

Van de redactie

De redactie is blij u haar nieuwe vijfde redactielid te kunnen voorstellen.

Het kostte enige moeite een goede opvolger voor Ria van den Driest te vinden, maar vanaf deze Wete helpt mevrouw Ella Louwerse uit Zoutelande mee aan ons mededelingenblad. Ook op deze plaats wensen wij haar veel succes en vooral plezier toe met deze zo belangrijke taak.

Het zal u deze Wete ook weer opvallen dat wij veel aandacht proberen te besteden aan de illustraties. Veel auteurs leveren bij hun bijdragen een of meerdere illustraties, of op zijn minst suggesties hiervoor, maar de redactie moet zelf ook op pad om mooie plaatjes te zoeken. Dat alles om De Wete behalve leesbaar ook illustratief (en dus aantrekkelijk) te maken.

Wij hopen dat deze nieuwe Wete u weer aanspreekt. De heer Van Wijk heeft zich verdiept in de activiteiten van de Middelburgse familie Fak Brouwer. Deze doopsgezinde familie hield zich bezig met het maken van chocolade. De Zeeuwse chocolade kende verschillende kwaliteiten en was zeer geliefd. Aangezien de heer Van

Wijk ook deskundige is op het gebied van molens, was de link tussen de chocolademolen en deze Middelburgse familie snel gelegd. Leest u verder in zijn interessante bijdrage.

De bijdrage van de heer Everaers heeft een actuele insteek. Er staat wat te gebeuren op Walcheren: er zijn grootse planologische plannen om het wegennet van ons heem te veranderen. Dat die veranderingen in strijd zijn met het eigen van de Walcherse wegen, laat de heer Everaers zien. Henk Remijn heeft zijn derde bijdrage geschreven over dialectnamen voor Walcherse zeeorganismen. Deze keer gaat het over vissen.

In deze Wete verder een interessante archiefvondst uit de kluis van de voormalige gemeente Domburg, waarvan we hopen dat (een van) u er nog meer over kan vertellen. Tot slot een extra 'k è heleze en verenigingsnieuws.

Veel lees- en kijkplezier toegewenst.

Leo Hollestelle

Chocolademolens en de Fak Brouwers

Inleiding

Wie Zeeland en de Zeeuwen wil leren kennen, moet Van Schagen lezen. Hij heeft heel mooie dingen geschreven over de Geerse's, over schelpjes zoeken, over Domburg en Middelburg, over Toorop en Jan Heijse. Juist omdat hij dichter was,



heeft hij zulk mooi proza geschreven.

Dat geldt ook voor *Buitenwereld, Seissingel A4C, 1895-1899*. Daarin vertelt hij dat hij als kind geregeld boodschappen moest doen. 'Dat bestond alleen maar in wachten tot het klaar was. Beter was het al, wanneer Van Heusden aan de beurt kwam,

want dat betekende chocolademelk. Alleen Van Heusden had ze nog, de blokken echte Zeeuwse chocolade met de A-merken erop, die opliepen al naar de kwaliteit tot wel AAAAA toe. Van de fabriek van Fak Brouwer, dat werd je later nog eens precies gewezen, toen we zelf op de Heeren-gracht woonden, waar het fabriekje stond

de fabriek, de familie Fak Brouwer en in de voetnoot het *fin de siècle*-gevoel. Voor Van Schagen vage vermoedens, maar zijn ze juist?

Het is mijn bedoeling iets te vertellen over cacao en de verbouw ervan, over het verband met Zeeland, in het bijzonder Middelburg, over het aantal chocolademolens en



aan de overkant. Fak Brouwer was een toen nog courante naam in het Middelburgse; je had een Fak Brouwer-huis op Souburg en een op het Nieuwland.' Als voetnoot voegt Van Schagen er nog aan toe: 'Was de steenbakkerij aan de Nieuwlandseweg – al lang geleden verdwenen – niet mede een Fak Brouwer-onderneming? Er zat initiatief in die naam. In mijn herinnering zit ze tevens verweven met de dingen die op hun einde liepen, was hier een zekere fataliteit doende. Het zijn alleen maar vage vermoedens.'¹

