

BIJEN, BOEKWEIT EN BRAND

VAN PANNEKOEKEN EN BOEKWEITENBREI

©Albert Metselaar, 2015 albertmetselaar@home.nl

De Hoogeveeners kregen de bijnaam 'Pannekoeken', of 'Maalkoeken' (maal = meel). Een bijnaam geef je jezelf niet, die krijg je van mensen van buitenaf. Daar moet je wat voor doen, of laten, en je moet je naar buiten toe profileren, zodat ze die naam kunnen geven, wie die 'ze' ook zijn. De schippers profileerden Hoogeveen naar buiten toe. Pannekoeken waren de algemene kost van de arbeiders en die schippers. Groepen die in de 17^e en de 18^e eeuw door elkaar liepen. Een arbeider kon een tijdje op een schuit of een praam van een ander varen. Een schipper kon in stille tijden op het turfveld staan. Ze hadden hoe dan ook gemeen, dat voor het vertrek naar het werk, er een stapeltje pannekoeken werd gebakken, die meeding het veld, of op de praam. Onderweg in Meppel hoefde vervolgens geen eten gekocht te worden, noch hoefde zelf gekookt te worden. De eerste generaties pramen hadden ook geen kookgelegenheid. De pannekoeken stilden iedere trek. Los van andere zaken die meegenomen werden. Natuurlijk kon er ook brood mee. De schippers- en arbeiderskost had alles te maken met het belangrijkste product van de Hoogeveen- se akkerbouw uit de 17^e en de 18^e eeuw: boekweit, verbouwd op de veenakkers. Het was een voorwaarde voor het stichten van een leefbare kolonie Hoogeveen. Zonder bijen geen boekweit, zonder boekweit geen voedsel, zonder voedsel geen kolonie. Wie hebben dus Hoogeveen gesticht? De bijen?



Een 17^e eeuwse gietijzeren koekepan, gevonden bij het wrak van een praam, in de omgeving van Dronten, wrak OM65. De stok is verdwenen. Het ging om een grote praam, van 20 meter lang en 4,6 meter breed. In het ruim lagen resten die wezen op een lading schelpen en koeienhuiden. Het ging om een type vaartuig, dat bijvoorbeeld schelpen leverde voor de kalkovens van Zwartsluis, en op de turfmarkt daar turf kocht voor de terugreis naar Holland.

Dat het de schippers waren die de Hoogeveeners door hun pannekoekpakketjes de bijnaam deden krijgen, dat is een hardnekkige overlevering. Albert ten Heuvel deed onderzoek naar geschiedenis, gewoonten en gebruiken in Hoogeveen en buitengebieden. Ook hij legde in zijn manuscript uit 1925 de link tussen de bijnamen en de schippers. Hij voegde er zelfs nog een aan toe. De Genemuiders, net achter Zwartsluis, noemden de Hoogeveeners 'kwastjes', omdat ze de bakpan eerst met een kwastje in de molie zetten, voor ze de pannekoeken gingen bakken. De schippers uit Hoogeveen noemden de Genemuiders 'lepeltjes', omdat ze daar de pan met een lepeltje van olie voorzagen. Want zo hoorde het, vonden ze, met een lepeltje. Zowel 'kwastje' als 'pannekoek' was geen neutrale bijnaam, maar een spotnaam, schrijft Albert ten Heuvel. Zo maakte men de schippers belachelijk.

We verdiepen ons in de boekweit en het ontstaan van de boekweitteelt in Hoogeveen en omstreken. We richten ons op twee gebieden, de Wolfsbos en het Èultie, de bocht in de Lange, Hollandse of Hollandsscheveldse Dijk. En we gaan even op in de enorme rookpluim, die werd veroorzaakt, doordat in Noord-Europa overal de boekweit in gebruik werd genomen, na de experimenten op het Hooge Veen.



