemerk dat daar nie so iets soos 'n algemene patroon vir die uitleg van die buitegeboue op die plaaswerf verstrek kan word nie, aangesien die behoeftes van een boer van dié van 'n volgende verskil. Nietemin is daar sekere geboue wat op die meeste plase voorkom en is daar ook sekere algemene riglyne wat uitgesonder kan word (L.1954/02/10:53).

By werfuitleg moet funksionaliteit ten opsigte van plaasbestuur, sowel as 'n aangename algemene voorkoms bewerkstellig probeer word. Daar word aanbeveel dat 'n eenvoudige en praktiese plan vir die uitleg van die werf allereers opgestel word. By die beplanning van die posisionering van die onderskeie geboue op die plaas moet daar aan die woonhuis as fokuspunt op die werf voorrang verleen word en die ruimte daaragter dan gebruik word vir die oprig van die buitegeboue. Hierdie geboue moet in oorleg met die posisie van die plaaspaai beplan word sodat hulle maklik toeganklik sal wees (F.1947/06/11:56). Verder moet die buitegeboue op 'n gerieflike afstand van die woonhuis af wees, maar nie te naby daaraan nie. Die rigting van die heersende wind moet ook in ag geneem word om te verseker dat die plaasbewoners nie blootgestel word aan moontlike onaangename reuke van die stalle en hokke van die diere nie (F.1950/01/18:11). Die buitegeboue moet liefers nie vanuit die woonvertreke van die huis sigbaar wees nie (L.1954/02/10:53).

'n Baie volledige plan vir die uitleg van 'n plaaswerf is dié een wat deur Henry du Toit opgetrek en in die *Farmer's Weekly* gepubliseer is. Die plan is opgestel vir die werfuitleg van 'n plaas van sowat 6 000 morg (5 160 ha), geleë in die Rûensstreek (F.1953/02/11:14). Uit dié plan kan nietemin algemene afleidings gemaak word oor die geboue wat in die naoorlogse jare oor die algemeen op 'n gekombineerde saai- en veeplaas aangetref sou kon word.

Direk agter die huis en om as skakel tussen die woonhuis en plaaswerf te dien, beveel die skrywer van die artikel die oprigting van buitegeboue soos die motorhuis, 'n slag- of vleiskamer, 'n groentepakkamer en, in gevalle waar dit nie deel van die woonhuis uitmaak nie, 'n waskamer en 'n kantoor vir die boer aan. 'n Voerkamer en werkswinkel vorm deel van hierdie groep

buitegeboue, wat almal onder dieselfde dak aangetref word. Op die plan verskyn die wol-en-implementskuur (hier een gebou) na regs agter die woonhuis (van voor gesien). Dit vorm 'n eenheid met pakkamers vir die berging van landbouchemikalieë en bemestingstowwe en 'n masjienkamer vir die kragopwekker en brandstof. Die skrywer beweer dat dit die gebruik op plase in die Westelike Provinsie was om 'n bestaande skuur só in te rig dat dit met skeertyd as wolskuur gebruik kon word maar dat dit nie uitsluitlik vir hierdie doel gereserveer hoef te word nie. Die belangrike was dat so 'n skuur genoeg ruimte moes hê vir die berging van die wolbale en skeertoerusting. Verder moes daar voorsiening gemaak word vir kampies vir die sortering van die skape met skeertyd.

Of die implementskuur deel van die motorhuis-en-werkswinkelkompleks uitgemaak het en of dit as gekombineerde wol- en implementskuur moes dien, die nodigheid daarvan word benadruk: "As the mechanical equipment on most farms have become increasingly important and costly, proper care and attention to them are essential." Daar word gewaarsku teen versuim om plaasmasjiene behoorlik teen die elemente te beskerm.

Die geboue wat verband hou met die melkboerdery op die plaas word reglynig agter die plaasopstal, maar op 'n afstand van sowat 140-150 m daarvandaan, aangetref. 'n Groot sentrale voerkamer, 'n melkkamer en afsonderlike kamers vir die sterilisering van die melktoerusting en vir die afmeet en weeg van die melk, sowel as 'n ruim koeistal vorm deel van hierdie kompleks. Twee graansilo's word direk langs die sentrale voerkamer aangedui. Daar word aanbeveel dat hierdie voerkamer in twee verdiepings gebou word om die hantering, sortering en berging van die voer te vergemaklik. Ook moes daar gesorg word vir op- en aflaaiplek by die voerkamer. Aangrensend aan dié gebouekompleks vind 'n mens op die plan die kalwerhokke en krale vir die kalwers en koeie onderskeidelik. Die bulkampie is afsonderlik en nog 'n entjie verder na agter op die werf geleë.

Die perdestalle en varkhokke is aan die linkerkant agter die woonhuis geleë, met 'n addisionele skuur as skeiding daartussen. Onder dieselfde dak as die perdestalle en tuiekamer word ruimte vir 'n aantal hokke gelaat waarin siek en dragtige diere versorg kan word.

Daar word voorsiening gemaak vir 'n spesiale voerkamer vir die varke, wat langs hulle hokke geleë is. Die bere word in hokke afsonderlik van dié van die sôe en hul werpsels gehuisves. Daar word daarop gewys dat die varkhokke van goeie dreineringsvoorsiening moet word en dat daar genoeg ruimte gelaat moet word om tussen die hokke rond te beweeg wanneer daar na die varke omgesien moet word (F.1953/02/11:14-15).

Op hierdie betrokke plan word daar nie plek ingeruim vir die oprig van hoenderhokke nie. In ander artikels word daar egter wel hiervan melding gemaak (F.1947/06/11:56; F.1950/01/18:11; L.1955/03/02:35).

Verder sou 'n pakplek of -skuur vir hooibale ook op die werf ingerig word, sowel as 'n miskuil of -hoop, soos dr. John Fisher noem (F.1950/01/18:13).

Die arbeidershuise was gewoonlik sowat 500 treë of 'n kwartmyl (402,5 m) van die plaasopstal af geleë (F.1947/06/11:56; L.1955/03/02:35).

Waar die mense in die naoorlogse jare op ontspanning en gesellige samesyn by die huis ingestel was, sou die bou van tennisbane en 'n swembad naby die woonhuis verder nie 'n vreemde gesig gewees het nie (F.1953/02/11:14). Op ander plekke word daar ook aan die tennisbaan (L.1955/03/02:35) en swembad (L.1953/06/10:52) ruimte op die werf verleen.

Naas die buitegeboue en ontspanningsgeriewe is 'n boord en groentetuin ook meermale naby die huis aangetref en het dit eintlik deel van die werfuitleg uitgemaak (F.1947/06/11:56).

(c) Tuinuitleg

"Scattered throughout the country one finds the usual square or rectangular farm house with the inevitable square fenced off for the garden," lees 'n mens net ná die oorlog in die *Farmer's Weekly* (F.1946/02/06:1506). J.J. Voorendyk spreek hom ook uit teen hierdie tradisionele blomtuin of "flower garden", 'n afgekampde stukkie van sowat 20 x 30 voet (6 x 9 m), wat in die vooroorlogse jare as genoegsame verfraaiing van die werf beskou is (F.1947/06/11:56).

Danksy 'n nuwe bewuswording van die huis en die leefruimte daarrondom as 'n eenheid, het die beginsels van tuinuitleg in die naoorlogse era begin verander, soos wat uit die geraadpleegde landboutydskrifte blyk. So word daar byvoorbeeld geskryf: "Huis en tuin vorm een geheel" (L.1950/05/17:64); "Dit is uiters belangrik om huis en tuin saam te beplan sodat dit 'n eenheid vorm" (L.1951/10/10:41); "The appearance of the grounds surrounding the house is now as important as that of the structure itself. The outside has to be designed in conjunction with the inside" (F.1955/04/06:10). Die idee van die tuin as voortsetting van die huis, van 'n bykomende woonkamer buitehuis, kom sterk onder die aandag (L.1951/10/10:41; F.1954/05/19:54/vii).

In 'n paar artikels word daar raad gegee vir die uitleg van die tuin en die verbetering van die omgewing rondom die huis (F.1946/02/06:1506; L.1950/05/10:66-67). Die mees belangwekkende is dié artikels wat in die *Farmer's Weekly* en *Die Landbouweekblad* verskyn wat gegrond is op die referaat deur J.J. Voorendyk oor landskapargitektuur op die

plaas. Veral ten opsigte van tuinuitleg het die konsep van landskapargitektuur klaarblyklik veel nuuts vir die Suid-Afrikaanse boer te leer gehad.

Ter inleiding verduidelik Voorendyk dat daar by die beplanning van die plaastuin gepoog moet word om die tuin met die omringende plaasagtergrond te laat saamsmelt. Die uitleg van die tuin moet daarom informeel en natuurlik wees en die klem geplaas word op ruimte. Die kunstige afwisseling van skadu- en sierbome, struik en blombeddings met groot grasperke tussenin word aanbeveel. Daar word veral klem gelê op die aanwending van bome om die volmaakte afronding van die tuin te verskaf (F.1947/06/11:56,57; L.1955/03/02:35). Die waarde van bome as 'n beskerming vir die woonhuis teen wind en skerp sonlig word ook op ander plekke benadruk (L.1945/12/12:32; F.1950/01/18:11; F.1955/02/02:54/ix).

J.J. Voorendyk orden sy bespreking van die uitleg van die plaastuin aan die hand van enkele basiese beginsels van landskapargitektuur, naamlik eenheid, verhouding, ewewig, ritme en nuttigheid - 'n bespreking wat nadere aandag verdien.

(i) Eenheid:

Die huis en tuin moet esteties sowel as funksioneel 'n geheel vorm, waarby elke element in die uitleg vir 'n spesifieke doel, en nooit bloot ter wille van sy intrinsieke waarde nie, geïnkorporeer word. Praktiese wenke word voorts gegee vir die bewerkstelling van eenheid in die tuinuitleg. Om die huis met die tuin te laat saamvloei, word voorgestel dat die lyn van die fondament verbreek word deur die aanplant van struik en blomme teen die huis. Die hoeke van die huis moet ook met struik versag en die profiel van die dak teen die lug met 'n paar bome voor en agter die huis verbreek word. Bome op strategiese plekke rondom die huis verskaf terselfdertyd 'n aangename raamwerk daarvoor.

Daar word verder aan die hand gedoen dat die grense van die tuin op 'n natuurlike wyse aangedui word deur die aanplant van bome en struik, wat tegelykertyd as windskeerm kan dien. 'n Groot, uitgestrekte grasperk voor die huis word aanbeveel, maar dan moet die grasperk nie onnodig verbreek word deur die aanlê van blombeddings en tuinpaadjies nie. Waar 'n tuinpaadjie nodig is, word gewaarsku, moet alle versierings, soos lang beddings, bakstene of omgekeerde bottels met die rand langs, weggelaat word. Alle onnatuurlike en doellose stukture in die tuin, soos rotstuine en priële, moet volgens Voorendyk vermy word. Beddings met blomme en struik moet liefsvol tot die rand van die grasperk beperk word en die posisionering van die verskillende plant- en blomsoorte goed beplan wees.

(ii) Verhouding:

Verhouding of proporsie in landskapontwerp word gedefinieer as die gelukkige verwantskap tussen die verskillende elemente in die ontwerp - van die een tot die ander en van almal tot die geheel. Ten eerste moet die verhouding van die posisie van die huis tot die grense van die tuin bereken word. Die aangewese ligging vir die huis sal volgens Voorendyk omtrent die helfte of 'n driekwart van die afstand vanaf die voorste grens terug na die agterkant van die tuin wees. Die afstand tussen die sykante van die huis en die grense van die tuin aan weerskante daarvan stel hy vas op minstens 30 voet (9 m).

Die hoeveelheid ruimte wat aan die onderskeie elemente in die tuin afgestaan word - soos grasperke, struik, roostuine, blombeddings, paadjies en speel- en ontspanplek - sal ook gekorreleer moet word met die totale oppervlakte van die tuin. Aan grasperke kan daar na bewering nouliks te veel ruimte afgestaan word. By die keuse van bome vir aanplanting rondom die huis moet 'n balans tussen die grootte daarvan en die grootte en boustyl van die opstal bewerkstellig probeer word.

(iii) Balans:

Balans in landskapargitektuur dui op 'n eweredige verspreiding van elemente aan weerskante van 'n sentrale as. Hierdeur word 'n gevoel van sekuriteit, genoegsaamheid en rustigheid volgens Voorendyk geskep. Die verskil tussen 'n formele en 'n informele tuin is dat daar by eersgenoemde gepoog word om 'n tuin bestaande uit twee presiese simmetriese helftes of spieëlbeelde van mekaar te skep, terwyl daar in die informele tuin van geometriese presisie nie sprake is nie. By laasgenoemde tuin val die klem, soos Voorendyk dit stel, op "ongelyke balans" ("unequal balance"). 'n Goed gebalanseerde tuin sal volgens hierdie beginsel dus die woonhuis aan die een kant van die stuk grond hê, gebalanseer deur 'n klompie sierbome aan die anderkant van die tuin, of 'n groep immergroen bome sal deur 'n kleiner groep helder blomstruik in ewewig gebring word, 'n preele deur 'n rotstun en 'n visdammetjie deur 'n blombedding.

(iv) Ritme:

Deur 'n ongedwonge en vloeiende herhaling van vorm, kleur en lyn word ritme in landskapontwerp verkry. Deur die herhaling word die aandag op logiese en natuurlike wyse en sonder stoornis van een element na die volgende gelei en word die prentjie as 'n harmoniese geheel waargeneem, lui die teorie.

In die rangskikking van die elemente in die tuin moet daar probeer word om 'n ritmiese lyn te skep, word aanbeveel. Die grasperke voor sal byvoorbeeld oorgaan in beddings met kleinerige blomplante, waaragter hoër blomme geplant sal word, wat weer ineenskakel met struik, wat

oplaas uitloop op bome. Die verskillende soorte plante en blomme moet verder met tussenposes herhaal word. Lanings en 'n herhaling van bome dra ook effektief by tot 'n gevoel van ritme. Verder moet definitiewe lyne, hoeke en geometriese patrone in die uitlê van grasperke, paadjies en beddings so ver moontlik vermy word.

(v) Nuttigheid:

Net soos wat die geval by die suiwer argitektuur is, moet skoonheid ook in landskapargitektuur altyd gekoppel word aan nut. Met hierdie doel voor oë moet daar by die ontwerp van tuine daarop gekonsentreer word om 'n leefbare ruimte te skep. Elemente wat hierby in aanmerking geneem moet word, is onder andere beskerming teen die elemente, soos die wind, son en reën, privaatheid, genoeg ontspanningsruimte, toeganklikheid van alle dele in die tuin en die toerusting van die tuin met tuinmeubels en 'n vleisbraaiplek (F.1947/06/11:56-57; L.1947/06/18:51).

Daar kan aanvaar word dat artikels soos dié waarin daar aan J.J. Voorendyk se navorsing oor landskapargitektuur in die landboutydskrifte aandag gegee word, 'n invloed op die lesers se opvattinge van plaas- en werfuitleg sou hê. In 1957 maak S.H.J. van Vuuren in *Die Landbouweekblad* die volgende stelling: "Ons het 'n tydperk van opstalverfraaiing betree wat nou van boereplase aantreklike tuistes maak - danksy die feit dat al hoe meer boervroue die hulp van landskapargitekthe inroep" (L.1957/01/22:46).

AFDELING C

HOOFSTUK 10

VOEDSELKULTUUR

"The revolutionary technological changes of the twentieth century, following the Industrial Revolution, have radically changed cookery and food preparation as well as every phase of everyday living," meen Don Yoder, mede-professor in Religieuse Denke aan die Universiteit van Pennsylvania (1972:346). Ook die voedseltradisie van die Afrikaner is deur tegnologiese ontwikkeling beïnvloed, soos blyk uit die naoorlogse landboutydskrif. Daar word byvoorbeeld geskryf: "Aangesien die voorbereiding van voedsel tans op wetenskaplike grondslag aangedurf word om so veel as moontlik van die oorspronklike voedingswaarde te behou, is die moontlikheid sterk dat talle ou tradisionele geregte naderhand heeltemal sal uitsterf" (L.1959/04/14:65).

Volkskookkuns ("folk cookery") word deur Yoder gedefinieer as "traditional domestic cookery marked by regional variation." Verder skryf hy: "As everyday, domestic, family cookery based on regional tradition, it is obviously the opposite of the commercial, institutional, and scientific - nutritional versions of cookery" (1972:325). Om uit die naoorlogse landboutydskrifte 'n klare beeld van die volkskookkuns of, nog wyer, die voedselkultuur van die Afrikaner te verkry, is geen maklike taak nie. In elke enkele uitgawe van beide *Die Landbouweekblad* en die *Farmer's Weekly* verskyn daar in die vroueafdelings groot getalle resepte. Baie van die artikels en vraerubrieke waarin hierdie resepte voorkom, word egter deur huishoudkundiges behartig of die kennis gehaal uit resepteboeke, wat dit moeilik maak om tot die kern van die volkskookkuns deur te dring. Aan verskillende streekkose, die komponente waarin die volkskookkuns volgens Yoder afgewentel kan word, gee die landboutydskrifte haas geen aandag nie. Teen die agtergrond van die tegnologies meer gevorderde en steeds ontwikkelende metodes van voedselbereiding ná die oorlog, kan dan wel verstaan word dat daar by die huisvrou 'n behoefte ontstaan het om hieromtrent ingelig te word en dat die vroueafdeling van die landboutydskrif hier ook 'n inligtingsfunksie te vervul gehad het.

Naas die behoefte aan meer wetenskaplike inligting was daar by die huisvrou egter nog baie sterk 'n gevoel vir die tradisionele Suid-Afrikaanse geregte, soos blyk uit die besorgdheid van mev. R.C. Stewart, vrou van die destydse landdros van Stellenbosch, oor die feit dat die jonger geslag "tradisielos" geraak het wat betref die bereiding van eg-tradisionele geregte. Daar word verklaar: "Ons eie geregte smaak vorentoe - nie net koeksisters nie, maar ook kwepersambal,

roosterkoek, sousboontjies en al die ander lekker eetgoed waarvan ons voorouers die slag geken het. Ons kan gerus meer dikwels eg Suid-Afrikaans eet" (L.1957/09/03:53). Mev. C. Verster, 'n leseres van Bethlehem, kla in 'n brief aan *Die Landbouweekblad* oor die resepte waarvoor soveel bestanddele nodig is en wat so lank neem om te berei - "[r]esepte wat seker uit een of ander Amerikaanse tydskrif oorgeneem is." Sy vra: "Gee ons resepte van geregte wat eenvoudige bestanddele vereis en eenvoudig is om te maak, maar tog geurig volgens Afrikaanse smaak" (L.1950/11/29:54). Ook in hierdie behoefte moes die naoorlogse landboutydskrifte dus voorsien. In 1959 skryf beide *Die Landbouweekblad* (L.1959/04/14:65) en die *Farmer's Weekly* (F.1959/08/05:85) byvoorbeeld 'n wedstryd vir tradisionele Suid-Afrikaanse resepte uit.

By 'n studie van die Afrikaanse voedselkultuur in die naoorlogse tydperk is dit dus nodig dat daar tussen dié twee lyne onderskei word: die tradisionele naas die tydgenootlike. Vir die doel van hierdie studie is verkies om te fokus op die tradisionele. Deur middel van 'n seleksie van die mees verteenwoordigende tradisionele Afrikaanse resepte wat tussen 1945 en 1961 in die twee landboutydskrifte verskyn het, sal gepoog word om 'n beeld te gee van dié geregte wat gedurende daardie jare klaarblyklik nog algemeen voorberei is. Daar sal 'n bespreking van die geregte wat gevind is, gegee word, gevolg deur gekategoriseerde voorbeelde van die resepte waarna verwys word.

In die eerste deel van die hoofstuk sal daar net kortliks aandag geskenk word aan enkele losstaande aspekte van die naoorlogse voedselkultuur: Eerstens het dit uit die landboutydskrifte van die jare 1945 tot omstreeks 1948 geblyk dat die oorlog 'n duidelike invloed op die Suid-Afrikaanse kookkuns gehad het. Vanweë ernstige voedselskaarstes en -rantsoene direk ná die oorlog was die huisvrou verplig om resepte aan te pas, om te gebruik wat beskikbaar is en om die beskikbare ook so ver moontlik te "rek".

Tweedens het die resepteboek in die naoorlogse jare klaarblyklik in belangrikheid toegeneem. 'n Hele paar van die Suid-Afrikaanse resepteboeke wat ná die oorlog verskyn het, is in die *Farmer's Weekly* en *Die Landbouweekblad* geadverteer as hulp vir die huisvrou, terwyl resepte ook heel dikwels hieruit geneem is.

Waar die begrip "voedselkultuur" nie net metodes van voedselbereiding insluit nie, maar ook verwante aspekte soos eetgebruike en tafeletiket, sal daar derdens hierby stilgestaan word. Alhoewel die landboutydskrif aansienlik armer aan inligting hieroor is, kon daar in enkele artikels tog stof gevind word.

10.1 ENKELE ASPEKTE VAN DIE NAOORLOGSE VOEDSELKULTUUR

Invloed van voedselskaarstes

In die jare direk ná die oorlog was daar 'n ernstige tekort aan voedselsoorte soos graan en brood, botter, kaas, rys en vleis (F.1946/05/15:837), waarvan die meeste tradisioneel 'n basiese deel van die Suid-Afrikaanse dieet uitgemaak het. Die sorg wat dit gewek het, spreek duidelik uit die talryke artikels waarin daar vir die huisvrou raad gegee word oor hoe om die skaarste te oorkom.

Die rantsoenering van meel was veral 'n ernstige vraagstuk. Tot in 1948 mog slegs ongesifte meel gebruik geword het (F.1948/11/10:124). Daarna is verwys as "standaardmeel" (L.1947/01/15: 50; L.1948/08/11:74). Deur artikels in die *Farmer's Weekly* en *Die Landbouweekblad* is gepoog om resepte gewild te maak waarin die meel geheel of gedeeltelik vervang word. "Now that the use of flour or meal is restricted we are compelled to use substitutes ..." word in die *Farmer's Weekly* geskryf (F.1946/05/15:837).

In baie van die resepte vir brood, koek, poedings en ander gebak word daar van meliemeel gebruik gemaak (F.1946/05/15:837; L.1946/09/25:51; L.1947/01/15:50; L.1948/08/11:74). Ander soorte meel wat gebruik is, was onder meer hawermeel (L.1946/05/29:43), semels (L.1946/06/05:47; L.1946/07/17:43), rogmeel, sojameel en aartappelmeel (L.1946/12/11: 62,63), bokwietmeel (L.1946/12/18:59) en kafferkringmeel (L.1946/08/11:74). In ander gevalle is hawermout gebruik (L.1946/05/29:48; L.1946/07/17:43), dikwels in die vorm van gaar hawermoutpap (L.1946/05/29:43; L.1946/06/05:47; L.1946/07/03:43; L.1948/08/11:74).

Origens word daar ook raad gegee oor hoe brood in die dieet vervang kan word - deur droë bone, groenmielies en fynaartappel (F.1946/06/05:1101) - en oor maniere waarop ou brood gebruik kan word of weer 'n vars smaak daaraan gegee kan word (L.1945/03/21:33; F.1946/09/18:109).

In 1947 word die vooruitskatting gemaak dat witbrood eers vanaf 1949 weer in die Unie beskikbaar sou wees (F.1947/05/14:91). Teen 1948 is die situasie egter reeds herstel. In daardie jaar word daar in die *Farmer's Weekly* verklaar: "Although we have all become accustomed to cakes and biscuits made from unsifted flour, yet now that the ban of sifted meal has been lifted, we shall be glad to welcome back to our tea tables many of the old well-tried favourites which never were really a success when made from unsifted meal" (F.1948/11/10:124).

Suiker is 'n ander artikel wat baie skaars was ná die oorlog. In 1946 word voorspel: "There will undoubtedly be greater scarcity of sugar in the next season than ever before in South Africa" (F.1946/06/05:1101). Daar word berig dat daar ná jare van droogte weer suikerriet aangeplant is, maar dat dit sowat twee jaar sou neem voordat dit produseer. As plaasvervanger vir suiker word die gebruik van droë vrugte, heuning en gouestroop aanbeveel (F.1946/02/06:1505; F.1946/06/05:1101).

Idees word ook gegee vir die "rek" van botter. Gedurende die oorlog is botter byvoorbeeld gesmelt en gesmelte vet dan daarby gevoeg. Nadat dit vir sowat 'n kwartier saam geroom is, is die botter gelaat om hard te word. Op hierdie wyse is die hoeveelheid botter vermeerder (F.1946/06/05:1101).

Klem is verder geplaas op die mees ekonomiese benutting van vleis. "If ever there was a time that the housewife has to fall back upon left-over mutton, beef, or pork, it is now," word geskryf. In die *Farmer's Weekly* verskyn 'n aantal respte vir die gebruik van oorskietvleis in pasteie, sop en pannekoek byvoorbeeld (F.1948/02/11:124; F.1948/09/15:125; F.1945/09/19:62). Groente en slaaie word gepropageer as waardevolle bykosse by vleis om die borde vol te maak (F.1946/05/15:837).

Rol van die resepteboek

Dit is duidelik dat die resepteboek in die jare ná die oorlog 'n belangrike rol by die oordraging van kennis omtrent die Suid-Afrikaanse kookkuns te speel gehad het. In die vraerubrieke van die Afrikaanstalige landboutydskrif word daar sedert die vyftigerjare ruim gebruik gemaak van inligting wat geneem is uit die standaardwerk *Kook en geniet* (1962), saamgestel deur die huishoudkundige S.J.A. de Villiers. Met die verskyning van die eerste druk van hierdie Afrikaanse kookboek word dit in *Die Landbouweekblad* verwelkom: "Vir die Afrikaanse huisvrou was daar immers nog nooit 'n kookboek wat haar in haar eie taal kon leer hoe om kos maklik, gou en aantreklik voor te berei nie." Daar word geskryf dat De Villiers met haar boek "dus werklik in 'n lang en diepgevoelde behoefte voorsien." Die boek word as gelykstaande aan die beste oorsese kookboeke bestempel, maar met dié voordeel dat dit by die behoeftes van die Afrikaanse huisvrou aangepas is (L.1951/09/26:43). In die jare wat volg, sou baie van die resepte wat in *Die Landbouweekblad* verskyn dan ook oorspronklik uit die *Kook en geniet* kom. Veral hierdie boek is klaarblyklik as 'n gesaghebbende bron oor die Suid-Afrikaanse kookkuns bestempel.

'n Ander kookboek waaruit resepte ook dikwels in *Die Landbouweekblad* verskyn het, was die boek *Kookkuns vir almal*, saamgestel deur Ida du Plessis. In 1956 word die boek in die

Farmer's Weekly geadverteer en word daar genoem dat die boek sowat 2 000 "tipies Suid-Afrikaanse resepte en kookwenke" bevat (F.1956/03/28:98/ii).

Die toenemende gewildheid van resepte uit kookboeke het egter 'n gevaar vir die tradisionele volkskookkuns ingehou. Aan die einde van die vyftigerjare verklaar 'n rubriekskryfster in *Die Landbouweekblad*: "Deesdae bestaan daar so 'n verskeidenheid van moderne resepteboeke dat sommige van die ouer resepte heeltemal vergete raak" (L.1959/04/14:65).

Nietemin was daar dié resepteboeke waarin die oue en die nuwe gekombineer is, soos ook die geval met *Kook en geniet*. In die *Red Cross cookery book* is resepte gepubliseer wat deur huisvroue van oor die hele Unie ingestuur is (F.1949/05/11:111). Soos die titel van Hilda Gerber se boek *Cape cookery, old and new* aandui, was hierin moderne sowel as tradisionele resepte te kry (F.1951/01/31:50/v). 'n Ander goeie voorbeeld van 'n omvattende werk was *Jess Davidtsz' cook book*. In die *Farmer's Weekly* word verklaar: "It contains all the popular and traditional South African recipes handed down from one generation to another." Die boek is saamgestel deur prof. M.J. Davidtsz, die destydse hoof van die Departement Huishoudkunde aan die Universiteit van Pretoria, wat as 'n "leading South African cookery expert" bestempel is (F.1956/02/08:76/v).

Dan was daar ook dié resepteboeke wat bedoel is om die tradisionele kookkuns van die Suid-Afrikaner te laat herleef, byvoorbeeld *Old-time recipes (of Outydse reseppies)*, onder redakteurskap van E. Barnard (F.1955/03/16:58/iv), 'n boek wat in 1952 verskyn het om saam te val met die Van Riebeeckfees, 'n *Boervrou kook met wyn*, waarin resepte vir tradisionele geregte met wyn aangebied is, versamel deur Doreen Hofmeyr, toe 'n VLV-lid van die Somerset-Wes-tak (L.1958/11/18:9; L.1959/09/08:77) en *Lekkerkos*, 'n versameling van sowat 650 tradisionele geregte deur Pamela Sieff (L.1958/11/25:57).

Eetgebruike en tafeletiket

In 1961 skryf 'n rubriekskryfster in *Die Landbouweekblad*: "Behepthed met sosiale taboes wat gelei het tot stywe maniertjies tuis en in jou vriendekring was heeltemal in die haak gedurende die neëntiende eeu, maar vandag lyk dit effe verspot [...] Maar as 'n mens 'n formele middag- of aandete beplan, moet jy die etiketreëls navolg" (L.1961/04/04:59). Hierdie etiketreëls het betrekking gehad op die dek van die tafel, die opdien van die geregte en ook die eet daarvan.

In haar rubriek in *Die Landbouweekblad* skryf Rina van der Merwe dat 'n mens 'n deftige dinee gee omdat jy "graag mense wil onthaal" en dat die sukses daarvan afhang van die "gesellige atmosfeer wat geskep word, net soveel as van die smaaklikheid van die geregte ..."

Voorts haal sy in-verband met die dek van die tafel aan uit die boek *Lewenskuns en goeie maniere*, geskryf deur Alphen en Malan (L.1957/04/23:65). In *Die Landbouweekblad* van 2 Oktober 1946 is ook 'n artikel oor die onderwerp van tafeletiket opgespoor.