Van Schagen noemt hier een aantal belangrijke aspecten die verderop in deze bijdrage aan de orde komen: chocolade,

De zolder van het fabriekje van Van Houten op de Leliegracht te Amsterdam. Naar een tekening van een van de werklieden. Uit: 'Honderd jaar eeuwboek 1828-1928 ...'

de vermoedelijke werking ervan. Ook ga ik verder in op de uitvinding van Van Houten, op de familie Fak Brouwer, het ontstaan van die naam en op de laatste Fak Brouwer. Daarna tracht ik de vraag te beantwoorden of de vermoedens van Van Schagen juist waren.

Cacao

In de chocolademolens worden cacao-bonen fijngemalen. Deze bonen komen

van de cacaoboom die oorspronkelijk groeide in Midden-Amerika, tussen de rivieren de Orinoco in Venezuela en de Amazone in Brazilië. Vandaar is hij verspreid over meerdere landen daaromheen en naar Azië (onder andere Indonesië) en Afrika. Ook in Suriname is hij ingevoerd en men neemt wel aan dat dit is gebeurd door Cornelis van Aersen, heer van Sommelsdijk, die in 1683 gouverneur van Suriname was geworden.

Een cacaoboom kan tot 15 meter hoog groeien, maar men houdt de boom in het algemeen lager om de vruchten beter te kunnen plukken. Hoewel deze bomen oorspronkelijk in het wild voorkwamen, is men ze gaan planten op plantages. Na vijf jaar levert de boom zijn eerste vruchten op. Er kan twee keer per jaar geoogst worden en dat zijn per boom ongeveer driehonderd vruchten. De vrucht bestaat uit ongeveer dertig bonen; een boon bestaat uit vijf rijen zaden.

De cacaoboom groeit op een schaduwrijke plaats en heeft bescherming nodig tegen te harde wind. De productie is nogal weersgevoelig en de opbrengst van de bonen is dan ook niet erg constant, wat resulteert in wisselende prijzen.

De geplukte vruchten worden meteen opengehakt en de zaden worden in bakken aan een gistingsproces onderworpen. Dit proces duurt één tot drie dagen, waardoor de bittere smaak verdwijnt en het specifieke cacao-aroma ontstaat. Tevens verandert de kleur van wit in bruin. De zaden worden gewassen en in de open lucht of in drooghuisen door warme lucht gedroogd. Daarna worden de bonen geselecteerd, verpakt in zakken van 60 tot 70 kilo en zijn ze klaar voor verschepping. Toen de Spanjaarden Mexico veroverden

(1519), leerden ze, als eerste Europeanen, drank maken uit cacao bonen. In Mexico leefden de Azteken; zij kenden een hoge waarde toe aan de cacao boom en zijn vruchten. De zaden golden als betaalmiddel. Er was een compleet muntstelsel op gebaseerd. Ook kenden de Azteken een bovennatuurlijke kracht toe aan de voedingswaarde van cacao. Het goddelijke element is nog herkenbaar in de naam *theo* (god) *broma* (spijs) die Linnaeus gaf aan de cacao boom.

De oude Mexicanen maakten op primitieve wijze 'chocolat' van cacao (*choco*) en water (*latl*) en voegden er vaak maïsmeel aan toe of kruiden haar met rode peper.²

Cacao in Zeeland

Zeer waarschijnlijk is de kennis en het gebruik van cacao vanuit Spanje via Frankrijk in de Nederlanden terechtgekomen. Men meent echter ook dat de Italiaan Antonio Carletti de eerste cacao uit West-Indië in Italië wist in te voeren en dat van hieruit het gebruik van chocolade zich heeft verspreid over Midden- en Noord-Europa. Dat Zeeland een belangrijke rol heeft gespeeld in de cacaonijverheid, heeft een heel bijzondere oorzaak. In 1667 verovert een Zeeuwse vloot Suriname op de Engelsen. De rijke Zeeuw Cornelis van Aersen van Sommelsdijk bezit in 1683 een derde deel van de Sociëteit van Suriname, die vanaf dat jaar het bestuur van dit gebied op zich heeft genomen. Hij zet zich in voor de cacao productie. Verschillende plantages behoren toe aan Zeeuwse families. Of men op al deze plantages cacao verbouwt, is niet duidelijk. Veel van deze cacao wordt vervoerd naar Middelburg en daar ook geveild. Het is dus geen wonder dat hier ook de chocolademolens ontstaan.