De 'Sloot van Alberts Holtien' oftewel de Boekweitensloot, waar omheen in oktober 1636 boekweittenland werd uitgegeven. De wijk werd gegraven in 1634. Het is het oudste door mensenhanden gemaakte werk in dit deel van de gemeente Hoogeveen. Het laatste restant ervan loopt van het gedempte Hollandscheveldse Opgaande naar het Èultie, bij de Hollandscheveldse Dijk.



In oktober 1636 werd een klein bedrijven-terreintje, wat meer was Hoogeveen toen nog niet, op het grondgebied van de Hollanders omgevormd tot een kolonie. Dit tijdens het bezoek van Pieter Joosens Warmont en Johan van der Meer aan het gebied. Belangrijk daarbij was 'de sloot van Alberts Holtgen'. Dit was een greppel op de plaats van het latere opgaande in de Wolfsbos, zo blijkt uit notulen van de Hollandse Compagnie van 3 mei 1638. Evenwijdig daar aan lag een weg. Die lag zo'n 150 meter ten westen daarvan, op de grens van het gebied van de Hollanders en dat van de Zuidwoldiger boeren. De sloot heette later de Boekweiten-sloot. Het graven van de 'sloot van Alberts Holtgen' was onderdeel van het besluit tot het graven van greppels naar de grote meren. Daartoe werd besloten op 8/18 april 1634. In Drenthe en in Leiden, de stad van de Hollanders, werden namelijk twee verschillende kalenders gehanteerd. Dat jaar zal deze sloot klaar zijn gemaakt, om de vaart naar het Oude Diepje, de 'Nieuwe Grift', van water te voorzien. De Boekweiten-sloot is voor een klein deel nog steeds aanwezig in het Hollandse Veld. Wie over de Lange Dijk rijdt, van het Hollandscheveldse Opgaande naar 't Èultie, ziet op de oostkant van de weg een sloot. Het is de directe opvolger van de Boekweiten-sloot, het eerste door mensenhanden gegraven water in dit gebied. Vooraan in de Wolfsbos zijn ook nog waterpartijen die eraan herinneren.

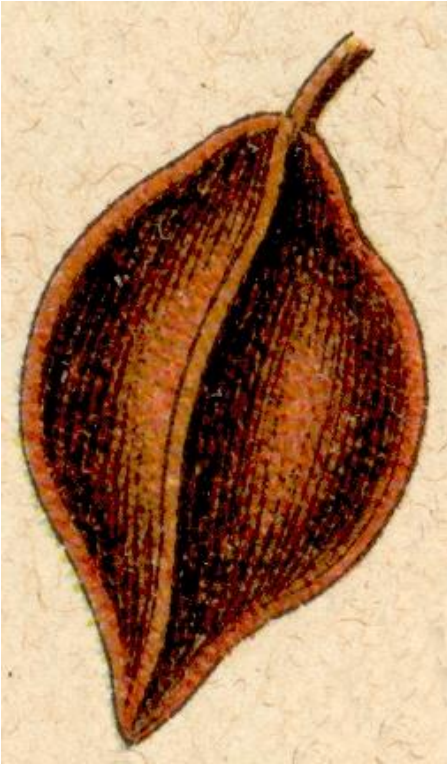
Boekweit, getekend in 1796.

De volledige tekst van de notulen van oktober 1636 brengt ons in contact met enkele opvallende gebeurtenissen. In enigszins moderner Nederlands weergegeven lezen we: "Op de 6de oktober 1636 zijn Van der Meer en Pieter Joostens Warmont door last van de Compagnie op de Rechterdag naar Rolde vertrokken, en de 15de van dezelfde maand wedergekomen. (...) Voorts dat zij op het veen geweest waren, en aldaar aan de meiers die op de