Damastafeldoeke is as 'n deftige tafelbedekking beskou. Om die tafelblad teen die warm opdienskottels en borde te beskerm, sou 'n dun komborsie onder die tafeldoek gegooi word. Vir minder formele etes was tafelmatties weer voldoende en in die tyd direk ná die oorlog is die gebruik hiervan aangemoedig omdat daar dan minder linnegoed sou wees om te was - 'n belangrike oorweging te midde van die seepskaarste wat toe geheers het. Vir alledaagse huisgebruik is 'n eenvoudige geruite tafeldoek en servette aanbeveel. Terwyl die servette by 'n minder formele ete bo-op die broodbordjies geplaas sou word of selfs in die middel van die tafel, is dit weer onder die broodbordjie geplaas wanneer daar 'n tafeldoek oor die tafel gegooi is vir 'n deftiger geleentheid (L.1946/10/02:57), alhoewel die platgevoude servette net so goed bo-op gelê kon word. 'n belangrike vereiste was egter net: "geen torings en piramides soos 'n mens in 'n hotel sien nie" (L.1957/04/23:65).

Die plasing van die silwer was van die grootste belang. 'n Reël was dat die eetgerei altyd só geplaas moes word dat dit van buite na binne gebruik kon word, lepels en messe aan die regterkant van die bord en vurke aan die linkerkant daarvan. So ver moontlik moes daar nie meer as drie stukke van elk op die tafel gedek word nie (L.1946/10/02:57; L.1958/09/23:67). Rina van der Merwe stel dit: "Maaltye waarop meer as drie benodig word, is [...] uit die mode en word deesdae feitlik as 'n openbaring van slegte smaak gereken." Die eetgerei aan die regterkant van die bord sou dus byvoorbeeld, in volgorde van buite na binne, wees: 'n solepel of klein messie vir die voorgereg; 'n vismes en 'n tafelmes. Die messe moes altyd met hul snykante na die bord toe wys, terwyl die lepels en vurke met hul hol kant na onder moes wys. Die dessertlepel en -vurk is bokant die bord gedek, die lepel heelbo met die steel na regs en die vurk daaronder met die steel na links (L.1957/04/23:65). Partykeer is die broodmes ook bokant die bord geplaas (L.1958/09/23: 67). Waar dit as geriefliker beskou is, kon die eetgerei vir die nagereg egter ook saam met die waterbeker, koffiegerei en slaaie eers eenkant op 'n sytafel gesit word (L.1946/10/02:57).

Daar moes genoeg spasie tussen die plekke gelaat word. Die afstand van die middel van die een bord na die middel van die volgende is op sowat twee voet (0,6m) geskat (L.1957/04/23:65). Die tipe borde wat gebruik is, het afgehang van die geregte wat voorgesit is. Links van die vurke is altyd 'n kleinbordjie gedek wat vir die brood gebruik is. Indien daar genoeg ruimte was, kon hierdie bordjie egter ook bo aan die punt van die messe geplaas geword het (L.1946/10/02:57).

Vir die plasing van die glase was daar 'n spesifieke volgorde: die waterglas is regs van die bord geplaas, net bo die messe; daarnaas het die rooiwynglas gekom, wat altyd 'n gewone deursky-

nende glas was; derde in die ry was die witwynglas, wat glo soms van liggroen glas was; die sjampanjeglas het dan gevolg; die sjerrieglas het voor, tussen die twee wynglase gestaan (L.1957/04/23:65). Indien daar ook 'n vrugtedrank aangebied is, is die glas hiervoor direk langs die waterglas gedek (L.1946/10/02:57). Om te veel glase op die tafel uit te pak, is as swak smaak beskou; daarom word verklaar: "Daar mag nooit glase op tafel staan waarvoor daar geen wyn aangebied word nie, want dan lyk dit kompleet of 'n mens jou glasware wil uitstal." Likeur- en brandewynglase is nooit op die tafel gedek nie (L.1957/04/23:65).

By 'n deftige maaltyd is 'n blommerangskikking gewoonlik aangetref. Daar was bepaalde vereistes waaraan so 'n rangskikking moes voldoen. Dit moes kleinerig en laag wees en die blomme self ook klein, sodat die geheelindruk van die rangskikking een van fynheid en keurigheid was. Die kleur van die blomme moes verder so ver moontlik by die kleurskema van die eetstel of van die vertrek in die algemeen ingeskakel het (L.1946/10/02:57).

Riglyne word ook vir die plasing van die gaste by 'n formele ete gegee; die gasvrou het aan die onderpunt van die tafel gesit en die gasheer aan die bopunt. Vir die "vernaamste" manlike gas is die plek onmiddellik aan die regterkant van die gasvrou gereserveer en vir die vernaamste vroulike gas weer aan die gasheer se regterkant (L.1960/02/23:71).

Rondom die opdien van die maaltyd was daar ook bepaalde etiketreëls om te gehoorsaam. Die bakkies met voorgereg kon by elke plek gereed gestaan het wanneer die gaste kom aansit. Die ander gange van die maaltyd kon in die kombuis opgeskep geword het of die opskep-skottels kon die eetkamer binnegebring word, in welke geval die skottels om die beurt vir elke gas gehou kon word of die gasvrou die opskepwerk kon doen. Met die bediening van kos moes dit altyd vanaf die linkerkant van die gas gedoen word, terwyl die borde weer van die regterkant verwyder moes word. Dranke is weer altyd van die regterkant af aangegee. Dit was die gewoonte dat die vleis deur die gasheer gesny en uitgedeel word. Hy sou eers die gasvrou bedien, dan almal aan haar linkerkant en dan die gaste aan haar regterkant. Indien die gasvrou dit so verkies het, kon sy die ander geregte vir die gaste opskep. Volgens reël moes sy weer eers die gasheer bedien, dan die gaste aan sy regterkant en dan dié aan sy linkerkant (L.1946/10/02:57).

Voor die bediening van die nagereg moes alle borde en eetgerei, ook die ongebruiktes, van die tafel geneem word. By die verwydering van die borde moes dit nooit opmekaar gestapel word nie, maar slegs soveel geneem word as wat op 'n keer gedra kon word. Waar daar ná die nagereg nog vrugte ook bedien is, is 'n vrugtebordjie met 'n vingerbakkie en vrugtemes daarop voor elke gas neergesit. Die gas was dan veronderstel om die bakkie bokant die bordjie neer te sit (L.1946/10/02:57).

Dit was die gebruik dat so lank as wat die gaste nog besig was om te eet en hulle hul mes en vurk op die bord wou neersit, hulle moes sorg dat die punte hiervan ná mekaar wys en die stele weg van mekaar. Sodra 'n mens klaar geëet was, het jy die mes en vurk (met die holkant na onder) langs mekaar neergesit, effe na regs op die bord. Daar word melding gemaak van die gewoonte wat daar in sommige ander lande geheers het om die mes en vurk tydens die maaltyd weerskante van die bord neer te sit, met die punte op blokkies en die stele wat op die tafel rus. "Maar in ons land word dit as hoogs onfatsoenlik beskou," is die kommentaar (L.1957/04/23:65).

Voordat die koffie bedien is, het die gaste dikwels van die tafel af opgestaan en na die sitkamer beweeg. Hier is die koffie en likeur dan bedien. By "baie formele en deftige" geleenthede is die gebruik partykeer gevolg dat die dames na die sitkamer gegaan het, terwyl die mans in die eetkamer agtergebly het waar hulle hul koffie en likeur geniet het (L.1957/04/23:65).

Aan die eet van verskillende kossoorte was daar eweneens etiketreëls verbonde. In 'n artikel in *Die Landbouweekblad* word hieraan aandag geskenk. Sop kon met 'n lepel uit 'n sobakkie of sobbord geëet word, in welke geval 'n mens met die lepel weg van jou moes skep, na die verste rand van die bord. Andersins kon dit uit die sobakkie gedrink word. Waar daar ná 'n maaltyd sous in die bord oorgebly het, was dit nie ongewoon om met 'n vurk 'n blokkie brood daarin te doop nie. Onder geen omstandighede mog die bord egter met brood skoongevee geword het nie.

Olywe, aspersies en spaghetti was voedselsoorte waaraan die Suid-Afrikaner klaarblyklik nie gewoond was nie. Daar word aanbeveel dat olywe met die hand geneem en al om die pit geëet word; dit moes nooit heel in die mond gesit word nie. Aspersies kon ook met die hand geëet word of met 'n vurk. Die korrekte manier om spaghetti te eet, word geskryf, is om 'n vurk te gebruik, dit regaf tussen die spaghetti in te druk en die spaghetti dan vinnig om die vurk te draai. 'n Lepel kon nietemin in die linkerhand geneem en die agterkant daarvan gebruik word om te keer dat die spaghetti van die vurk afgly. Indien 'n mens sukkel, sou dit egter nie verkeerd wees om met 'n mes en 'n vurk te eet nie.

Die eet van vrugte by formele geleenthede het verder ook blykbaar probleme verskaf. Avokadopeer kon met 'n mes en 'n vurk geëet word of, indien dit in helftes voorgesit is, kon dit met 'n lepel geëet word. Om 'n piesang te eet, kon 'n mens dit afskil, op 'n bord plaas en dit dan eet deur stukkies met 'n vurk af te breek. Waatlemoen is met 'n mes en vurk geëet en soveel pitte moontlik verwyder voor dit in die mond geplaas is. Indien 'n mens pitte in die mond kry, word aangeraai, is dit goeie maniere om 'n bakhand voor jou mond te hou en die pitte dan daarin te laat val. Vrugte soos appels, pere en perskes kon met of sonder die skil geëet word. Eers moes dit met 'n mes in kwarte gesny en ontpit word, waarna die stukkies met die hand geëet kon word.

'n Appelkoos of 'n pruim sou 'n mens heel in die mond kon plaas en die pit agterna netjies met die duim en voorvinger verwyder. Dit was die gebruik om 'n lemoen spiraalvormig af te skil en dan in wiggies te verdeel wat met die hand geëet kon word.

Braaivleis was uitsluitlik vir informele geleenthede bedoel, waarby dit heeltemal geoorloof was om met die hand te eet. Tipiese bykosse by braaivleis was brood, aartappels, stywe pap en groenmielies, waarvan die meeste sonder eetgerei geëet kon word. Daar word verklaar dat slaaie, waarvoor messegoed nodig is, eintlik nie "tuis hoort" by braaivleis nie (L.1957/02/26:63,72). Klaarblyklik is die Suid-Afrikaner tradisioneel nie juis 'n slaai-eter nie. In die *Farmer's Weekly* vind 'n artikelskrywer dit byvoorbeeld nodig om die eet van slaaie aan te moedig (F.1946/05/15: 837). In 'n artikel wat 'n paar maande later in dié tydskrif verskyn, word beweer: "Although South Africa has definitely become quite 'salad conscious' during the past decade or so, we still lag far behind the other countries of the world in the preparation of salads" (F.1946/07/17:1669).

10.2 TRADISIONELE SUID-AFRIKAANSE GEREGTE

I **GEBAK**

(a) **Soetgebak**

(i) **Kleinkoekies**

Egte tradisionele *soetkoekies* word gekenmerk deur 'n speserysmaak en deur die versiering daarvan met rooibolus ("roode bolus") (L.1947/11/12:70; L.1952/12/31:39), 'n ferri-oksiedmengsel. 'n Hele aantal soetkoekierecepte is in die twee landboutydskrifte opgespoor. In baie min hiervan word rooibolus egter aangegee. In enkele resepte, hoewel as tradisionele resepte aangebied, word bakpoeier ook gebruik, in plaas van die eertydse gebruiklike koeksoda. Soetwyn, brandewyn of 'n donker wyn is 'n bestanddeel van die egte tradisionele resepte. Geen ander vloeistowwe word bygevoeg nie. Speserye wat algemeen gebruik word, is kaneel, gemmer en gemaalde naeltjies. Gerasperde neut of fyn amandels kon ook bygevoeg word. Verder word die gebruik van geelsuiker in baie gevalle aanbeveel. As smeer word vet, meermale skaapstertvet (F.1949/10/19:111), saam met die botter gebruik. Waar eiers vroeër meestal in oorvloed beskikbaar was, word daar in sommige resepte selfs tot twaalf eiers (F.1949/08/10:111) gebruik. In die resepte wat verskyn, word daar dikwels groot hoeveelhede aangegee, aangesien daar tradisioneel op groot skaal gebak is (L.1960/08/16:71). Ander is aangepas en hoeveelhede verminder. In party gevalle is die deeg oornag laat staan, waarskynlik om die smaak te laat ontwikkel. 'n Goeie verteenwoordigende resep vir outydse soetkoekies is dié wat in *Die Landbouweekblad* van 12 November 1947 en 31 Desember 1952 verskyn.

Voorts verskyn die oorspronklike resep vir "Zoet koekies" van Hildagonda Duckitt, skryfster van die bekende tradisionele kookboek *Hilda's Where is it?* (1891) (Coetzee 1977:110), ook in die *Farmer's Weekly* van 21 Januarie 1953.

Drie resepte vir kleinkoekies wat in *Die Landbouweekblad* verskyn, is uit die eerste gedrukte Afrikaanse kookboek, *Kook-, koek- en resepteboek* (1890), geskryf deur mev. E.J. Dijkman, gehaal: die resepte vir *eierkoekies*, *kolwyntjies* en *makrolletjies* (L.1957/01/15:61). 'n Moderne resep vir makrolletjies is ook opgespoor waarin ontbytvlökkies onder andere gebruik word.

Die resep vir *rotskoekies* verskyn ook in mev. Dijkman se resepteboek (1956:82). In die resep wat uit *Die Landbouweekblad* gehaal is, word daar egter bakpoeier en 'n aantal bykomende bestanddele aangegee, wat dit 'n moderne weergawe van die ou tradisionele resep maak.

Die maak van *gemmerkoekies* aan die Kaap dateer reeds uit die 17de, 18de eeu. Die resep wat die dieetkundige Renata Coetzee in haar bekende werk *Spys en drank* (1977) hiervoor aangee, stem grootliks ooreen met die resepte wat in die naoorlogse landboutydskrifte verskyn het. Daar word egter geen melding van moskonfyt gemaak nie, 'n bestanddeel wat tradisioneel in plaas van heuning of stroop gebruik kon word.

"Die ou mense was so lief om met vlugsout te bak, en die koekies was so heerlik sag en bros," word in *Die Landbouweekblad* geskryf (L.1949/12/28:64). In mev. Dijkman se resepteboek word ook twee resepte vir kleinkoekies met vlugsout - wat sy noem "vlugkoek" - aangegee (1956:83). 'n Voorbeeld van so 'n resep word hier opgeneem.

(ii) Grootkoeke

Tradisionele grootkoekresepte is skaars, beweer E. Barnard, redakteur van die resepteboek *Outydse reseppies* (1952), saamgestel met die oog op die Van Riebeeckfees. *Suikerbrood* word deur haar as "almal se eerste keuse" bestempel (1952:3). 'n Resep vir egte "outydse suikerbrood" is in *Die Landbouweekblad* gevind. Renata Coetzee merk op dat die ou suikerbroodresepte altyd die ander bestanddele se massa aangee in vergelyking met dié van eiers (1977:115). In die resep in die landboutydskrif word dit nie so aangegee nie, maar origens stem die resep grootliks met die tradisionele ooreen.

In *Lekkerkos* (s.j.), 'n herdruk van *Oranje kook-, koek- en resepteboek*, hersien deur Pamela Sieff, is 'n resep vir tradisionele *gemmerbrood* opgeneem (s.j.:163). Hierdie resep kom baie ooreen met dié een wat in die *Farmer's Weekly* verskyn, behalwe dat laasgenoemde ook kaneel as geurmiddel bevat. In die resep vir gemmerbrood wat in *Die Landbouweekblad* opgespoor is, word nog meer geurmiddels, sowel as bakpoeier gebruik.

(iii) Terte

Melktert is 'n "tradisionele gunsteling" (Barnard 1952:3). In 1958 word in *Die Landbouweekblad* berig: "Melktert is en bly maar 'n gewilde gereg onder ons boervroue. Dat dit op byna elke landboutoonstelling se vroue-afdeling aangetref word, is 'n bewys hiervan" (L.1958/05/20:61). Melkterresepte word heel dikwels in die landboutydskrifte aangetref. Baie hiervan is egter by moderne bakmetodes en smake aangepas, soos dié vir korslose (L.1960/12/20:69) en "ongebakte" (L.1959/01/27:61) melktert byvoorbeeld. Waar die tradisionele melktert 'n veerligte skilferkors het (Coetzee 1977:84), dui baie van die resepte aan dat enige kors gebruik kan word (L.1959/01/27:61), terwyl ander weer skilfertertdeeg aanbeveel, maar nie die resepte gee en die metode verduidelik nie (L.1957/12/31:42; L.1958/05/20:61). 'n Resep vir melktert volgens die Hollandse tradisie verskyn in 'n uitgawe van *Die Landbouweekblad*. Die resep vir hierdie melktertvulsel word hier verstrek.

(iv) Ander

- **Pangebak**

Oblietjies, *pannekoek* en *wafels* is reeds in die 17de eeu aan die Kaap gemaak. Terwyl eersgenoemde van Franse oorsprong was, is laasgenoemde soorte gebak aan die Hollandse kookkuns ontleen. Aldrie soorte is in spesiale langsteelpanne oor die oop vuur gebak en is as nagereg met heuning en room opgedien. Waar pannekoek en wafels egter warm geëet is, is oblietjies in die vorm van 'n droë deegkoekie opgerol. Die bestanddele en smaak daarvan is baie dieselfde as dié van outydse soetkoekies (Coetzee 1977:40).

Baie van die pannekoekresepte, alhoewel dit byvoorbeeld as "Ouma-grootjie se pannekoekresepte" aangebied word, bevat bakpoeier, anders as in die eg tradisionele resepte. Deur die latere byvoeging hiervan is 'n broser produk egter verseker (L.1950/05/24:71).

- **Diepvetgebak**

Skuinskoek herinner baie aan oliebolle. Vir die maak hiervan kan gewone mosbeskuitdeeg geneem word wat in lang repe en dan weer in skuins strokies gesny word. Dit word in warm olie of diepvet in 'n pan gebak. Skuinskoek word saam met botter en heuning geëet (L.1960/11/22:79). In *Die Landbouweekblad* is 'n resep vir skuinskoekdeeg gevind.

(b) Ander gebak

Sedert die vroegste dae van die volksplanting aan die Kaap is vars mos met parstyd gebruik om mosbolletjies en mosbrood te bak. Wanneer mos nie beskikbaar was nie, is suurdeeg van rosyn-

tjies gemaak (Coetzee 1977:59). 'n Aantal resepte vir die bak van *mosbolletjies* is in die twee landboutydskrifte gevind. In al die resepte word rosyntjies gebruik. 'n Kalbas is dikwels vir die maak van mosbolletjiesuurdeeg aangehou. Hierdie kalbas het later die kenmerkende geur van die "mos" aangeneem (F.1948/01/28:126). Mosbolletjies is ook uitgedroog en mosbeskuit daarvan gemaak (F.1948/01/28:126; L.1959/09/22:85).

Beskuit, hetsy dit mosbolletjies, boer- of karringmelkbeskuit is, word feitlik net soos brood voorberei en gebak.

Vir die maak van *vetkoek* en *roosterkoek* kan gewone brooddeeg gebruik word. Die verskil is dat vetkoek in diepvat gebraai word en roosterkoek op 'n rooster oor die kole. Resepte hiervoor is in *Die Landbouweekblad* gevind.

II POEDINGS

(a) Gebakte en gestoomde poedings

Gebakte en *gestoomde* nageregte, soos doekpoeding, het eers met die koms van die Engelse in die 19de eeu op die Afrikaanse eettafel verskyn. Voor daardie tyd is ligter nageregte en vrugte meestal ná die maaltyd genuttig (Coetzee 1977:106). Benewens vars vrugte is gestoofde droëvrugte, patats en souskluitjies byvoorbeeld graag as nagereg voorgesit. Koue poedings het ook eers later gewild geword (Barnard 1952:2-3). 'n Veelheid resepte vir gebakte en gestoomde poedings word in die naoorlogse landboutydskrifte gevind, waaronder 'n hele aantal resepte vir tradisionele warm poedings.

(b) Kluitjies

Resepte vir *rys-* en *souskluitjies* kom ook algemeen voor. In 1959 word daar in die rubriek *Leseresse wil weet* in *Die Landbouweekblad* 'n wedstryd vir souskluitjieresepte uitgeskryf (L.1959/06/16:61). "Daar dit 'n eg Suid-Afrikaanse gereg is, behoort elke huisvrou haar daarop toe te lê om dit behoorlik te maak," word daar geskryf (L.1945/03/28:30). Slegs enkele van die resepte word hier weergegee.

(c) Koue poeding

Die resepte vir twee tradisionele *koue poedings*, *chippolata*, 'n "geliefkoosde outydse nagereg" (L.1952/12/24:47), en Afrikaanse koekpoeding ("trifle") word ook verstrekk.

III VLEIS

(a) Skaapvleis

(i) Stowe vleis

- Bredies

"Bredie" is die naam vir 'n ou Kaapse gereg van gestoofde vet skaapvleis en groente. Alhoewel die woord oorspronklik deur die Maleiers gebruik is vir spinasie, is verskillende groentes in die Kaapse bredie gebruik. Geurmiddels soos uie en rissies is dikwels in bredies gebruik (Coetzee 1977:49). Klaarblyklik was skaapvleis die gewildste soort vleis om op hierdie manier voor te berei.

In die twee landboutydskrifte kom resepte vir tradisionele lamsvleisbredie dikwels voor. In baie gevalle word die bredie saam met kluitjies opgedien.

- Fricassee

Volgens *Die Landbouweekblad* het fricassee-geregte hul oorsprong in die Franse kookkuns en is dit deur die Hugenote na Suid-Afrika gebring. Fricassee word deur dié tydskrif gedefinieer as "daardie dik, sagte gedeeltes van die boudvleis van skape, varke en beeste, wat in netjiese mootjies gesny, gestowe en dan met 'n sous vermom word." Dit kan egter ook berei word van die witvleis van hoender, die sagte dele van die vis of van skaap- en beestong (L.1946/06/05:45). Omdat baie min mense volgens *Die Landbouweekblad* in die naoorlogse jare nog geweet het hoe om fricassee voor te berei, plaas die tydskrif resepte en aanwysings. Die resep vir fricassee van skaapvleis sal hier verstrek word. Die metode bly baie dieselfde, ongeag die soort vleis wat gebruik word.

(ii) Soutrib

Die ribbetjie van die skaap is graag ingesout en dan in die oond gerooster of oor die kole gebraai (L.1959/05/26:79).

(b) Organvleis

Dine van Zyl, 'n kenner van die tradisionele geregte van die Suid-Afrikaner, skryf in haar boek *Afval en afvalligheid* (1983) dat die kop, pens en pootjies nie die enigste afvaldele van die karkas is wat gebruik kan word nie. Die afval sluit ook in: die hart, longe, slukderm, gorrel, lewer, niere, milt, pankreas, testikels en verder dele soos die vet, kloutjies, derms en blaas. Ook is dit nie net vee en wild wat afval gee nie, maar ook pluimvee, volstruis en vis (Van Zyl 1983:1-2).

Die bereiding van afval (spesifiek die kop, pens en pootjies) is reeds onder *Bedrywe* behandel. Wat betref die benutting van die verskillende soorte orgaanvleis verskyn 'n reeks resepte egter ook in die landboutydskrifte, waaronder heelwat eg tradisionele resepte.

(i) Hart

"Een van die lekkerste maniere om hart gaar te maak, is om dit te stop met een of ander vulsel en dit dan stadig in die oond te stoof" (Van Zyl 1983:84). Die resepte vir hart wat in *Die Landbouweekblad* gevind is, is byna uitsluitlik vir gevulde of gestopte beeshart.

(ii) Lewer

Verreweg die meeste resepte vir orgaanvleis wat gevind is, is vir die bereiding van lewer. Die resep vir *skilpad* (lewer in pensvet) wat in *Afval en afvalligheidjies* verskyn (Van Zyl 1983:71), kom ooreen met die resep vir *vlermuis* wat in die *Farmer's Weekly* verskyn, waarin die net- of pensvet van die skaap ook gebruik word om die lewer in toe te draai (F.1959/10/14:81). Daar word ook bloot na dié tipe gereg verwys as *lewer in netvet* ("liver in suet") (F.1947/04/23:111). 'n Verwante resep, ook vir lewer in netvet, verskyn in *Die Landbouweekblad*. Daar word dit weer genoem *gebakte muis* of *eendjie*, en daar word verklaar: "'Gebakte Muis' is 'n ou Suid-Afrikaanse gereg wat so eie aan ons is soos dolosse en 'n opsitkers" (L.1957/09/03:53). In hierdie resep word niertjies egter saam met die lewer gebruik. Renata Coetzee gee "lewer in netvet", "vlermuis", "muis" en "skilpad" as wissel terme vir dieselfde gereg aan (1977:66).

'n Ander manier om lewer voor te sit, is om lewerkoekies daarvan te maak of om dit met 'n suursous, gemaak van asyn en suiker, te bedien. Resepte vir 'n verskeidenheid ander metodes kom egter ook voor.

(iii) Niertjies

Van die gewildste maniere om niertjies te bedien, is om dit in botter te braai en op roosterbrood voor te sit. In pasteivorm is dit ook gewild (Van Zyl 1983:74). Resepte hiervoor is in *Die Landbouweekblad* opgespoor.

(iv) Pankreas

Die Pankreas of alvleisklier, 'n ronde klier wat naby die hart aangetref word, word saam met die timusklier, wat in die nek voorkom, die *soetvleis* of sweserik genoem (Van Zyl 1983:107). In *Die Landbouweekblad* word genoem dat hierdie klier, die pankreas, op sigself by baie mense as "soetvleis" bekend staan. Gebraaide pankreas is 'n geskikte ontbytgereg (L.1947/07/02:71).

(v) Harslag

Die harslag is die ingewande wat in die borsholte van die geslagte dier voorkom. Dit sluit in die hart, milt, longe, slukderm, gorrel en soms ook die lewer en niertjies. Harslag word gewoonlik gebruik vir die maak van *haksel*, wat bestaan uit gemaalde of fyngesnyde stukkie van die harslagvleis, gaargemaak met speserye, en op rys, kapokaartappels of brood geëet word (Van Zyl 1983:89). In *Die Landbouweekblad* verskyn daar in 1959 twee resepte vir haksel, nadat 'n leseres daarvoor navraag gedoen het. In die een resep word die gereg gewoonweg berei en bo-op rys bedien, terwyl dit in die ander resep (vir varkhaksel) met die gaar rys gemeng word en in 'n diep pan gebak word. In die eerste resep word klaarblyklik net die lewer gebruik, saam met 'n stukkie stert en lies.

(vi) Pens

Andoelie (pens of *andoelje*) is 'n gereg wat meestal gemaak word van 'n bees- of skaappens, gestop met 'n mengsel van gemaalde vleis en kruie, wat gepekel, gepers en dan gerook word - "blykbaar het hierdie beroking in die ou dae in die skoorsteen plaasgevind" (L.1959/04/21:69). Twee resepte vir die maak van andoelie verskyn in 'n rubriek in *Die Landbouweekblad* van 26 Mei 1959.

Benewens die bereiding van die pens saam met die res van die afval (kop en pootjies), was gestopte pens, hetsy die grootpens of die melkpensie van die skaap, 'n ander gewilde metode van voorbereiding.

(vii) Peertjies

Peertjies is die testikels van ramlammers (Van Zyl 1983:31). Op die ouderdom van sowat agt weke word ramlammers gewoonlik gekastreer. Vroeër jare is die peertjies gretig deur die boervrou versamel wat die lekkerny op 'n geurige wyse voorberei het (L.1957/12/03:81). 'n Leseres van Schweizer-Reneke skryf in 1958 in 'n brief aan *Die Landbouweekblad* dat sy kan onthou dat haar ma veertig jaar tevore graag peertjies met 'n suursous voorgesit het. "Die besoekers, werksmense en gesin het sommer lekker daaraan gesmul," skryf sy (L.1958/03/11:15). In die uitgawe van 3 Desember 1957 verskyn daar ook 'n artikel oor dié "tipiese boeregereg".

Die doeltreffendste metode om peertjies uit te haal, is om 'n knipmes te gebruik en dan - op die "ou" manier - die peertjies en stringe (die saadbuisies) met die mond uit te trek. Alhoewel dit bestempel word as 'n praktyk wat "aan die uitsterf" is, glo die skrywer van die artikel dat dit 'n vinnige, pynlose en effektiewe metode is.

Soos die peertjies uitgehaal word, word dit in 'n emmer met 'n bietjie soutwater gegooi om die bloederigheid gou uit die peertjies te trek. Die emmer en sy inhoud word oornag so laat staan.

Die volgende môre word die peertjies dan afgespoel en stadig oor matige hitte sag gekook. Nou word broodkrummels, botter, neut en 'n bietjie asyn bygevoeg om 'n suursous in die pot te vorm. Die peertjies is dan gereed om bedien te word. Peertjies kan ook op roosterbrood geëet word of tot pasteitjies verwerk word (L.1957/12/03:81).

(c) Maalvleisgeregte en pasteie

Frikadelle is 'n ou tradisionele Suid-Afrikaanse vleisgereg. In mev. Dijkman se resepteboek, wat in 1890 verskyn het, kom byvoorbeeld 'n paar frikkadelresepte voor, waaronder een vir "muisies in kool" (1956:19). In *Die Landbouweekblad* van 24 September 1957 is 'n resep vir "koolmuisies" gevind. 'n Soortgelyke resep verskyn in 1961 in dié tydskrif, maar onder die naam "Ounooi in die kombes" (L.1961/02/21:67). 'n Resep met 'n naam wat baie hieraan herinner, "Oumeide onder komberse", is ook opgespoor (L.1952/06/18:50). Hierdie gereg is egter 'n soort maalvleispastei. Enkele ander *pasteiresepte* kom ook voor.

(d) Kerriegeregte (Kaaps-Maleis)

Die vleisgeregte van die Maleiers het baie gewild aan die Kaap geraak - en "bobotie, sosaties, bredie en ander kerriedisse is steeds van die gewildste en smaaklikste van die ou Kaapse disse" (Coetzee 1977:46).