Doordat Amsterdam eveneens een derde deel heeft in de Sociëteit van Suriname, ontstaat daar en in de Zaanstreek cacao- en chocoladenijverheid.³

Behalve de WIC en enkele Zeeuwse particulieren speelt ook de Middelburgsche Commercie Compagnie (MCC) een belangrijke rol in het vervoer van cacao. Samen met tabak, suiker, koffie, katoen en huiden wordt dit product naar Middelburg vervoerd om daar te worden geveild. In de loop van de achttiende eeuw wordt de jaarlijkse hoeveelheid geveilde cacao van de MCC minder. Wordt er in 1724 nog voor 366.479 Amsterdamse ponden geveild, twee jaar later is dat nog maar de helft en dertig jaar later nog maar een derde van dat bedrag. Na 1740 wordt steeds meer cacao vanuit Suriname naar Amsterdam ingevoerd.⁴

Behalve uit Suriname wordt ook cacao aangevoerd uit de nabijgelegen kolonies Berbice, Demerary en Essequebo. Tot 1770 weten de Zeeuwen de handel in de laatste twee plaatsen te behouden, maar de productie is minder dan in Suriname en Berbice. Volgens Fermin in zijn scriptie *Cacao in Middelburg* is de oorzaak van de achteruitgang zeer waarschijnlijk gelegen in de onvoldoende steun die de Zeeuwen geven aan de noodlijdende plantages.

Doordat de Amsterdamse kooplieden dat wel doen, trekken zij de handel naar zich toe.⁵

Chocolademolens in Middelburg

De eerste vermelding van een chocolademolen in Middelburg is van 1705. De firma Fak Brouwer gebruikt dit jaartal in haar advertentie: 'Anno 1705'.

In 1723 is er sprake van een cacao-molen in het Karspelstraatje. In datzelfde jaar krij-

gen Van Haak, Vercruse en Berghen, Nobels en Bouke van de Staten van Zeeland toestemming cacao-molens te bouwen. In de jaren 1757 en 1763 worden nog zes cacao-molens in bedrijf genomen. Op 24 december verkoopt Levinus de Lepelaar zijn derde deel in de snuifmolen op het bolwerk aan de oostzijde van de



Aanduiding op de verpakking van Zeeuwse chocolade

Vlissingse poort aan Jan Jacobus de Moor voor £ 32:13:6 Vlaams. Tevens wordt De Moor eigenaar van een vierde gedeelte van het chocoladewerk in deze molen. In de molen, een windmolen met de naam 'De Jonge Daniël', wordt dus cacao gemalen; vanaf wanneer en voor hoelang is niet bekend.⁶



In de Korte Noordstraat bevond zich 'de sedert 1705 hier bestaande gunstig bekende fabriek van Zeeuwsche chocolade der firma Jan Fak Brouwer & Zoonen'. Thans Korte Noordstraat 49/51. De foto is gemaakt omstreeks 1890. (Zeeuws Documentatiecentrum)

In 1808 zijn er in Middelburg dertien chocolademolens; tien jaar later staan er 27 in Nederland, waarvan vijftien in Zeeland: twaalf in Middelburg, één in Vlissingen, één in Goes en één in Zierikzee.⁷

In 1853 zijn er in Middelburg nog drie chocolademolens, namelijk die van Jan Fak Brouwer, A.J. Haman en de weduwe Van der Graft. De laatste stopt in 1858 en Haman houdt er een jaar later mee op. De molen van Fak Brouwer wordt aangedreven door een paard en is gelegen aan de Korte Noordstraat 49/51. In dat pand is ook een grutterij.