Compagnies venen wonen uitgegeven hadden al het boekweitenland gelegen tussen de Sloot van Alberts Holtien en de weg, beginnend van de berg, tot aan Alberts Holtien toe, om te beboekweiten zo lang het daartoe bekwaam zal wezen, voor de derde garve, te weten twee voor de aannemers en één voor de Compagnie. Verder zullen de aannemers bij het voornoemde land, dat geprepareerd is, nog nemen half zoveel ongeprepareerd doch begreppeld veen, dat zij voorts prepareren, en mede tot boekweitenland bekwaam zullen maken, het welk zij het eerste jaar voor niets, het tweede jaar voor de vierde garve, en het derde en de volgende jaren zo lang het mede tot boekweitenland bekwaam zal wezen, voor de derde garve aan de Compagnie te geven als voren hebben zullen. De aannemers zullen de voornoemde landen met de eerstgenoemde landen voor hun eigen kosten tot hetgeen genoemd is moeten prepareren, bezaaien, en gereed maken, zonder daarvan enige kosten de Compagnie in rekening te brengen."



**De bloem en het zaad van de boekweit, getekend in 1796.
Het zaad lijkt op een klein beukenootje.**



Boekweit (oud-Nederlands voor 'beukentarwe') is een zaadgewas, dat hier gezaaid werd in de bovenlaag van het veen, nadat deze bovenlaag met kooltjes vuur verast was. Boekweit is een uitkomst geweest voor "arme boeren" die geen middelen hadden om te investeren. Het hele stuk veen tussen de weg en de Boekweitemansloot, en tussen het Haagje en Alberts Holtien, was al geschikt om als boekweitemansland gebruikt te kunnen worden. In de huidige situatie is dat het hele gebied ten westen van de Wolfsbosstraat in de Hoozeveense woonwijk Wolfsbos en ten westen van de Lange Dijk, van het Haagje tot 't Èultie, en met een westgrens die ongeveer 150 meter uit de Wolfsbosstraat en de Lange Dijk lag. Dat houdt in dat er voordien in deze lange strook veen van 150 meter breed al volop greppels gegraven waren, om de bovenlaag voldoende te kunnen ontwateren. Het veen was maximaal toegankelijk. Over water, via de Boekweitemansloot, en ten westen ervan over de grensweg. Het veen was inmiddels droog genoeg om

gebrand en ingezaaid te worden. De meiers konden het veen met gesloten beurs huren. Een derde van de oogst zouden ze moeten afstaan aan de Hollandse Compagnie. Wie een stuk land onder deze voorwaarde in gebruik nam, moest de helft van de oppervlakte erbij nemen, aan ongeprepareerd land. Dat land, dat op de oostkant van de Boekweitemansloot gelegen moet hebben, was al wel begreppeld, maar zouden ze zelf nog moeten prepareren.

Met dat prepareren zal bedoeld zijn dat het kreupelhout, boomstronken en al te welig groeiende heide nog verwijderd moest worden. Daar zat nogal wat werk in, maar men kreeg goed betaald. Het eerste jaar dat men dit nieuwe boekweitemansland bebouwde hoefde men niets van de oogst af te staan aan de Hollandse Compagnie. Het tweede jaar moest men een vierde van de oogst afstaan, en daarna het gewone portie van een derde van de oogst. Er was blijkbaar volop animo voor de veenakkers, want Pieter Joostens Warmont en Johan van der Meer kwamen terug in Leiden met de mededeling dat ze tijdens hun reis naar Drenthe van 6 tot 15 oktober 1636 'al het boekweitemansland' tussen de weg en de Boekweitemansloot hadden verhuurd. Afgaand op de gewoonten bij het boekweitemans branden, kunnen we ervan uit gaan dat in mei 1637, toen de winter achter de rug was, voor

het eerst in dit gebied de bovenlaag van het veen in brand werd gestoken, en dat er in september of oktober 1637 voor het eerst boekweit werd geoogst. De Hollandse Compagnie had in 1638 f 300,-,- aan inkomsten van het boekweit begroot, wat 1/3de van de oogst was. In totaal was de oogst aan boekweit in 1638 dus ongeveer gelijk aan f 900,-,-.

