



Een chique bakker

De Middelburgse banketbakker Papegaaij

Als zoon van een Haagse banketbakker verraste het mij dat in Middelburg rond de vorige eeuwwisseling een zaak bestond, die grote overeenkomsten met die van mijn vader vertoonde. Blijkbaar heeft het feit dat beide steden gekenmerkt werden door een groot ambtenarenarsenaal, zijn stempel gedrukt op de middenstand in beide plaatsen. Niet verwonderlijk is het dat men ten aanzien van Middelburg daarom ook wel sprak van 'het Zeeuwse Haagje'!

Een zwaar vak

Reinier Abraham Papegaaij (1853-1921) groeide op in een bakkersgezin op de Rotterdamse Kaai O 223. Zijn vader Pieter Johannes Papegaaij (1819-1864) overleed op 45-jarige leeftijd (het bakkersvak was zwaar en veel bakkers haalden de vijftig niet!). Zijn moeder zette daarna de zaak gedurende twintig jaar voort, daarbij geassisteerd door Reinier die elf jaar was toen zijn vader overleed.

Toch lag de toekomst van Reinier niet in de bakkerij van zijn vader en daarom ging hij in een banketbakkerij in Utrecht werken om kennis en ervaring in het banketbakkersvak op te doen. In 1874 keerde hij, 21 jaar oud, in Middelburg terug en vestigde zich in een pand op de Lange Burg B 8 (na de vernummering in 1937 nummer 22), dat hij van zijn aanstaande schoonmoeder Van Heuven-Dirks had gekocht. Met haar man had zij in de panden Lange Burg nummer B 8 en nummer B 9 een winkel annex kaarsenmakerij gehad.

Luxe namen

In 1876 trouwde Reinier met Maria Elseldina van Heuven en samen begonnen ze in


dit pand een banketbakkerij. Bij voorkeur noemde hij zich zelf geen banketbakker maar gebruikte hij de Franse benaming *confiseur* (suiker- en banketbakker). Op zijn nota's noemde hij zich bovendien *glacier* (een banketbakker die het gebak met een laag gesmolten suiker bedekt). Met deze Franse naamgeving speelde hij stellig in op de belangstelling voor zijn zaak bij de financieel betere kringen van Middelburg. Hiermee deed hij mee met een trend in die dagen, die een duidelijk onderscheid maakte tussen bakkers én banketbakkers. Ook mijn Haagse vader noemde zich in die tijd *confiseur/pâtissier* (een gebak- en banketbakker) en *glacier*. Deze banketbakkers verkochten geen brood. Dat vonden zij te gewoon. Zij specialiseerden zich in het maken van luxeartikelen: koekjes in vele soorten, gebak, taarten en puddingen. Kenmerkend was dat zowel in Den Haag als in Middelburg de banketbakkers een bepaald artikel als specialiteit voerden. Iedereen kent de Haagse Hopjes. Mijn vader had als specialiteit zoute krakelingen, die gewild waren bij Hagenaars tot aan koningin-moeder Emma toe. De specialiteit van Papegaaij in Middelburg was het Profetenbrood, dat grote bekendheid op Walcheren en daarbuiten verkreeg. Het werd per ons verkocht maar ook in trommeltjes, die de vorm van een Profetenbrood hadden. Daarnaast verkocht hij 'Zeeuwsche Letterkoek' en natuurlijk ook Haagse Hopjes.