In 1894 wordt er niets meer over deze chocolademolen vermeld en ook al wordt er dan nog chocolade/cacao verkocht door J. Fak Brouwer, dit jaartal is het einde van de chocolade-industrie in Middelburg.⁸

De werking van de chocolademolens

In zijn standaardwerk *Duizend Zaanse molens* schrijft P. Boorsma: 'Hoe de werking van cacao-bonen in de eerste cacao-molens plaatsvond, is mij niet bekend. Vermoedelijk werden de bonen fijngemalen door middel van kantstenen (twee op hun kant staande molenstenen die rollen over een derde liggende steen) en daarna uitgeperst, waarschijnlijk door primitieve persen.'⁹

In een artikel over chocolademolens schrijft J.H. van den Hoek Ostende: 'De werkwijze in een chocolademolen was de volgende. De cacao-bonen werden eerst in een brandtrommel geroosterd en vervolgens gebroken, waarna de schillen werden verwijderd en de bonen konden worden fijngemalen. Dit gebeurde door middel van kollergangen en persen, die waarschijnlijk aan die van oliemolens doen denken. De fijngemalen stroopachtige chocolademolens

sa werd gevangen in kleine vormen, na afkoeling verkeeg men de bittere chocoladekoekjes.'

Deze bittere chocoladekoekjes hadden een hoog vetgehalte, ze bestonden voor de helft uit vet en door deze koekjes in melk of water op te lossen en er suiker aan toe te voegen, verkreeg men een drank die voor mensen met een zwakke maag te machtig was. Door de bittere chocolade met suiker te vermengen, verkreeg men ook zoete chocoladekoekjes die uit de hand werden gegeten.

Om de chocolade relatief minder vet te maken en de chocoladedelen meer te laten zweven, werd de chocoladedrank vermengd met meel of gemalen schillen.¹⁰ Of het bovenstaande ook gebeurde met de uit Zeeland afkomstige chocolade, is niet bekend. Wel genoot ze een bijzondere reputatie van zuiverheid en de familie Fak Brouwer maakte reclame met 'Onvermengd met eenige schadelijke surrogaten' en 'Al deze soorten worden gegarandeerd zonder enige schadelijke bestanddeelen vermengd te zijn, terwijl deze van ouds gerenommeerde Zeeuwsche Chocolaad een de gezondheid bevorderend voedingsmiddel proefondervindelijk bewezen is.' Verder verkocht Fak Brouwer 'Fijn geprepareerde met vanille en zonder suiker' en 'Geprepareerde met vanille en suiker'. De Zeeuwse chocolade had een speciale kwaliteitsaanduiding A tot AAAAA (hoe meer A's, hoe beter de kwaliteit) en op de verpakking stond het Zeeuwse wapen. In de *Camera Obscura* spreekt Hildebrand (Nicolaas Beets) over een mooie partij Zeeuwse chocolade van duizend A's. Enigszins overdreven, maar er blijkt wel uit dat de Zeeuwse chocolade toen erg bekend was. Bovendien kwam de familie

Kegge, die in dit boek voorkomt, uit Demerary, waar ook cacao vandaan kwam.¹¹ Ook anderszins blijkt de bekendheid van de Zeeuwse chocola. In Amsterdam kreeg een mosterdmolen die in 1878 aan de Spaarndammerdijk tot chocolademolen werd ingericht, de naam 'De Zeeuw'.

Ontvet

Het hoge vetgehalte bleef lang een probleem. Daarin heeft C.J. van Houten verandering gebracht. Het lukte hem een deel van het vet uit de chocolade te persen. Doordat de chocolade nu minder vet was, konden er geen koekjes meer van worden gemaakt. Het lukte Van Houten wel er chocoladepoeder van te maken. In 1828 verleende koning Willem I hem octrooi voor deze verbeterde chocolade-fabricage.¹²

Het is niet bekend hoe de Zeeuwse chocolade werd gemaakt. Zeer waarschijnlijk heeft de laatste Fak Brouwer (Jan), het geheim mee in zijn graf genomen. Dat vertelde een ver familielid.