De boekweitbouw was van levensbelang voor de bevolking van de jonge kolonie op het Hoogeveen. Bij gebrek aan goed en voldoende akkerland kon de boekweitteelt een alternatief zijn voor de voedselvoorziening. De gemalen boekweitzaden werden als meel onder meer gebruikt voor het bakken van pannenkoeken en het maken van boekweitpap. Het uitgeven van veenland voor de boekweitteelt was dan ook één van de maatregelen uit 1636 die nauw samenhangen met de stichting van een leefbare kolonie Hoogeveen, door Pieter Joostens Warmont en Johan van der Meer, namens de Hollandse Compagnie. De boekweitbouw van 1637 was een bijzonder moment. Dit is de oudst bekende bouw van boekweit op veenland in Nederland. Er werd een traditie mee op gang gebracht, die nog tot ver in de 19^e eeuw zijn geuren en kleuren over alle grenzen kenbaar maakte. Het jaarlijkse branden van het bovenveen trok uiteindelijk een rookspoor over heel Europa, toen overal in de Nederlandse en Duitse veengebieden de boekweitteelt op gang kwam en ieder voorjaar bijna gelijktijdig overal de bovenlaag in brand werd gestoken. Dat was een zorgvuldige arbeid, want het mocht niet leiden tot grootschalige veenbranden.

De vele bloempjes konden alleen voldoende bevrucht worden en zaad gaan leveren als de natuur geholpen werd. Boekweitbouw was daarom alleen een goed alternatief voor graangewassen als het gepaard ging met het houden van bijen. Al voordat er met veenboekweit werd geëxperimenteerd op het Hooge Veen was dat bekend bij de boekweitteelt op de zandgrond. Daardoor weten we dat ook de bijenhouderij op het Hooge Veen in 1637 op gang kwam. De honing was een belangrijk product, maar uit voorgaande weten we nu ook dat aanvankelijk de boekweit minstens zo belangrijk was. Zonder bijen geen boekweit, zonder boekweit geen leefbare kolonie Hoogeveen.

Het zal rond 1850, 1860 zijn geweest dat er op het Hoogeveen nog ergens veen werd gebrand voor de boekweitteelt. Daarna was het veen op. Elders ging het nog veel langer door. We lezen uit die nadagen in het Dagblad Overijssel en de Leydse Courant van 10 juni 1846:

“Men klaagt te Ossnegg (in Westphalen), de 24e mei (1846): “Nadat ons eindelijk de natte en koude dagen van Mei verlaten hebben en zich schone lentedagen opdoen, die de natuur met een aangename warmte doordringen, verschijnt ook dadelijk de landplaag van Westphalen, de veendamp. In 1823 berekende de Medicinaalraad Vincke, dat men jaarlijks ongeveer. 23.000 morgen heide voor de boekweitteelt afbrandde; zulks is echter op de Oost-Vriese en Hollandse grenzen, alsmede in het hertogdom Aremberg-Meppen, nu men er niet alleen boekweit maar ook andere zomer-, en zelfs wintervruchten op verbouwt, zodanig toegenomen, dat