Hofleverancier

Uit een driemaandelijkse nota voor het Gasthuis uit januari 1910 blijkt dat een taartje toen twintig cent kostte. Een

behoorlijke prijs, want een taartje met slagroom kostte in Den Haag maar twaalf cent. De zaak van Reinier Papegaaij floreerde en het is niet verwonderlijk dat toen in 1901 de banketbakkerszaak 25 jaar bestond, het predikaat Hofleverancier werd verkregen. Bij het verlenen hiervan werd niet alleen gekeken naar de bestaansduur

van de zaak, maar ook de patroon zelf werd beoordeeld. Uit het advies dat de Commissaris der Koningin in Zeeland uitbracht, blijkt onder andere dat de banketbakkerij Papegaaij niet zozeer uitmuntte boven andere, maar een vrij grote klantenkring had. Papegaaij behandelde zijn personeel goed en betaalde ook volledig uit



MIDDELBURG
LANGE BURG B.B.
TELEFOON NR 29.
HAAGSCHE HOPJES

· CONFISEUR · GLAGIER ·

R & PAPEGAAIJ

LEVERANCIER DER ZEEUWSCHE LETTERKOEK EN PROFETENBROOD
VAN H.M. DE KONINGIN VAN RUMENIË EN VAN
H.K.H. PRINSES VAN WIED GEB. PRINSES DER NEDERLANDEN.

Middelburg, *Januar* 1910

3 MAANDELIJSGHE NOTA

VOOR *het Gasthuis*

1909		Beschrijving	Bedrag
October	7	5 loef Taartjes	1. -
	11	5 " "	1. -
November	1	5 " "	1. -
	6	5 " "	1. -
December	5	3 pond St. Nicolaas	1. 80
		17 loef Fond Bonafplaat	50
	21	5 " Taartjes	1. -
<i>V. R. v. G.</i> <i>Amst.</i>			<u>7.10</u> <u>5.-</u>

Rekening van banketbakker Papegaaij voor het Gasthuis te Middelburg voor de levering van taartjes, eind 1909. (Zeeuws Archief, Archief Godshuizen Middelburg, 1811-1948, inv.nr. 447, nr. 23)

bij ziekte en afwezigheid. Hij was een zeer ijverig en werkzaam en oppassend persoon, steeds bij zijn zaak, zich netjes bewegend en geen koffiehuisloper. Zijn financiële toestand was gunstig, bij een jaarlijks inkomen van f 3500,- à f 4000,-. Bakker Papegaaij mocht zich leverancier noemen van prinses Von Wied en haar schoonzuster Elisabeth von Wied, koningin van Roemenië (de dichteres met het pseudoniem Carmen Sylva). De dames verbleven in de zomer van 1889 vijf weken in Domburg als gast bij Erbschloe, die later daarom zijn villa de naam Carmen Sylva gaf. Bij hun vertrek werden geschenken uitgereikt, waarbij Papegaaij het voorrecht van de dames verkreeg om voortaan op zijn nota's te vermelden dat hij aan hen geleverd had.

Het zit in de familie

Het echtpaar Papegaaij had zes kinderen, twee meisjes en vier jongens. Twee van de zoons kozen voor het banketbakkersvak en gingen buiten Zeeland werken om ervaring en nieuwe kennis op te doen. Adriaan Willem (1885) in Leeuwarden, Cornelis (1889) eerst in Groede en later in Amsterdam en Den Haag.

In 1906 kwam Adriaan in de zaak van zijn vader werken en werd enige jaren later diens compagnon, zodat daarna de zaak gevoerd werd onder de firmanaam R.A. Papegaaij & Zoon.

Het is niet meer na te gaan hoeveel personeelsleden er in de zaak werkzaam waren, maar het zullen er velen geweest zijn, want de lonen waren zeer laag! Naast de uitwonende waren er steeds wisselende inwonende banketbakkers, zoals ik dat ook in mijn ouderlijk huis in Den Haag heb meegemaakt. Zij kwamen van (ver) buiten