Ook over de inrichting van de Zeeuwse chocolademolens is niets bekend. Het is mogelijk dat de voortbeweging oorspronkelijk, evenals bij Van Houten, plaatsvond door handkracht. Later is er sprake van paarden, dus van rosmolens, en bij 'De Jonge Daniël' hebben we te maken met windkracht.

Het huis waar de firma Fak Brouwer gevestigd was, had de naam 'De oude Gortmolen'. Het verband is niet duidelijk, al was er wel een grutterij in gevestigd. Het huis werd ook 'Den Ingel' genoemd.

De firma Jan Fak Brouwer en Zonen

De naam Fak Brouwer bestaat nog in lang. Meertens schrijft over de Middelburg-

se koopman Jan Brouwer (1775-1839), die na het overlijden van zijn oom van moederszijde Pieter Fak in 1793 'als successeur van deszelfs negotie en affaires' de naam van Jan Fak Brouwer aannam. In feite nam hij dus de naam van zijn grootmoeder bij die van zijn vader aan.¹³ Jan (Fak) Brouwer is een zoon van Jan Brouwer, makelaar in granen (pondgaarder), en Maria Fak. In het testament van Jan Brouwer (1789) staat dat zij aan de Mennonieten-armen bij overlijden vijftwintig gulden schenken. Ze waren dus doopsgezind. De ouders van Maria Fak waren François Fak en Petronella Goedhals. Jan trouwde op 18 oktober 1796 met Anna Tak, dochter van Marinus Tak en Elizabeth de Wind, ook doopsgezind.¹⁴ Jan Fak Brouwer kreeg in 1793 'De Oude Gortmolen' 'bij donatie inter vivos' (onder levende) van zijn grootvader François Fak. In dit huis was de chocolademolen gevestigd. Waarschijnlijk heeft de chocolademolen toebehoord aan de familie Fak en is ze zo in bezit gekomen van Jan Fak Brouwer. Ook wordt over de oom van moederszijde, Pieter Fak, gesproken als 'successeur van deszelfs negotie en affaires'. Jan Fak Brouwer was in gemeenschap van goederen getrouwd. Hij erfde van twee kanten: van de kant van zijn vrouw en van de kant van Brouwer en Fak. Naast chocoladefabrikant en handelaar was hij ook grondeigenaar. Na zijn overlijden (1 september 1839) bleek dat hij naast de hofstede 'Vlugtenburg' te Souburg, het huis in de Latijnse Schoolstraat 'De Wijzer', het speelhof 'Welgelegen' onder Middelburg, meerdere hofsteden, land en aandelen bezat. In totaal vertegenwoordigden deze onroerende goederen een waarde van f 275.604,-, en dat was veel voor die tijd.

Naast huizen, hofsteden en land bezat de familie Fak Brouwer ook schilderijen, prenten, boeken en 'physische instrumenten'. In de taxatie van de door Jan Fak Brouwer nagelaten goederen worden onder andere schilderijen van B.C. en J.H. Koekoek genoemd.

De culturele belangstelling en interesse in



Prijscourant van diverse soorten chocolade die door de firma Fak Brouwer werden gemaakt. (Zeeuws Documentatiecentrum)

alles wat met de natuur te maken had, was niet ongewoon in doopsgezinde kringen. Zeker niet als men tot de kooplieden behoorde en welgesteld was. Tot 1795 behoorde men weliswaar tot de tweederangs burgers, niet tot de regenten. Doopsgezinden konden hun godsdienstoefeningen alleen maar houden in achter-

afgelegen vergaderruimtes. Staatsambten waren voor hen niet toegankelijk, overbleven vooral het boerenbedrijf en de handel en nijverheid. 'Men heeft hen genoodzaakt rijk te worden.'¹⁵ Dat is dan gelukt bij de Fak Brouwers.

