Friesland's enigste Jamfabriek

Groeide uit van n éénmansbedrijfje tot een goed geoutilleerde industrie

✱ De fa. SLOEP te St.-Annaparochie verwerkt nu massa's Fries en Betuws fruit

✱ Voor het zover was moesten heel wat moeilijkheden en tegenslagen overwonnen worden

Toen in die warme Augustusmaand van 1897 de dokter van St. Anna bij de wieg stond van de eerstgeborene van Johannes Sloep, toen vloog in het keldertje onder de woning de ene kurk na de andere met een knal van de daar opgeslagen flessen. Dit geluid klonk de toen 23-jarige heer Sloep helemaal niet als muziek in de oren, want de flessen die daar tegen zijn wil open knalden, waren niet gevuld met champagne en dat wist de dokter ook wel, want iedere keer dat er weer zo'n plof gehoord werd, zei de dokter: „Nou, Sloep, daar gaat weer een kwartje" en Sloep knikte dan met een bedrukt gezicht. Want met iedere knal ging er weer een stroom bessensap verloren.

Zijn vader en grootvader hadden daar in St. Anna al sinds mensenheugenis een kwekerij gehad en eigenlijk zou de jonge Johannes dit werk moeten voortzetten. Maar hij zag er niet veel heil in en bovendien, de blauwe kiel lokte hem niet aan. Van fruit wist hij natuurlijk wel alles wat er toen van te weten was, maar hij had het in zijn hoofd gezet het gewonnen fruit te verduurzamen, eventueel er een nieuw product van te maken, een product dat door zijn kwaliteit gevraagd zou worden.

Zoals we gezien hebben, leek het daarop in 1897 nog helemaal niet. En gemakkelijk heeft hij het ook niet gehad.

En toch.....! Tenslotte is hij geslaagd, deze man, die er zich op kan beroemen één van de eerste Vruchtenconservenfabrieken in Nederland te hebben gesticht. Dat het niet de grootste is geworden zal wel zijn oorzaak hebben gehad, maar aan de kwaliteit van zijn producten heeft dat zeker niet gelegen.

De chefkoker bij één der kookpotten. Door de inhoud met een meetlatje te meten, weet hij of het product voldoende is ingekookt en de jam dus klaar is. Tot zolang moet er geroerd worden.

Alle begin is moeilijk.

Inderdaad!

En om de moeilijkheden, die hij had te overwinnen, kunnen we nu gemakkelijk samenlachen; wij die het heel gewoon vinden in de winkels flesjes bessensap te winden, geconserveerde vruchten op sap en op siroop en vruchtenwijnen. En ieder kind weet wat het zeggen wil een lik jam op de boterham te krijgen.

Maar dat is nu, anno 1948.

Hoe stond het daarmee, nu zo'n dikke vijftig jaar geleden? Men kende deze artikelen niet en de man, die er nu bij wijze van spreken z'n hand niet meer voor omdraait, wist er, toen hij begon, ook heel weinig van.

Het enige waarover hij beschikte, was zijn jeugdig enthousiasme, een vrouw die naast hem stond, hoewel zij zijn idealen niet altijd kon volgen — en een zo goed als lege beurs!

Grootscheeps kon hij het dan ook niet aanpakken en zo zien we hem dan beginnen in zijn kleine keukentje, later in een klein aangebouwd schuurtje. En daar werden de eerste proeven genomen om bessensap te maken. En er kwam bessensap, of in ieder geval een product dat er op geleek. Maar houdbaar was het niet, zoals we zagen, want na enige tijd begon het vocht te gisten en dan vlogen de kurken van de flessen.

Maar Sloep was een man, die van doorzetten wist en die een eenmaal opgevat plan niet zo maar weer liet varen. Hij maakte zich de kennis, welke voor dit vak vereist was, eigen door ijverig te studeren en wat hij uit de boeken niet gewaar kon worden vroeg hij aan terzake kundige mensen. Zo stelde hij aan dr. Basenow de vraag hoe het gisten van bessensap kon worden tegengegaan en voorkomen en toen hij dit eenmaal wist was het leed al gauw geleden.

Na enkele jaren vestigde hij zich toen aan de Emmakade te Leeuwarden, dicht bij de Tweede Kanaalsbrug en nog later aan het Oranje Nassaupark en daar in Leeuwarden begon de eigenlijke **jamfabrieage**. In het begin was dit ook allemaal nog erg primitief en moeilijk, want de jam werd in het allereerste begin gekookt in kookpotten, die met het vuur in aanraking kwamen, met het bijna onvermijdelijke gevolg, dat er wel eens een kooksel begon aan te branden.