Zeeland en bleven meestal twee jaar, kennelijk om in de banketbakkerij van Papegaaij ervaring op te doen. Dit leverde ook een blijvend contact op voor dochter Francisca Arnolda Papegaaij (1881) met de inwonende banketbakker Jan Christiaan Schürmann uit Assen. Zij trouwden in 1904 en namen daarna de banketbakkerij van J. Kok aan de Mol in Zierikzee over. De zaak werd onder eigen naam voortgezet mét als specialiteit het Profetenbrood! Hoe geheim het recept ervan ook was, voor de schoonzoon werd een uitzondering gemaakt. Ook woonden bij het gezin Papegaaij meestal één, soms twee dienstboden in. Zij waren meestal afkomstig van de dorpen op Walcheren. De Nederlands hervormde familie Papegaaij blijkt niet eng kerkelijk te zijn geweest, want de inwonende banketbakkersknechten behoorden tot zeer verschillende kerkgenootschappen: baptist, doopsgezind, gereformeerd, Nederlands hervormd, evangelisch, luthers en rooms-katholiek. De dienstboden waren echter wel bijna allemaal van de eigen kerkelijke richting.

In de decembermaand met de sinterklaas- en kerstdrukte moest het gezin ook letterlijk ruimte inleveren. De woonkamer achter de winkel werd ontruimd en er werd een sinterklaastafel opgebouwd: een stelling met verdiepingen, waarop alle heerlijkheden van chocolade en marsepein werden uitgesteld, zoals kleinzoon Reinier Hendrik Papegaaij (1922-1999) mij vertelde. Ik ken dit gebruik uit mijn Haagse jeugd maar al te goed. Het hele huishouden stond erdoor op zijn kop.