Jan Fak Brouwer en Anna Tak hadden zeven kinderen. Bij zijn overlijden waren er nog zes in leven. Zij erfden ieder 45.934 gulden. De helft van het huis en erf 'De Oude Gortmolen' annex pakhuizen (L 77, nu Korte Noordstraat 49/51), een pakhuys aan de Bree en één aan de Blauwedijk gingen voor zesduizend gulden naar zijn zoon Jan François. De andere helft ging naar zoon Marinus. Beiden werden koopman genoemd. Er werd toen gesproken van de chocoladefabriek van de firma Jan Fak Brouwer en Zonen, en dat bleef zo tot de fabriek werd opgeheven.

Marinus nam in 1871 de andere helft van de chocoladefabriek en de overige gebouwen over voor het bedrag van f 13.580,36 van de erven Jan François. Marinus overleed twee jaar later. Ook hij is allesbehalve arm gestorven, want hij liet in totaal meer dan 220.000 gulden na.

Een van de zonen van Marinus, Jan, erfde het huis, de chocoladefabriek en het pakhuys aan de Bree. Van Jan, geboren in 1838 en gehuwd met Anna Maria Salm, is een rekeningoverzicht bewaard gebleven van afnemers van chocolade en cacao uit de periode 1877-1896. De een bestelde weinig, de ander veel. Hij leverde door het gehele land, in het begin veel aan adel en mensen met een dubbele achternaam. In de loop van die jaren vond er een gestage achteruitgang in de levering plaats: in 1877 nog voor een bedrag van f 2617,- en in 1894 voor f 635,-. Toch behoorde Jan Fak Brouwer in 1895,

samen met nog 36 andere Middelburgers, tot de hoogst aangeslagenen in 's Rijks directe belastingen.

In zijn winkel werden naast chocolade ook vijgen en koffie en andere kruidenierswaren verkocht. Het crediteurenboek gaat door tot april 1896. In het *Verslag van Burgemeesters en Wethouders* wordt de chocolademolen voor het laatst genoemd in 1894. Zeer waarschijnlijk is Fak Brouwer gestopt wegens ziekte, want in zijn overlijdensadvertentie staat: 'na een smartelijk lijden'. In de *Middelburgsche Courant* van 19 mei 1898 staat naar aanleiding van zijn begrafenis een kort bericht over zijn persoon: '...een eenvoudig man, die zonder veel ophef in verschillende betrekkingen trachtte mede te werken om de maatschappij van dienst te wezen.'

Slot

Van Schagen schreef dat er initiatief zat in de naam Fak Brouwer. Daarin heeft hij gelijk. Uit alles blijkt dat deze familie goed geboerd heeft. Niet alleen als chocoladefabrikanten, maar – misschien in de eerste plaats – als handelaren en grondeigenaars. Ze deden ook in verzekeringen en bezaten vele aandelen, zowel binnen- als buitenlandse.

Een broer van Jan Mzn., Jan François, was eigenaar van de steenfabriek 'Suzanna Johanna' (de naam van zijn vrouw) aan de Nieuwlandseweg en deed in verzekeringen. Een andere broer, Pieter, woonde in het grote herenhuis bij het Marnixplein te West-Souburg en was daar lid van de gemeenteraad in de jaren 1895-1899. De herinneringen die Van Schagen had aan deze familie, waren tevens die van dingen die op hun einde liepen. 'Was hier een zekere fataliteit doende?', zo vroeg hij

zich af. De steenfabriek heeft gewerkt van 1879 tot 1895 en aan de chocoladenijverheid van de Fak Brouwers, en tevens die van Middelburg, kwam een jaar eerder een einde.