Maar in het pand aan het Oranje Nassaupark was hij dan toch reeds zo ver, dat een stoomketel kon worden aangeschaft, waarmee het gevaar van aanbranden bezworen was. Ondanks deze modernisering echter was de fabrieage bij lange verpreken nog primitief, want in het begin duurde het wel eens twee uren voor een ketel „klaar" was.

Om echter een goed begrip te krijgen van alle moeilijkheden, die overwonnen moesten worden, moeten we ons goed voor de geest halen, dat jam een artikel was, dat er nog helemaal ingewerkt moest worden. Het was een product, waarvan de consument nog in het geheel niet of nauwelijks gehoord had en dat bracht zijn eigenaardige bezwaren mee.

Geef mij maar.... een potje!

De kleine fabrikant was dan ook genoodzaakt om, nadat hij zijn producten had gemaakt, er ook alle moeite voor te doen ze aan de man te brengen. En hij groest er voor praten als Brugmans. Toch waren desondanks de resultaten soms heel pover, zoals een zoon van de oprichter ons tijdens het onderhoud, dat we met hem hadden, heel duidelijk maakte met het volgende verhaal:

„In die tijd ging vader, zoals ook nu nog, er zelf op uit en het verhaal is ons altijd bij gebleven, omdat het de moeilijkheden uit die tijden zo goed karakteriseert. Toen hij zo eens bij een winkelier kwam, om te proberen hem jam te verkopen, had hij een potje jam als monster in de hand en gedurende meer dan een half uur somde hij er alle deugden en voordelen van op. De winkelier liet zich niet overtuigen en stond blijkbaar heel koel tegenover dit nieuwe product. Je kunt echter verkopen of je kunt het niet en vader, die niet gauw uit het veld is geslagen, bleef zijn best doen en toonde alle goeie kwaliteiten aan. Tenslotte was de winkelier overwonnen en hij zei: „Nou goed, geef mij dat éne potje dan maar.....!"

We konden ons de situatie goed voorstellen en we hebben nog eens hartelijk gelachen om deze „beste" order.

Maar wat wil men, het product was nieuw en nog onbekend en men kon er de raarste dingen mee beleven. Zo leeft in de familie ook nog een geschiedenis voort van een vrouw, die voor het eerst een pot jam had gekocht en toen de fabrikant haar vroeg hoe het haar beviel, antwoordde:: „O, het gaat best, maar ze schuimt niet zo erg". 't Ja, men kan het zich nu niet meer voorstellen, maar het is waar, dat er in die eerste tijden menigmaal geweest zijn, die met jam gingen wassen!

We hebben een en ander uitvoerig vermeld, juist om goed te laten uitkomen met hoeveel tegenkantingen, moeilijkheden en wanbegrip vele fabrikanten hebben te kampen om 'n nieuw product er in te brengen.

Sloep had echter vertrouwen in de kwaliteit van zijn producten en zette door en tenslotte won hij dit gevecht. Hij veroverde zich een afzetgebied en toen dan ook de eerste

Bij de automatische heveltapmachine is overlopen van de flessen niet mogelijk. In iedere fles komt evenveel. Toch gaat het met een snelheid van 1000 flesjes bessensap per uur!

wereldoorlog in 1914 uitbrak, was hij met zijn producten volop in de running. De Regering ging er zich mee bemoeien en de te bereiden soorten werden voorgeschreven. Men nam de vruchten van de Regering af, men fabrieeerde jam en bij vaten en kisten vol werden die naar het buitenland verscheept. Het waren goede jaren voor Sloep en er werd veel geproduceerd.

Het einde van deze periode was echter niet zo fraai als het wel geweest had kunnen zijn, zoals Sloep Jr. ons vertelde, want de Regering drong tenslotte de fabrikanten wel het fruit op, maar plotseling nam zij niets meer af en toen zat men met een geweldige productie in de maag.

De kinderziekten doorworsteld.