men de heidevelden, die tegenwoordig jaarlijks afgebrand worden, wel op 60,000 morgen kan rekenen. .Bedenkt men, dat het veen uit opgeloste dierlijke en plantaardige zelfstandigbeden bestaat, zo kan men zich een denkbeeld maken.van de stinkenden damp, die tegen alle volkenrecht zich over de naburige landen verspreidt, en er koude, schraalte en dorheid veroorzaakt. De schadelijke invloed, die de veendamp op de plantengroei uitoefent, kan niet ontkend worden, daar licht en warmte de eerste behoeften voor het groeien van iedere plant zijn. Het ware dus te wensen, dat de Hollandse, Pruisise, Hanoverse en Oldenburgse Regeringen eindelijk eens middelen beraamden om het afbranden der veenen te regelen. Deze damp verspreidt zich veel verder dan sommigen menen; in Westphalen kan hij dikwijls zo erg worden, dat men nauwelijks de zon meer zien kan, en daar deze rook door zijn zwaarte zelden hoger stijgt dan 1500 voet, zo kan hij zich, naar mate de wind is, tot Berlijn , Bazel en Parijs uitstrekken. Op zijn weg daarheen legt hij zich als een lichte blauwe nevel om de hoogten, en heeft aan de geleerden veel stof tot twisten gegeven over veendamp en over bergnevel; hier in Westphalen behoeft men slechts zijn neus mee te brengen om zich te overtuigen dat het veendamp is, de kwaal van onze lente." Met den tweede Pinksterdag, toen de wind oostelijk geworden is, kwam de beurt van klagen aan ons. De veendamp hulde den avond van die vierdag in zijn vieze en ongezonde walm, en bedierf het genot van

duizenden, en sedert gaat hij ona-
fgebroken voort met onze schone
omstreken in een bokkinghang te
herscheppen".

Een vuurkorf.

Het Nieuws van de Dag van 17 juni 1903 meldde dat er dat jaar in Oost-Drenthe, Oost-Groningen en over de grenzen in de Hanoverse venen meer dan 500 hectare veen werd gebrand voor de boekweitteelt. De oostenwind droeg de rookmassa over de Zuiderzee tot over Amsterdam. Het succes van de boekweitboeren zorgde bij de redactie van de krant voor enige

bedorven mooie dagen. En dat allemaal als uitvloeisel van het geslaagde experiment op het Hooge Veem, aan de Boekweiten sloot, in de Wolfsbos, in 1636. In 1925 was het verleden tijd. Er waren echte, onbedoelde branden in het veen rondom Emmen. "Wild vuur", zoals men dat noemde, als tegenhanger van gecontroleerd boekweitbranden. Het 'gewone' boekweitbranden is dan al iets van 'vroeger'. Een vroeger waar nog vaak door schrijvers uit Drenthe op terug werd gekeken. Dat deed ook Jan Jantinus Uilenberg. Hij hield zich onder meer bezig met het schrijven en publiceren van schetsen uit het Zuidwolde van zijn jeugd, uit de periode 1890-1900. Daarin beschreef hij het blazen van de boerhoorn als brandalarm, op het



moment dat een boekweitbrand uit de hand liep. Op de rand van de gemeente Zuidwolde woonden boekweitboeren, die de bovenlaag van het veen verbrandden om op de vruchtbare as boekweit te kunnen verbouwen. De hier voorgestelde brand moet zich hebben afgespeeld in het gebied Alteveer-Kerkenveld. Dit lag op de oostelijke rand van de marken van Ten Arloo, Steenberg en Kerkenbosch. Hiermee krijgen we een laatste verslag onder ogen van het boekweitbranden in de omgeving van Hoogeveen, uit zestien maar 1895. We lezen:

“’t Is begin mei. De boekweitboertjes hebben al enige dagen de stoep van ‘t gemeentehuis platgelopen om brandbriefjes te halen. Het grauwe bovenveen ligt sedert een paar maanden losgeharkt en nu de maartwind en het aprilzonnetje hun bijdrage tot het uitdrogen hebben geleverd, kan de verassing beginnen. Boekweit gedijt goed op een verkoelde veenlaag. Met het briefje ‘Vergunning tot het branden van perceel no.....’ van e burgemeester lopen de boekweitverbouwers nu met de vuurpan over de sponsachtige massa, schudden de fijne kooltjes door de gleuven van de roosterbodem en zetten daarmee de wereld in rook en smook. De noordoostenwind drijft een bruine walm door de bloeiende vruchtbomen en de kranten vermelden zelfs klachten uit Londen over de ‘Dutch peatsmoke.’” Uilenberg beschrijft dan hoe de meester zijn schoolkinderen ondervijst over de Kruistochten en de teelt van boekweit, mede aan de hand van een gedicht. En dan..... “’t Loopt nu tegen halftwaalf. Een deel van de jongens en meisjes is met het schrijfwerk klaar en zit murmelend de dichtregels van buiten te leren. Opeens weerklinkt er getoet. ‘Het boerhoorn giet!’, fluisteren de jongens. Meester Meulstee (pseudoniem) loopt naar de schooldeur, spreekt met een voorbijganger en zegt tot zijn leerlingen: ‘Vuur in ‘t veld!’. Dat wil zegge, dat door een straffe noordoostenwind, de gunstigste wind voor het branden, het vuur de perkten te buiten is gegaan en vanuit het veen zich verbreidt over het zandige heideterrein. De verstuiwing van de hete veenas zet alles in gloed. Als om twaalf uur de jeugd naar huis rent, zit Tienus Haneveld (pseudoniem), de gemeentewerkman, al in de toren en klept met de klepel tegen de klokwand. Dit kleppen vervangt het gewone luiden en is een oproep tot ‘allen in ‘t geweer!’. Uit vele huizen komen mannen met schoppen. Alles rept zich om de hakbossen, die als een brede singel de es omzomen, te beschermen tegen het aanrollende en aanstuivende vuur, dat snel door de lage dopheide schuift, door de hoge riegtoppen knettert en oplaait in verspreide zwerfdennen.” Vervolgens beschreef Uilenberg hoe men de brand met veel moeite meester werd.

De boekweittoogst ging naar de plaatselijke molenaars. Hij werd betaald in klinkende munt of een gedeelte van het ‘gemaal’. Vervolgens ging het in de opslag, en als het zover was beetje bij beetje in de pan. Boekweitenpap was het eten van de gewone man en vrouw. Hoe vaker er boekweitenbrei werd gegeten, hoe minder breed een gezin het had, schreef Albert ten Heuvel in 1925. De welgestelden mestten er hun varkens mee. De kippen werden ermee gevoerd. Eieren konden weer geruild worden voor andere levensmiddelen. Verkopen van de boekweit was er vaak niet bij. Hoofdvoedsel, daar hebben we het over, voordat de aardappelcultuur werd ingevoerd. Die werd eind 18^e eeuw geïntroduceerd en brak in de 19^e eeuw helemaal door. Mislukte de boekweittoogst, dan leed een gezin gebrek, zei Ten Heuvel.



**De heide en de boekweitenvelden waren dankbare jachtterreinen voor Hoo-
geveense bijen. Een Hoo-geveense bijenkord had dan ook twee vlieggaten, in
plaats van één, zodat de bijen zonder vertraging door konden werken. De
honing was geen hoofdproduct, dat was de boekweit.**

DRIE VOORBEELDEN VAN KLASSIEKE KOST

Tot slot enkele recepten. Boekweitenbrei (pap) en pannenkoeken waren gerechten die overal in Nederland werden gegeten. Wat we hier aanreiken is een recept uit grootmoeders tijd. Zo werd het bereid in de woning van de grootmoeder van de auteur. Een 85-jarige vader vertelde 17 mei 2014 enthousiast hoe het bij hem thuis toeging, rond 1940. Zijn moeder was een schippersdochter, die het weer had geleerd van haar moeder. De koekjes zijn er aan toegevoegd, als recept uit oude kranten. Maar die bleek grootmoeder ook gebakken te hebben.

Boekweitenbrei

Laat de volle boekweïtkorrel een nacht wellen in melk. Breng het geheel aan de kook, goed roeren tussendoor, en breng het op smaak met wat zout. Het mag wel lekker stijf worden, geen enkel probleem. Als het wordt opgediend, dan er een paar dikke scheppen bruine suiker op strooien. Niet roeren, gewoon bovenop laten liggen. Een variatie op dit gerecht: Flink stroop er doorheen roeren. Of maak het met boekweïtgrutten, dat zijn gebroken boekweïtkorrels. Wie de luxere versie ervan wil maken kan stukjes appel, peer, rozijnen, alle mogelijke vruchtjes toevoegen. Maar als arbeider deed je dat niet. Of alleen als je een appel- of perenboom had, en het was tijd voor de oogst.