De reden dat de chocoladefabriek sloot, was de ziekte van Jan Fak Brouwer en het onbreken van een opvolger. Zoon Abraham zocht in 1891 zijn geluk in de Verenigde Staten van Amerika. Omdat hij geen mannelijke nazaten had, is de familienaam in mannelijke lijn uitgestorven.¹⁶

Gesteld kan worden dat de familie Fak Brouwer een belangrijke rol heeft gespeeld in Middelburg. In het economisch leven als handelaren en werkgevers, in het maatschappelijk leven als leden van de Kamer van Koophandel, het bestuur van de Godshuizen en van de vereniging 'Uit het Volk – voor het Volk'. In de Doopsgezinde Gemeente bekleedden enkelen de functie van kerkenraadslid, boekhouder en kas-sier.¹⁷

De familie behoorde niet tot de regenten of het patriciaat, maar zeer waarschijnlijk wel tot de *upper middle class*. Het is niet onmogelijk dat het Doopsgezind en koopman zijn daarbij een belangrijke rol hebben gespeeld in de standenmaatschappij van het negentiende-eeuwse Middelburg.

E. van Wijk

Mijn dank gaat uit naar de leden van de Werkgroep Stadsgeschiedenis; in het bijzonder Piet Smallegange, die de eerste versie van dit artikel zeer kritisch heeft doorgelezen. Ook Jan Roose dank ik voor zijn op- en aanmerkingen.

Noten

1. J.C. van Schagen, 'Buitenwereld, Seissingel

R.4 C; 1895-1899', in: *Zeeuwse reflexen en complexen*, Middelburg 1982.

2. J.C.A. Everwijn, 'Beschrijving van handel en nijverheid in Nederland', 1912 en A.A. Fermin, 'Cacao in Middelburg', 1991.

3. Henk den Heijer, 'De geschiedenis van de W.I.C.', Zutphen 1994.

4. J.P. van der Voort, 'De Westindische plantages van 1720 tot 1795', Eindhoven 1973, blz. 63, 77, 237 en 248. Fermin, a.w., blz. 12.

5. Fermin, a.w., blz. 15.

6. Gemeentearchief Middelburg, Registers ten Rade - Chocolademolens, aangevuld met Fermin.

7. Zacharias Paspoort, 'Beschrijving van Zeeland', Middelburg 1820, blz. 163.

8. Verslag door Burgemeester en Wethouders van Middelburg aan de Raad der Gemeente over genoemde jaren.

9. P. Boersma, 'Duizend Zaanse Molens' 1968, blz. 63.

10. J.H. van den Hoek Ostende, 'Chocolademolens', in: *Eenenveertigste jaarboek van het genootschap Amstelodamus anno 1979*, blz. 65.

11. Hildebrand, 'Camera Obscura', Utrecht, blz. 169.

12. Gerh. van Dijk, 'Honderd jaar eeuwboek 1828-1928 bij het eeuwfeest der firma C.J. van Houten en Zoon, in hare opdracht samengesteld', 's-Gravenhage 1928, blz. 3 e.v.

13. P.J. Meertens, 'Zeeuwse Familienamen', Zierikzee 1981, blz. 153.

14. Gemeentearchief Middelburg, archief van de familie Fak Brouwer, 1734-1897.

15. N. van der Zijpp, 'Geschiedenis der doopsgezinden in Nederland', Arnhem 1952, blz. 155.

16. Rijksarchief in Zeeland (RAZ), *Genealogische Afschriften* 810.

17. RAZ, *Doopsgezinde Gemeente Middelburg*, inv.nr. 531.

Streken en plannen



De Walcherse wegen in planologisch perspectief

Inleiding

De laatste vijftig jaar zijn verkeerswegen steeds sterker gaan bepalen hoe het Walcherse heem er uitziet. De *Provinciale Zeeuwsche Courant* van zaterdag 2 augustus 1947 – midden in de Wederopbouwperiode – meldde dat er in heel Zeeland al weer 632 auto's rondreden, een verheugend bericht hoewel het er in 1940 nog 1.346 waren.

Tegenwoordig kijken we niet meer op van gemiddeld 384 personenauto's per duizend Zeeuwen, ofwel ruim 140 duizend in totaal (cijfer 1996). Die groei gaat gestaag door, vermeerderd met de toeristenstroom in hoogseizoen, Pasen, Pinksteren enzovoorts.

Als secretaris van de Dorpsraad van Seerooskerke was ik in de periode 1993 tot en met 1997 nauw betrokken bij de plannen