Zoals gezegd, Sloep had zich een plaats veroverd en het werd hem duidelijk, dat hij moest uitbreiden en in 1917 vatte hij het plan op naar zijn startplaats St. Anna Parochie terug te keren. Hij kocht de kwekerij van zijn vader aan en hij vestigde midden tussen de fruitbomen en bessenstruiken zijn jamfabriek. Zo kwam hier zijn naam terug als: Firma Joh. Sloep, vruchtenconservenfabriek.

In 1918 was de fabriek gereed en reeds van verre ziet men de hoge fabrieksschoorsteen tussen de vruchtbomen oprijzen.

En hier is het dat de eerste productie op moderne wijze een aanvang kwam, een productie van een onafzienbare rij potten met aardbeien-, frambozen-bessen-, bessen-, kersen-, abrikozen- en pruimenjam. Dit gaat maar steeds door, onafgebroken iedere dag, winter en zomer, herfst en lente.

Want het fruit, waarvan men jam gaat maken, behoeft niet onmiddellijk tot jam verwerkt te worden. Was dat zo, dan zou het een typisch seizoenbedrijf zijn. Wel gebruikt men hier de opbrengst van de bessen uit de eigen kwekerijen en die er om heen liggen, evenals de pruimen die men er plukt. In die tijd heerst er in en om de fabriek een grote drukte, want voor het plukken trekt men gemakkelijk zo'n 40 mensen aan, maar nadien moeten de bessen van de steeltjes worden ontdaan, evenals de pruimen van de pitten. Dan moet alles goed gewassen worden en gaan ze zo zonder meer in de gereedstaande enorme vaten. Er komt een scheut water op met een speciaal preparaat er in; dan worden die vaten dichtgemaakt en zo kunnen ze tijden bewaard worden.

Al het andere fruit betrekt men, op dezelfde manier bewerkt, in vaten uit Holland of uit de Betuwe en de abrikozen zelfs uit het buitenland.

Hoe krijg ik jam?

Uit deze vaten nu schept men de vruchten die voor de jamfabricage gebruikt worden. We hebben ze naast de fabriek op een grote hoop zien liggen en ook in de fabriek stonden er verscheidene met verschillende soorten fruit er in naast elkaar: bessen, kersen, aardbeien, frambozen en pruimen. Zo op het oog is er niet veel onderscheid in, want al die vruchten hebben hij opening der vaten ongeveer dezelfde kleur: grijs.

Het maken van jam is nu verder heel „gemakkelijk". Naast elkaar staan de roodkoperen dubbelwandige kookpotten klaar, die allen op de stoomleiding uit de grote ketel zijn aangesloten en waarvan de verhitting gelijkmatig maar zeer intens is. Nauwkeurig afgemeten wordt er een hoeveelheid bessen uit het vat gehaald, die er nu nog bleek uitzien. Die voorraad gaat in een ketel, de voorgeschreven hoeveelheid suiker gaat er bij en 't zaakje wordt snel aan de klok gebracht. Plotseling beginnen de bessen weer te kleuren en wanneer dat niet in voldoende mate gebeurt wordt de tint een letsje aangesterkt

Van het preparaat, dat voor de verduurzaming in het vat is gekomen, is bij het koken reeds niets meer te bespeuren want het vervluchtigt geheel. Na korte tijd borrelt het heerlijk geurend product reeds heftig en dan behoeft de man, die hier de verantwoordelijkheid heeft, niets anders te doen dan zo nu en dan te roeren en op te letten, dat het inkoken tot een bepaalde graad doorgaat. Dit is al heel gemakkelijk. Hij kent de aanvangshoeveelheid precies en door middel van een meetlat, kan hij prcies nagaan hoe groot die hoeveelheid is geslonken. Is het vastgestelde punt bereikt, dan weet hij tot op een paar gram nauwkeurig hoeveel hij heeft overgehouden en hoeveel potten er mee gevuld kunnen worden. Die potten zijn inmiddels reeds gereed gezet en het vullen kan beginnen. Dit gaat in zeer vlug tempo, want vele handen maken licht werk en meteen begint men reeds weer een nieuw kooksel gereed te maken.

De gevulde potten worden, terwijl ze nog heet zijn, met cellophaan afgedekt en van een deksel voorzien; de expeditie gaat er reeds betrekkelijk spoedig op volgen, want aan het einde van de week is er gewoonlijk van de voorraad van die week al niets meer te bespeuren. „Het gebeurt wel", verteld de heer Sloep ons, „dat we 's Zaterdags in eens tot de ontdekking komen, dat we geen enkele pot voor ons zelf hebben, omdat alles al weer weg is".