(i) Bobotie

"*Bobotie* is moontlik die gewildste gereg van Kaaps-Maleise oorsprong," skryf Renata Coetzee (1977:33). 'n Hele aantal bobotieresepte is in die twee landboutydskrifte gevind. "Hierdie is 'n ou tradisionele resep wat maar altyd gewild bly," word dit op een plek verklaar (L.1959/11/17:83). 'n "[D]elicious old Cape recipe" word dit in die *Farmer's Weekly* genoem (F.1956/04/04:82/vii).

(ii) Sosaties

Sosaties word tradisioneel oor gloeiende kole gerooster (Coetzee 1977:109).

(e) Wildsvleisgeregte

Wildsvleisgeregte het in die latere dae van die volksplanting feitlik daagliks op die Afrikaanse eettafel verskyn (Coetzee 1977:26). dit is nie moeilik te begrype nie as onthou word dat, namate daar dieper die binneland inbeweeg is, die jag algemeen beoefen is om in die pioniers se

voedselbehoefte te voorsien. Die jag het mettertyd deel van die Afrikanerkultuur geword. In die naoorlogse landboutydskrifte verskyn daar gereeld in die wintermaande, wanneer dit jagseisoen is, artikels oor en resepte vir die bereiding van wildsvleis, byvoorbeeld dié in *Die Landbouweekblad* van 4 Julie 1945 en 11 Junie 1947. Hieruit blyk dit dat wildsvleis op 'n verskeidenheid van maniere voorberei kon word: dit is gebraai, gestoof en gesmoor (L.1945/07/04:33; L.1947/06/11:65,62), pasteie, wors en frikkadelle is daarvan gemaak (L.1946/08/14:51) en omtrent alle dele van die bok is benut. Uit die verskeidenheid tradisionele resepte kan slegs enkeles hier aangehaal word. Die resep vir gebraaide wildsboud stem baie ooreen met die resep wat Renata Coetzee verstrek en wat volgens die tradisionele Kaapse potbraaimanier voorberei word (1977:26). Dit kom daarop neer dat die vleis eers in water gestoof word en dan in die vleissous bruin gebraai word. Hiervoor word 'n swaar platboompot gebruik (Coetzee 1977:94).

(f) Vis

In die 18de eeu het die Maleiers aan die Kaap hulself as vissers onderskei en ook 'n verskeidenheid visgeregte gewild gemaak. Renata Coetzee bestempel snoek as die "gesogste Kaapse vis". Smoorsnoek, sout snoek, gerookte snoek en gestamppte snoek is byvoorbeeld bekende Maleiergeregte (Coetzee 1977:46). 'n Resep vir *smoorsnoek* is in die *Farmer's Weekly* opgespoor.

IV TOEKOS

(a) Geelrys

Daar is tradisioneel met begrafnisse en vendusies groot maaltye voorgesit vir die gaste wat gewoonlik van ver gekom het. *Geelrys met rosyne* het so deel van hierdie maaltye geword dat dit as "begrafnisrys" of "vendusierys" bekend geraak het (Coetzee 1977:89). Resepte vir die maak van geelrys het dikwels in die twee landboutydskrifte verskyn. In die *Farmer's Weekly* word daar na dié gereg verwys as "that very typical South African delicacy which always has such a festive air" (F.1955/10/26:58/iii). 'n Resep uit *Die Landbouweekblad* is geselekteer wat sterk ooreenkom met die tradisionele resep wat Renata Coetzee in haar boek opgeneem het (1977:89).

(b) Pampoenkoekies

Pampoenkoekies is 'n ander "tipiese Suid-Afrikaanse gereg" (Coetzee 1977:106). Dit kan vir ontbyt, noenmaal of aandete opgedien word (L.1958/04/01:75). Vroeër, rondom die agtiende eeu, is dit ook graag as nagereg voorgesit (Coetzee 1977:106).

'n Ander tradisionele pampoengereg is *pampoenmoes*. Hierdie gereg kon as toekos sowel as nagereg geëet word (F.1947/04/23:111).

(c) Patats; wortels; sousboontjies

Daar word veel minder geskryf oor die voorbereiding van groentes en styseltoekosse op die tradisionele manier. Inligting oor die kook van *patats*, *wortels* en *sousboontjies* word wel verstrekk.

(d) Melkkos

Melkkos of *snyselfs* word tradisioneel as aandkos voorgesit (Coetzee 1977:57; F.1959/08/05:85). Dit kan egter ook as nagereg voorgesit word of by sop gevoeg word (F.1950/06/21:52/vi). Op 'n paar plekke verskyn die resep vir die maak van tradisionele snyselfs.

V SOUSE

(a) Atjar

Atjar, *blatjang* en *sambal* is bekende leengoed op die Afrikaanse eettafel, synde van Oosterse of Maleise oorsprong.

Kaaps-Maleise atjar bestaan uit heel of stukke groente en vrugte wat in 'n fles gepak en met 'n atjarmengsel van visolie, borrie, rissies, kerrie en knoffel bedek word. *Geelperske-atjar* is een van die tipiese soorte atjar wat volgens Renata Coetzee die "toets van die tyd deurstaan het" (1977:45-46). 'n Resep hiervoor is in *Die Landbouweekblad* gevind.

(b) Blatjang

"Cape Chutney has a thinner consistency and stronger flavour than other chutneys," word daar in die *Farmer's Weekly* geskryf (F.1955/02/09:50/v). Dit stem ooreen met wat Renata Coetzee skryf: "Die tradisionele 'Kaapse blatjang' word van appelkose gemaak, maar is dunner as die ander soorte en het 'n soetsuur smaak" (1977:46). Die resep wat in die landboutydskrif verstrekk word, kom ook baie ooreen met die tradisionele resep wat in *Spys en Drank* opgeneem is (Coetzee 1977:45).

(c) Sambal

Sambal bestaan, net soos atjar, uit stukke groente of vrugte, maar gewoonlik is die stukke fyn opgekak en word dit gegeur met sout, asyn en ander geurmiddels. Sambal het dus klaarblyklik

'n minder skerp smaak as atjar. *Kweper-* en *komkommersambal* is twee van die bekendste soorte sambal wat in die Kaapse kookkuns opgeneem is (Coetzee 1977:45). In die *Farmer's Weekly* is hierdie twee resepte ook gevind.

(d) Spesery-asyn

Aanwysings vir die maak van *spesery-asyne*, baie soos dié wat deur Renata Coetzee verstrekk word (1977:104), is gevind.

(e) Suursous

'n Resep vir "Suur sous", 'n "famous Dutch recipe", is ook gevind. Dit word aanbeveel as slaaisous by gekookte uie, aartappels, eiers of groenbone (F.1949/08/03:95).

VI DRANK

(a) Bier

(i) Gemmerbier

"G'n boerepieknik op Nuwejaar is mos volmaak sonder lekker gemmerbier nie," is die mening wat in *Die Landbouweekblad* uitgespreek word (L.1960/12/27:59). Op die basaartafels was *gemmerbier* ook gewild (L.1951/02/14:47). Uit die resepte in die landboutydskrif blyk dit dat die gemmer op tradisionele wyse saam met die water gekook kan word (L.1951/11/28:43); so nie kan kookwater bloot by die bestanddele gevoeg word (L.1947/11/05:72; L.1960/12/27:59) of koue water kan selfs gebruik word (L.1949/12/28:68; L.1951/02/14:47; L.1951/11/28:43). Tuisgemaakte of saamgeperste koekiesuurdeeg kan verder gebruik word.

(ii) Hopbier

Hopbier is 'n ander ou resep, wat ook deur mev. Dijkman opgeteken is (1956:89). In sowel die Engels- as die Afrikaanstalige landboutydskrif verskyn die resep vir hierdie soort bier. In die weergawe wat hier opgeneem word, word tuisgemaakte suurdeeg gebruik. Net soos die geval met gemmerbier is van die resepte egter gemoderniseer, en word koekiesuurdeeg gebruik.

(iii) Koringbier

'n Hele paar *koringbier*resepte kom ook in die landboutydskrifte voor. Veral onder die swartes was tuisgebroude bier, "kafferbier" genoem, gewild. Vir dié bier is meliemeel, brood, suurdeeg, bruinsuiker en water gebruik (L.1956/10/09:69), alhoewel daar beweer word dat dit onwettig was om suurdeeg en bruinsuiker saam in 'n bierresep te gebruik (L.1956/11/20:75).

In die ander resepte wat aangegee word, word kafferkoring of gewone koring ("boerkoring") gebruik. Sommige van die resepte bevat suiker en ander nie. Suurdeeg word ook nie in al die resepte gebruik nie. Klaarblyklik beskik die koring self oor genoegsame gistingsaksie. Die bier bly maande lank goed en kan gedurig aangevul word deur meer water en suiker by te voeg. Die bier word as "baie gesond" bestempel (L.1945/09/19:33).

Ander bierresepte wat opgespoor is, is o.m. dié vir *mieliemeelbier* (L.1945/09/19:33; L.1946/12/11:60; L.1948/01/07:70) en *pynappelbier* (L.1954/12/15:59).

(b) Likeurs

In 1947 verskyn daar in *Die Landbouweekblad* ook 'n aantal *likeurresepte*: vir anys-, gemmer- en pepermentlikeur (L.1947/03/12:51). As basis by die maak van die likeur word brandewyn gebruik. Waar daar by mev. Dijkman se resep vir tradisionele lemoenlikeur 'n stroop van suiker en water gekook is om by die brandewyn te voeg (1956:90), word dit nie by al hierdie resepte gedoen nie, maar word die suiker bloot in die brandewyn opgelos. Vir die maak van die pepermentlikeur word die langer metode egter wel aangegee.

VII FEESKOS

Elke jaar rondom Kersfeestyd word daar in beide die *Farmer's Weekly* en *Die Landbouweekblad* oor die opstel van spyskaarte vir die Kers- en Nuwejaarsete en oor die voorbereiding van geregte vir die feesseisoen geskryf. Waar 'n detailstudie oor die moderne voedseltradisie rondom feestye by die Suid-Afrikaner gedoen word, kan talryke resepte in hierdie twee tydskrifte opgespoor word. In die meeste uitgawes wat elke jaar in die sowat twee maande voor Kersfees verskyn, word stof omtrent Suid-Afrikaanse feeskos aangetref. Gedurende Maart- en Aprilmaand elke jaar word daar weer resepte en idees vir die Paasfees gepubliseer.

Vir die doel van hierdie studie kan daar geensins 'n volledige beeld van dié onderwerp weergegee word nie; gevolglik is slegs enkele verteenwoordigende resepte van 'n aantal tradisionele feesgeregte geselekteer om hier ingesluit te word.

Paasresepte

"'n Baksel warm Paasbolletjies op Goeie Vrydag, 'n nuwe hoed vir die kerkdienste, sjokolade-eiers op Paasmaandag - hoeveel Suid-Afrikaanse gesinne behou hierdie ou tradisies?" vra Marieta van Wyk in 1961 in *Die Landbouweekblad* (L.1961/03/28:77). Uit wat in die geraadpleegde uitgawes van die landboutydskrifte verskyn, blyk dit dat die ou tradisie van Paasbolletjies en Paaseiers in die naoorlogse jare nog relatief sterk aanwesig was by die volk.

Omtrent Paasbolletjies word daar verklaar: "Van oudsher was dit die gebruik om Paasbolletjies of 'Hot Cross Buns' met Paasfees te eet. Daarsonder beskou ons Goeie Vrydag feitlik onvolmaak." Daar word daarop gewys dat die Paasbolletjie vir Christene die simbool is van Christus se kruisiging en dat die tradisie daarrondom dus nie "verontagsaam behoort te word" nie (L.1946/04/10:43).

Ook die Paaseier het 'n dieper religieuse betekenis: dit is simbool van die verrysenis van Christus (Kapp 1975:30). Die Paaseier het dan ook ná die oorlog steeds 'n sentrale plek in die viering van Paasfees by die Afrikaner gehad. Gekookte eiers is geëet (L.1946/04/10:42) of nagmaakte eiers, waarvoor daar 'n paar resepte verskyn (F.1952/03/26:58/vii; L.1952/04/09:47; F.1955/04/06:54/ix). Die Paaseiers is dikwels in die tuin of elders weggesteek vir die kinders om dit te soek (L.1946/04/10:42; L.1950/03/15:73).

Kers en Nuwejaarsresepte

"Christmas dinner would not be complete without the appearance of plum pudding and mince pies," lees 'n mens in die *Farmer's Weekly* (F.1945/11/14:610). 'n Vyf jaar later word dit weer gestel: "Imagine Christmas without a pudding, or without an iced fruit cake [...] [T]hese really form the core of our Christmas fare ..." (F.1950/11/22:50/v). Resepte vir veral Kersfeespoeding en -koek is dan ook volop in die twee landboutydskrifte - gestoomde Kerspoeding (die tradisionele Engelse "plum pudding") en pondvrugtekoek, dikwels met amandelpersiersel (so genoem omdat daar van die meeste van die bestanddele 'n pond elk gebruik word).

Vir die maak van kerspasteitjies (die tipiese Engelse "mince pies") word daar op enkele plekke aanwysings gegee. 'n Goeie uiteensetting is gevind in die *Farmer's Weekly* van 14 November 1945 (F.1945/11/14:610). In *Die Landbouweekblad* verskyn 'n interessante variasie hiervan, deur E. de Beer verskaf: 'n sogenaamde "verafrikaansde" resep vir die tradisionele kersvulsel wat in pasteië gebruik word. Daarin word volop vrugte gebruik (L.1960/11/29:69).

Hiernaas word daar ook in 'n paar uitgawes aanwysings gegee vir die opstop van die Engelse Kerskalkoen (F.1945/12/19:982; F.1950/12/20:44/v; F.1955/12/14:134).

Net soos Kersdag is Nuwejaarsdag tradisioneel ook 'n dag van feesmaaltyd hou: "Die lang gedekte tafels met glansende wit damask, vrugte of blomme as middelversiering en die rye blink tafelgereedskap en wynglasies, is volgens Boere-gewoonte 'n algemene gesig op Nuwejaarsdag. Dit is die groot familiefeesdag wanneer groot groepe bymekaarkom om die hele dag te gesels, te eet en volkspele te speel" (L.1945/12/19:45). Die gebakte speenvark met vulsel versier dikwels die Nuwejaarstafel, soos weliswaar ook meermale die Kerstafel.

Wanneer daar na die voorgestelde spyskaarte vir Kersfees en Nuwejaar gekyk word, val dit dadelik op dat daar aan verskeidenheid geen gebrek was nie. Feesmaaltye het klaarblyklik minstens uit vier gange bestaan: voorgereg, hoofgeregte, nagereg en koffie, likeur en beskuitjies. Wat in die tweede plek sterk opval, is dat, alhoewel die Afrikaanse feesmaal oorwegend met die tradisionele Engelse feesmaal ooreengestem het, hier te lande aanpassings gemaak is en 'n eie tradisie tog ontwikkel het. So word daar in *Die Landbouweekblad* byvoorbeeld beweer: "Die gewoonte om in Suid-Afrika met Kersfees 'n swaar, warm maaltyd te bedien, is vinnig besig om uit te sterf" (L.1953/12/16:52). Wat die Nuwejaarsete betref, was dit klaarblyklik dieselfde (L.1945/12/19:45). Koue geregte en selfs maaltye wat in die geheel uit koue kos bestaan, word algemeen aanbeveel.

GEKATEGORISEERDE VOORBEELDE VAN TRADISIONELE RESEPTE

By die resepte wat in hierdie afdeling opgeneem is, is massa en inhoudsmates soos volg benader:

1 ons = 30 g; 4 onse = 125 g; 8 onse = 250 g;

1 pd = 500g; 1 pint = 600 ml; 2 pinte = 1,25 l;

1 gel. = 4,5 l.

Die benaderde waardes is oorgeneem uit Diné van Zyl se boek *Afval en afvalligheidjies* (1983:4).

I GEBAK

(a) Soetgebak

(i) Kleinkoekies

Eierkoekies

2 pd (1 kg) meel

2 pd (1 kg) fyn wit suiker

18 eiers

Klop eiergeel en suiker saam. Roer meel daarby. Klop eierwit tot skuim, roer ook by. Bak (L.1957/01/15:61).

Gemmerkoekies

8 k meelblom

1 k suiker

½ pd (250 g) botter

1 eier

1 pd (500 g) gouestroop

4 t fyn gemmer

½ E koeksoda

½ k melk

Room botter en suiker saam. Voeg eier by, meng goed. Voeg stroop by. Sif meelblom, koeksoda en gemmer saam en voeg om die beurt met melk by bottermengsel. Meng met hande in en knie

tot gladde deeg. Vorm balletjies so groot soos okkerneute, druk met duim plat op gesmeerde bakplaat. Bak 8 tot 10 minute lank in matige oond (L.1956/08/07:65).

Ander resepte: L.1948/01/28:73; F.1955/09/14:58/iii.

Kolwyntjies

$\frac{3}{4}$ pd (375g) meelblom
1 pd (500g) fyn wit suiker
1 pd (500g) eiers (geweeg met dop)
fyn nartjieskil of
10 druppels lemoengeursel

Klits geel van eiers goed, voeg suiker geleidelik by, hou aan klits tot suiker oplos. Klits wit van eiers styf, voeg by eerste mengsel. Strooi meelblom en geursel by, meng goed in. Smeer kolwyntjiepanne, strooi droë broodkruummels in elke vormpie. Skep sowat 1 dessertlepel deeg in elke pannetjie. Bak in warm oond. (L.1957/01/15:61)

Makrolletjies

1 pd (500g) fyn amandels
geel van 8 eiers
1 t fyn kaneel

Klop alles goed deur. Bak op 'n papier in 'n pan of plaat (L.1957/01/15:61).

Makrolletjies (modern)

$\frac{1}{2}$ k fyn klapper	1 k ontbytvlokkies
1 eierwit	$\frac{1}{4}$ t amandelgeursel
$\frac{1}{2}$ k suiker	$\frac{1}{4}$ t vanieljegeursel

Klits eierwit styf. Voeg suiker lepelgewys by, klits goed ná elke byvoeging. Vou klapper, ontbytvlokkies en geursel in. Druk lepelsvol op gesmeerde bakplaat. Bak 30 minute lank in matige oond (L.1954/01/13:52-53).

Rotskoekies

2 k meelblom	$\frac{1}{2}$ t gerasperde neut
1 k botter	1 k gekapte rosyne (ontpit)
1 k suiker	$\frac{1}{2}$ k gekapte okkerneute
2 eiers	knippie sout
3 t bakpoeier	

Room botter en suiker saam. Voeg goedgeklitste eiers by. Sif droë bestanddele saam, voeg by, meng goed. Voeg laastens neute en rosyne by, meng tot egalig deur deeg versprei. Sit klontjies deeg, so groot soos 'n okkerneut, op gesmeerde bakplaat. Bak vir sowat 10 minute tot goudbruin in warm oond. (Lewer 5 dosyn koekies) (L.1957/10/15:59).

Outydse soetkoekies

12 k meelblom	1 E fyn kaneel
5½ k geelsuiker	1½ t fyn gemmer
2 k botter	1 pd (500g) fyn amandels
4 E vet	1 t sout
3-4 eiers	1 k donker wyn
1½ t koeksoda	4 t rooibolus

Sif en meng alle droë bestanddele (behalwe rooibolus) saam. Vryf botter en vet liggies in mengsel in. Voeg wyn en geklopte eiers by. Maak aan tot stywe deeg en rol tot dikte van ¼ duim (sowat ½ cm) uit. Meng rooibolus met klein stukkie deeg, vorm in lang rolletjies. Lê rooibolus oor koekiedeeg, druk plat en rol met rolstok uit. Druk koekies af. (Elke koekie behoort streep van rooibolus bo-oor te hê.) Bak in warm oond (L.1947/11/12:70; L.1952/12/31:39).

"Zoet koekies"

4 pd (2kg) meel	1 E koeksoda of potas
3 pd (1,5kg) bruinsuiker	1 E naeltjies
1 pd (500g) botter	2 E kaneel
½ pd (250g) skaapstertvet	1 pd (500g) amandels
4 eiers	1 k donker wyn

Vryf botter en vet in mengsel van meel, suiker, gestamppte speserye en koeksoda in. Voeg wyn by. (Indien potas gebruik word, los dit in die wyn op.) Laat deeg oornag. Rol uit. Druk af met glas. Versier koekies met 'n stukkie sitroenkonyf op elk. Bak op gesmeerde plate vir 20 minute (F.1953/01/21:48/vii).

Ander soetkoekiereseptte: F.1949/10/19:111; L.1951/12/12:43; L.1952/10/08:55; F.1959/09/02:87; L.1960/02/23:71; L.1960/08/16:71 (sonder bakpoeier). F.1947/04/23:111; F.1949/08/10:111; F.1951/05/02:50/v (met bakpoeier).

Vlugsoutkoekies

6 pd (3 kg) meel	3 onse (90g) vlugsout
3 pd (1,5 kg) suiker	4 eiers
1 pd (500g) botter/vet	sout na smaak

Meng droë bestanddele. Vryf botter deeglik in. Maak aan met geklitste eiers. Knie deeglik. Rol ¼ duim (sowat ½ cm) dik uit. Druk af. Bak in warm oond (L.1949/12/28:64).

Ander kleinkoekiereseptte: Generaal Smuts-koekies (F.1950/03/01:52/ii) Koffiekoekies (F.1955/04/20:54/vi).

(ii) Grootkoeke

Gemmerbrood

$\frac{3}{4}$ k gouestroop	2 E fyn kaneel
$\frac{3}{4}$ k geel-/bruinsuiker	2 t fyn gemmer
$\frac{3}{4}$ k botter of vet	1 t koeksoda
3 k meel	1 eier
knippie sout	

Maak koeksoda aan met koppie kookwater, giet oor gouestroop, botter, suiker, sout en speserye. Meng goed saam. Sif meel in en meng. Voeg geklitste eier by en meng. Krap deeg in gesmeerde koekpan, uitgevoer met papier, en bak in matige oond vir 1 uur (F.1955/03/16:58/ix).

Ander resepe: L.1955/05/31:55

Outydse suikerbrood

1 k gesifte meelblom	$\frac{1}{4}$ t sout
1 k fyn suiker	sap en gerasperde skil
5 eiers	van $\frac{1}{2}$ suurlemoen

Sif meelblom en sout vier keer saam. Klop eiergele saam met suurlemoensap en -skil tot dik. Klop eierwitte styf, maar nie droog nie, klop suiker bietjie-bietjie hierby. Vou eiergele stadig by eierwit in. Sif meel by en vou in. Bak in ongesmeerde suikerbroodpan in matige oond vir 1 uur (L.1949/09/21:73).

(iii) Terte

Ou Hollandse melktert

2 E botter	4 E meelblom <u>of</u>
4 E suiker	1 $\frac{1}{2}$ E mieliemeelblom
1 pt (600ml) melk	'n stuk pypkaneel <u>of</u>
2 eiers	1 t nartjieskil

Bring melk saam met pypkaneel of nartjieskil tot kookpunt in dubbele kastrol. Meng suiker en meel of mielieblom. Voeg warm melk stadig by en roer deeglik tot dik. Maak toe en kook vir kwartier. Verwyder van hitte en roer botter in. Sodra afgekoel, voeg geklitste eiers by. Giet mengsel in tertpan, uitgevoer met deeg. Bak sowat 20 minute in warm oond (L.1951/11/07:39).

Ander resepte: F.1949/03/09:126; L.1958/05/20:61; L.1959/01/27:61.

Outydse appeltert

Tertkors:

3 onse (90g) botter	16 E melk
3 onse (90g) suiker	1 t sout
gele van 2 eiers	2 t bakpoeier
4 k meel	

Room botter en suiker saam. Voeg eiergele by en roer tot suiker opgelos is. Sif meel, sout en bakpoeier saam en voeg dit, alternatiewelik met die melk, by die eiermengsel. Knie dit tot 'n stywe deeg. Rol deeg sowat 3/4 duim (2 cm) dik uit en voer groot tertpan daarmee uit. Pak snippers tertappels in kors. Strooi kaneelsuiker oor. Bak in matige oond.

Vulsel:

2 eiers	1 E suurlemoensap
3 E suiker	gerasperde suurlemoenskil
3 E meel	1 t bakpoeier

Meng eiergele en suiker. Voeg suurlemoensap en -skil en saamgesifte meel en bakpoeier by. Vou styfgeklopte eierwitte in. Giet vulsel oor tertappels sodra tertdop byna gereed is. Bak tot tert goudbruin verkleur (F.1952/10/08:50/v).

(iv) Ander

Pangebak

Oblietjies

½ pd (250g) botter	2½ tot 3 k soetwyn/sjerie
1½ k suiker	¼ t sout
2 tot 3 eiers	1 E kaneel
4 k meelblom	

Room botter en suiker saam. Voeg goedgeklitste eiers geleidelik by en klits goed ná elke byvoeging. Sif droë bestanddele saam en voeg dit om die beurt met die wyn by. Genoeg wyn moet gebruik word om 'n loperige beslag te vorm, effens dikker as pannekoekbeslag. Verhit oblietjiepan tot goed warm, smeer liggies met gesmelte vet en gooi ½ tot ³/₄ E van beslag in middel van yster. Maak yster toe en bak oor sterk hitte sodat oblietjies ligbruin verkleur. Haal oblietjies met mes uit pan en rol dit dadelik op in die vorm van 'n trompet. Bewaar in digte blik. Dien op met geklopte room (L.1960/02/23:71).

Pannekoek

3 k meel	melk
5 eiers	botter
5 E suiker	kaneelsuiker

Klits eiers en suiker saam. Voeg meel by. Maak aan met melk tot dun, romerige deeg. Bak in baie warm pan. Smeer met botter en besprinkel met kaneelsuiker. Rol op. Bedien (F.1959/07/08:65; F.1959/08/05:85).

Ander resepte: L.1947/10/08:76; L.1950/05/24:71; F.1952/01/09:48/vii.

Wafels

2 k meel	2 eiergele
3 t bakpoeier	2 eierwitte
½ t sout	1¼ k melk
2 E suiker	1 t gesmelte botter

Sif droë bestanddele saam. Klits eiergele en voeg melk daarby. Maak holte in meel en giet eiermengsel daarin. Meng tot gladde deeg. Voeg gesmelte botter by. Klop eierwitte styf en vou in deeg in. Verhit en smeer wafelpan. Gooi bietjie deeg op wafelpan en bak: 1¼ min. aan een kant en ¾ min. aan ander kant. Bedien met botter en heuning/stroop (F.1952/01/09:48/vii).

Ander resep: F.1960/07/20:81.

Diepvetgebak

Koeksisters

Deeg:

5 k meel	2 eiers
1 t sout	1 k water
2 dessertlepels bakpoeier	sap van ½ suurlemoen
¼ pd (125g) botter	

Sif droë bestanddele saam. Vryf botter in. Klits eiers en voeg vloeistof daarby. Meng tot 'n sagte deeg. Neem stukke deeg, omtrent so groot soos 'n kalkoeneier, en rol liggies uit tot 'n strook van sowat 3 duim (8 cm) wyd en ¼ duim (½ cm) dik elk. Sny elke strook oorkruis om twee driehoekstukke te gee en sny elke stuk in drie strokies vir vleg. Vleg ligweg en druk die onderste ente bymekaar. Bak koeksisters in warm diepvet tot goudbruin en gaar. Verwyder uit olie en doop warm koeksisters onmiddellik in koue koeksisterstroop. Haal uit en laat afdrup.

Stroop:

5 k suiker	kremetart of
2½ k water	sap van ½ suurlemoen

geursel (naeltjies, fyn neut, kaneelstokkies of gerasperde lemoenskil)

Bring stroop tot kookpunt. Roer totdat suiker gesmelt is. Laat vir 2 tot 3 minute kook (F.1950/08/09:52/vii).

Ander resepte: F.1947/03/26:111-112; L.1947/09/10:70; F.1949/09/21:127; F.1951/11/14:54/i; F.1955/12/21:107.

Skuiiskoek

2 k meelblom	½ k suiker
4 t bakpoeier	sout
2 E botter	anys/pypkaneel/fyn neut
1 eier	lou water

Vryf botter in meel in. Meng ander bestanddele by. Gebruik geklitste eier om deeg mee aan te klam en maak deeg dan verder aan met genoeg lou water (L.1960/11/22:79).

(b) Ander gebak

(i) Beskuit

Boerbeskuit

5 pd (2½ kg) meel	1 dessertlepel sout
½ pd (250 g) botter	koekie kompressuurdeeg
3 k suiker	
2 k lou water	

Meng suurdeeg met 1 E van die suiker, voeg lou water by en roer genoeg meel by om slap deeg te vorm. Laat op warm plek om te rys. Smelt botter en sout saam. Voeg res van suiker by gesifte meel, maak holte in mengsel en gooi goedgerysde suurdeeg en gesmelte botter daarin. Gebruik nog warm water en knie mengsel in tot stywe deeg. Smeer buite-om met botter en laat deeg oornag om te rys. Knie deeg volgende oggend weer deur. Vorm bolletjies - so groot soos 'n eier - plaas in gesmeerde broodpanne en laat weer rys. Bak beskuit. Breek bolletjies middeldeer en droog in die oond (L.1950/03/29:80).

Karringmelkbeskuit

2½ k meel	¼-½ k suiker
1 t soda	¼ k botter/vet
1½ t kremetart	½ k karringmelk
½ t sout	1 eier (geklits)

Sif droë bestanddele saam. Vryf smeer met vingerpunte in. Maak sagte deeg aan deur byvoeging van vloeistowwe. Knie goed. Maak bolletjies op, plaas in gesmeerde panne, borsel bo-oor met melk en/of eier en bak vir 1 uur in warm oond. Breek bolletjies oop en droog uit (L.1945/03/14:33).