Boekweïtkoeken

Wanneer men de boekweïtenbrei heeft gemaakt met melk en stroop, en er is wat over, of er is extra veel gemaakt, dan laten we dit staan zodat het opstijft. Vervolgens een beetje olie in de pan en we doen daar een stevige lepel boekweïtenbrei in. Zo bakken we de brei, zodat er koeken ontstaan. Maar dat doen we alleen als we wat lekkers willen maken. De doorsnee gezinnen deden niet aan die flauwekul, en gooiden gewoon wat water door de brei, flink roeren, en brachten het dan weer aan de kook. De brei werd onder andere gegeten voor het naar bed gaan.

Pannekoeken

De bakpan krijgt een beetje olie. Die werd traditioneel met een kwastje over de bodem verdeeld, zodat sommigen de Hoogeveners ook wel 'kwastjes' noemden, vanwege de zuinigheid. Het beslag voor de pannekoeken werd gemaakt van "weïtenmaal" (boekweïtmeel), water en eieren, met een snuffje zout. Wie geen olie wil verspillen kan het nog anders doen. Zo af en toe werd er namelijk ook spek bij gedaan. Niet dat moderne doorregen spek, maar extra vet wit spek. Bak een stuk vet spek flink uit. Eten er meer personen mee? Voor iedere persoon een flinke dikke plak vet spek in de pan. Leg vervolgens het spek opzij. Bak de pannekoeken in het volle spekvat. Men at als gerecht per persoon drie pannekoeken, waarvan één met een stuk spek ertussen. Wanneer men daar niet genoeg aan had, dan bakte men nog een vierde. Meestal hield men er rekening mee, en werden de volgende keer extra dikke pannekoeken gebakken, als daarvoor die vierde nog nodig was geweest. Traditioneel werd er niets als smaakmaker bij gevoegd. Geen poedersuiker, geen stroop, enkel de drie pannekoeken met een stuk uitgebakken spek. Men at dit onder andere als ontbijt. En het ging mee het veld in, of op het schip.

Hoe hoort het precies?

Daar kunnen we kort in zijn. Geen idee. Zoals nu iedereen zijn eigen voorkeur heeft in hoe je een boterham smeert, en wat erop/tussen moet, had toen iedereen zijn eigen stijl bij het bakken en koken. We kunnen bij deze kost niet gaan spreken van ‘typisch Hoogeveens’. Dit was algemene kost van de mensen in die tijd. Het was maar één van de soorten kost. De 17^e eeuwse keuken kende rijke variatie, als je die kon betalen. Maar mensen gingen door alle eeuwen heen ook steeds zelf variëren met recepten en ingrediënten. Dan krijg je nooit de enige echte Hoogeveense pannenkoeken. Want die zijn er niet geweest.

interessant. Er werd onder andere brood verkocht. Als de Raad van Hoogeveen zich op 28 juli 1834 bezighoudt met de tarieven, de kosten van het brood, wordt geconstateerd dat *“even buiten de grenzen der gemeente, en wel bijzonder bij de schuthuizen op de vaart leidende van het Hoogeveen naar Meppel niet alleen een geschikte gelegenheid is, maar dat er aan het schuthuis bij Slouters zijnde een afstand van ruimvijf minuten buiten de grenzen der gemeente, reeds een zodanige slijterij van brood bestaat, alwaar verscheidene schippers hun brood, het welke zij op de reis behoeven, aankopen”*. Hoogeveen hield in zijn beleid als gemeente duidelijk rekening met dit verlaat, terwijl het lag op Zuidwoldiger grondgebied. Dat was in de 18^e eeuw al niet anders.