En toch komt er heel wat kijken.

Het maken van jam, zoals wij het zagen en het ons hadden laten uitleggen, bleek dus nogal een eenvoudige zaak te zijn en we maakten dan ook de veronderstelling, dat men hiermee dus niet meer voor verrassingen zou komen te staan.

„Nou, zegt U dat maar niet te snel", meende de heer Sloep, „want ondanks alles hebben ook wij nog steeds vreemde ervaringen. Het lijkt soms een raadsel. Kortgeleden beleefden we nog een geval, dat we twee kooksels hadden uit één vat. De hoeveelheden, die we gebruikten waren precies gelijk en het was wel zeker, dat er geen fout gemaakt kon zijn. Toch werd het ene kooksel, zoals het moest, dik, maar het andere bleef dun. Het is gelukkig maar één keer voorgekomen, zodat we er dus geen dingpaard om zoek naar hebben behoeven in te stellen, maar zou zoiets meer voorkomen, dan rusten we niet, voordat we er alles van weten."

Kwaliteit der vruchten no. één.

„Kunt u nu ook de kwaliteit van de vruchten, die u verwerkt precies vaststellen?" wilden we graag weten.

„Inderdaad, kunnen we dat", bevestigde de heer Sloep dit „en dat is ook maar goed. En we kunnen het heel secuur doen, zodat we ons bij wijze van spreken geen knollen voor citroenen behoeven te laten verkopen. Daarvoor gebruiken we een zogenaamde vaste stoffenmeter, waarmee we in een ommezien kunnen zien, waaraan we toe zijn. Kijk — ik demonstreert het ons — op deze glaasjes smeer ik wat van de vruchten uit. En nu heb ik niets anders te doen, dan er door te kijken en op de verdeelschaal af te lezen hoeveel procent vaste stof er in zit. Op deze wijze kan ik ook de vruchten beoordelen, die ik zo van de boom koop. En er zit nog al eens verschil in, terwijl men zich zo, zonder meer, gemakkelijk zou kunnen vergissen. Op een keer werd mij een vat vruchten aangeboden door iemand, die zei dat ik wel 10 procent korting kon krijgen, omdat hij er wat veel water in had gegoold. Dit leek verleidelijk, maar mijn metertje verklapte mij, dat ik, wanneer ik niet te veel wilde betalen, wel meer dan vijftig procent korting mocht hebben....! Zo ziet U, dat men in dit vak nooit voorzichtig genoeg kan zijn en de koop ging dan ook niet door", lachte de heer Sloep, die het kostbare instrument nauwkeurig schoonmaakte en het in zijn leren omhulsel wegsloot.

„Nee", zo ging hij voort, „wat we hier verwerken, moet goed zijn, prima zelfs. Natuurlijk maken we hier ook de e.z. tweede kwaliteit jam, dat is een jam, waarbij we als „vulling' appels gebruiken. In de eerste soort komt alleen de vrucht, die op de pot staat aangeduid. Hoewel we kunnen zeggen, dat dit één van de eerste jamfabrieken was, die in Nederland zijn opgericht, de grootste is het niet geworden. Dat berelkt men behalve met vreemd kapitaal, voor een groot gedeelte door reclame. Met een goed doorgevoerde reclame-campagne is tenslotte alles te bereiken.

Maar ons product.....! Ik zal U eens iets zeggen. Op een gegeven moment kregen de leerlingen van een hogere school opdracht zoveel jamsoorten mee te nemen als ze maar konden krijgen; men zou die dan naast elkaar gaan onderzoeken. Men heeft dit gedaan en hoewel de resultaten natuurlijk geheim werden gehouden, weet ik toch, dat onze Sloep-jam het onderzoek het best heeft doorstaan. We waren de beste! Natuurlijk kunnen we van die wetenschap geen gebruik maken, maar nu het hier dan zo ter sprake komt, wil ik het toch zeggen" en we konden zien dat de heer Sloep op die wetenschap trots was, hoewel het eveneens duidelijk was, dat het hem speet, het ons verteld te hebben, hoezeer het verhaal dan ook waar was.

Andere producten.