Mosbolletjies

2½ pd (1¼ kg) meelblom	8 E suiker
1 pd (500 g) rosyntjies	3 E anyssaad
6 k lou water	melk
1 E botter/vet	

Plaas gemaalde rosyntjies saam met lou water in kalbas en laat op warm plek vir 24 uur. Sodra rosyntjies bo dryf, is gis gereed, word dit deurgesyg. Meng meelblom met suiker en anys, maak holte in mengsel en giet deurgesygde vloeistof in holte. Strooi bietjie meelblom bo-oor en laat in warm plek om te rys. Verhit melk tot kookpunt, voeg botter by, laat afkoel en meng dit dan by ingesuurde meel in. Knie tot stywe deeg. Bedek en laat oornag op warm plek om te rys. Maak deeg volgende môre in bolletjies op, plaas in gesmeerde broodpanne en laat weer rys. Smeer 'n mengsel van eiergeel, melk en suiker bo-oor. Bak vir 1 uur in warm oond (L.1949/04/27:73; L.1951/11/07:39).

Ander resepte: F.1948/01/28:126; L.1959/03/31:61; L.1959/09/22:85; F.1959/10/14:81.

(ii) Vetkoek

4 k meel	1 t koeksoda
1/3 k botter	1 t sout
½ k suiker	bietjie suur-/karringmelk
2 eiers	

Sif droë bestanddele saam en vryf botter in. Maak deeg aan met eier, opgeklits met 'n bietjie melk, en karringmelk. Knie goed. Rol deeg uit, sowat ½ duim (1¼ cm) dik. Sny deeg in driehoekige of vierkantige stukke op. Braai in diepvat (L.1951/11/28:39).

II POEDINGS

(a)(i) Gebakte poedings

Ryspoeding

4 k meel	½ t pypkaneel
½ k gouestroop	½ t sout
½ k gaar rys	½ k ontpitte rosyne

Meng bestanddele goed. Bak in lou oond vir 2½ uur. Roer elke 15 minute tydens eerste uur. Voeg met laaste omroerslag 1 E botter by (L.1947/08/13:70).

Melkpoeding

3 k melk	1 E botter
½ k meelblom	3 E suiker
4 eiers	1 dessertlepel bakpoeier
neut	vanielje-/suurlemoengeursel

Room botter en suiker saam. Voeg een eier by, dan meelblom, dan res van eiers. Klop goed. Voeg melk en geursel by. Gooi in bakskottel. Rasper neut bo-oor. Bak in matige oond tot ligbruin bo-op (L.1952/11/05:51).

Asynpoeding

Beslag:

1½ k meelblom	2 eiers
½ k suiker	2 t gemmer
2 E appelkooskonfyt	½ t fyn neut
1½ E botter	1 t koeksoda

Sous:

2 k water
2 k suiker
½ k asyn

Room botter en suiker. Voeg geklitste eiers by. Sif droë bestanddele saam en voeg by. Roer appelkooskonfyt by. Kook sousbestanddele vir 5 minute saam en laat afkoel. Plaas beslag in vuurvaste bakskottel, binne-in afgekoelde sous. Bak sowat 40 minute lank in matige oond. Dien op met vla of dun room (L.1956/06/05:63).

Ander resep: L.1952/10/15:57

volg vrugte en neute. Rol deeg vinnig en liggies op en knyp kante toe. Stoom soos doekpoeding, verkieslik in emmertjie, vir 2 tot 2¼ uur. Bedien met wynsous, gegeur met verpoeierde nartjieskil (L.1952/01/23:39).

Meer resepte:

Gebak:

Hertzogpoeding (F.1949/04/20:125)

Karringmelkpoeding (F.1947/04/23:111; F.1950/06/21:52/vi; L.1959/10/06:83)

Broodpoeding (L.1945/03/14:32-33)

Gestoom:

Lemoenpoeding (L.1947/09/03:77)

Niervetpoeding (L.1956/01/17:65; L.1958/12/30:57; L.1959/05/26:79)

Outydse poeding (F.1959/08/05:85)

Voortrekkerpoeding (F.1949/11/09:94)

Waterbulnagereg (L.1958/08/12:81; L.1959/11/03:83)

(b) Kluitjies

Ryskluitjies

1 k rou rys	½ k korente
4 E meelblom	1 E versuikerde lemoenskil
2 eiers	2 E gesmelte botter
1 t bakpoeier	kaneelsuiker
knippie sout	

Kook rys 20 minute lank in 4 k soutwater. Dreineer rys en laat afkoel. Meng meel, sout, bakpoeier en vrugte en voeg by rys. Meng geklitste eiers by. Vorm bolletjies en rol elkeen in meelblom. Plaas kluitjies in kastrol halfvol kookwater en bedek. Laat 15 minute lank kook. Sodra kluitjies bo-dryf, is dit gaar. Haal uit en dien op met kaneelsuiker en gesmelte botter (L.1960/03/01:71).

Ander resepte: L.1952/09/24:57; F.1955/10/26:58/iii; F.1959/07/08:65.

Souskluitjies

1½ k meel	knippie sout
¼ E botter	melk/kookwater
2 eiers	kaneelsuiker

Vryf botter in meel in. Maak verder aan met melk of water tot ferm deeg. Laat afkoel. Voeg goedgeklopte eiers by. Bring pot halfvol soutwater tot kookpunt. Doop dessertlepel in kookwater, vorm daarmee souskluitjie uit deeg en drup dit in kookwater. Met al die kluitjies in pot, word deksel opgesit. Laat vir kwartier kook. Skep kluitjies in skottel. Gooi suiker en kaneel tussen lae kluitjies en dien op met gesmelte botter bo-oor (L.1950/12/27:51,54).

Ander resepte: L.1947/12/24:77; L.1949/11/30:81; F.1951/09/19:54/ix; L.1952/06/11:45;
L.1957/10/15:59; L.1959/06/16:61.

(c) Koue poedings

Afrikaanse koekpoeding

1 pint (600 ml) jellie	geklopte room
suikerbrood/koek	amandels
vars vrugte (verkieslik grenadellas)	

Pak koek onder-in bak. Smeer met helfte van geklopte room en pak dan res van koek bo-op. Strooi vrugte oor. Krap jellie, waarin neutte gestol is, oor vrugte. Smeer res van room bo-oor (L.1949/02/02:66).

Chippolata

2 E gelatien	paar stukke perske-, gemmer-
2 k melk	of waatlemoenkonfyt
2 eiers	1 k Van der Hum-likeur, wyn
4 E suiker	of konfytstroop
9 repies suikerbrood	4 E koue water
1 E botter	garneersel

Week suikerbrood in likeur. Los gelatien op in koue water. Klits eiers en suiker saam en voeg dan verhitte melk by. Meng goed en gooi in dubbelkastrol. Roer tot dik vla vorm en verwyder van hitte. Voeg gelatien by en roer tot opgelos. Garneer bottergesmeerde vorm (met stukke tamatie- of Kaapse appelliefiekonfyt), bedek met laag geweekte koek en laag konfyt. Herhaal. Gooi warm vla bo-oor. Laat om te stol. Keer uit en garneer met geklopte room (L.1952/12/24:47).

III VLEIS

(a) Skaapvleis

(i) Stowevleis

Skaapvleisbredie met kluitjies

Vleis:

2½ k water/vleisekstrak	1 raap
1½ pd (750 g) gaar skaap- vleisstukkies	2 geelwortels
1 t sout	1 selderystingel
¼ t peper	takkie pietersielie
2 uie	2 k rou aartappelblokkies

Bedek vleis met vloeistof en geur met sout en peper. Voeg res van bestanddele by en stowe die mengsel vir sowat 40 minute. Verdik sous met bietjie meelblom.

Kluitjies:

2 k meelblom	1 E botter
1¼ t bakpoeier	$\frac{2}{3}$ k melk
$\frac{3}{4}$ t sout	

Sif droë bestanddele saam. Sny botter in. Voeg genoeg melk by om sagte deeg te vorm. Rol deeg ½ duim (1½ cm) dik uit op meelbestrooide deegplank. Sny in vierkantjies. Skep op skaapvleis terwyl dit stowe of in 'n afsonderlike kastrol met kookwater. Maak kastrol dig toe en laat vir 20 minute kook. Dien skaapvleis en kluitjies saam op (L.1955/08/09:59).

Ander resepte: L.1949/04/27:77; F.1959/10/14:81; F.1945/08/22:1227, L.1960/02/02:61 (kluitjies); L.1951/03/28:46 (boontjiebredie).

Fricassee van skaapvleis

2 pd (1 kg) boudvleis	1½ k vleisekstrak
1 ui	½ k melk
1 E meelblom	sout
1 E botter	peper
2 E suurlemoensap	bossie gemengde kruie

Sny vleis in netjiese mootjies. Plaas in kastrol saam met fyngekapte kruie en ui, bedek met vleisekstrak en laat vir 1½ uur stowe. Voeg sout en peper by en laat vir halfuur eenkant op stoof. Dreineer vloeistof van vleis. Smelt botter en roer meelblom daarby. Roer gedreineerde ekstrak stadig by bottermengsel en kook vir 5 minute. Voeg suurlemoensap by en giet sous oor vleis (L.1946/06/05:45).

(ii) Soutribbetjie

Ribbetjie van 3-5 pd

(1,5-2 kg)	knippie fyn koljander
½ pd sout	piment
1 E bruinsuiker	naeltjies
½ t salpeter	foelie

Slag bene van ribbetjie versigtig van binnekant af uit. Merk vetkant van ribbetjie met mes in ruite. Meng geurmiddels en vryf ribbetjie goed in daarmee. Rol op en bind vas met tou. Laat 2 dae lank in erdeskottel lê. Spoel af, plaas in kastrol en bedek met koue water. Maak dig toe en laat liggies stowe tot sag. Haal uit, verwyder tou en lê plat om af te koel. Rooster in oond (of braai oor kole) en bedien (L.1959/05/26:79).

Ander resepte: F.1947/04/23:111; L.1959/11/10:67.

(b) Orgaanvleis

(i) Hart

Gestopte (bees)hart

1 beeshart	1 t gekapte pietersielie
$\frac{3}{4}$ k broodkrummels	½ t gemengde droë kruie
2 repies spekvleis	1 eier (geklits)
1 uitjie (opgekap)	sout
meelblom	peper

Was beeshart in lou water. Maak bo 'n opening, sny binneste spiere uit en spoel hart goed uit. Sny spekvleis in klein stukkies en meng met ui, pietersielie, krummels, kruie en eier. Stop hart met mengsel en werk opening met naald en dik gare toe. Strooi sout, peper en meelblom oor hart. Braai rondom bruin in warm vet in kastrol. Maak kastrol toe en bak verdere 3 uur lank of stowe in 1 k water. Dien op met kweperjellie (L.1957/10/22:63,73; L.1958/10/07:67).

Ander resep: L.1945/08/15:36.

(ii) Lewer

Gebakte muis

1 skaaplewer	1 dik sny witbrood
2 niertjies	2 E asyn
1 skaaplies	¼ t fyn neut
netvet van 'n lam	¼ t peper
1 middelmatige ui	sout na smaak

Maal lewer, niertjies, lies en ui saam. Week brood in melk en maak fyn. Voeg brood, asyn, sout, peper en neut by vleis en meng goed. Sit netvet oop in plat pan, skep vleismengsel daarin en vou toe, sodat dit soos opgemaakte brood lyk. Steek vet waar dit bymekaar kom met tandestokkies vas. Bak vir halfuur in matige oond, tot gereg verbruin. Bedien warm (L.1957/09/03:53).

Ander resepte: F.1947/04/23:111; F.1959/10/14:81 ("vlermuis"). *Lewerkoekies:* L.1950/08/09:67; L.1959/03/31:61. *Lewer met suursous:* L.1960/03/15:69. *Ander lewergeregte:* L.1945/08/15:36; L.1949/03/23:80; L.1949/09/07:81; L.1957/05/21:53.

(iii) Niertjies

Niertjiepastei

2 pd (1 kg) skaapniertjies	2 eiers
½ k gesmoorde uie	2 k melk
½ k varkspek	sout en peper
1 t gekapte tiemie	2 E botter
1 E gekapte pietersielie	

Verwyder velletjie van die niertjies. Sny in dun skyfies. Meng met varkspek, in dobbelsteentjies gesny, en voeg smaakmiddels by. Klop eiers en meng met melk. Pak niertjies in uitgevoerde pasteiskottel en giet eiermengsel bo-oor. Bedek met broodkrummels en plaas stukkies botter bo-op. Bak vir 1 uur in matige oond. Dien warm op (met tamatiesous) (L.1945/08/15:36).

Ander resep: L.1949/03/23:80 (niertjies op roosterbrood).

(iv) Pankreas

Gebraaide pankreas

1 pd (500 g) pankreas	1 t sout
1 E meel	½ t peper
1 E sagte skaapvet	eier (geklits)
2 E gekapte pietersielie	broodkrummels
1 k melk	

Laat pankreas ruk lank in water kook saam met takkie tiemie en pietersielie. Sny fyn, doop in eier en dan in krummels. Bak in warm vet tot weerskante bruin en bros. Plaas in bakskottel en bedek met sous. Maak sous deur skaapvet te verhit, meel, sout en peper daarby te voeg en dan melk by te roer sodra dit begin skuim. Kook paar minute. Roer pietersielie by. Gooi sous oor pankreas en dien dadelik op saam met hardgebakte broodstrokies (L.1947/07/02:71).

(v) Harslag

Haksel

Harslag van 'n vark	2 E meelblom
½ pd (250g) spek	sout
groot ui	peper
2 E asyn	1 k gaar rys

Kook harslag goed gaar in soutwater. Maal saam met spek en ui. Voeg asyn, meelblom, sout en peper en rys by en genoeg van die vloeistof waarin die vleis gekook het om dit klam te maak. Bak in diep pan vir sowat 'n halfuur (L.1959/04/07:61).

Ander resepe: L.1959/04/28:61.

(vi) Pens

Andoelie

1 (vark)pens	naeltjies
gemaalde skaapvleis	peper
afvalstukkies varkvet	salpeter
varksooltjies	sout
fyn koljander	1 k geelsuiker
wonderpeper	

Was pens goed uit in soutwater en laat dit 'n ruk in skoon water week. Sny vet en sooltjies in dobbelsteentjies en meng met ander bestanddele. Stop mengsel in skoon pens en werk toe met naald en gare. Laat pens 'n dag of twee lank in 'n pekelbalie lê. Haal uit en pers die pens onder gewigte. Laat winddroog word en hang dan in skoorsteen op om berook te word. Kook soos southamme (L.1959/05/26:79).

Ander resepte: L.1947/01/01:52; L.1957/10/22:73 (gestopte pens).

(c) Maalvleisgeregte en pasteie

(i) Frikkadelle

Koolmuisies

Koolblare	knypie tiemie
2 k gemaalde vleis	sout en peper
1 sny geweekte brood	½ t bakpoeier
1 eier	1 E asyn

Meng al die bestanddele, buiten koolblare, saam en vorm frikkadelle. Gooi kookwater oor koolblare, sny harde dele uit en smeer blare met botter of vet. Vou 'n koolblaar om elke frikkadel. Plaas frikkadelle in gesmeerde ysterpot en bak in matige oond tot gaar (L.1957/09/24:57).

Ander resepte: Ounooi in die kombers: L.1961/02/21:67; *Gewone frikkadelle:* F.1953/09/23:54/vii; F.1959/09/02:87.

(ii) Pasteie

Outydse hoenderpastei

1 hoender	wonderpeper
2 uie (gekerf)	sap van 1 suurlemoen
2 E botter	½ k wit wyn
foelie	1 E sago
sout	2 E vermicelli
peper	2 eiers (hardgekook)
peperkorrels	hamskyfies
2 k vleisekstrak/water	

Breek hoender in stukkie en plaas in braaipan saam met een ui, wyn en ekstrak/water. Plaas vyf korrels wonderpeper, twaalf korrels peper, bietjie foelie en ander ui in neteldoeksakkie en laat sakkie in pot met hoender hang terwyl dit stadig kook. Voeg later vermicelli, sago en helfte van botter by. Verwyder neteldoeksakkie. Klits eiergeel en sap van suurlemoen saam en roer by hoender in net voor dit uit kastrol gehaal word. Laat afkoel. Plaas in pasteiskottel met skyfies hardgekookte eier en ham daartussen. Bedek met skilferkors, garneer en steek gaatjies bo in dop. Smeer pastei met eiergeel en melk en bak vir halfuur in warm oond (L.1952/09/10:55).

Ander resepte: "Voortrekkerpastei" L.1952/03/05:43; *"Oumeide onder komberse", "Rietdak-boerepastei"*: L.1952/06/18:50.

(d) Kerriegerigte (Kaaps-Maleis)

(i) Bobotie

2 pd (1 kg) skaapvleis	1 E suiker
2 uie (gekap)	sap van 1 suurlemoen/2 E asyn
1 groot sny brood	6 gekapte amandels
1 k melk	2 E botter
2 eiers	suurlemoen-/lourierblare
2 E kerriepoeier	1 dessertlepel sout
½ t peper	1 k rosyne (ontpit)/1 k suurappel/ 1 k appelkooskonfyt

Maal vleis. Braai uie liggies in botter. Week brood in melk, druk melk uit en bewaar. Meng alle bestanddele, behalwe blare en een eier, en krap in gesmeerde bakskottel. Klits eier en orige melk (van brood) saam en gooi oor vleis. Steek paar lourier-/suurlemoenblare in vleis. Bak bobotie vir sowat driekwartier. Bedien saam met rys en blatjang (F.1955/03/16:58/vii).

Ander resepte: F.1947/04/23:111; F.1956/04/04:82/vii; F.1959/08/05:85;
L.1959/11/17:83.

(ii) Sosaties

3 pd (1,5 kg) varkvleis	½ t peper
1 pd (500 g) skaapvleis	1 E fyn koljander
¼ pd (125 g) varkspek	1 dessertlepel vars tiemieblare
1 pd (500 g) uie	1 k goeie asyn
3 E suiker	1½ k rooi wyn
1 E kerriepoeier	1 k water
½ E sout	lemoenblare

Sny varkvleis in blokkies en strooi in 'n laag oor skoongewaste lemoenblare in 'n emaljeskottel. Strooi sout, peper, koljander en tiemieblare oor. Sny skaapvleis en spek ook in stukkies, meng dit en strooi dit oor die varkvleis. Sny uie in dun skyfies en meng met res van die bestanddele. Gooi dit oor die vleis. Laat staan vir 4 tot 6 uur. Dreineer sous, verhit tot kookpunt en gooi oor vleismengsel. Roer deeglik deur en laat staan vir 24 uur. Haal uit, laat afdroog en ryg vleisstukkies aan bamboesstokkies, met stukkies spek tussen-in. Berei dan 'n sous vir sosaties voor, deur marinade wat oorgebly het te verhit, saam met die uie (gesmoor om dit sag te kry), dit vir 3 minute te laat kook en dan met meelblom te verdik. Dien sous in afsonderlike souspot saam met sosaties op (L.1958/01/28:59).

Ander resepte: F.1947/04/23:110-111; F.1956/04/04:82/vii; F.1956/10/03/82/vii;
F.1959/06/10:77; L.1960/09/06:81.

(e) Wildsvleisgeregte

(i) Gebakte wildsboud

Vark-/skaapstertvet	<i>ekstra:</i>
Sout en peper	2 E wyn
fyn gemmer	melk
naeltjies	suurroom <u>of</u>
knoffel	gesmelte botter
2 pinte (1,25 l) asyn	meel
2 pinte (1,25 l) droëwyn	
suurlemoenblare	
<i>Sous:</i>	
1 k kookwater	speserye
2 E sousmeel <i>of</i>	¼ k kweperjellie
bruingebakte meel	

Lardeer (stop) boud met dobbelsteentjies ongesoute spek. Laat 2 dae in koel, droë plek hang. Marineer boud: vryf goed in met sout en peper, gemmer, naeltjies en knoffel en plaas dit in mengsel van asyn, droë wyn en suurlemoenblare. Draai boud paar keer per dag om. Haal boud ná 24 uur uit, droog af en besprinkel met meel. Braai boud in vet in swaar kastrol of ysterpot tot weerskante bruin. Haal uit, sit in braaipan en gooi 2 E wyn druppelgewys daarop, saam met bietjie melk. Bedek en bak 3 ure lank. Gooi dikwels suurroom of gesmelte botter en melk oor. Maak sous deur sousbestanddele met bietjie van marinademengsel te meng (L.1949/06/29:76).

Ander resep: L.1948/06/30:77,75.

(ii) Wildspastei

Benerige dele (soos ribbes, nek en rugstring)	1 groot ui
2 pinte (1,25 l) water	½ t peper
2 E asyn	1 t gemengde kruie
1½ t sout	¼ t gemaalde naeltjies
	1 k broodkrummels

Was vleis goed af in water waarby die asyn gevoeg is. Plaas vleis in braaipan en bedek met koue water. Bring tot kookpunt en verminder dan hitte sodat vleis kan gaar prut. Voeg gedurig warm water by, totdat vleis van bene begin loskom. Haal af van hitte, verwyder bene en krap vleis in oondvaste skottel. Voeg 1 t sout by. Plaas broodkrummels in bakkie, voeg speserye by en rasper ui in. Meng goed met vurk en voeg helfte by vleis. Sprei ander helfte bo-oor vleis en plaas stukkies botter bo-op. Bak in matige oond tot ligbruin kors vorm (F.1959/10/14:81).

Ander resepte: L.1948/06/30:77; L.1949/06/29:76; L.1959/06/16:59.

Ander wildsvleisresepte

Gestoofde wildsvleis: L.1945/07/04:33; L.1947/06/11:62; L.1956/07/31:63;
F.1955/06/15:58/iii. *Gevulde boud of blad*: L.1945/07/04:33; L.1947/06/11:65;
F.1955/06/15:58/iii. *Jagterspot*: L.1948/06/30:75. *Wildsvleisbredie met kluitjies*:
L.1959/06/16:59.

(f) Vis

Smoorsnoek

2 pd (1 kg) gesoute snoek	2 E botter/bakvet
1 pd (1 kg) uie	½ k melk

Week snoek oornag in koue water. Was volgende dag af en plaas in pan. Bedek met koue water en kook vir 15 minute. Braai intussen die uie in die bakvet. Gooi die water af van die vis en vlok die vis - verwyder die vel en ontbeen dit. Voeg die uie en melk by en laat vir 15 minute prut tot die meeste van die vloeistof weggekook het. Bedien met rys of fyn aartappel (F.1959/09/02:87).

Ander resep: F.1959/10/14:81.

IV TOEKOS

(a) Geelrys met rosyne

1 k rys	1 t sout
4 k kookwater	1 t borrie
2 E geelsuiker	½ k ontpitte rosyne
1 stuk pypkaneel	1 E botter

Was rys deeglik. Voeg al die ander bestanddele, buiten die rosyne en botter, by kokende water. Gooi rys stadig by. Kook vinnig (sowat 20 min.). Stoom rys, rosyne en pypkaneel 1 uur lank saam. Verwyder pypkaneel. Voeg botter by. Bedien warm (L.1953/08/05:55; L.1960/01/12:63).

Ander resepte: F.1947/04/23:111; L.1950/12/27:54; F.1955/10/26:58/iii; F.1959/09/02:87.

(b)(i) Pampoenkoekies

2 k fyn pampoen	1 t bakpoeier
½ k meelblom	1 t suiker
2 eiers	¼ t sout

Skei eiers en klits apart. Meng res van bestanddele, voeg eers eiergele by en dan styfgeklopte eierwit. Braai lepelsvol van mengsel in warm vet in vlak braaipan tot albei kante bruin. Dien met kaneelsuiker of stroop op (L.1958/04/01:75).

Ander reseep: L.1960/12/27:59.

(ii) Pampoenmoes

pampoen	botter
brood	kaneelstokkies
suiker	knippie sout

Pak pampoen- en broodblokkies in lae in 'n kastrol en besprinkel elke laag met suiker, sout, stukkies botter en druk kaneelstokkies daarin. Pak kastrol só vol en giet bietjie kookwater oor. Laat stadig gaar stoom. Plaas kort voor opdien in warm oond om te verbruin. Roer dis om en bedien (F.1947/04/23:111).

(c) Patats

Sny lemoen in twee en plaas saam met patats in kastrol. Sodra patats droog gekook is, word botter, suiker en paar sukkies pypkaneel bygevoeg en patat mooi bruin laat braai (L.1950/12/27:54).

(d) Sousboontjies

3 k droë bone	½ k suiker
1 k asyn	1 dessertlepel sout

bietjie botter

Week bone oornag in water. Plaas volgende mōre in kastrol met water en bring tot kookpunt. Hou aan om water by te voeg, totdat bone sag gekook is. Meng suiker, asyn en sout en voeg by bone. Skep bietjie botter by sousbone en meng in (F.1947/04/23:111).

(e) Wortels

"Boere-wortelreseep"

Maak wortels skoon, sny op en kook sag. Voeg saam met wortels, aartappelblokkies en uie in die pot. Voor bediening word wortels met 'n groentestamper goed fyngedruk en sout, 'n knypie peper, suiker en 'n stukkie botter daarby ingewerk. Bedien met tuisgemaakte Worcestersous (L.1949/09/07:77).

(f) Melkkos

1 k meelblom	water
3 eiers	melk
½ t sout	

Klits sout en eiers liggies saam. Voeg meel by en meng goed. Voeg genoeg water by om stywe deeg te vorm. Knie deeg lank en goed tot elasties. Rol deeg op meelbestrooide plank uit tot dikte van ¼ duim (½ cm). Sny met skerp mes in dun repies. Kook snysels sowat 20 minute lank in kokende melk tot gaar. (Gebruik 1 k melk per persoon.) Dien melkkos in diep borde op, met kaneelsuiker bo-oor gestrooi (L.1956/12/11:61; L.1960/03/01:71).

Ander resepte: F.1950/06/21:52/vi; L.1953/08/26:59; F.1959/08/05:85.

V SOUSE

(a) Atjar

Geelperske-atjar

5 pd (2,5 kg) geelperskes	2 t heel piment
2½ pd (1,25 kg) uie	1 E heel gemmer
1½ bottels asyn	2 t koljander
1 pd (500 g) suiker	2 E kerrie
1 E sout	1 t borrie
1 E heel naeltjies	

Bind heel speserye in doekie en plaas saam met asyn in kastrol. Bring tot kookpunt. Roer suiker, sout, kerrie en borrie by. Skil perskes, sny in stukke. Voeg saam met uieskywe by asyn en kook vinnig vir 10 minute. Skep kokend in bottels en verseël (L.1955/12/13:71).

(b) Blatjang

Kaapse blatjang

1 pd (500 g) ontpitte rosyne (gekap)	4 medium uie
½ pd (250 g) droë appelkose (gekap)	2 E mosterdsaad (gestamp)
1 pd (500 g) bruinsuiker	1 ons (30 g) koljandersaad (gestamp)
2 onse (60 g) fyn gemmer	4 rooirissies (gekap)
2 E sout	4 bottels asyn

Week rosyne en appelkose oornag in asyn. Voeg volgende dag by: suiker, gemmer, sout, fyngemaalde uie, mosterdsaad, gesifte koljandersaad en rissies. Kook stadig saam en roer voortdurend, totdat mengsel begin verdik. Bottel terwyl nog warm en verseël dadelik (F.1955/02/09:50/v).

(c) Sambal

Kwepersambal

Gerasperde kweper	knippie brandrissiepoeier
knippie sout	suiker
bruinasyn	

Voeg sout by gerasperde kweper en laat 2 uur lank staan. Dreineer water. Voeg asyn, rissiepoeier en suiker na smaak by vrugtepulp. (Vir komkommersambal, gebruik komkommer i.p.v. kweper.) (F.1951/07/11:50/iii)

(d) Spesery-asyn

4 pinte (2,4 l) asyn	1 E peperkorrels
30 naeltjies	1 E piment
stuk pypkaneel	1 E mosterdsaad
1 dessertlepel fyn gemmer	

Meng bestanddele, bring tot kookpunt en laat staan vir minstens 3 uur om speserye kans te gee om "deur te trek". Bring net voor gebruik weer tot kookpunt (L.1947/09/03:77).

Ander resep: L.1961/01/31:65.

(e) Suursous

$\frac{1}{4}$ k asyn	2 t suiker
$\frac{1}{2}$ k water	2 eiers

Klop eiers en suiker saam. Kook water en asyn saam. Roer lg. by eiers. Plaas weer oor hitte. Hou aan roer totdat mengsel dik word (F.1949/08/03:95).

Ander resep: L.1950/01/25:66 ("Ouma se slaaisous")

VI DRANK

(a) Bier

(i) Gemmerbier

1 ons (30 g) gemmerstukke	1 gell. (4,5 l) water
1 pd (500 g) suiker	1 suurlemoen
1 koekie suurdeeg	

Kook water en gooi in erdekan of emmer. Kneus gemmerstukke en voeg saam met suiker by kookwater. Roer tot suiker opgelos is. Laat afkoel tot loutwarm en voeg suurdeeg by. Sny

suurlemoen in dun skyfies en voeg by. Laat mengsel 24 uur lank staan. Gooi deur klam kaasdoek. Gooi bier in bottels en kurk toe. Na 'n dag of twee gereed vir gebruik (L.1960/12/27:59).

Ander resepte: L.1957/11/05:72; L.1949/12/28:68; L.1951/02/14:47; L.1951/11/28:43.

(ii) Hopbier

2 k semels	1 k rosyne
1 k hops	3 pd (1,5 kg) suiker
18 bottels water	1 k gerysde suurdeeg

Kook semels in 9 bottels water. Smelt 1k suiker in 'n pan tot karamel vorm. Voeg hops en res van suiker by semelwater. Voeg nou karamelsuiker daarby en kook weer vir 5 minute lank. Verwyder van hitte en voeg rosyne by. Laat afkoel tot liggaamstemperatuur en voeg suurdeeg by. Laat 'n paar dae staan om te gis voor gebruik (F.1957/11/06:77).

Ander resepte: L.1945/04/25:33; F.1948/08/04:126; F.1957/11/06:77.

(iii) Koringbier

1 k boerkoring	1 k suiker
lou water	

Gooi bestanddele saam in 'n fles. Skroef fles dig en laat dit 'n paar dae staan. Gooi mengsel dan deur sif. Voeg dieselfde koring dan weer by mengsel en vul dit aan met nog water en nog 'n koppie suiker. Gooi ná nog 'n dag weer die bier deur 'n sif. Voeg elke dag net weer lou water en suiker by. Só kan vir sowat 3 maande lank goeie bier van 1 k koring gemaak word (L.1947/02/12:57).