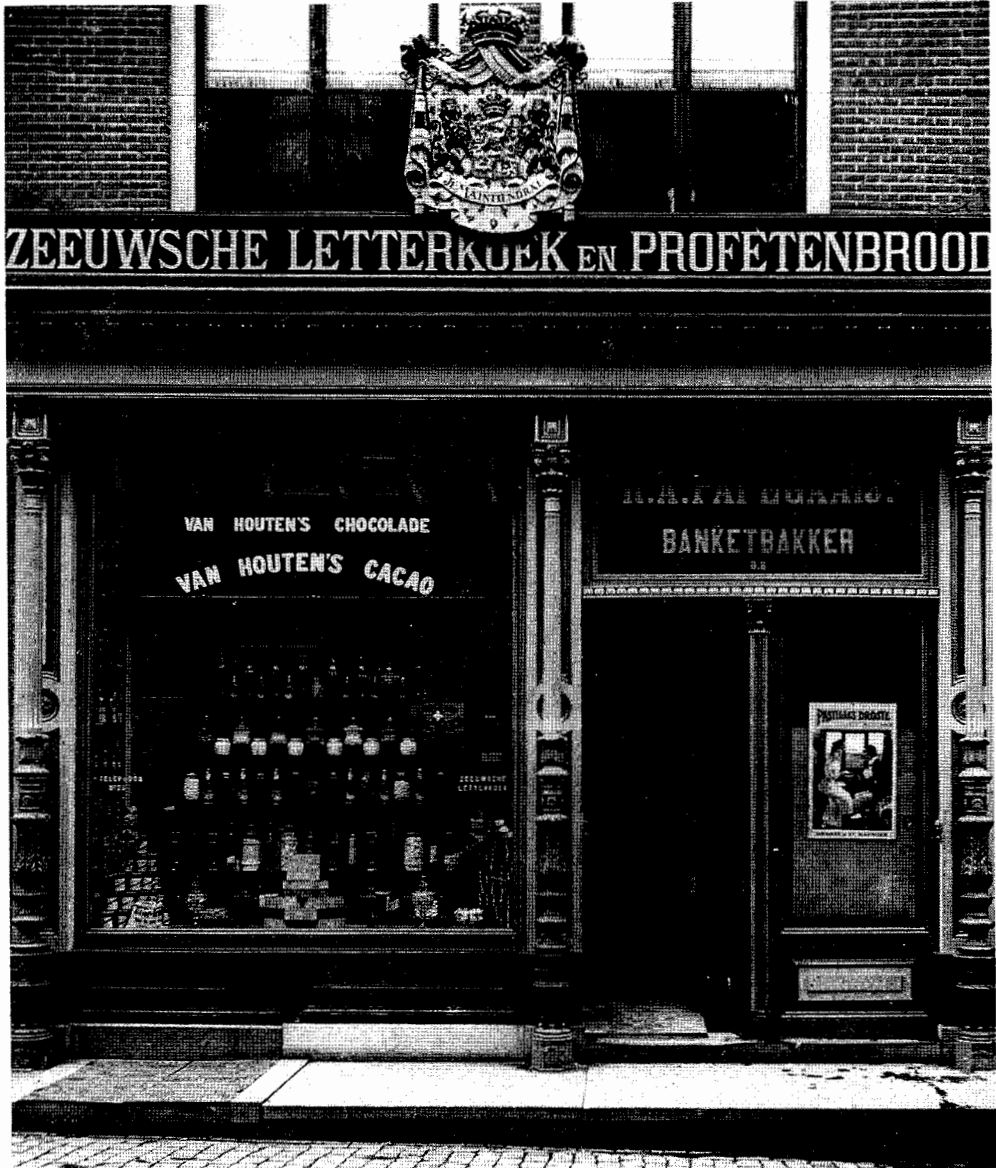
Tegenslag

In 1914 trok Reinier Abraham Papegaaij, 61 jaar oud, zich uit de zaak terug en gaf

de bedrijfsvoering geheel in handen van zijn zoon Adriaan. Hij zelf was reeds in 1911 met zijn vrouw gaan wonen in de door hem gebouwde prachtige villa met het blauwe dak op het Noordbolwerk (nummer 17), die daarmee in de volks-

mond de bijnaam 'Taartjespaleis' had verworven.

Dat het zakelijk ook anders kan lopen, ervoer zijn jongste zoon Cornelis (1899-1970). Hij kwam in 1914 naar Middelburg terug en werkte tot 1919 in de zaak van



De banketbakkerij Papegaaij, Lange Burg B 8 te Middelburg. (Collectie A.F. Franken)

De Wete jaargang 29 nr. 2 (april 2000) / Heemkundige Kring Walcheren (www.hkwalcheren.nl)

zijn broer. Na zijn huwelijk in Soest met Johanna Petronella Wilhelmina Schamhardt begon hij in 1919 in Vlissingen een banketbakkerszaak op de Nieuwe Dijk 7. Maar het was geen succes. "De zaak liep niet goed omdat Vlissingen nu eenmaal een andere stad was dan Middelburg, namelijk een arbeidersstad," zo was de diagnose van zijn zoon Reinier Abraham Papegaaij (1920) uit Menaldum.

In 1929 gaf Cornelis de zaak in Vlissingen op en nam die in de Lange Burg van zijn broer Adriaan, die geen opvolger had, over. Adriaan stopte blijkbaar tijds met het zware banketbakkersvak op 44-jarige leeftijd, want hij werd bijna 90 jaar. Ook mijn vader bereikte deze hoge leeftijd nadat hij op 48-jarige leeftijd om gezondheidsredenen de zaak had moeten opgeven.

Adriaan Papegaaij overleed in 1975 in Haren, waar hij in 1941 was gaan wonen nadat zijn huis aan de Langevielesingel door de Duitsers was gevorderd.

Elf jaar na het overnemen van de zaak in Middelburg trof Cornelis Papegaaij een nieuwe ramp. De zaak werd bij het bombardement van 17 mei 1940 geheel verwoest. Alle persoonlijke en zakelijke herinneringen gingen daarbij verloren. Een noodwinkel werd korte tijd later geopend aan de Londensekaai. In 1944 keerde de zaak terug in de oude omgeving, die inmiddels veranderd was in de Nieuwe Burg, op nummer 12. Maar al twee jaar later deed Cornelis Papegaaij, 57 jaar oud, zijn nering over aan banketbakker Vos. De banketbakkerij bestaat niet meer. De laatste banketbakker J.C. Jesperse, die de zaak onder eigen naam met een lunchroom voortzette, beëindigde zijn bedrijf in 1990. Daarmee kwam een einde aan 124 jaar banketbakkerij.