Naast de jamfabricage, die hoofdzaak is, gaat toch ook de fabricage van bessensap door, hoewel dit veel meer een seizoenproduct is. Maar er worden ook vruchtenwijnen gemaakt van zwarte en rode bessen, die door vermenging met suiker en door zorgvuldig filtreren tot een hoogstfijne drank worden verwerkt. Limonadesiroop en puddingsaus completeren de zaak zo ongeveer, want het menu, dat men hier maakt is uitgebreid, immers ook bussen appelmoes, flessen vruchten op sap en op siroop behoren er bij. Het vullen van de flessen gaat hier met de heveltapmachine zeer snel. Een duizend flesjes per uur draait men er zo maar door.

Hoewel er vóór de laatste oorlog weer moeilijke jaren zijn geweest, is het bedrijf er goed doorgekomen. Men gaat overigens met de tijd mee. Een moderne borstelloze flessenspoelmachine van de fa. v. d. Made en De Vries uit Grouw is op komst, evenals de nieuwste hydraulische vruchtenpers uit Zwitserland. Men

Het sluiten van de potten met cellophaan en deksel gaat snel, maar toch zijn er heel wat handen voor nodig.

HEERENVEENSE KOERIER

wil, hoewel men het voorzichtig aan doet en de kat heus wel uit de boom blijft kijken, niet achterop raken. Er zijn nog wensen, die vervuld moeten worden en men verliest die ook niet uit het oog.

Maar de oprichter Johannes Sloep, die 52 jaar geleden op zo primitieve wijze en met één man als hulp begon, kan met voldoening op zijn werk terugzien, evenals zijn echtgenote, die dit dan ook doet. Het bedrijfje is uitgegroeid tot een fabriek, waar tal van mensen het gehele jaar door arbeid vinden en een voortreffelijk product maken.

De halve cent

(Nadruk verboden.)

Met de halve stuiver en de halve gulden is ook de halve cent buiten gebruik gesteld. Moeten wij in deze keuze van afdanken een symbool zien, dat men niet langer van halfheid gediend is? Hoe dit zij, voor menigeen, die in deze maanden zijn ingetrokken munten te inwisseling naar het postkantoor brengt, zal het afscheid met allerlei gedachten gepaard gaan. Inzonderheid de halve cent vertegenwoordigt een tijdperk, dat zijn eigen stempel gedrukt heeft. De verminderde waarde van het geld tekent zich ook hieraan af, dat men niet meer met halfjes wil rekenen. Op de postrekening was dit kleinste onzer munten reeds lang afgeschaft. De Nederlander, om zijn zuinigheid vermaard, is royaler geworden. Maar helaas is deze kwietige levensholding geen gevolg van groter welstand. Zij duldt er alleen op, dat voor 'n halfje niets meer te koop is.

Vijftig jaar geleden vertegenwoordigde dit geldstuk nog een bedrag, vooral voor de schoolgaande jeugd. Wat kon men er al niet voor krijgen! Een handvol knikkers of noten; een veter drop, een prik zoethout, een paar suikerballetjes.... In de snoepwinkel was de halve cent een stuk kapitaal!!

Maar niet slechts voor de kleuters, ook voor de ouden van dagen betekende de halve cent toen nog iets. Zij hadden van jongs af geleerd, op de kleintjes te letten en zij hadden de spreuken uit het schoollokaal in herinnering gehouden, die vermanden, dat men de het kleine niet eert, het grote niet weerd is. En zo hadden zij levenslang hun halve centjes opgespaard in de kous, die al zwaarder en zwaarder werd en van die kilo's koper gingen zij potverteren. Een avond smullen, of een dagje uitgaan.

Ook een muntstuk heeft zijn geschiedenis. Wie zo'n afgesleten half centje inwisselt en over enige verbeeldingskracht beschikt, zal zich afvragen, wat er zo al met dit geldstukje gebeurd is in de vele jaren, dat het van hand tot hand -n van beurs tot beurs ging. Als eo'n halfje eens kon vertellen...

Want juist de historie van kleine geldstukken is de historie van arme lieden en de historie van arme lieden is vaak zoveel aandoenlijker dan die van de rijkelui, die met bankpapier kwaaien. Er kleeft soms bloed aan zo'n halve cent.

Maar nu is het rijk van deze Lilliputtertjes uit. Zij hebben hun waarde verloren en moeten worden omgesmolten tot figuren van groter formaat. Alles is groter van afmeting geworden in deze geweldige wereld. De keien en krachtpatsers lopen over de kleintjes heen. Zij horen niet meer in onze moderne maatschappij, die het van het monumentale en massale moet hebben.