Ander resepte: L.1945/09/19:33; L.1948/01/21:62; L.1957/01/29:61; F.1956/09/05:82/ix.

(b) Likeurs

Pepermentlikeur

2 k brandewyn	1 wynglas rum
1 k stroop (gekook van water en suiker)	
pepermentgeursel	

Kook eers stroop deur gelyke hoeveelhede water en suiker te neem en dit saam te kook totdat dit 'n sagte balletjie vorm wanneer 'n bietjie in koue water gedrup word. Meng die stroop dan met die ander bestanddele. 'n Bietjie groen kleurstof kan ook bygevoeg word (L.1947/03/12:51).

Ander resepte: Anys- en gemmerlikeur (L.1947/03/12:51).

VII FEESKOS

Paasbolletjies

4 k standaardmeel	½ k suiker
2 E botter	¼ pd (125 g) korente
½ t sout	½ ons (15 g) saamgeperste suurdeeg
1 t gemengde speserye	2 eiers
1 k melk	

Sif meel, sout, speserye saam en vryf botter in. Plaas op warm plek. Meng suurdeeg en 1 t suiker tot room en voeg geklitste eiers en lou melk stadig by. Maak holte in meel en voeg suurdeegmengsel daarby. Maak deeg warm toe en laat rys tot tweekeer die oorspronklike grootte. Voeg korente en res van suiker by en werk goed in. Vorm deeg in ronde bolletjies, plaas op gesmeerde bakplaat en maak 'n kruis met rugkant van meslem op elkeen. Maak weer warm toe en laat vir kwartier rys. Borsel melk/suikerwater oor bolletjies en bak vir 20 minute in matige warm oond (L.1946/04/10:43).

Ander resepte: L.1950/03/15:73; F.1952/03/26:58/vii; L.1952/04/09:47; F.1952/09/10:54/vii; L.1960/04/12:73; L.1961/03/28:77.

Kersfeespoeding

Gestoomde Kersfeespoeding met brandewynsous

½ k broodkrummels	³ / ₄ k rosyntjies
1 k meelblom	1 k geelsuiker
1 t sout	2 eiers
1 t bakpoeier	³ / ₄ k sultanas
¼ t fyn neut	1 E brandewyn
½ k gekapte hardevet	sap van ½ suurlemoen
½ k korente/gekapte dadels	bietjie melk
½ k versuikerde skil	

Berei vrugte voor. Meng droë bestanddele goed. Klits eiers, voeg suurlemoensap en brandewyn geleidelik by. Meng alles saam en voeg genoeg melk by om klam te maak. Plaas mengsel in gesmeerde vorm en sluit dig af met gesmeerde deksel of papier. Stoom poeding vir 4 uur lank en weer vir 2 uur net voor dit gebruik word. Dien op met brandewynsous.

Brandewynsous:

3 k water	1 E melieblom
3 E brandewyn	2 stukke gemmer
4 kruienaeltjies	2 stukke pypkaneel
1 k suiker	

Kook water, kruienaeltjies, gemmer een kaneel vir sowat 10 minute lank saam tot geur goed ontwikkel is. Verwyder speserye, voeg suiker by. Meng melieblom met bietjie koue water en voeg by. Kook tot sous deurskynend is (roer aanhoudend). Verwyder van vuur. Voeg brandewyn by net voor sous opgedien word (L.1956/11/27:65; L.1956/10/30; L.1958/11/25:65).

Ander resepte: F.1945/11/14:610; L.1945/11/21:37; F.1945/12/12:911;
F.1950/11/22:50/v; F.1950/12/20:44/v; L.1957/12/17:).

Vrugtekoek

Pondvrugtekoek

1 pd (500 g) botter	1 pd (500 g) rosyntjies (ontpit)
1 pd (500 g) suiker	1 pd (500 g) dadels (ontpit)
1 pd (500 g) meelblom	½ pd (250 g) sultanas
1 pd (8-9) eiers	½ pd (250 g) amandels
1 t koeksoda	¼ pd (125 g) kersies
½ t fyn foelie	1 pd (500 g) versuikerde sitroenskil
½ t fyn gemmer	¼ pd (125 g) versuikerde fyn gemmer
½ t fyn naeltjies	½ pd (250 g) fyn versuikerde appelkose
1 t sout	½ pd (250 g) fyn, versuikerde pynappel
1½ t kaneel	½ k brandewyn

Meng en sif alle droë bestanddele saam. Room botter. Voeg suiker geleidelik by. Voeg eiers een vir een by en klop elkeen goed in. Ná byvoeging van vyfde eier, sif bietjie droë bestanddele by. Voeg ander eiers afwisselend met res van droë bestanddele by. Voeg vrugte by. Plaas in gesmeerde pan, uitgevoer met drie lae gesmeerde papier. Druk mengsel na kante van pan om effense holte in middel te vorm, sodat koek egalig oprys. Bedek met gesmeerde papier. Bak in stadige oond vir 5½ uur, of stoom vir 5 uur en bak vir 1 uur. Gooi brandewyn oor. Bêre vrugtekoek vir minstens 'n maand om "ryp" te word (L.1952/10/01:55; L.1956/12/11:61).

Ander resepte: L.1945/11/21:36 (met amandelversiersel); F.1945/12/19:982;
F.1950/11/22:50/v; L.1951/02/14:47; F.1955/11/02:118-119; F.1957/11/27:75;
L.1960/09/27:77.

HOOFSTUK 11

KLEREMODES

"Na elke grootskeepse maatskaplike omwenteling soos byvoorbeeld die Franse Revolusie, die nywerheidsomwenteling en die Eerste Wêreldoorlog is vrouemodes gekenmerk deur 'n algehele wegbreking van die drag wat die tydperke voorafgegaan het" (L.1959/01/27:57). So word daar in *Die Landbouweekblad* geskryf. Uit modeartikels in beide hierdie tydskrif en die *Farmer's Weekly* blyk dit dat die Tweede Wêreldoorlog dieselfde uitwerking op die mode gehad het. Na verloop van 'n paar jare plat so 'n modebeweging weer af, soos wat uit 'n studie van die naoorlogse modes blyk en soos wat daar in 1959 in dieselfde artikel in *Die Landbouweekblad* ook beweer word: "Gelukkig kalmeer die modewêreld ook weer na elke tydperk van omwenteling. Ons huidige modes ... veel meer beheers en kalmer as dié van selfs verlede jaar nog ... sal eers oor jare in die regte perspektief teen die agtergrond van die tyd waarin ons leef, gesien kan word" (L.1959/01/27:57).

Oor die mode bestaan daar baie teorieë, waarvan dié van die Britse modekenner James Laver sekerlik van die bekendste is. Aan sommige van sy teorieë staan die landboutydskrif ook op enkele plekke aandag af. "[F]ashion is never a frivolity, never without meaning," word Laver byvoorbeeld in die *Farmer's Weekly* aangehaal, "for it is a reflection of world history, and its causes and effects lie deep in the collective unconscious or [...] in the soul of the world." Sjekheid word verder deur Laver uitgesonder as die hoofdoelwit van die mode van enige tydperk: "'Chic' is contemporary attractiveness and contemporary attractiveness is the whole aim of fashion ..." (F.1954/09/08:54/ix).

Artikelskrywers in die landboutydskrifte huiwer egter nie om hul mening omtrent die eintlike dryfveer agter vrouemodes uit te spreek nie. In *Die Landbouweekblad* lees 'n mens byvoorbeeld: "Dat vroueklere beswaarlik meer funksioneel gemaak kan word, is duidelik genoeg wanneer mens in aanmerking neem dat die uitsluitlike doel daarvan is om mans se aandag te trek" (L.1950/12/20:51). In die *Farmer's Weekly* word dit effe versag: "... the truth is that women take pleasure in dressing (in competition with other women) to please men." Verder word verklaar: "Woman is a desirable object in male eyes but man's mind is too weak to take everything in at once ..." Juis daarom, volgens Laver, volg die mode dié metode om eers net die vroulike liggaam bedek te kry en dan die aandag op bepaalde liggaamsdele te vestig, deur dit byvoorbeeld te ontbloot of die klere styf daaroor te laat span" (F.1954/09/08:54/ix).

Wat internasionale kleremodes betref, het die Franse modehuise in die twintigste eeu hoofsaaklik die pas aangegee. Daar kan aanvaar word dat die Suid-Afrikaanse vrou dus ook

hierin sou belangstel - hiervan getuig die talryke modeartikels in beide landboutydskrifte, waarin hoofsaaklik Franse modenuus aangebied word. Aan die modes wat deur die Suid-Afrikaanse Wolraad vertoon is, word daar egter ook baie publisiteit verleen, terwyl baie van die artikels ook spesifiek vir die boervrou of universiteitstudent, byvoorbeeld, saamgestel is.

Die Suid-Afrikaanse Wolraad het veral hoë aansien in modekringe geniet. In 1958 word daar geskryf: "Parys het sy Huise van Dior, Givenchy ens. [...] Ons het die Suid-Afrikaanse Wolraad wat op 'n landsreis met hul versamelings gaan en van plaaslike mannekyne gebruik maak om hul uitrustings ten toon te stel" (L.1958/03/04:61).

In *Die Landbouweekblad* word ook verklaar: "Omdat 'n rok na die smaak van die Franse vroue is, wil dit nog glad nie sê dat dit in die Suid-Afrikaanse smaak sal val nie, hoewel mense geneig is om 'n danige hoë mening oor die Franse modes as sulks te koester. Onthou moet word dat Suid-Afrika ná die uitbreek van die Tweede Wêreldoorlog en ná die wapenstilstand wat daarop gevolg het, 'n eie rigting ingeslaan het wat betref die ontwerp van modes" (L.1950/08/02:65).

Suid-Afrikaanse klereontwerpers waarvoor byvoorbeeld berig word, is Walter Lindeman, Karel de Jager ("Karel de Jager-rokke is oor die hele land bekend") (L.1950/08/02:65) en Sylvia Roux (L.1956/05/08:57).

In 1956 word daar berig dat daar volgens Sylvia Roux nog baie ruimte vir die Suid-Afrikaanse vrou op die gebied van modeontwerp is. Waar kleremodes by die ouer volkere deel van 'n "eoue kultuur" is, was ons voorouers meer begaan oor oorlewing in 'n ongerepte land. Daarby het die Afrikanervrou volgens haar die eienskap van haar Hollandse voorouers geërf om eerder haar geld aan huisinrigting te bestee as aan klere. Nietemin, glo sy, het die Suid-Afrikaanse vrou 'n "ingebore slag" om reg aan te trek en neem die Afrikaner "ook glad nie die agterste plek in in die ry van modebewuste lande nie" (L.1956/05/08:57).

Deur die *Homestead* se patroondiens kon *Farmer's Weekly*-lesers patrone per pos bestel. In 1945 word die nuwe patroondiens aangekondig (F.1945/09/05:1348) en in 1951 is dit klaarblyklik vernuwe (F.1951/09/05:54/i). Deur *Die Landbouweekblad* kon patrone van bekende patroonmakers soos *Simplicity*, *McCalls* en *Butterick* ook bestel word, soos in 1948 geadverteer word (L.1948/02/04:71). Katalogusse van toonaangewende modewinkels, soos Edgars, is verder ook deur die landboutydskrif aan die Suid-Afrikaanse vrou beskikbaar gestel (F.1945/07/11:893). Só het die landboutydskrif dus die Suid-Afrikaanse vrou gehelp om op die hoogte van die modes te bly.

Soos wat verwag kan word, gee die vrouefdeling van die landboutydskrifte hoofsaaklik aandag aan kleremodes vir die vrou. Hierdie hoofstuk sal dan ook byna uitsluitlik aan vrouemodes gewy word. Aan mansmodes sal daar ten slotte 'n paar paragrawe afgestaan word.

1945/1946

In 1946 word daar in die *Farmer's Weekly* die vraag afgeva: "What is really happening to Fashion? What can we, war-starved of fashion changes, expect to find in our new clothes, expect to make and to buy as shortages become less acute?" Vroulikheid, is die antwoord wat gegee word. Alhoewel daar steeds 'n gevoel vir eenvoud was, het die klem ná die oorlog verskuif na elegante eenvoud, teweeggebring deur sagter lyne en meer vroulike detail (F.1946/05/08:742). In *Die Landbouweekblad* word hierdie feit bevestig: "Gedurende die lang oorlogsjare was die klere streng volgens regulasies gemaak, wat geen oorbodige versierings toegelaat het nie. Dat hulle hierdeur van alle vroulikheid ontbloot was, ly geen twyfel. Daardie tyd is gelukkig verby en die klere wat tans deur die mode voorgeskryf word, is so eg vroulik as wat 'n mens dit maar kan verlang" (L.1946/10/02:59).

Alhoewel dit moeilik was om direk ná die oorlog groot modeveranderinge in te voer, vanweë die skaarste aan materiale, bykomstighede en arbeid (F.1946/05/08:742), het die mode tog 'n duidelike teenreaksie teen die strakke getailleerdheid van die oorlogtydse klere getoon. Die vryer lyne het tot uiting gekom in drapeersels, valle en peplums ('n tipe val wat vanaf die middellyn oor die rompgedeelte geplooi het), terwyl detail deur allerhande bykomstighede (van knope tot hoede en handsakke) verleen is en vrolikheid deur kontrasterende kleure bewerkstellig is.

Pakkies was steeds gewild, maar dit was die "sagter en vrouliker" tweestuk wat die aandag getrek het, meer as die tradisionele snyerspak. So 'n tweestuk het bestaan uit 'n rok en baadjie, waarvan die rok meestal sag ingeplooi was, terwyl die langerige baadjie sy pylinate verloor het en vanaf die nousluitende middel in 'n peplumstyl na onder uitgeklok het. Die tweestuk was gewild as oggend- sowel as middagdrag (L.1946/10/02:59).

By die snyerspak het die baadjie ook 'n bietjie langer geraak en is meer klem op die sakke en die nate geplaas, wat dikwels met boorsel versier is. Wat die rompe betref, was daar twee modeneigings te bespeur: die een in die rigting van 'n regaf potloodtipe en die ander in die rigting van 'n voller, geplooiende romp. Die bloese wat hierby gedra is, is gekies om by die pakkie te pas wat kleur en/of materiaal aanbetref (F.1946/05/08:742). Bloeses was oor die algemeen meer vroulik: dit het ronde skouers gehad, 'n hoë hals, versier met 'n strik onder die ken, en weelderige kant- en valversierings (L.1946/10/02:59).

Jasse was klaarblyklik gewild - nie net winterjasse nie, maar ook ligte somerjasse. Die jasse het breë skouers gehad, noupassende middeltjies, plooië wat agter uitskop en groot knope en sakke om dit mee te versier. Baie helder kleure is hiervoor gebruik, soos saffierblou, amandelgroen, rooi, swart, pers en mosterd, terwyl voerings en krae, sakke en ander versierings in kontrasterende kleure gemaak is (F.1946/05/08:742; L.1946/10/02:59).

Rokke is gekenmerk deur 'n rojale drapering van materiaal. Veral by aandtabberds het ontwerpers 'n "indruk van volheid" probeer skep met valle en peplums oor nouer rompe of met voller rompgedeeltes. Vir dagdrag het sirkelvormige klokrokke hul verskyning gemaak. Hoë halse met opstaankragies, sowel as laer halse met kant- en valversierings was in die mode. Die effek van ronde skouers is versterk deur rokke te voorsien van raglanmoue (wat aaneengesny is met die skouer) en dolmanmoue (waarby die mou laag oor die skouer hang en die mousgat diep uitgehol is onder die arm). By somersrokke was kort vlerkmoutjies algemeen. Vir aand- en deftige middagdrag is 'n lint, versier met kontrasterende blommetjies of blinkertjies, soms om die middel gedra (L.1946/10/02:59). Verder is rokke met knope en sakke versier (F.1946/05/08:742).

Materiaal wat genoem word, is crêpe (vir dagdrag) (F.1946/05/08:742) en nylon-chiffon, net, tafsy en pikee ('n stywe ribkatoen) vir deftige drag. Teen die lente van 1946 was die gewilde kleure vir dagdrag wit en ligte skakerings van geel, blou, groen en rooskleur, terwyl swart, middernagblou, donkerrooi en amandelgroen saans algemeen gedra is. "Uitspattige kontrastering van kleure" was egter die wagwoord (L.1946/10/02:59).

Vanweë die beperking wat die skaarste aan materiaal net na die oorlog op die mode geplaas het, het die klem baie sterk op bykomstighede geval. Die hoede word "werklik uitspattig" en selfs "amusing" genoem. Bollose hoede, hoede met hoë bolle en smal rande en breërandstrooihoede was almal in die mode. Handskoene en skoene is meestal in komplementêre kleure gedra, byvoorbeeld wynrooi skoene by violetkleurige handskoene. Ook by skoene is kontrasterende kleure dikwels gebruik, byvoorbeeld donkerblou skoene versier met wit. Verder is die wighak steeds gedra. Groter handsakke het mode geraak. Ook juweliersware het meer prominent geraak: oorbelle met vrugte- en blommotiewe en goue of silwer blare was byvoorbeeld algemeen, terwyl oorbelle wat aan die bokant van die ore vasgesit is en die hele oor gedek het, gemaak van 'n ligte gouddraad, saans gedra is (F.1946/04/24:558; L.1946/10/02:59).

Alhoewel daar teen 1946 geen definitiewe haarmode onderskei kon word nie, was die neiging tog daar om die hare op te kam, soos in die Eduardiaanse tydperk. Teen die netjies teruggekamde hare het die prominente juwele wat gedra is, goed afgewys. Skouerlengtehare, in los krulle gestileer, was egter net so algemeen (F.1946/04/24:558; L.1946/08/14:49). Met die bekend- en die gewildword van die permanente tuiskarteling van hare, omstreeks 1942, het daar

'n groot omwenteling in haarmodes ingetree (L.1948/09/01:66). Ná die oorlog is daar klaarblyklik voortgegaan met die karteling van hare volgens hierdie metode.

Ten spyte van die skaarsheid van grimeermiddels het die belangstelling in grimering ná die oorlog weer opgevlam. In *Die Landbouweekblad* word ná die oorlog geskryf: "Die oorlog is verby, toe daar geen tyd was vir sagtheid, sjarme en romantiek nie. As 'n reaksie is vroue vandag besonder vroulik en hul kosmetiek openbaar dit. Dit is ligter, meer delikaat ..." (L.1948/09/01:67). Helder naels was baie gewild in Engeland, alhoewel naellak omtrent nêrens beskikbaar was nie (F.1946/04/24:558). Wenkbroue het ook meer klem gekry: dit is nie meer gepluk en in dun strepies ingeverf nie; die neiging was eerder om wenkbroue in hul natuurlike lyn te laat en vir bykomende effek met potloodstrepe te verleng en in te kleur (L.1946/09/25:57).

1947

Teen 1947 was klere en bykomstighede steeds baie duur; nietemin word daar daardie jaar in *Die Landbouweekblad* geskryf dat Suid-Afrikaanse vroue beter gekleed gaan as ooit tevore. "Dis vanjaar 'n plesier om 'n uitrusting vir 'n nuwe seisoen aan te skaf, want is 1947 dan nie eintlik dié groot modejaar in Suid-Afrika nie?" (L.1947/04/02:62).

Die opvallendste kenmerk van die mode het vroulikheid en elegansie gebly. Die aksent het gedurende 1947 egter sterker as in die vorige modejaar op kurwes geval: die heupe en boesem is beklemtoon en in sommige gevalle selfs opgestop, terwyl die middeltjie nog meer ingetrek is totdat dit aan die wespestyl van die negentigerjare van die 19de eeu herinner het (F.1947/10/22: 109). 'n Ander kenmerkende verskynsel was die toename in die lengte van dagdrag, waarteenoor die some van aanddrag weer 'n teenoorgestelde neiging getoon het.

In die *Farmer's Weekly* word daar geskryf dat twee definitiewe invloede in die modes van einde 1947 bespeur kon word: 'n Victoriaanse en 'n Eduardiane invloed. Eersgenoemde het 'n wye lyn na onder vertoon, terwyl laasgenoemde weer geneig het om voor regaf te loop en agter 'n plooierversiering ('n oorblyfsel van die egte bussel) te hê. Tussen hierdie twee basiese lyne is 'n moderner vat- of kuipsilhoeët ("barrel silhouette") ook onderskei: die kledingstuk was passend bo, waarvandaan dit uitgebol het, net om weer nouer na onder te loop. Hierin is spore van die saklyne van 1910-1920 gesien (F.1947/10/22:109).

Christina Probert, skryfster van die slothoofstuk van James Laver, die bekende Britse kenner van kleredrag en modes deur die eeue, se boek *Costume and fashion - a concise history* (1969 & 1982) skryf oor die sogenaamde "New Look" van 1947, wat hoofsaaklik te danke was aan die ontwerpe van Christian Dior, die beroemde Franse modeontwerper: "European women [...] longed to replace a stiff, masculine cut with womanly curves, swinging skirts. Dior's New Look of

1947 [...] brought it sharply into focus, based as it was on the styles of the 1860s with corseted waists, hugely full, meticulously lined skirts, darted and shaped bodices [...], high, impractical but beautiful shoes, broad hats" (1982:256). Die beskrywing wat die landboutydskrif van 1947 van die modes van daardie jaar gee, het duidelik hierdie nuwe moderigting weerspieël.

Die baadjepak van 1947 word beskryf as "vrouliker [...] as die van die afgelope sewe jaar" (L.1947/04/02:63). Die baadjie was nie meer so algemeen soos in die verlede van opgestopte skouers voorsien nie (L.1947/06/11:59). Sommige baadjies het raglanmoue gehad (L.1947/04/02:63). 'n Nuwigheid by die baadjepak van 1947 was die opgestopte sakke wat by langer baadjies presies op die heupe aangebring is. Alhoewel die neiging in die rigting van langer baadjies was, was daar geen vasgestelde lengte daarvoor nie. Baadjjepakke en tweestukke met noupassende baadjies wat vanaf die middel los uitklok na onder was besonder gewild, maar daar was ook dié waarvan die baadjie vanaf die skouers regaf gehang het. 'n Gewilde styl was dié wat die sogenaamde "kavaliërsilhoeët" vertoon het: die baadjie van so 'n pakkie het vanaf die ingeknypte middeltjie uitgebol in 'n gekabbelde heupval en is gewoonlik oor 'n nousluitende romp gedra. Die weggesnyde ("cut-away") baadjie was veral gewild as formele drag: voor is dit soos 'n mansbaadjie weggesny, maar agter is dit versier met 'n klein ingerygde valletjie.

Die rompe van baadjjepakke kon nousluitend, klokvormig of geplooid wees en het meestal 'n lengte van 15 duim (38,4 cm) vanaf die grond gehad (L.1947/06/11:59). Nousluitende rompe is van splete voor of aan die kante voorsien vir gemaklike beweging. Die bloeses wat hierby gedra is, was lig en ryklik versier met kant en lint en het herinner aan dié wat deur twee geslagte tevore gedra is. Baadjjepakke vir die winter is versier met fluweelkrae en -mouboordjies (L.1947/04/02:63), terwyl ligte linnebaadjjepakke gewilde somerdrag geword het. Tweestukke en baadjjepakke is as oggend- (L.1947/11/19:77) sowel as namiddagdrag (L.1947/09/17:70) gedra.

Jasse was volop en 'n gewilde item veral in die winterkas. Hulle het breë kraagomslae, nou middeltjies, wye rompgedeeltes en moue en groot hemsakke gehad. Jasse wat as aanddrag gedra is, het dieselfde snit vertoon - slegs die materiaal en versiersels het verskil. Benewens die langer jasse en baadjies is kort manteltjies en jakkies ook graag gedra, dikwels by 'n romp en bloese vir uitgaandrag (L.1947/06/11:59). Bolero's het ook weer op die modetoneel verskyn, en het deel van oggend-, middag- en aanduitrustings uitgemaak (L.1947/04/02:63).

By rokke het drapeersels steeds die versiering by uitstek gebly, soos gedurende die 1946-seisoen. Draperings voor, agter en op die heupe is slim aangewend om die nou middeltjie te aksentueer. In sommige ontwerpe is die heupe selfs opgestop om die effek te versterk (L.1947/11/19:79). Oorkruisende voorpante het verder hul verskyning gemaak om aan die bolyfie 'n sagter, geplooid voorkoms te verleen (L.1947/06/11:59). Rokke wat voor van die

hals tot onder by die soom oopknoop, is algemeen as oggenddrag in die somer gedra. Sulke rokke het snyerskrabies, kort moue en groot sakke op die heupe gehad.

Vir gewone dagdrag vir jonger meisies word die voorskootrok ("pinafore") aanbeveel. Die rok met sy geskulpte halslyn, geborduurde lyfie en geplooidde romp is gewoonlik saam met 'n dun wit, gestreepte of geruite bloese gedra. Daar word berig dat 'n nuwigheid van oorsee ook sy verskyning in die land gemaak het: 'n Meksikaans-geïnspireerde voorskootrok, waarvan die noupassende bolyfie voor kruis en al met die rand langs met helderkleurige borduurwerk versier is - 'n motief wat in 'n breë strook al met die soom langs herhaal word (L.1947/09/17:70).

Aanddrag het klaarblyklik al hoe meer van dagdrag begin verskil. Aandtabberds is gedurende 1947 veral gekenmerk deur 'n afgesakte skouerlyn en 'n bussel agter. Daar word verwys na die décolleté-halslyn (waar die nek en skouers oop is). ('n Gewilde mode was om by so 'n oop halslyn 'n smal swart fluweellint om die nek te dra, dikwels voor versier met 'n goue borsspeld.) Die vol rompedeeltes van die rokke is ryklik versier met borduursel, kantblomme, kunsblomme, blinkertjies, lint of valle (L.1947/09/17:71; L.1947/11/19:79). By die aandrok met sy afgesakte skouerlyn is tjalties met sierlike fraiings meermale gedra (L.1947/06/11:59). 'n Gewilde lyn wat by aanddrag ontwikkel het, was die sogenaamde "korseletsilhoeët": 'n styfpassende korseletgedeelte (oorspronklik 'n gekombineerde bra en korset), wat van onder die buuste tot in die middel gestrek het en wat gewoonlik van swart fluweel of satyn was waardeur gekleurde koord geryg is, is ingevoer om die slankheid van die middel te beklemtoon (L.1947/04/02:63).

Die nuwe soomlengte van rokke en rompe het heelwat polemieë uitgelok. Daar word in die *Homestead* verklaar: "The talk of the town is the longer skirts, which range anywhere from calf to ankle-length in day-time clothes." Ontwerpers was dit in hierdie stadium klaarblyklik nog nie eens oor die verlangde nuwe lengte van rompe nie, maar die neiging was beslis in die rigting van langer rompe as dié van die vorige seisoen (F.1947/10/22:109). Sowel in Amerikaanse vrouetydskrifte (L.1947/09/17:70) as op Londense modeskoue kon die nuwe lengte waargeneem word: dagrokke het 14 duim (35,84 cm) vanaf die grond gehang en die rompe van baadjiepakke 15 duim (38,4 cm). Paryse modeontwerpers, word beweer, het egter probeer om die lengte tot 8 duim (20,48 cm) vanaf die grond te vermeerder. Alhoewel Suid-Afrikaanse modewinkels nie op hul laat wag het om die langer romp in te bring nie, word in *Die Landbouweekblad* geskryf, was die nuwe lengte "gladnie welkom" in Suid-Afrika nie. Daar word selfs so ver gegaan om aan die einde van die artikel die volgende opmerking te maak: "Leseresse word aangeraai om hul soomlyne nie heeltemal so lank te maak as wat die mode vereis nie, omdat vroue in Suid-Afrika nog nie so slaafs in hul navolging is nie" (L.1947/11/19:77,81). Aandrokke het, interessant genoeg, egter 'n teenoorgestelde neiging getoon: hulle het al hoe korter geword en van enkellengte gekrimp tot 'n lengte van 10 duim (25,6 cm) vanaf die grond (F.1947/10/22:109; L.1947/11/19:79).

Hoewel daar steeds 'n skaarste aan materiaal was, het ontwerpers tog met 'n groter verskeidenheid stowwe begin eksperimenteer. Suid-Afrikaanse wol is klaarblyklik op redelike groot skaal deur Europese modemakers gebruik (F.1947/10/22:109). Die naoorlogse wolstowwe word as "besonder populêr", "besonder deftig en duursaam" en "besonder lig en koel, krimpvry en kreukeltraag" beskryf (L.1947/04/02:62). Gewilde materiaal vir oggenddrag in die lente was katoen, linne en sjantoeng. Vir bloeses is, benewens katoen, moesilien, sy en organdie gebruik (L.1947/09/17:70). Deftiger namiddagtabberds is van rayon, marokyn en crêpe-materiale gemaak (L.1947/04/02:62,63; L.1947/09/17:70). Wol, tweed, pels (L.1947/06/11:59), velouer en lakenstof (F.1947/10/22:109) is as jasmateriaal aangewend. Dit was veral wat aanddrag betref wat daar klaarblyklik rojaal met stowwe geëksperimenteer is: (gewaterde) tafsy, kant, sy, fluweel, tulle, satyn, organdie en chiffon word almal genoem (L.1947/04/02:63; L.1947/09/17:70; L.1947/11/19:79). Vir jonger meisies word ninon, net en tafsy (L.1947/09/17:71), netkant, organdie, georgette en broderie anglaise (L.1947/11/19:79) spesifiek aanbeveel.