Slot

Het is opvallend dat het grote onderscheid dat in de eerste helft van de twintigste eeuw gemaakt werd tussen bakkers én banketbakkers, thans geheel is verdwenen. Het gewone dagelijkse brood heeft herwaardering gekregen door de grote zorg die thans er aan wordt besteed en



Afbeelding op het deksel van een Profetenbroodtrommeltje. (Eigendom van H. Papegaaij)

door het feit dat het in vele soorten voorhanden is. Brood is weer een vast bestanddeel geworden in de banketbakkerszaken!

A. van Santen

Geraadpleegde bronnen:

– Zeeuws Archief, Bevolkingsregister Middelburg 1900-1937.

– *Confiserie Duinoord, opgericht in 1893 door Zwaan, vanaf 1910 eigenaar A. van Santen, die later de naam 'Maison A. van Santen' invoerde, Obrechtstraat 83, b.d. Kon. Emma-kade, Den Haag.*

– *A.F. Franken, 'Hofleveranciers in Middelburg anno 1986', in: De Wete, 15e jrg nr. 1, januari 1986, pp. 2-6.*

– *Mededelingen van Stad en Lande van Schouwen en Duiveland 1987, nr. 57, pp. 183-185.*

– *H. Papegaaij te Middelburg (overl.). Het Profetenbroodtrommeltje was in zijn bezit.*

– *R.A. Papegaaij te Menaldum, bijdrage tot de genealogie van de familie Papegaaij in 'Van Zeeuwse Stam', oktober 1975.*

– *Idem, aanvullende aan mij verstrekte gegevens, 25 september 1998.*

– *A. van Santen, Genealogie Van Santen, afkomstig uit Scherpenzeel (Gelderland) 1600-heden, Middelburg 1992.*

– *A. van Santen, '150 jaar De Wandeling. Het Noordbolwerk te Middelburg', in De Wete, 29e jrg. nr. 1, januari 2000.*

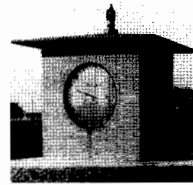
– *Ineke Schippers, 'De Badplaats Domburg 1834-1920', p. 72 e.v.*

– *Hans Sinke, 'Middelburg, Architectuur en Stedenbouw 1850-1950'.*

– *P.W. Sijnke en A. van Waarden-Koets, 'Bewogen Jaren, Middelburg in de 20ste eeuw', Zaltbommel 1994, pp. 74-75.*

Met bijzondere dank aan A.F. Franken van het Zeeuws Archief voor het beschikbaar stellen van door hem verzamelde gegevens.

Walcherse waterstanden



Honderd jaar waterstanden langs de Walcherse kust

Dit artikel gaat ongeveer anderhalve eeuw terug in de tijd. Toentertijd werd langs de kust van Walcheren het officiële begin gemaakt met het meten van waterstanden en kon men de waarden vastleggen van extreme getij-omstandigheden. Vanaf die tijd kreeg men nog beter inzicht in het verloop van de getijden.

Peilschalen

Sinds het begin van de negentiende eeuw worden in het kader van doelmatig waterbeheer in het Nederlandse rivieren- en kustgebied op tal van plaatsen waterstan-

den gemeten. Aanvankelijk vonden waterstandmetingen alleen maar plaats door gebruikmaking van zogeheten peilschalen. Dit waren verticaal in het water geplaatste en onwrikbaar in de waterbodem verankerde meetbakens met een schaalverdeling. Een 'bevoegd' persoon las de waterhoogte op de peilschaal af en maakte vervolgens aantekening van de verkregen meetwaarde.

Vroeger, toen het meten van waterstanden nog in de kinderschoenen stond, was het voldoende op strategische plaatsen in de rivieren en aan de kust alleen maar de