Of die moderne wereld echter met haar omvangrijker coupures, waarvoor men minder kan kopen, gelukkiger is?

H. G. CANNEGIETER.

Na gepleegde diefstal gebouw in brand gestoken.

Men zal zich herinneren, dat op 12 Sept. j.l. brand is uitgebroken in een pand van de N.V. Zwartsenberg, manufacturenhandel, annex woninginrichting, te Stadskanaal. De schade bedroeg 500.000 gulden. 60 à 70 mensen, personeel van de N.V., werden werkeloos. Het viel de politie op, dat zekere H. uit Oude Pekela de laatste tijd goederen, zoals leren jekkers, te koop aanbood, waarin het handelsmerk van Zwartsenberg stond aangebracht. Een nader onderzoek wees uit, dat H. in de nacht, dat de brand uitbrak, goederen uit het magazijn heeft gestolen en daarna het pand in brand heeft gestoken.

H. is gearresteerd. Hij is een bekende van de politie en heeft voor tal van diefstallen reeds eerder terecht gestaan.

Provinciale streekplandienst Drente.

De Commissaris der Koningin in de provincie Drente heeft, als onderdeel van de provinciale streekplandienst, vier commissies in het leven geroepen, n.l. voor gemeentelijke uitbreidingsplannen, voor agrarische aangelegenheden, voor natuurschoon en recreatie en voor verkeer en industrie. De leden van Ged. Staten, de heren L. C. A. Franken te Assen, H. Dekker te Nijeveen, Franken voornoemd en J. Duinkerken te Assen zijn tot voorzitters benoemd.

Adv.

THERMOGENE

op de pijnlijke plek, bestrijdt

GRIEP
VERKOUDHEID
SPIERPIJN
RHEUMATIEK
ENZ.

dozen à 50 en 75 ct.

PIJNSTILLENDE WATTEN

Sterk verminderde oogstbuip 1949.

Op de landbouwbegroting 1949 wordt f 2.1 millioen uitgetrokken voor het Bureau Oogstvoorziening. Voor 1948 was na aftrek van de bijdragen van de landbouwers rond f 10 millioen toegestaan, waarvan vermoedelijk ruim f 7.5 millioen zal worden verbruikt. Het ligt in de bedoeling, dat in 1949 de oogstcolonnes alleen nog in de toptijden van de aardappel- en bietenoogst worden ingeschakeld. Dus niet voor de gewone landbouwonderhoudswerken, als wieden, bietendunnen enz. Deze sterk verminderde oogstbuip wordt mogelijk gemaakt, doordat de plaatselijke en provinciale organisaties van de Stichting voor de Landbouw in samenwerking met de Arbeidsbureaux veelal in een tijdelijk tekort van arbeidskrachten kunnen voorzien. Ingeval van bijzondere omstandigheden zullen suppletoir gelden worden aangevraagd.

FAN IT FRYSKE FJILD.

De Helfeart fan minhear Offringa

Anne Wadman,
FIOELE EN FAEM.
De Arbeiderspers, Amsterdam 1948.

„En weet, zo u het aardse brood niet smaakt,
Dat het aan u ligt, aan de bakker niet.
Zorg dat gij weer met hem in 't rede raakt.
Buning.

Der sille net folle boeken wêze dêr't de útjefte sa grounich fan taret is troch de meast raffinearre reklame, as dit boek fn Anne Wadman. De omstannichheden, en binammen de tsjinstuiten, hawwe foar de propaganda soarge; elkenien wol nou fansels witte hwat der anneks is mei dit boek, dat earst by in oare útjower wie, mar dêr wei forhuze nei de A. P., omdat dy earste wiis waerd dat it boek foar syn lêzers minder gaedlik wie.

Dat makket de lêzer nijsgierrich. Bopedat wol men wolris witte hwat dizze Wadman, dy't yn De Tsjerne sa krityk gean lit oer goeden en tsjoeden, der nou sels fan makket. „Fioele en faem", it liket in wakker lossinnige titel. Mar it wurdt langer nuodlik om op in titel ôf to gean. Men kin gâns fan dit boek sizze; grif net dat it lossinnich of oerdiedige fleurich wêze soe.

* * *

Jeen Offringa is in jongeman, dy't it mei himsels to dwaen hat. Syn libben wurdt lutsen fan twa poalen: de muzyk en de eroty. (Ik soe, om goefrysk to wêzen, wol „leafde" skriuwe wolle, mar dat wurd past hjir dochs net sa goed).