Grys het in 1947 klaarblyklik sy stempel as modekleur afgedruk en wel in 'n verskeidenheid van kombinasies en skakeringe. In een artikel in *Die Landbouweekblad* word byvoorbeeld aangehaal uit 'n vrouetydskrif: "Daar was nog nooit soveel verskillende skakerings van grys nie - van amper-swart tot amper-wit; van naby bruin en ligte beige tot stopverf- en steengrys; van geweermetaal en blou tinte tot kwiksilwergrys." Grys is as gepas beskou vir vroue van alle ouderdomme. Die gewildste skakerings van grys het bekend gestaan as: "klipgrys", "staalgrys", "leigrys", "geweermetaalgrys", "silwergrys" en "houtschoolgrys". Grys is graag in kombinasie met rooi, groen of goud gedra. Allerhande skakerings van rooi is blykbaar gebruik om treffende kontraste met ander kleure te bewerkstellig (L.1947/11/19:77). Ander gewilde kleurkombinasies was, heuningkleur en ametis, sjokoladebruin en groen (L.1947/09/17:71) en, vir deftige en aanddrag, die klassieke wit en swart (L.1947/06/11:59). Vir sportdrag was bruin en beige 'n algemene kombinasie (L.1947/11/19:77). By die ontwerp van lentedrag is graag gebruik gemaak van pastelkleure ("wat die gees van die lente adem") (L.1947/09/17:71). Hemelblou, sagte groen en liggeel word spesifiek as modekleure uitgewys. Ryker kleurskakerings, soos mosterd, brons, ougoud, mosgroen en wynkleur, was egter eweneens algemeen (L.1947/11/19:77). Vir aanddrag was swart meer as ooit gewild (L.1947/11/19:79). Benewens die effekleure was materiale in geruite (F.1947/10/22:109), bont (L.1947/11/19:77) en gestreepte ontwerpe ook beskikbaar. Strepe het tydens die Paryse somer hul verskyning gemaak, wat waarskynlik daarop dui dat dit eers die volgende seisoen meer algemeen in Suid-Afrika gedra sou word. Veral horisontaalgestreepte, volgeplooid rompe het in Parys gewild geraak (F.1947/07/30:109). Reeds in die winter van 1947 het gestreepte materiale vir baadjepakke gewild geraak (L.1947/06/11:59).

"Bykomstighede is tans so mooi en smaakvol soos wat dit in geen jare was nie," word vroeg in 1947 berig. Serpe is veral ingespan om bykomende fleur aan uitrustings te verleen. Hulle is in 'n verskeidenheid van fatsoene en kleure gemaak en is om die nek, kop en die middel gedra. Veral driehoekserpe van crêpe, ryklik versier met blinkertjies, is saans gedra en voor met 'n juweelspeld vasgesteek (L.1947/04/02:63). Hierdie driehoekserpe is meermale met fraiings omsoom (L.1947/06/11:59). Lang chiffonserpe, van 3 tot 5 vt (0,9-1,5m) lank, is ook dikwels by aanddrag gedra - om die skouers gedrapeer of om die middel gestrik (L.1947/09/17:71). Hierdie serpe is dikwels in besonder helder of ryk kleure, soos granaatrooi en amandelgroen, te koop aangebied (L.1947/11/19:79).

Die heersende hoedmode van 1947 was steeds hoede waarvan die randte weg van die gesig was, dikwels effe skeef of agterop die kop gedra (L.1947/04/02:63), maar in die somermaande het 'n verskeidenheid breërandstrooihoede met plat sowel as hoë spitsbolle hul verskyning gemaak, klaarblyklik onder die invloed van die rolprentsterre van die laat-veertigerjare. Hiernaas is kleiner strookappies ook gedra (L.1947/11/19:81). Die mode van ongewone hoedeversiersels was steeds soos in die vorige seisoen in volle swang. Linte, blomme, volstruisvere en sluiers was van die algemeenste versierings (L.1947/04/02:63). Veral die strooihoede is ryklik versier met borduursels, blomme, vrugte en linte. Rosekranse en groot pers druiwetrosse met welige groen blare was van die algemeenste verskynsels by hierdie hoede (L.1947/09/17:71; L.1947/11/19: 81). Desnieteenstaande die feit dat plaaslik vervaardigde hoede geredelik en teen billike pryse beskikbaar was, het veral die deftige dame aan dunder ingevoerde hoede voorkeur gegee (L.1947/04/02:63). Die hoed was steeds een van die belangrikste items in die welgeklede vrou se kierekas (L.1947/11/19:81).

Omtrent skoene word slegs vermeld dat erg "weelderige" skoene heeltemal uit die mode geraak het. 'n Modegril wat klaarblyklik nie met veel entoegasme begroet is nie, was dié van langpuntskoene (L.1947/11/19:81). Toeritshandsakke in beursfatsoene was hoog in die mode, terwyl die groter bladsak al hoe minder gesien is. Saalleer is baiekeer gebruik vir die maak van handsakke (L.1947/06/11:59). Daar word verder spesiaal melding gemaak van die wye keuse van aandhandsakke, ryklik versier met krale en blinkertjies, wat uit Frankryk ingevoer is (L.1947/04/02:63).

Aangaande juwele en grimering word daar niks nuuts geskryf nie. 'n Interessante gebruik was egter die dra van vars blomme saans as armbande, halssnoere en selfs oorkrabbertjies (L.1947/06/11:59).

1948/1949

Die sogenaamde "New Look" van 1947 was klaarblyklik steeds aan die ontwikkel. Soos wat in 'n artikel in die *Farmer's Weekly* geskryf word, lok die eerste vertolkings van 'n nuwe silhoeët of styl dikwels algemene kritiek uit as gevolg van die vreemdheid daarvan. Om hierdie kritiek te stil, het die aanvanklike voorstellings van die "New Look" mettertyd natuurlikerwys tot 'n sogenaamde "Newer Look" ontwikkel, wat in hoofsaak daarop neergekom het dat die voorgestelde nuwe volheid van die romp gedeeltelik weggewerk is in 'n verskeidenheid van plooië, waardeur aan die vroulike figuur 'n skraler silhoeët as dié van die laat-negentiende eeu verleen is (F.1948/09/08:127). Hierdie "Newer" of "Newest Look" (F.1948/10/27:125; F.1950/03/01:52/i) het, teoreties gestel, reeds middel-1947 begin ontwikkel en tot in 1949 voortgegaan om te ontwikkel (F.1949/02/02:109).

Die modes van 1948-1949 het onmiskenbaar 'n neiging getoon om die meer natuurlike lyne van die vroulike figuur te beklemtoon. Klem is op die bolyf, buuste en natuurlike lyn van die skouer geplaas, en alle kunsmatige opstopping het verdwyn. Die sagte, vloeiende lyne van die Directoire- en Empire-tydperk kon onderskei word, maar sorg is steeds geneem om die middellyfie op sy natuurlike plek te hou (F.1948/10/27:126).

Die aandag het in die nuwe modes baie beslis op die boonste helfte van die figuur gefokus. Die gewenste silhoeët is verkry deur byvoorbeeld kort, loshangende baadjies by nou, regaf rompe te dra. By baie van die jasse en baadjies kon die Empire- en Directoire-invloed gesien word: vanaf die skouers het die lyne van die kledingstuk soos dié van 'n klok of tent na onder gestrek, terwyl die krae dikwels prominent en die moue wyd was (F.1948/10/27:125; F.1948/11/24:126). Snyersbaadjies wat die peplumeffek vertoon, is egter nog steeds gesien (F.1948/01/14:124).

Die rokke het nog dieselfde volheid gehad, maar waar dit onder 'n bonkige baadjie gedra is, het die rok klaarblyklik van sy drapeersel verloor en nouer om die figuur gepas (F.1948/11/24:126). Die opgestopte heupsakke en skouers het begin verdwyn, terwyl basques (waar die noupassende lyfie tot onder die middellyn verleng word) by baie van die rokke te sien was.

In 1948 word berig dat romplengtes langer as ooit was (F.1948/02/04:109). Selfs die felste kritici van die nuwe soomlengte het geleidelik hul some begin uitlaat (F.1948/07/21:124). "Nuwe elegantheid is geleë in die paar duim wat u u halfrok verleng," lees die Suid-Afrikaanse vrou ook in 1948 in *Die Landbouweekblad* (L.1948/04/21:69). Die gemiddelde nuwe soomlengte vir dagdrag was 12 duim (30,72 cm) vanaf die grond. Wat aanddrag aanbetref, was daar geen vasgestelde lengte nie: rokke het gewissel van enkellengte- tot korter rokke met ongelyke soomlyne - poustert- en gepunte soomlyne is byvoorbeeld gesien (F.1948/10/27:126).

Die basiese modeneigings van 1948 is in die 1949-modejaar klaarblyklik voortgesit: "Generally speaking there is no dramatic alteration of silhouette in the new styles. The main themes of last season have been maintained, exaggerations simplified, and a natural, rather easy line adopted by all houses" (F.1949/04/20:124). 'n Draad wat wel duidelik deur die modes van 1949 geloop het, was dié van asimmetriese lyne. Dit kon onder andere in die volgende verskynsels waargeneem word: knope wat vanaf die linkerskouer skuins oorgeloo het na die regterheup; aandrokke met slegs een mou; pare handskoene waarvan die (regterhandse) een kort was en die ander een lank (F.1949/07/20:110); aandtabberds wat voor kort was en agter lank; oorslaanpante en rompe met drapeersels slegs aan die een kant daarvan (F.1949/04/20:124). Die maksimum asimmetrie, vroulikheid en jeugdige style word uitgesonder as dié kenmerke van die 1949-modejaar (F.1949/07/20:110).

In modeartikels wat gedurende 1948 en 1949 verskyn, word daar die eerste keer aandag gegee aan sport- en ontspanningsdrag. Daar is onder meer gefokus op langbroeke en halfmasbroeke in 'n verskeidenheid style. Die opgerolde broekspype van party langbroeke het sterk aan die vissermanstyl herinner, terwyl invloede van die seerowerdrag van die negentiende eeu sowel as van die Chinese styl by ander sigbaar was. Broeke was meermale sportief gestreep. Die bloese wat hierby gedra is, het geneig om die middellyf effe te ontbloot wanneer dit as stranddrag gedra is. 'n Verskeidenheid los strandjurke is ontwerp om bo-oor baaiklere te dra (F.1948/08/11:124). Die broekrok of "culotte" ('n romp verdeel in twee pype), sowel as kortbroeke en jeans het in 1949 saam met die seerowerstylbroeke gewildheid verkry (F.1949/02/02:109). 'n Ander verskynsel was die fietsrykniebroek, wat vanaf die heupe uitgebol het, maar nouer geloop het na die kuit waarom dit styf gepas het. Hierdie styl het weer herinner aan die era van Lodewyk XV (F.1949/06/01:109). Die belangrike is dat, selfs in die ontspanningsdrag, vroulikheid die wagwoord gebly het (F.1948/08/11:124).

Dit is opmerklik dat daar vanaf 1948 nie meer in die modeartikels so duidelik onderskei word tussen oggend- en middagdrag nie. Daar word nou eerder 'n breër onderskeid tussen dag- en aanddrag getref. Verder word daar meer aandag gegee aan klere vir spesifieke geleenthede of doeleindes, soos die genoemde artikels oor ontspanningsdrag of stranddrag byvoorbeeld. Die behoeftes van die vrou in die naoorlogse jare het klaarblyklik vinnig begin verander.

Daar was oor die algemeen die neiging om materiale met 'n growwer tekstuur te gebruik, soos loodmanstof, kombersstof, sersje en gabardien (F.1948/07/21:124). Woltruistof en crêpe is graag gebruik (F.1948/09/08:127; F.1948/10/27:125). Tafsy en georgette is baie by aanddrag gesien (L.1948/08/11:71). Dieselfde materiale was in 1949 op die voorgrond, saam met tweed in die winter (F.1949/02/02:109) en chiffon en organdie vir die aand (F.1949/05/25:124).

Die grootste modenuus gedurende die 1948-seisoen was duidelik die gebruik van tartan vir 'n verskeidenheid van kledingstukke. Tartan is 'n materiaal, dikwels wolstof, met 'n kenmerkende ruitpatroon, oorspronklik van die Skotse Hooglande afkomstig. Die klassieke kleurkombinasies van tartan is rooi, groen en swart; vlootblou, donkergroen en geel, sowel as swart, geel en rooi. Benewens hierdie kombinasies het die Franse modemakers ook geëksperimenteer met byvoorbeeld pastelkleure (F.1948/01/14:124). Verder word die gebruik van materiaal in kleure soos geel, pastelpienk en ligpers gerapporteer (F.1948/02/04:109). Gewilde winterkleure was steeds grys en swart. Nuwe vertolking is egter hieraan verleen deur kleure soos pienkgrys, persgrys en groengrys op die toneel te bring. Naas hierdie somber kleure was spatsels rooi en helderblou ook te sien (F.1948/10/27:126). Die gewildheid van grys het voortgeduur tot in 1949: in die lentereeks is dit naas vlootblou, sagte bruine en pastelle gebruik en in die wintermodes saam met swart en eweneens pastelkleure (F.1949/02/02:109).

Onder die modebykomstighede het serpe en tjalies die meeste aandag getrek. Lang serpe wat om die skouers en arms gedrapeer is, is dikwels by eenvoudige, byna moulose rokke gedra (F.1948/07/21:124). Hiernaas het skouermantels, stolas en mantillas ook vir bykomende swier gesorg (F.1948/12/29:93). In 1949 het die mantel in Europa heuplengte bereik, terwyl die stola van die vorige winter ook verleng is (F.1949/12/14:94).

Die algemeenste neiging in hoedmodes vir 1948 was in die rigting van die klokhoedjie (die randlose, styfpassende hoed van die twintigerjare) en kleiner kappies en berette. Onder die ander ontwerpe was daar dié wat soos lampskerms en soos sampioene gelyk het. Interessante vermengings van stowwe kon gesien word (F.1948/11/03:127). In hul 1949-versamelings het die Paryse modeleiers weer meer aandag aan die groter hoed gegee. Breë rande en asimmetriese lyne was groot nuus. Meer sportiewe hoede is van tartanstof gemaak of volgens die matroosstyl gestileer. Die hoed van 1949 het goed op die kop gepas (F.1949/03/30:124).

Omtrent die skoenmodes word in 1948 geskryf: "Die tyd is verby dat alleen hoë polvyte deftig en modieus is. Die moderne vrou is te verstandig om haar met hoë polvyte te gaan martel..." Baie van die skoene het 'n breë middelslaghak gehad (L.1948/10/13:72). Die hakke van hoëhakskoene het meestal effe taps na onder geloop, sonder om spykerdun te wees. Na hierdie hakke is verwys as die Spaanse hak ("Spanish heel"), terwyl die middelslaghak die Kubaanse hak ("Cuban heel") genoem is. Baie van die skoene het 'n hoekige voorpunt gehad, die sogenaamde Hollandse punt ("Dutch toe") (F.1948/08/18:106), en enkelbande vir stewigheid en versiering (L.1948/10/13:72).

1950-1954

Die modes van 1950 het weinig verandering in die basiese silhoeët van die vroulike figuur gebring. Vanaf hierdie jaar sou die aksent egter meer as ooit op vindingryke detail in klereontwerp val: knope, sakke, krae, lapelle, mouboordjies, plooië en linte. Aspekte van die modes van die laat-veertigerjare sou verdwyn en nuwe kenmerke toegevoeg word.

Die ontwikkeling vanaf die "New Look" (1947) en die sogenaamde "Newest Look" (1949) is vanaf die begin van die vyftigerjare op tou gesit. Alhoewel modeontwerpers deurentyd aktief geëksperimenteer het met nuwe lyne, teksture en kleure, het die basiese moderigting tot diep in die vyftigerjare onveranderd gebly. Volgens Christina Probert het Dior ("the 'king' of Paris") tot met sy skielike dood in 1957 die weg in hierdie modeontwikkeling gebaan (1982:258).

Oor die invloed wat die Amerikaanse pop sterre van die vyftigerjare, en spesifiek Elvis Presley, op die mode gehad het, kon daar in die geraadpleegde landbouydskrifte geen inligting gevind word nie.

In wese het die styl van die vroeë vyftigerjare herinner aan dié van die twintigerjare; nietemin is daar 'n eie karakter aan verleen, soos wat dit in die *Farmer's Weekly* opgesom word: "The waistline, though often dipping at the back, remains in its accustomed place, but hemlines are creeping up. Shoulders are sloping and width is mostly about the upper figure, giving almost a top heavy effect accentuated by bloused backs, wide sleeves, and straight slim skirts" (F.1950/05/03:46/i).

Sowel die Franse as die Britse modeontwerpers het voortgegaan om in hul ontwerpe die klem op die bolyf te laat val. Deur beklemtoonde skouers en veral wye moue van baadjies en jasse is die swaartepunt bo saamgetrek (F.1950/05/03:46/i). Onder die invloed van die styl van die twintigerjare was jasse meestal regaf en loshangend (F.1950/06/14:46/iii). Party ontwerpe het egter duidelik die stempel van 1950 gedra, deurdat al die volheid aan die agterkant was, waar dit soms vasgevang is deur 'n halfgordel van materiaal (F.1950/07/12:46/i). By korter baadjies is 'n gordel (dikwels van blinkleer) baiekeer gedra om die middel te aksentueer (F.1950/05/03:46/i) - dit naas dié wat volgens die loshangende lyn gestileer is (L.1950/05/17:67).

Selfs die baadjies van baadjiepakke het dikwels besondere krae en groot heupsakke gehad om die aandag te trek (L.1950/04/05:79). Die krae van baadjies en jasse kon een van 'n verskeidenheid van vorme aangeneem het en is meestal deur die draer agter opgeslaan (F.1950/03/01: 52/i). Lapelle was ook belangrik en het soms die asimmetriese lyn, wat die vorige seisoen so gewild was, vertoon (F.1950/09/20:52/v). Sakke het baiekeer effens weggestaan van die heup en is ook só ingesit dat dit van agter af gesien kon word en die heup so

beklemtoon kon word. Somtyds is die lyne van die sak geaksentueer deur dit al met die rand langs met siersteek te stik. Die spleetsak (waar die sak aan die binnekant van die kledingstuk ingewerk word en net die opening bo-op sigbaar is) het ook voorgekom (F.1950/03/01:52/i). Moue is op verskillende maniere gesny (F.1950/06/14:46/iii), maar die meeste het die natuurlike lyn van die skouer gevolg (F.1950/07/12:46/i; F.1950/08/16:52/i) en groot omslae by die pols gehad, soms met knope versier. Knope het 'n baie belangrike rol as versiering by baadjies en jasse gespeel (F.1950/03/01:52/i; L.1950/04/05:79; L.1950/05/17:67; F.1950/07/12:46/i; F.1950/08/16:52/i).

By die ontwerp van rompe het 'n nuwe lyn sy verskyning gemaak: die romp het glad om die middel en heupe gepas, maar van daar af wyd uitgeklok na onder (F.1950/03/01:52/i). Die sogenaamde sonstraalplooie het eweneens gewild geraak weens dieselfde effek van vryheid en beweegruimte wat daardeur geskep is. Plooie het oor die algemeen meer gewild geraak, ook by rompe met 'n regaf lyn (F.1950/09/20:52/v). 'n Modeverskynsel wat klaarblyklik ingang gevind het, is dié van die sogenaamde "flying panels": wye pante is in 'n kledingstuk met 'n andersins regaf patroon ingesit en die volheid dan weggewerk deur dit in te plooi en die plooi in te stryk (F.1950/10/25: 52/v). 'n Enkele springplooi is in die voorpant van party rompe ingesit en dan, by 'n baadjiepak, in die agterpant van dié baadjie herhaal (F.1950/09/20:52/v). Die gewone regaf, nouseluitende romp van die vorige seisoen is nietemin steeds gedra (F.1950/05/03:46/i; L.1950/04/05:79).

Die lengte van die romp het intussen teen wat die neiging sedert ongeveer 1947 was, skielik begin krimp: dit het in 1950 tot omtrent in die middel van die kuit gereik (F.1950/04/12:46/i). In 1950 word daar in *Die Landbouweekblad* geskryf dat daar van die kant van die Franse modeleiers 'n besliste neiging bespeur kon word om romplengtes korter te maak. Hieromtrent word verder verklaar: "Dit is dan ook heel verstaanbaar, want 'n lang en nou rok ontnem 'n vrou die maklike beweging wat so 'n noodsaaklike vereiste in die moderne lewe van haas en spoed is" (L.1950/08/02:65). Die mode het dus aangepas by die eise van die tyd.

In 'n artikel in die *Farmer's Weekly* deur Ailsa Johnstone word daar geskryf oor die Suid-Afrikaans ontwerpte rokke van 1950. Die interessante stelling word gemaak: "The frocks are all simple in design with a strong tendency to follow American fashion rather than London or Paris" (F.1950/11/01:52/v). In 'n ander artikel, waarin verslag gedoen word oor 'n modeparade van Suid-Afrikaanse modes by die Randse Paasskou, word ook genoem: "Simplicity [...] was the keynote of the day frocks..."

Die bolyfie van die rok het dikwels plooië of drapeersels vertoon wat die aandag na die groot sakke op die heupe gelei het (F.1950/04/12:46/i). Die skouerstuk ("yoke") en vierkantige neklyn is by baie rokke opgemerk. Waar die klein kapmoutjie die vorige paar seisoene so gewild was, is

daar by die somermodes van 1950 hiervan wegbeweeg en het die effense pofmou begin aanhang geniet. 'n Breërige gordel is in baie gevalle om die middel gedra en het herinner aan dié wat deur verpleegsters by hul uniform gedra is. Rompe was vol: dit was óf ingeplooi óf dit het van die heupe af uitgeklok na onder (F.1950/11/01:52/v). 'n Gewilde nuwe verskynsel was glo rokke wat agter van bo tot onder oopgeknoop het (F.1950/04/20:46/i).

Ten spyte van die neiging tot eenvoud by rokontwerpe, het strikke al meer gewild geraak. "Not only to identify the styles of today with the 1920's, bows of ribbon, lace and self-material are designed to soften the severity of the straight lines of day dresses," word in die *Farmer's Weekly* geskryf (F.1950/06/14:46/iii). Lint was baie volop in die winkels beskikbaar en wel in 'n uiteenlopende verskeidenheid van kleure en wydtes, asook in strepe, ruite en ander patrone. Lint en koord is op rompe en bloeses gewerk om 'n nuwe, modieuse voorkoms daaraan te verleen. 'n Algemene verskynsel was verder dié van die sogenaamde "flying panels", deur Dior bekendgestel: veral by aanddrag is breë satyn- of tafsylynt om die middel gebind en dan aan die kant of agter tot by die soomlyn laat afhang in los punte (F.1950/02/15:52/iii).

Vir skemerpartye is rokke sonder bandjies ontwerp, whereby 'n kort bolero of baadjie gedra is om dit meer formeel te laat lyk. Vir aanddrag is stolas eerder by sulke rokke gedra (F.1950/06/14:46/iii). 'n Nuwe modegier by rokke vir skemerdrag was oorrompe wat oopgeknoop en as skouermantels gebruik kon word. Alhoewel rokke vir dagdrag korter geword het, het die lengte van die rok vir skemerpartye steeds bokant die enkel gebly, terwyl formele aandrokke ook lank was (F.1950/04/12:46/i).

Grofgeweefde materiale wat in die 1948/1949-seisoen gewild begin raak het, is in 1950 steeds gebruik, veral vir baadjepakke. Die materiaal het baie ooreengekom met dié wat vir mansnyersklere gebruik is. Spikkels, visgraat- en diagonale patrone het die tweeds en ander geweefde stowwe versier (F.1950/03/01:52/i). Benewens tweed is gaberdien, koordfluweel (F.1950/04/12:46/i) en wolmoeseliestof (F.1950/05/03:46/i) algemeen gesien. Die Paryse modeontwerpers het ook nuwe vertolking verleen aan die egte outydse grys flennie en só weer die belangstelling in hierdie stof geprikkel (F.1950/06/14:46/iii). Somergunstelinge was materiale soos sjantoeng (F.1950/09/27:46/i) en rayon (F.1950/10/25:52/v).

Oor die materiaal wat bekendgestel is vir aandklere word opgemerk: "Generally speaking soft and supple fabrics are back in a big way ..." Chiffon en organdie, wat in 1949 reeds gebruik is, het in 1950 in gewildheid toegeneem. Die staatmaker van die voorafgaande seisoene, tafsy, het nietemin sy plek behou (F.1950/05/03:46/i). By Suid-Afrikaans ontwerpte aandrokke was lamé en (das)sy ook gunstelinge (F.1950/04/12:46/i). Sy het in allerhande materiaalontwerpe verskyn, byvoorbeeld bedruk met blompatrone, paisley-ontwerpe of krulpatrone en dikwels met 'n donkerbruin of swart agtergrond. Dié tipe materiaal het in Europa veral gewild geraak omdat

dit gedra is deur die destydse prinses Elizabeth, wat as een van die "modeleiers" bestempel is. Weens die sagte weerkaatsing wat die materiaal onder kunsmatige lig vertoon het, was dit besonder geskik vir aanddrag (F.1950/04/05:46/i).

Geruite stof is steeds in die winter van 1950 oral gesien (F.1950/05/03:46/i; L.1950/05/17:67). Vir die Suid-Afrikaanse lente is ook rokke in allerlei bedrukte blomontwerpe, ruite en strepe voorgeskryf. Hierdeur is probeer om 'n jong voorkoms aan die vrou te verleen (F.1950/09/13:52/iii). Tropiese ontwerpe is algemeen in die ontwerp van Suid-Afrikaanse somermodes gebruik (F.1950/09/20:52/v). Helder kleure soos ertjegroen en rooi was besonder gewild. Hierdie helder kleure is ten beste vertoon deur dit met donker of gedempte kleure te kombineer: 'n ligte somerjas van suurlemoengeel of oranje sou byvoorbeeld bo-oor 'n wit of swart rok aangetrek word. In die *Farmer's Weekly* word vir die modebewuste vrou aanbeveel: "... to pick a smart shade this summer all a woman has to do is to take her choice from a bottle of cheap sweets" (F.1950/07/12:46/i).

'n Kledingstuk wat klaarblyklik eers teen 1950 behoorlike erkenning begin kry het as modeartikel, is die baaikostuum. Daar word verklaar: "... although the bathing costume was at one time a stereotyped garment, its variety at present is quite bewildering." Die eenstukbaaipak, algemeen van ligte wolstof gemaak, was groot modenuus. Die lyn van die baaipak was slank, styfpassend en volgens die tuniekstyl, alhoewel party ontwerpe voorsiening gemaak het vir 'n aaneengesnyde romptipe val aan die onderlyf. Die uitgangspunt van ontwerpers was by uitstek om die figuur van die vrou te vlei en ten beste te laat vertoon. Bolyfies het party verstelbare bandjies gehad, terwyl party sonder enige bandjies was. Die buustelyfie was meestal van drade of walvisbeen voorsien vir ondersteuning. Omtrent die kleure word berig dat dit kwalik al ooit helderder was: geel was veral gewild en daarnaas helderblou, smaraggroen en rooi. Swart is steeds beskou as 'n elegante kleur, selfs by baaikostuums. Die modevoorskrif was duidelik: "The days are long past when woman contented herself with a single bathing dress; a smart holiday-wardrobe contains half a dozen" (F.1950/08/09:52/vi).

Oor die algemeen het hoedeontwerpers die rok- en haarstyle van 1950 as aanduiding gebruik vir die lyn van hul hoede. Romantiese wyerandhoede vir die somerdae was algemeen; daarteenoor is kleiner hoede met verbeeldingryke versiersels as geskik beskou om by uitrustings met 'n regaf lyn te dra. Strooi en wolvilt is goed in hoedontwerpe gekombineer om 'n vleiende, jong voorkoms aan die draer te verleen (F.1950/06/14:46/iii). Vere het dikwels fleur aan vilthoede verskaf en is gewoonlik aan die eenkant van die kop aangebring (L.1950/05/17:66) - in ooreenstemming met die asimmetriese modelyn van die vorige seisoen. Skoenmodes het klaarblyklik nie veel verandering ondergaan nie.

Na aanleiding van 'n vertoning in Londen van die haarmodes vir 1950 word in *Die Landbouweekblad* verklaar: "Die verandering in haarmodes is so drasties dat dit byna 'n nuwe voorkoms genoem kan word." Bollas het baie gewild geraak, terwyl vals haarstukke na jare ook weer hul verskyning gemaak het. Vals bollas en vlegsels is byvoorbeeld gebruik om onegalige haarpunte te verbloem wanneer 'n mens hare wou laat uitgroei. Die jongste haarlengte was toe 1 tot 1½ duim (2,56-3,84 cm) lank in die nek. Hierdie jongste haarstyle word deur *Die Landbouweekblad* as "opgesmuk" en "uitspattig" bestempel (L.1951/04/25:43).

"Daar is niks wat as rewolusionêr beskou kon word, tydens die jongste modeparades in Europa vertoon nie," word in 1951 in *Die Landbouweekblad* verslag gedoen. "Die klem was op detail, pragtige stof en die slim gebruik van kleure gelê, eerder as op drastiese veranderinge in die modes" (L.1951/10/17:41). In die modeartikels wat in dié tydskrif en in die *Farmer's Weekly* verskyn, kon dan ook nie aanduidings van enige nuwe moderigtings gevind word nie. Soos maar met elke nuwe modeseisoen die geval is, is daar wel met nuwe materiale, kleure en bykomstighede geëksperimenteer.

In 'n paar artikels in *Die Landbouweekblad* word daar spesifiek op die behoeftes van die plaasvrou gekonsentreer. Daar word geskryf: "Selfs al wil die plaasvrou haar nie ultra-modieus klee nie kan sy die heersende mode-neiging by haar eie behoeftes aanpas sodat sy minstens drie seisoene uit dieselfde kledingstukke diens kan kry sonder om uit die mode te lyk" (L.1951/04/18: 51). 'n Drielingstel, bestaande uit 'n tabberd, baadjie en jas, word byvoorbeeld as 'n praktiese keuse vir die plaasvrou vir uitgaandrag bestempel (L.1951/04/04:43). Daar word verklaar dat die plaasvrou met min kan klaarkom en steeds op haar beste kan lyk, mits sy klere kies wat "eenvoudig en prakties van snit is en van dienlike stowwe gemaak is" (L.1951/04/18:50).

Egte sy het in 1951 steeds baie aandag getrek. Bruin is as die leidende kleur vir die nuwe seisoen bestempel. Saam met mangopienk, olyfgroen, suurlimoengeel en pruim- en pampoenkleur was dit die jongste modenuus. Syagtige crêpes is vir skemerdrag gebruik en sjantoeng en tafsy vir aandrokke en pakkies. Tafsy is in rookgroen, leiklipgrys, bruin, vlootblou en die jongste "black jewel tones" aangetref. Onder laasgenoemde het getel "swartsmarag", "swartrobyn" en "swartsaffier" (F.1951/11/07:50/i). Vir bykomstighede was helder kleure gewild. Baadjiepakke in neutrale kleure is byvoorbeeld opgehelder met handskoene, serpe en sakdoeke in vrolike modekleure.

Vir die maak van hoede is enige stof, van fyn wolstof tot tafsy en fluweel gebruik. Die groter hoed was hoogmode, maar kleiner hoede was steeds volop. Laasgenoemde is egter meer op die voorkop gestoot as die hoed van 1949 (L.1951/04/04:43).

Skoenmodes het in 1951 na berig word 'n oplewing getoon: "Styles this year are gayer than they have been for a long time." Fyn bandjies en veral hoë enkelbandjies was vir die vierde agtereenvolgende jaar in die mode. Die jongste ontwerp van 1951 was egter die enkele bandjie wat voor vanaf die middel van die oorleer om die hak gestrek het tot waar dit aan die anderkant van die voet in die kant van die skoen ingelaat is. Tradisionele skoenkleure, soos grys, is steeds gebruik; skoene in pastelle en helder kleure het hiernaas egter hul verskyning gemaak. Verder is roomkleur "herontdek" by die vervaardiging van skoene. 'n Verskeidenheid van name is oorsee hieraan gegee: "blond", "maize", "straw", "sand", "taffy" en "caramel". Soos wat Parys die modes vir klere en hoede gedikteer het, het Italië teen daardie tyd reeds die voortou op die gebied van internasionale skoenmodes geneem. In Suid-Afrika het slangvelskoene sedert ongeveer 1948 gewild begin raak. 'n Fabriek in Port Elizabeth het toe begin om op groot skaal slangvelskoene en -handsakke vir die modebewuste vrou te vervaardig (F.1951/02/28:58/vii).

Teen 1952 was die volk klaarblyklik vry van die beperkende skaarstes wat deur die oorlog veroorsaak is. Daar word op een plek verklaar: "Vir die eerste keer na die jongste oorlog voel 'n mens vanjaar as jy deur die strate stap, dat jy weer in die land van oorvloed is - waar jy nie verder as die eerste winkel hoef te gaan om so te sê alles wat die hart begeer, te kry nie" (L.1952/09/24: 49). Veral was 'n groot verskeidenheid materiale klaarblyklik in die handel beskikbaar.

Die mode was daarop ingestel om die vrou "gemaklik en gelukkig" te laat lyk. Die styl was een van "vryheid van beweging" (L.1952/10/08:48) en van vroulikheid (F.1952/04/02:54/iii) - in voortsetting van die styl wat eintlik sedert 1945 reeds aan die ontwikkel was, maar in die besonder gehoorsaam aan die vryer uitkloklyne van die begin-vyftigerjare. Dit het egter nie beteken dat die klassieke baadjepak met sy eenvoudige, regaf snit verdwyn het nie (L.1952/04/16:44).

Die grootste nuus van die 1952-modejaar was waarskynlik die verskyning van die stywe onderrok onder die nuwe uitklokromp. Deur die krinolienonderrok is 'n modieuse, golwende voorkoms aan die romp verleen (F.1952/04/02:54/iii). Hierin kan 'n terugryp na die Neo-Rococo-lyn van die 19de eeu herken word. Dit is interessant dat hierdie tendens van die wye romp hom elke eeu herhaal. Wat die neklyn van bloeses en rokke betref, het die mandarynkragie gedurende 1952 vir 'n nuwe voorkoms gesorg (L.1952/09/24:49; L.1952/10/08:49). Dit is 'n Chinese tipe opstaankragie wat nou om die nek pas en waarvan die geronde punte voor nie heeltemal bymekaarkom nie. Die aksent op die nou middel het verder oorheersend geraak en is bewerkstellig deur die dra van gordels en bande om die middellyf (F.1952/04/02:54/iii; L.1952/04/16:45).

Waar die Afrikaanse boervrou haar in die vyftigerjare waarskynlik steeds vreemd en onseker in die stad gevoel het, verskyn daar in *Die Landbouweekblad* van tyd tot tyd artikels waarin daar vir haar riglyne gegee word oor hoe om aan te trek. Daar word byvoorbeeld geskryf: "'n Welgeklede vrou het selfvertroue. En dit is wat 'n vreemdeling in die stad nodig het: as sy met gemak kan beweeg in die wete dat sy van kop tot tone smaakvol geklee is, al is dit by 'n formele onthaal of voor die kritiese oog van 'n verkoopster in die winkel se deftige modeafdeling." Die boervrou, wat oor die algemeen nie erg het aan "tierlantyntjies" nie, word aangeraai om 'n eenvoudige snit en neutrale kleur baadjepak of tweestuk te dra en meer aandag aan smaakvolle bykomstighede te gee (L.1952/05/28:49). Die baadjepak en tweestuk van ligte wolstof word as geskikte drag vir die dorp en kerk en vir die bywoning van vergaderings en die nakom van aandafsprake in die winter bestempel. Vir die namiddag word 'n romp en bloese of ligte trui aanbeveel (L.1952/04/16:44).

Bykomstighede het eleganter en meer prakties geword. Stelle bypassende handsakke, handskoene en sambrele, almal in dieselfde kleur, het in 1952 hul verskyning gemaak. Onder die wintermateriale was die steeds gewilde wol en tweed (F.1952/04/02:54/iii). Vir die somer kon daar gekies word uit die volgende versameling: egte sy, (geblomde) krimpsy, growwe linne, popelien, katoen en linne, sowel as organdie, spesifiek gebruik vir aandrokke, veral dié van jongmeisies (L.1952/09/24:49), en voilestowwe (L.1952/10/08:48).

In 1952 verskyn daar in *Die Landbouweekblad* 'n artikel oor kunsvesels. Daar word voorspel dat, "[n]et soos die motor die wa vervang het, sal die kunsvesel die natuurlike vesel vervang," na aanleiding van die uitsprake en navorsing van 'n Amerikaanse skeikundige, dr. Roger Adams. Die "rewolusie" van die kunsvesel het reeds in 1938 begin, maar die grootste ontwikkeling op die gebied het sedert omstreeks 1948 plaasgevind, nadat wol as gevolg van die oorlog baie skaars begin raak het en wolpryse die hoogte ingeskiet het. Die Amerikaners het probeer bespaar deur tot 15% nylon by die materiaal van militêre uniforms te voeg. Hierna is daar al hoe meer met kunsvesel geëksperimenteer. Rayon en asetaat, mededingers van sy en katoen, het ook met wol begin meeding, terwyl nuwe stowwe soos orlon, dynel, dacron en acrilan ontwikkel is (L.1952/12/10: 18,19). Laasgenoemde groep tekstiele het onder die handelsname bekend geraak, ook in Suid-Afrika, en word vandag steeds aan hierdie name geken (Knye 1989:onderhoud). Asetaat en die meer bekende rayon word volgens die *Encyclopedia of Textiles* vervaardig uit sellulose met in eersgenoemde geval die byvoeging van asynsuur (1960:647).

Daar was aanvanklik 'n kopersweerstand teen hierdie stowwe en teen April 1952 is daar gepraat van 'n "tekstieldepressie", die eerste sedert 1930. Nuwe idees is egter ingevoer en kunsvesel het begin ingang vind. "Die belangrikheid van die nuwe kunsvesel lê nie in wat hulle op die oomblik

doen nie," word verklaar, "maar in hul intrinsieke eienskappe en wat hulle in die toekoms kan doen" (L.1952/12/10:18,19).

Dominante kleure vir die winter was roomkleur, strooikleur, grys en hemelblou (F.1952/04/02:54/iii), terwyl pastelle by die somermodes oorheers het. Pers in alle skakerings was waarskynlik die gewildste; daarnaas is suurlemoengeel, lemmetjiegeel, blaargroen, seegroen en poeierblou ook baie opgemerk (L.1952/09/24:49; L.1952/10/08/48).

Oor die hoedmodes van 1952 is ook meer geskryf. Dié modes was daarop ingestel om die "jeugdigheid in elke vrou te beklemtoon". Hoede met groot rande was steeds algemeen. Die kleiner hoedjie het hiernaas egter 'n besondere verskeidenheid van ontwerpe aangeneem. Dit is van growwe strooi en kant, pikee en broderie anglaise gemaak (L.1952/09/24:51). Onder die Londense hoedontwerpe was die algemeenste vir die nuwe seisoen die "blompotstyl" (wat soos 'n omgekeerde blompot lyk), die mandarynstyl ('n Chinees-geïnspireerde hoed wat baie aan die pildoos herinner), die "koeliestyl" ('n plat, eweneens Oosters-geïnspireerde hoed, dikwels versier met blomme en 'n kort sluiertjie) en die sogenaamde "cocktail hat" ('n klein hoedjie, geskik vir laatmiddagdrag) (F.1952/01/02:40/v).

Haarmodes het, klaarblyklik in aanpassing by die hoedmodes, steeds in die rigting van kort kapsels geneig. Van die sogenaamde "opgesmukte" haarstyle waarvan in 1951 berig is, word nie weer melding gemaak nie. Klaarblyklik was dit 'n kortstondige modegril. Haarmodes van 1952 was daarop ingestel om 'n "sjarmante indruk" te skep en maklik hanteerbaar te wees. 'n Permanente karteling word dan ook aanbeveel vir die vergemakliking van haarstilering en die verbetering van die voorkoms (L.1952/07/30:53).

Die 1953-modejaar het weinig nuuts opgelewer, te oordeel aan die landboutydskrifte, behalwe wat betref materiaal en kleur. Omtrent die materiaalsoorte wat gebruik is, kan net vermeld word dat ribstof, ottoman en wolpikiee hul verskyning gemaak het (F.1953/04/29:54/ix). Verder is sy, chiffon, truistof, wolstof en alpaka ook algemeen gesien. Katoen was egter klaarblyklik ongeëwenaar in sy gewildheid gedurende die lente. In 1953 is katoen uit Egipte oral in die winkels te koop aangebied. Dit was bedruk met abstrakte ontwerpe - "uitvloeisels van die moderne kuns" word dit genoem.

Skynbaar was stowwe oor die algemeen in 1953 bont: "Dis net bont waar jy kyk, tabberds van geblomde stof, bont jasse, bont hoede, jasse en kostuums met geblomde voerings, en die bont jasse word boonop by bont tabberds gedra (L.1953/05/06:52,53). Die gewildste kleure was natuurlike skakerings, soos roomkleur, khaki en koffiekleur, afgewissel met helder kleure (F.1953/04/29:54/ix), soos "japonikarooi", "malvarooi", "diepviolet" en 'n verskeidenheid gele en bloue. Dior het groen ook oral in sy ontwerpe gebruik en probeer om aan dié "afgeskeepte"

kleur modestatus te verleen. Swart, gekombineer met wit, grys of roomkleur, het steeds 'n Paryse modegunsteling gebly (L.1953/05/06:52).

Oor ontspanningsklere vir die Suid-Afrikaanse vrou word daar geskryf: "Gedagtig aan die Suid-Afrikaanse vrou se liefde vir mooi klere en sin vir die praktiese, word strandklere deesdae ontwerp om mooi te lyk, baie diens te lewer en om nie so uitspattig te wees dat dit maklik uit die mode sal raak nie." Voorbeelde van 1953-strandmodes sluit in: kortbroeke, seerowerstyl kniebroeke, slenterbroeke, halternekrokke en sonpakkies, bestaande uit 'n bloese, kortbroek en oopknoopromp bo-oor (L.1953/11/25:52,53).

'n Modekenmerk van 1954 was klaarblyklik die voorliefde vir handskoene. Om 'n deftige uitrusting af te rond, was handskoene onontbeerlik. By rokke met 'n driekwartmou - 'n algemene verskynsel in die ontwerpe van dié jaar - is kort handskoene gedra, terwyl lang handskoene wat tot bo of tot net onder die elmboog gestrek het, by moulose rokke of rokke met kortmoue diens gedoen het (L.1954/11/17:86). Al hoe meer aandrokke is in 1954 van moutjies voorsien. Die opmerking word gemaak dat daar 'n neiging ontstaan het om die "ergste kaalheid" te bedek. "Dit lyk of die modebase nou eindelijk daarvoor moeg geword het om aandrokke te ontwerp wat net die minimum van 'n vrou se bolyf bedek," word geskryf. Die mening was dat hierdie nuwe rigting deur Suid-Afrikaanse vroue verwelkom sou word (L.1954/01/20:49).

In 1954 verskyn daar ook 'n artikel oor die ontwikkeling van die boetiek ("boutique") in *Die Landbouweekblad*. Die gewone vrou moes meestal tevrede wees met klaargekoopte (dikwels massavervaardigde) klere. Die *haute couture*-klere wat deur modemakers ontwerp en gemaak is, was vir die meeste vroue nie binne bereik nie. Deur die koms van die boetiek is daar egter die moontlikheid van 'n goue middeweg geopen: ontwerpersklere is klaar gemaak en dan verkoop, waardeur ontwerpersklere dan ook baie goedkoper aan die "gewone" koper beskikbaar gestel is. Verder het dit die ongerief van ure se aanpassery by 'n kleremaker uitgeskakel. Boetiekklere het aanvanklik gewild geraak in die vorm van strand- en sportdrag, sowel as tweestukke. Teen middel-1954 is "pragtige snyerspake, stadsmonderings en lente- en someruitrustings" deur hierdie boetieks ontwerp (L.1954/07/07:55). Dit is nie seker in hoe 'n mate hierdie boetieks die Suid-Afrikaanse modes beïnvloed het nie; in Europa het dit egter klaarblyklik al hoe gewilder geraak.

'n Interessante verskeidenheid van Suid-Afrikaans vervaardigde juweliersware word in 1954 in *Die Landbouweekblad* geadverteer. Borsspelde, hangertjies, ringe en oorbelle is deur die handelsaak "H. Newman", wat takke in Kimberley, Kaapstad en Bloemfontein gehad het, vervaardig en verkoop. Wat so besonder was, is dat Suid-Afrikaanse half-edelgesteentes hiervoor gebruik is, soos onder andere ametis-, groen- en rooskwarts, amasoniet, kat-oog en jaspis (L.1954/04/28:56).

1955-1959

Teen 1955 het die modeontwikkelings van die vroeë vyftigerjare nog ongestoord voortgegaan. Die enigste noemenswaardige nuwe tema wat in die 1955-modeontwerpe na vore gekom het, was dié van die sogenaamde H-lyn: die bolyfie van die rok het styf om die figuur gespan en tot oor die heup gestrek, waar dit aan die vol ingeplooië romp vasgewerk is. In sommige gevalle is hierdie lae H-lyn beklemtoon deur 'n band wat in die naat vasgestik is, dikwels afgerond met 'n prominente strik op die een heup (F.1955/08/24:58/iii; F.1955/08/31:58/ix; F.1955/11/09:137; F.1955/11/23:139).

Alhoewel die modes van die vyftigerjare sterk invloed van dié van die twintigerjare getoon het, het die middeltjie in die meeste ontwerpe sy regmatige plek behou en is dit boonop beklemtoon deur die dra van 'n gordel. Selfs in die geval van die H-lyn is daar aan die middel klem verleen deur die styfpassendheid van die bolyfie. Teen 1956 is daar egter voorsien dat die middellyn sou opskuif om aan die vrou 'n vleiende langbeenvoorkoms te gee (F.1956/08/22:76/iii). Waar die middellyn rondom 1948/1949, toe die invloed van die Empire- en Directoire-tydperk duidelik in klereontwerpe waargeneem kon word, steeds in sy natuurlike posisie gehou is, sou die Empire- of Rykslyn met sy hoë middel en al die stempel op ontwerpe in die laat-vyftigerjare afdruk.

Die baakostuum het in 1955 hernieuë belangstelling verdien. Dit is duidelik dat hierdie kledingstuk teen die tweede helfte van die vyftigerjare reeds goed as modeartikel gevestig was. Modeontwerpers het daarop gekonsentreer om baakostuums so te maak dat hulle die vroulike figuur vlei. Die eenstuk was steeds mode. Baie van die ontwerpe het langerige lyfies gehad wat onder om die heupe oorgegaan het in 'n gepofte broekgedeelte of 'n sagte heupval. Hierdeur is die klem op 'n slanke middel geplaas. Materiaalinsetsels en koordafwerkings bo by die buustedeel het ook die bors en bolyf gelei. Ondersteuning en vormgewing was duidelik belangrike beginsels by die ontwerp van baakostuums. Katoen, wolbreistof en flennie, sowel as blink, ingerygde materiale is gebruik. Wat kleur betref, was daar eweneens 'n wye keuse, van pastelle tot helder kleure, afgewerk met swart of wit, en bedrukte materiale (F.1955/01/05:52/i).

Die jas is in 1956 meer regaf gesny as in 1955. Die neiging was ook daar om die wye moue van die vorige paar seisoene nouer na onder te sny, sodat dit opgeskuif kan word om 'n driekwartmou te vorm (L.1956/03/06:61). Die meeste van die jasse het 'n lengte van sewe agstes gehad, dit wil sê dit het 'n ent bokant die soomlyn van die rok of romp opgehou (F.1956/08/22:76/iii). Baadjies, sowel as jasse, is oor die algemeen van baie ligte materiale gemaak wat goed gewas en maklik droog geword het (L.1956/02/07:56).

Om aan die gewone prinseslynrok, waarvan die middel op die normale plek was, 'n modieuse nuwe voorkoms te gee, word daar voorgestel dat 'n kort bolero oor die rok gedra word om die

illusie van 'n hoë middellyn te skep. Hiernaas is die chemise- of hemprok in 1955/1956 nog algemeen gesien. Dit het toe bekend geraak as die skederok ("sheath dress") (F.1955/05/11: 54/ix; F.1956/08/22:76/iii).

Uit artikels en advertensies wat gedurende 1956 in die *Farmer's Weekly* en *Die Landbouweekblad* verskyn, blyk dit dat daar teen daardie jaar 'n groot versameling stowwe en kleure beskikbaar was. Talle variasies van die gewone truistof is bekendgestel. So was daar byvoorbeeld truistof-tweed, 'n ligte wintermateriaal wat vir enigiets van 'n snyersrok tot 'n uitskopromp gebruik kon word. Truistof was ook in 'n dubbele dikte beskikbaar. 'n Nuwe baadjie- en jasstof waarvoor berig word, is nylonvag, 'n warm materiaal wat spesifiek aangeprys word vir sy eienskappe van ligtheid, sagtheid en wasbaarheid. Vir die maak van bloeses en rokke kon geborselde rayonferweel gekoop word, 'n ander nuwe materiaal (L.1956/03/06:60). Nog 'n stof wat nuwe ontwikkelinge ondergaan het, was popelien, wat vir dag- sowel as aanddrag gebruik is. Popelien met bedrukte ontwerpe en 'n byna "handgeverfde" voorkoms was groot modenuus. Hiernaas het ander katoenstowwe ook baie aandag geniet. Spesifieke vermelding word gemaak van "Marcella", 'n stof wat eers hoofsaaklik vir manshemde gebruik is, maar teen 1956 glo ook vir deftige damesklere, en van katoentweed, "jacquard"-stowwe en die sogenaamde "snorstof", so genoem omdat die stof versier is deur klossies langwerpige drade in 'n teenstellende kleur wat die voorkoms van snorre gehad het. Katoenmateriale waarin daar 'n metaaldraad ingewef is, het selfs brokaatstowwe vir aanddrag begin vervang (L.1956/03/20:64). Verder het die aanwending van masjiengebreide materiale al hoe gewilder geraak. In *Die Landbouweekblad* word daar geskryf dat hierdie mode deur Italië gewild gemaak is - nadat Italiaanse vroue uit die hoër sosiale stand ná die Tweede Wêreldoorlog genoodsaak was om hulself te onderhou en toe met die tuisvervaardiging van gebreide artikels begin het. Teen 1956 kon berig word: "Die masjiengebreide ontwerpe wat alle kledingstukke van rokke, baadjiepakke, aandrokke, jasse, baadjies en trui tot by baaipakke insluit, is van so 'n aard dat vroue uit alle dele van die samelewing dit aantreklik vind" (L.1956/06/26:56). As winterstof was pels gewild vir die maak van jasse en baadjies en as kraag- en mouversierings op deftige drag (L.1956/03/06/60; L.1956/06/26:57). Daar kan afgelei word dat suiwer stowwe, soos wol en katoen, steeds in aanvraag was. Mengsels van die twee genoemde stowwe word ook geadverteer (L.1956/05/22:1; L.1956/11/06:3). Dit is egter duidelik dat sintetiese stowwe, soos orlon, nylon en rayon, steeds meer veld gewen het.

"Colour is all important," word in die *Farmer's Weekly* verklaar. In 1956 was ligte kleure op die voorgrond: roomkleur en wit, rooskleur, blou, grys en steeds pers. Blou was klaarblyklik in 'n wye spektrum van skakerings te sien: van 'n helder vlootblou tot 'n ligte turkoois (F.1956/08/22: 76/iii). Spierwit vir baadjies en jasse was 'n gewilde keuse (L.1956/02/07:56). Jasstof was in 'n verskeidenheid nuwe kleure te kry: "klipgrys", appelkooskleur, "mistelgroen", "koraalblou" ('n ryk

nartjiekleur), "skokkende" pienk, diep turkoois en "ysvoëlblou" ('n effens helderder blou as koningsblou) (L.1956/03/06:61).

In baie van die stofontwerpe en kleure van die nuwe seisoen van 1956 kon die Chinese invloed, wat reeds in die klereontwerpe van die vorige paar seisoene waarneembaar was, opgemerk word. Dit is glo toegeskryf aan die nuwe idees wat met die Koreaanse oorlog na Engeland oorgebring is. Die materiale het die lig kunstig weerkaats, terwyl die kleure glimmend was: pienk, oranje, geel en vlambou (L.1956/03/20:65).

Die mode van die kleiner hoed, wat teen die laat-vyftigerjare klaarblyklik steeds gedra is, het die vrou genoop om haar grimering swaarder te maak (F.1956/08/22:76/iii). Christina Probert skryf oor die grimering van die vyftigerjare: "Eyebrows were arched and darkened, lipstick gave the lips a hard line, eye make-up varied from sultry browns to jade green, mascara was essential" (1982:260). In die landboutydskrif word daar bevestiging hiervoor gevind. Omdat die klein hoedjie, wat regop op die kop gepas het en die hare en grootste gedeelte van die voorkop bedek het, die gesig so strak laat vertoon het, was die vrou aangewese op dramatiese ooggrimering. Baie oogskadu en maskara is gebruik, terwyl 'n oogpotlood aangewend is om die oë na die kante toe te verleng en 'n byna leepvoorkoms daaraan te gee (F.1956/08/22:76/iii).

Na aanleiding van 'n modeparade om die jongste wintermodes vir 1957 bekend te stel, skryf die rubriekskryfster Rina van der Merwe in *Die Landbouweekblad* van die gewilde nuwe lengte vir die baadjies van baadjiepakke, naamlik "polslengte" (d.w.s. die baadjie reik tot by die pols wanneer 'n mens die arm regaf langs die sy laat hang). Talle hoë neklyne is by baadjiepakke opgemerk, wat die dra van 'n bloese daaronder onnodig gemaak het. Oor die rok-en-baadjie-ensemble word geskryf dat dit nie lyk asof dit "gou weer uit die mode sal raak nie" (L.1957/04/16:65).

Rokke het 'n modieuse "vol rugpaneel met 'n bloese-effek" vertoon (L.1957/07/09:66). Te oordeel aan die Paryse lentevoorskou kon vroue egter 'n klemverskuiwing na die rompgedeelte van die rok te wagte wees. Ontwerpe met ongelyke soomlyne en gedrapeerde ballon- en tulbandlyne het oorheers (L.1957/11/05:58). Vir die soomlengte was daar teen 1957 klaarblyklik nog geen vaste modevoorskrif nie (L.1957/07/09:67).

In 1957 word daar in *Die Landbouweekblad* berig dat 'n Suid-Afrikaanse mannekyn, Maria Lellman, met haar terugkeer uit Londen in 'n sakrok verskyn het. Dit word beskryf as "'n vormlose tabberd wat reguit van die skouers afhang sonder om êrens 'n duikie te maak om te wys waar die nooi se middel is" (L.1957/10/29:53). Alhoewel daar geskryf word dat dit die eerste verskyning van die sakrok in Suid-Afrika was, was die regaf lyn van die sak waarskynlik al 'n ruk lank op die Europese modetoneel.

Die eenstukbaaipak het sy gewildheid nog tot in 1957 voortgesit. Die belangrikste kenmerk van die 1957-swemmodies was die laag weggesnyde rug en die verskeidenheid van gebreide wolstowwe wat gebruik is (L.1957/10/08:58).

Daar word in 1957 aangekondig dat die "wonderstof" terylene sy verskyning in Suid-Afrika gemaak het. Hierdie stof is verwelkom omdat dit net so maklik soos nylon was en boonop nie gestryk hoef te word nie (L.1957/04/16:65). Somergunstelinge was steeds crêpe (L.1957/09/17:57), katoen, chiffon, organdie en nylon (L.1957/09/10:58). Onder die groot hoeveelheid ingevoerde materiale wat in 1957 beskikbaar was, word ook twee Suid-Afrikaans vervaardigde materiaalsoorte geadverteer, nl. kamflennie, geskik vir broeke, rompe en pakke, sowel as kamsersje, meer bedoel vir seunsbroeke en skooljurke (L.1957/03/26:3).

In die rubriek *Net tussen ons* in *Die Landbouweekblad* word beweer dat die modekleure vir 1957 nie "so vreeslik anders as vorige seisoene" lyk nie, maar dat hul name net meer "eksoties" klink. Voorbeelde wat genoem word, is: "swart tulp", "warm sand", "Sahara-blou", "Oosterse nag" en "mirte-groen" (L.1957/09/17:57). Helderoranje het klaarblyklik verder die gewilde "skrik-pienk" van die vorige twee seisoene vervang (L.1957/04/16:65). Origens word vir 1957 aanbeveel: "Kies vrolike tabberds vir somerdrag. Stof met kolletjiespatrone is reg in die mode en geskik vir 'n wasrokkie of aandtabberd" (L.1957/09/10:58).

Vir bykomstighede was wit en swart gunstelingkleure. Selfs by winterklere is wit serpe, krale of oorbelle byvoorbeeld gedra. In skoenontwerpe is wit en swart glo algemeen gekombineer (L.1957/05/21:54). Roomkleur was ewe prominent, dikwels in kombinasie met 'n donkerder kleur. Skoene het meermale spykerdun hakies en lang punte gehad (L.1957/04/16:65). Daar word opsommenderwys verklaar: "Bykomstighede kry hierdie winter nuwe betekenis. Die vrye lyn van tabberds en baadjiepakke doen weg met tierlantyntjies en laat die klem sterk val op skoene wat 'anders' lyk, op sprankelende handskoene en op elegante handsakke" (L.1957/05/21:54).

'n Interessante artikel wat in 1957 in *Die Landbouweekblad* verskyn het, handel oor die maak van juweliersware uit Suid-Afrikaanse halfedelgesteentes deur die egpaar Johanna en Gilroy King. Hul belangstelling het begin met die versameling van mooi klippies wat hulle in die Oranjerivierbedding opgetel het. Hulle het later begin om die stene te slyp en te monteer en só het 'n vooruitstrewende nywerheid ontstaan.

Mense het begin om van oral oor die land klippies aan die Kings te stuur vir die maak van juwele. Van die vernaamstes wat genoem word, is: dieprooi granaatstene uit die diamantvelde; die oranjebruin jaspis van die Kalahari; die sagpienk rooskwarts wat in die Noordwes-Kaap en Suidwes-Afrika gevind word; die nefriet ("jade") van die Rustenburg-distrik; malakiet vanaf die kopermyne

en die hemelblou kalsedoon van Suidwes-Afrika. Die tieroog, katoog en valkoog is almal variëteite van dieselfde steen. Vertoon die steen 'n blou kleur met grys en swart strepe daaroor, word dit blou krosodoliet of valkoog genoem. Hoe langer die steen in die grond bly, hoe meer veranderings ondergaan dit as gevolg van verwering en die reaksie van ysteroksied, sodat dit 'n gelerige kleur aanneem. Dit word dan katoog genoem. Verweer dit verder, raak die steen bruin met geel strepe en vorm die bekende tieroog (L.1957/08/27:58-59).

"Die modelyn is tans los, beweeglik en vry," word in 1958 verklaar. Daar was glo nie een bepaalde styl wat toe oorheers het nie, alhoewel daar al hoe meer geskryf is oor die rykslyn, soos wat in die tyd van Napoleon in Frankryk gewild was. "Dit wil voorkom asof die heel jongste modes iets vir almal bied," is die gevolgtrekking waartoe gekom word. Sowel Franse as Britse en Amerikaanse modes het voorkeur gegee aan 'n "verskeidenheid van kledingstukke wat van nou tot wye rompe wissel, middeltjies wat hoog of op die regte plek sit, en lengtes wat ook wissel" (L.1958/10/14:65).

Die belangrikste moderiglyn vir 1958 was, soos ook vir 1957, dat daar aan die vrye of "slap" lyn gehoor gegee moes word. Veral by dagdrag was die neiging daar om ontwerpe bo los te laat pas en dan nouer na onder te laat loop. Jasse het byvoorbeeld 'n pofrug vertoon, is nouer afgewerk na die soom toe en was meestal van driekwartlengte. Oorsee was die jas van sewe-agsteslengte, gedra bo-oor 'n regaf potloodromp, baie algemeen - 'n neiging wat beloop het om ook in Suid-Afrika sterker inslag te vind. Die indruk wat die jas en baadjie van 1958 gelaat het, was dat dit gemaklik en dienlik, dog elegant is (1958/01/21:49; L 1958/03/04:61). Baadjies was meestal kort, net onder die middellyn, en is by kort rompe gedra (F.1958/04/02:77; L.1958/10/14:65).