Notarisklerk op in Frysk doarp, nimt er jimmer syn taflecht ta syn fioele, as lêste forwar tsjin de swierrichheden fan 'e wrâld. Hy is gjin sprylder fan jenich formaat; syn spyljen is tsjo as syn wêzen, wol „leafde" skriuwe wolle, mar dat wurd past hjir dochs net sa goed).

Jeen Offringa fan 'e foarfallen jowt gjin idé oer de roman. Dat idé leit yn de retrospeksje, it allegedurigen werom sjen fan Jeen Joukes Offringa oer syn eigen libben. As de frou fan Lot bliuwt er yn elk haedstik steau, makket balans, bisiket to forklearjen, himsels rekkenskip to jaen. Salang stoarret er op himsels om, dat hy der royael yn forslacht.

Syn heimlike winsk, in keardel út to meisjen, wurdt nea forfolle: dat wie al yn 'e bernejierren sa, en hy liket dy bernejierren to prolongearjen. Al syn oertinkingen, filosofyen en winsken binne dy fan de healwoechsene, fan dejinge dy't yn it libben hingjen bliuwt.

Sa ûntstiet syn wrok tsjin it hie' libben yn al syn foarmen, syn hate tsjin hwat er „de boargerij" neamt.

„Dit boek wol in ôfrekken wêze", hat Anne Wadman sein, en in ôfrekken is it, als hwat him yn it libben tsjinstiet, en dat is net sa'n lyts bytsje, fetter er gear ûnder 'e namme „boargerlik". Hy tinkt oan dy „boargerlikens" to ûntkommen yn Amsterdam; dêr sil it greate aventûr fan syn libben lizze.

Hjir ûntdekt er de jazz, en it slacht him as drank nei de holle hy makket jacht op muzyk. Of leit de reden fan syn drift yn de forbining fan dizze fremde klanken mei it byld fan Anny út de Beethovenstrjitte? Syn fioele bliuwt him de bân mei it forline, dêr't er los fan bisiket to kommen, mar net kin. Hy spilet op 'e jierdel fan syn hospita, foar minsken dy't him wearzgje, en bringt der neat fan torjuchte.

Anny, dy't yn elts haedstik wer opdûkt, lit him net mei rêst. Hy skillet har op. De bisite dy't er har bringt, wurdt in toloarstelling en in formedering. De greate slach kriget er op it folksconsert, troch de muzyk fan Brahms; de lêste slach bringt er himsels ta. As er thûskomt trapet er de fioele yninoar, en wurdt, bah fan himsels, wekker yn it bêd fan Mary Springer. Dit is de ein: as in forsteine giet er werom nei Fryslân. De beide spylders dêr't syn bistean op rêstte, de fioele en de faem, binne ynstoart.

* * *

Dit koarte oersjoch fan 'e foarfallen jowt gjin idé oer de roman. Dat idé leit yn de retrospeksje, it allegedurigen werom sjen fan Jeen Joukes Offringa oer syn eigen libben. As de frou fan Lot bliuwt er yn elk haedstik steau, makket balans, bisiket to forklearjen, himsels rekkenskip to jaen. Salang stoarret er op himsels om, dat hy der royael yn forslacht.

Syn heimlike winsk, in keardel út to meisjen, wurdt nea forfolle: dat wie al yn 'e bernejierren sa, en hy liket dy bernejierren to prolongearjen. Al syn oertinkingen, filosofyen en winsken binne dy fan de healwoechsene, fan dejinge dy't yn it libben hingjen bliuwt.

Sa ûntstiet syn wrok tsjin it hie' libben yn al syn foarmen, syn hate tsjin hwat er „de boargerij" neamt.

„Dit boek wol in ôfrekken wêze", hat Anne Wadman sein, en in ôfrekken is it, al freget men jin ôf oft it nedich west hie sa elk healtsje to forantwurdzjen.

Jeen Offringa hat brutsen mei syn ier forline, mei alles hwat ideael en leauwe geast is. Syn meiminske is de boarger, dy't it op ien of oare wize forkeard docht en him, Jeen, ergewaeje jowt. De frou is in hoer, bern binne snotnoazen, de stuollen dy't er sjocht wurde al frijhwat keal, in dressoir stiet wippelich op trije poaten, de keamers dy't er ynkomt