Die sakrok, gedurende die vorige Europese modeseisoen nog algemeen, het blykbaar ná 'n kortstondige verskyning in Suid-Afrika weer begin verdwyn. Klaarblyklik het die strakke, vormlose buitelyne van hierdie mode nooit algemene byval by die Suid-Afrikaanse vrou gevind nie. Variasies van die sakrok het wel die mode in Suid-Afrika beïnvloed. Die lyne van hierdie rokke was egter baie minder strak en selfs effens gefatsoeneer deur pylinate wat vaagweg die buitelyne van die figuur aangedui het. Die meeste van hierdie rokke het tot net onder die knie gestrek (L.1958/04/01:67). In die *Farmer's Weekly* word in 1958 verklaar dat daar in die jongste Paryse modeversamelings 'n veelheid variasies op die basiese sakrok te sien was, variasies wat bestempel word as "equally fashionable and much more wearable". Klaarblyklik was die saklyn en die regaf hemprokstyl variasies van dieselfde tema (F.1958/01/08:55).

Teen die einde van 1958 word berig: "The Empire silhouette has been the most insistent feature in all the recent London and Paris couture collections." Voorts word daar idees gegee vir die "nuutmaak" van die sakrok, deur byvoorbeeld 'n kamerband of breë seintuur daarby aan te sit

(F.1958/10/29:73; L.1958/11/18:67). St. Laurent van die modehuis van Dior was die eintlike skepper en groot voorstander van die hoë middellyn en langbeenvoorkoms volgens die Empire-styl. Veral sy vollengte-aandtabberds het hierdie voorkoms ten beste vertoon (L.1958/10/14:65).

Hiermee het die klassieke hemptabberd egter nie verdwyn nie. In 1958 word daar geskryf dat die hemptabberd elke keer weer sterk op die toneel verskyn wanneer die modes drasties verander - asof vroue aan die sekuriteit van dié bekende styl bly vashou. Daar word opgemerk dat die hempstyl reeds deur die verloop van dertig jaar op die modetoneel gebly het (L.1958/01/21:49).

Wat die soomlengte van rokke betref, is daar vir die vrou heelwat vryheid gelaat om daarvoor te besluit. Die neiging by dagdrag was nietemin in die rigting van korter lengtes - 18 tot 19½ duim (46,08-49,92cm) vanaf die grond. Vir die vrou met mooi bene is daar dus die geleentheid gegun om 'n bietjie been te wys (F.1958/04/02:77; L.1958/10/14:65). Vir aanddrag was die vollengterok, direk in teenstelling met die dagdrag, weer besig om erkenning te verdien (L.1958/12/02:100).

Die kleure vir 1958 was: dofpienk, salmpienk, oranje, appelkooskleur, skakerings van pers, helderblou en rooi (F.1958/04/02:77). Wit was steeds 'n gewilde modekleur, reeds sedert 1956, en is by dag- sowel as aandklere aangetref (F.1958/10/09:73). By aanddrag het die klem op sterk kleure en ryk stowwe geval (L.1958/12/02:100).

'n Verskynsel wat gedurende 1958 algemeen geraak het, was hoede en skoene wat van dieselfde materiaal as die tabberd gemaak is (F.1958/04/02:77; 1958/08/05:71). Hoedmodes vir die winter van 1958 was daarop ingestel om 'n sagte, vleiende raam vir die gesig te verskaf. Die strak, pottipe hoedjie was glo stadig aan die verdwyn. By die sakrok is die sogenaamde tulbandhoed gedra. Die hoë bol is nog by baie hoede gesien (L.1958/04/08:59).

Vir die boervrou wat in die stad inkopies wil gaan doen, word 'n skoen met die modieuse skerp punt aanbeveel, maar dan met 'n medium hak. Op hierdie manier, word geskryf, hoef die boervrou nie bang te gewees het dat sy uit die mode sou wees nie (L.1958/10/21:63). 'n Nuwe skoengier uit Parys was blykbaar die spitsvormige skoen, afgerond met 'n klein, vierkantige toontjie.

Handsakke was verder weer kleiner as dié van die vorige jare (L.1958/10/14:65), terwyl handskoene teen 1958 klaarblyklik steeds 'n belangrike modiefunksie vervul het. Waar handskoene eeue gelede as beskerming teen koue gedien het en dit later as teken van stand en nog later as simbool van romantiek beskou is, was die handskoene in die laat-vyftigerjare bedoel om deftigheid aan 'n uitrusting te verleen. Vir aandpartyte is lang handskoene gedra. Handskoene vir

dagdrag was van materiaal of, vir deftiger geleenthede, van leer. Oor die etiket rondom die dra van die handskoen gee *Die Landbouweekblad* ook nadere riglyne vir sy lesersse: Wanneer daar op straat gegroet is, is die handskoen aangehou. By formele geleenthede mog die handskoen eers verwyder word het nadat die gas die gasvrou gegroet het. Wanneer daar by die tafel aangesit is, moes die handskoene verwyder word en liggies oor die skoot neergelê word. By skemeronthale was dit die gebruik om slegs die regterhandse handskoen af te haal. Voordat die damesgaste die huis verlaat het, is verwag dat hulle eers weer hul handskoene sou aantrek (L.1958/08/19:79,95).

"Net so veranderlik soos die rokmodies is ook die kapsels. Elke nuwe modegier bring ook 'n omwenteling in haarmodes, en bied aan die verbeeldingryke skepper van kapsels geleentheid om vrye teuels aan sy gedagtes te gee." In die haarkapsels van 1958 was daar duidelik genoeg vryheid. Klem is ook gelê op 'n veelheid variasies wat met een grondkapsel teweeg gebring kon word. Waar talle van die uitrustings in daardie stadium deur detail en aksent aan die agterkant gekenmerk is, het haarmodes ook sterk op die agterkant van die kop gefokus. Die rykslyn by kleremodes het inderdaad ook sy invloed laat geld: hare is asblond, perlemoerleur of swart met 'n pers tint laat kleur, terwyl party modebewuste vroue selfs vir feestelike geleenthede weer pruik kon dra (L.1958/11/18:68-69). Dit is egter te betwyfel of die Suid-Afrikaanse vrou haar maklik aan soveel kunsmatigheid sou onderwerp.

In 1959 skryf Fay King in 'n artikel in die *Farmer's Weekly*: "If you're a feminine girl with curves you've cause to cheer, for the pendulum of fashion has swung back again in your favour." Volgens die artikel het die modehuise in Parys, Londen en Rome die saklyn en hemprokstyl in hul jongste ontwerpe laat vaar en die vroulike figuur teruggebring (F.1959/09/30:79). Die modes vir 1959 word bestempel as "bedaarde verwerkings van die vorige paar jaar se opspraakwekkende modegiere" (L.1959/01/27:57).

In baie van die modeartikels wat in die twee landboutydskrifte verskyn, kry die rykslyn die aandag. Alhoewel daar verklaar word dat "[d]ie konserwatiewes onder die vroue huiwer om so 'n tabberd aan te koop", word die rykslynrok aangeprys weens die vroulike indruk wat dit skep en weens die vleëndheid daarvan vir die meeste figure (L.1959/01/20:55).

Ten spyte van die opspraak wat die rykslyn verwek het, het die modeontwerpers reeds teen die einde van 1959 al weer die klem na die middel van die vrou laat skuif. In Oktober word daar geskryf: "Die los, vrye lyn van verlede en voorverlede jaar word nou van die modebaan geskuif. Hierdie somer val die klem op die "middeltjie" (L.1959/10/13:71). Saam met die sterk beklemtoonde middellyn, afgeëts deur seinture, het die ronde heupe en 'n ronde buustelyn weer op die voorgrond gekom (L.1959/03/24:61; L.1959/09/08:79). 'n Ligte, natuurlike en klassiek-eenvoudige voorkoms was die mikpunt van die mode (F.1959/03/18:77; F.1959/04/29:71).

Tweestukke was steeds gunsteling (L.1959/09/08:79). Baadjies was kort - dit het net tot op die heup gestrek - en was dikwels kraagloos en het met 'n paar groot knope voor oopgeknop. Rompe was eenvoudig en regaf. Jasse was ook steeds regaf gesny en dikwels van dieselfde materiaal as die baadjepak of rok waaroor dit gedra is (F.1959/03/18:77). Tierlantyntjies soos strikke as versiering was aan die verdwyn (F.1959/04/29:71). Rokke en rompe was meestal weer van middelmatige lengte (L.1959/03/24:61; L.1959/09/08:79).

Oor die modekleure van 1959 word op 'n paar plekke geskryf. Die stowwe wat vir die maak van die rykslynrok gebruik is, was meestal bedruk met groot blompatrone - dikwels groot wit blomme teen 'n helder agtergrond (L.1959/01/20:55). In ooreenstemming met die neiging tot 'n natuurlike voorkoms is die modekleure grotendeels uit die natuur geneem: groen, bruin, geel en rooi was oral te sien. Hiernaas was samestellings van blou en wit ook algemeen (L.1959/03/24:63). Veral mosgroen was 'n gewilde keuse van die Paryse modekenner - dit nadat ontwerpers jare lank tevergeefs probeer het om die kleur gewild te maak, klaarblyklik omdat groen as ongelukskleur bestempel is (L.1959/03/17:57). Die oorheersende aandkleur, ook gewild bedags, was swart. "Swart bly steeds 'n treffer," word geskryf. "Hoe ander kleure ookal van seisoen tot seisoen wissel, ontwerpers is dit eens dat die swart tabberd in enige vrou se klerekas hoort" (L.1959/01/13:53).

Wat hoed-, skoen- en handskoenmodes betref, het daar blykbaar weinig verandering ingetree. Om by die vroulike, elegante lyne van die mode in te skakel, het die vrou haar hare in 'n netjiese, kort styl gekap (L.1959/01/27:57).

1960/1961

"Die Franse modehuise het so pas hul nuwe moderigtings tentoongestel en weer die vroue aan die praat gesit," word daar in Februarie 1960 in *Die Landbouweekblad* geskryf. Daar word egter beweer dat dit uit die modevoorskou geblyk het dat 1960 niks opspraakwekkends sou oplewer nie (L.1960/02/02:53). Oor die algemeen was die modes van 1960 steeds in ooreenstemming met die eenvoudige, byna tydlose snit van 1959 (L.1960/05/31:64). "The entire fashion picture is swinging back from the bizarre styling of a few seasons back to intense femininity," word beweer (F.1960/07/06:79).

Waar daar egter wel 'n duidelike ontwikkeling te bespeur was, was by die aanddrag. Daar word berig dat daar 'n welkome terugkeer na die elegante langrok ingetree het, soos wat voor die oorlog gewild was (F.1960/07/06:79). Die klem by hierdie aandrokke was op klassieke eenvoud en op die vertoon van die materiaal (F.1960/09/14:77). Gewilde materiaalkeuses was tafsy (F.1960/07/06:79), satyn, brokaat (L.1960/08/02:73), chiffon, organdie (L.1960/12/06:86), crêpe en fluweel (L.1960/02/23:65). Daar was 'n verskeidenheid van rokontwerpe te sien: hoë

sowel as lae middellyne het voorgekom, terwyl die rompe gewissel het van wye klokrompe tot ballonrompe (L.1960/08/02:73). Laasgenoemde lyn is veral algemeen by die skemertabberd opgemerk (L.1960/02/23:64), terwyl die dansrok 'n wye uitkloklyn gevolg het (F.1960/07/06:79). Naas die lang aandrok was korter tabberds egter steeds in die mode (L.1960/08/02:86).

Rye en rye krale (L.1960/02/23:65) en hangoorbelle (F.1960/09/14:77) het hierdie uitrustings afgerond.

'n Modekenmerk wat betref die stowwe vir dagdrag was die voorkoms van prominente blommetiewe en van 'n ryke verskeidenheid van ruite wat vir byna elke moontlike kledingstuk gebruik is (L.1960/03/22:62; F.1960/09/28:73; L.1960/10/18:74). Die jongmeisie het haar graag in Bardot-ruite geklee - so genoem na die Franse filmster Brigitte Bardot wat glo daaraan gewildheid verleen het (L.1960/10/18:75). Danksy die rewolusie in katoenvervaardiging wat sedert die Tweede Wêreldoorlog in Brittanje plaasgevind het, was daar teen 1960 'n groot verskeidenheid van katoenmateriale op die mark en was katoen gewild as somer- sowel as wintermateriaal. Onder die verskillende soorte katoen het getel: katoenfluwele, satyn, koordsy, pikee, gingang (geruite katoen), chiffon, koordfluweel en broderie anglaise. Baie van hierdie soorte was kreukeltraag, kleurvas en maklik wasbaar en hulle was in 'n reënboog van kleure beskikbaar. Vir aanklere was daar selfs glimmende katoensoorte te koop, veral gewild in wit (F.1960/06/22:81).

Klaarblyklik het die vrou van 1960 weinig gehad om oor te kla wat haarmodes betref, soos in die volgende aanhaling opgesom: "Die modebase beklemtoon vanjaar die natuurlike voorkoms en nêrens is dit opmerkliker as by die nuwe kapsel nie. Die eksotiese haartooisels is daar wel [...] maar vir die gewone huisvrou, wat darem met geleenthede sofistikeerd wil lyk, is daar praktiese en tegelykertyd aantreklike kapsels voorgeskryf" (L.1960/06/21:68).

Teen die begin van 1961 kan daar in die landboutydskrif berig word dat die klem in die mode val op beweeglikheid en gemak (L.1961/03/14:78), op "drabaarheid" en eenvoud van snit (F.1961/04/12:63).

Baie van die jasse en baadjies van 1961 was kraagloos, steeds met die geronde, afgesakte skouerlyn en met driekwartmoue, oftewel moue van polslengte, sommige moue regaf en ander effens wyer (L.1961/05/09:60/61; F.1961/05/10:67). Alhoewel die mode steeds regaf baadjies voorgeskryf het, het baie baadjies agter losgehang maar voor 'n losse fatsoenering in die lyfie vertoon. Dit het tot by die heup gestrek (L.1961/03/14:78; F.1961/05/10:71). Die romp en baadjie, sowel as die rok en baadjie was teen 1961 steeds modestaatmakers (L.1961/03/14:78). Rompe was opmerklik voller of wyer en fynweg voor by die middel

ingeplooi. Hierdeur is daar aan die draer meer beweegruimte gegee (L.1961/01/31:57; L.1961/03/14:78).

Verder het die rompe die neiging getoon om wyer te raak na die soomlyn toe (F.1961/03/29:69). Rompe was steeds meestal kort (L.1961/01/31:57), alhoewel die soomlengte by verskillende ontwerpe gevarieer het (F.1961/04/12:63). Die sogenaamde "katedraalkleure" het beloof om gedurende 1961 gewild te raak. In die *Farmer's Weekly* word hierdie kleure gedefinieer as "the rich dark muted tones of a stained glass window", kleure soos blou, pers, groen en goud (F.1961/04/12:63).

Met die nuwe ronde, kraaglose neklyn het die aksent ook sterk op juwele as modebykomstighede begin val (F.1961/05/24:67). Bonkige krale om die nek het veral gewild geraak (F.1961/05/10:71). Breërandhoede het teen 1961 begin verdwyn, waardeur die fokus sterker op die vrou se kapsel geval het - 'n netjiese haarstyl was 'n vereiste (L.1961/03/28:74; L.1961/05/02:73).

MANSMODES

"Die verandering in die kleredrag van mans kan op verre na nie kers vashou vir die skommelings in vrouemodes nie" (L.1950/12/20:51). Hiervan lewer die naoorlogse landboutydskrifte genoegsame bewys. In 1958 word daar berig dat mansmodes "byna nie gedurende die afgelope dertig jare verander" het nie (L.1958/03/11:65). Hierdie toedrag van sake kan waarskynlik daaraan toegeskryf word dat mansmodes oor 'n tydperk van jare ingang vind en geleidelik gevestig raak, terwyl vrouemodes elke seisoen verander, soos daar in *Die Landbouweekblad* geskryf word (L.1953/08/19:55).

'n Mode wat wel geleidelik veld begin wen het, ook onder Suid-Afrikaanse mans, is die mode van helderkleurige en geruite onderbaadjies (L.1953/08/19:55). In 1956 word daar byvoorbeeld geskryf dat dié oorsese mode waarskynlik 'n vyf jaar tevore nog vreemd vir Suid-Afrikaners was, maar dat dit teen die middel-vyftigerjare oral op straat te sien was (L.1956/01/17:57).

Die algemene rigting in mansmodes wat teen 1950 onderskei kon word, was die neiging tot meer gerief. Selfs in die alledaagse drag is sportklere al meer opgemerk (L.1950/12/20:51). Teen 1954 was dit blykbaar mode dat jongmans in koordferweelbroeke en sportbaadjies op straat verskyn. In die warmer somermaande is kortbroeke en geruite sportbaadjies wat net met een knoop vasmaak, gedra. Ouer mans het netjieser langbroeke met nou pype gedra. "Ons moet egter altyd 'n das dra," maan die skrywer van die artikel, S.L.M. Landman. Strikdassies kon ook gedra word, alhoewel dit blykbaar 'n mode was wat nie lank in Suid-Afrika gewild gebly het nie.

Verder was 'n hoed verpligtend, of 'n pet van dieselfde stof as die pak of baadjie. 'n Wandelstok of 'n kerie wat in 'n stoeltjie oopgeslaan kon word, was ook "hoogmode" (L.1954/10/13:61).

In 1956 word daar gewys op die man se voorliefde vir kleurbaadjies. Die Suid-Afrikaanse mans se gunsteling was toe na bewering donkerblou dubbelborsbaadjies met blink knope, twee kepe agter en 'n wapen op die sak (L.1956/01/17:57). In die rubriek *Net tussen ons* in *Die Landbouweekblad* van 30 Julie word 'n Suid-Afrikaanse modekenner, mnr. S.R. Back, aangehaal, wat beweer dat Suid-Afrikaanse stedelike mans nog te "konserwatief" is om soos oorsese mans op straat sonder baadjie rond te loop. "Daar is baie plekke in die Unie waar dit werklik te warm word om onderhemp, hemp en ook nog baadjie te dra," word geskryf (L.1957/03/30:57).

'n Ander interessante opmerking wat in 'n 1954-uitgawe van *Die Landbouweekblad* gemaak word, is die volgende: "Die plattelanders en stedelinge trek deesdae nie meer verskillend aan nie. Die verskille het met die verdwyning van die ossewa en die ryk word van die boere opgehou om te bestaan. Ons boere kom immers deesdae dikwels op die dorp of in die stede, ons gaan oorsee en hou daarvan om mooi aan te trek" (L.1954/10/13:61). Die gevolgtrekking kan dus gemaak word dat Suid-Afrikaanse mansmodes teen die vyftigerjare elemente van die oorsese mode daarin begin vertoon het en verder dat Suid-Afrikaanse mans, stedelinge sowel as plattelanders, stadigaan 'n belangstelling in die mode begin ontwikkel het. So word daar genoem dat kleinhandelaars op die platteland verplig word om die "allernuutste" klere vir hul klante in voorraad te hou - "want die plattelandse mans stel al meer belang in die nuutste mansmodes" (L.1954/10/13:61).

SLOT

In hierdie tesis kon daar aan 'n afgebakende tydperk en 'n geselekteerde aantal kultuuraspekte aandag geskenk word. Die vernaamste bevinding waartoe nietemin gekom is, is dat daar in die uitgawes van die *Farmer's Weekly* en *Die Landbouweekblad* 'n veelheid van kultuurhistoriese stof opgesluit lê wat tot nog toe nie die verdiende waardering van en benutting deur kultuurhistorici geniet het nie. Oor die nodigheid daarvan dat aan hierdie bronne groter erkenning verleen moet word, hoef min twyfel te bestaan. Toekomstige navorsers kan daaruit oor 'n nog aansienlik wyer veld en 'n veel langer periode in die geskiedenis inligting inwin. Die stof is dáár om ontdek en bruikbaar verwerk te word.

BRONNE

AFKORTINGS

L. : *Die Landbouweekblad*

F. : *The Farmer's Weekly*

GESKREWE BRONNE

- | | | |
|-------------------------------------|------|---|
| Badenhorst, M.A. | 1987 | Enkele hulpmiddels by die studie van die Afrikaanse Kultuurgeskiedenis (<i>Suid-Afrikaanse Tydskrif vir Kultuur- en Kunsgeskiedenis</i> , 1(2), April 1987). |
| Barnard, E. (red.) | 1952 | <i>Outydse reseppies</i> , Kaapstad. |
| Bingle, H.J.J. | 1980 | Elke Afrikaner is eers boer (<i>Handhaaf</i> , 17(4), Maart 1980). |
| Buro van Sensus en Statistiek | 1946 | <i>Verslag oor landbou- en veeteeltproduksie (1945-46)</i> , Landbousensus no. 20, Staatsdrukker, Pretoria. |
| Buro van Sensus en Statistiek | 1956 | <i>Opsommingsverslag (1954-55 & 1955-56)</i> , Landbousensus no. 29 & 30, Staatsdrukker, Pretoria. |
| Buro van Sensus en Statistiek | 1958 | <i>Opsommingsverslag (1957-58)</i> , Landbousensus no. 32, Staatsdrukker, Pretoria. |
| Carstens, R. | 1987 | Die benutting van geskrewe bronne (<i>Die Kultuurhistorikus</i> , 2(2), Oktober 1987). |
| Coetzee, R. | 1977 | <i>Spys en drank - die oorsprong van die Afrikaanse eetkultuur gedurende die 17de en 18de eeu, met 167 resepe van tradisionele geregte</i> , Kaapstad. |
| Cronjé, G. | 1967 | <i>Aspekte van die Suid-Afrikaanse historiografie</i> , Pretoria. |
| De Jager, P.J. | 1982 | Bewaar ons werktuie (<i>Handhaaf</i> , 19(1), September 1982). |
| De Jongh, J.H. | 1984 | <i>Kleinspele onder die blanke bevolking van die Suidwes-Kaap</i> (ongepubliseerde M.A.-tesis, Universiteit van Stellenbosch.) |
| Departement van Nasionale Opvoeding | s.j. | <i>Kos en kookkuns</i> (1ste gemetriseerde uitg.), Pretoria. |

De Villiers, S.J.A.	1962	<i>Kook en geniet</i> (14de hers. dr.), Stellenbosch.
Dorson, R.M.	1972	<i>Folklore and folklife</i> , Chicago & Londen.
Dorson, R.M.	1972	The use of printed sources (Dorson, R.M. (red.): <i>Folklore and folklife</i> , Chicago & Londen).
Dreyer, P.S.	1987	Verband tussen geestelike en stoflike kultuur (<i>Suid-Afrikaanse Tydskrif vir Kultuur- en Kunstgeskiedenis</i> , 1(1), Januarie 1987).
Duijker, H.C.J.	1970	Communicatie en distantie (<i>Tijdschrift voor Geschiedenis</i> , 83(2), 1970).
Du Plessis, S.J.	1960	Ons toekomstaak in landbou (<i>Tydskrif vir Wetenskap en Kuns</i> , Deel XX, Oktober 1960).
Du Plessis, S.J.	1976	<i>Bewerk en bewaak. Die taak en toekoms van landbou in Suid-Afrika</i> , Pretoria & Kaapstad.
Du Toit, S.J.	1924	<i>Suid-Afrikaanse volkspoësie</i> , Amsterdam.
Dijkman, E.J.	1956	<i>Die Suid-Afrikaanse kook-, koek- en resepteboek</i> (18de dr.), Paarl.
<i>Encyclopedia of textiles</i>	1960	New Jersey.
Ferreira, O.J.O.	1984	Verbeelding in kultuurgeskiedskrywing (<i>Suid-Afrikaanse Tydskrif vir Kultuurgeskiedenis</i> , 1(2), Julie 1984).
Ferreira, O.J.O.	1987	Verwerking en opskrifstelling van inligting deur die kultuurhistorikus (Van Schalkwyk, J.A. & J.C. Pretorius: <i>Navorsing in die Kultuurhistoriese Museum</i> , Navorsing deur die Nasionale Kultuurhistoriese en Ope-lugmuseum, 1(4), 1987).
Georges, R.A.	1972	Recreations and games (Dorson, R.M. (red.): <i>Folklore and folklife</i> , Chicago & Londen).
Grobbelaar, P.W. (red.)	1974 a	<i>Mens en land</i> , Kaapstad.
Grobbelaar, P.W.	1974 b	<i>Volkslewe van die Afrikaner</i> , Kaapstad & Johannesburg.

- | | | |
|---------------------------------|------|--|
| | 1975 | <i>Koeitjies in die klawer</i> , Kaapstad. |
| | 1976 | <i>Trippe trappe trone</i> (3de dr.), Kaapstad. |
| Grobbelaar, P.W. e.a. | 1977 | <i>Boerewysheid</i> , Kaapstad. |
| Grobbelaar, P.W. | 1981 | <i>Die volksvertelling as kultuuruiting met besondere verwysing na Afrikaans</i> (Ongepubliseerde D.Phil.-proefskrif, Universiteit van Stellenbosch.) |
| | 1987 | Geesteskuilnavorsing: Op soek na die ontasbare (<i>Die Kultuurhistorikus</i> , 2(2), Oktober 1987). |
| | 1989 | Die noodsaak van veldwerk vir die kultuurhistorikus (<i>Die Kultuurhistorikus</i> 4(2), Oktober 1989). |
| Hudson, C.W. & H. van der Merwe | 1977 | Van die wieg tot die graf (Grobbelaar, P.W. e.a.: <i>Boerewysheid</i> , Kaapstad). |
| Kapp, P.H. | 1975 | <i>Ons volksfeeste</i> , Kaapstad. |
| Laver, J. | 1982 | <i>Costume and fashion - a concise history</i> , Londen. |
| Marwick, A. | 1970 | <i>The nature of history</i> , Londen. |
| Mönnig, H.O. & F.J. Veldman | 1974 | <i>Handboek oor veesiektes</i> (10de hers. en bygewerkte dr.), Kaapstad & Johannesburg. |
| Nel, P.G. (red.) | 1979 | <i>Die kultuurontplooiing van die Afrikaner</i> , Pretoria & Kaapstad. |
| Pretorius, J.C. | 1979 | Die tuisnywerheid van die Afrikaner (Nel, P.G. (red.): <i>Die kultuurontplooiing van die Afrikaner</i> , Pretoria & Kaapstad). |
| | 1986 | Tydgenootlike getuieis oor pionierswoningen in Suid-Afrika voor en na die Groot Trek (<i>Navorsing deur die Nasionale Kultuurhistoriese en Opeluseum</i> , 1(2), 1986). |
| | 1987 | Inwinning van inligting: Primêre geskrewe en pikturale bronne vir die kultuurhistorikus (Van Schalkwyk, J.A. & J.C. Pretorius: <i>Navorsing in die Kultuurhistoriese Museum</i> , Navorsing deur die Nasionale Kultuurhistoriese en Opelugmuseum, 1(4), 1987). |

- | | | |
|------------------------------------|------|--|
| Probert, C. | 1982 | The era of individualism (Laver, J.: <i>Costume and fashion - a concise history</i> , Londen). |
| Roberts, W.E. | 1972 | Folk crafts (Dorson, R.M. (red.): <i>Folklore and folklife</i> , Chicago & Londen). |
| Sieff, P. | s.j. | <i>Lekkerkos</i> (6de dr.), Kaapstad & Pretoria. |
| Smith, R.J. | 1972 | Festivals and celebrations (Dorson, R.M. (red.): <i>Folklore and folklife</i> , Chicago & Londen). |
| Suid-Afrikaanse Biblioteek | 1987 | <i>Afrikaanse gedigte - byeenfersameld uit wat in di laaste 30 jaar ferskyn is, 1876-1906</i> (verkleinde faksimilee-herdruk), Kaapstad. |
| Tafelberg-uitgewers | 1987 | <i>Oupa en Ouma se boerate</i> (1ste sagtebanduitg., 2de dr.), Kaapstad. |
| Van den Bergh, G.N. | 1977 | <i>Die historikus as skepper van die geskiedenis</i> , Potchefstroom. |
| Van der Merwe, H. | 1977 | Volkswetenskap (Grobelaar, P.W. e.a.: <i>Boerewysheid</i> , Kaapstad). |
| | 1987 | Tydgenootlike kultuurvorsing (<i>Die Kultuurhistorikus</i> , 2(2), Oktober 1987). |
| Van Everdingen, E. | 1948 | <i>Wolken, weer en winden</i> (2de hers. dr.), Amsterdam & Antwerpen. |
| Van Jaarsveld, F.A. | 1979 | Die Afrikaner se Groot Trek na die stede, 1886-1976 (Nel, P.G. (red.): <i>Die kultuurontplooiing van die Afrikaner</i> , Pretoria & Kaapstad). |
| | 1984 | Geskiedenis en Kultuurgeskiedenis (<i>Historia</i> , 29(1), Mei 1984). |
| Van Rooyen, G.H. & S.H. Pellissier | 1961 | <i>Raai raai riepa of Die Afrikaanse raaiselboek</i> (2de dr.), Pretoria. |
| Van Wijk, T. | 1963 | <i>Tussen verlede en toekoms</i> , Pretoria. |
| Van Wyk, A.J. | 1976 | Openbare mening, die pers en die historikus (<i>Historia</i> , 21, September 1976). |
| Van Zyl, D. | 1983 | <i>Afval en afvalligheidjies</i> , Kaapstad. |
| Yoder, D. | 1972 | Folk medicine (Dorson, R.M. (red.): <i>Folklore and folklife</i> , Chicago & Londen). |

KOERANTE EN TYDSKRIFTE

Die Burger, 1981/03/27

Die Landbouweekblad, 1919/05/21, 1919/08/13, 1945-1961, 1969/05/06

The Farmer's Weekly, 1911/03/15, 1945-1961

Die Kultuurhistorikus

Handhaaf

Historia

Suid-Afrikaanse Tydskrif vir Kultuur- en Kunstgeskiedenis

Tijdschrift voor Geschiedenis

Tydskrif vir Wetenskap en Kuns

MONDELINGE BRONNE

Du Plessis, P. (mev.)	1989	Museumgeesteswetenskaplike, Worcester Museum
Knye, E. (mev.)	1989	Dosent, Departement Huishoudkunde, Universiteit van Stellenbosch.
Meyer, S. (mej.)	1989	Argivaris, Kaapse Argiefbewaarplek, Kaapstad.