

DE ZOUTKETEN VAN HARLINGEN

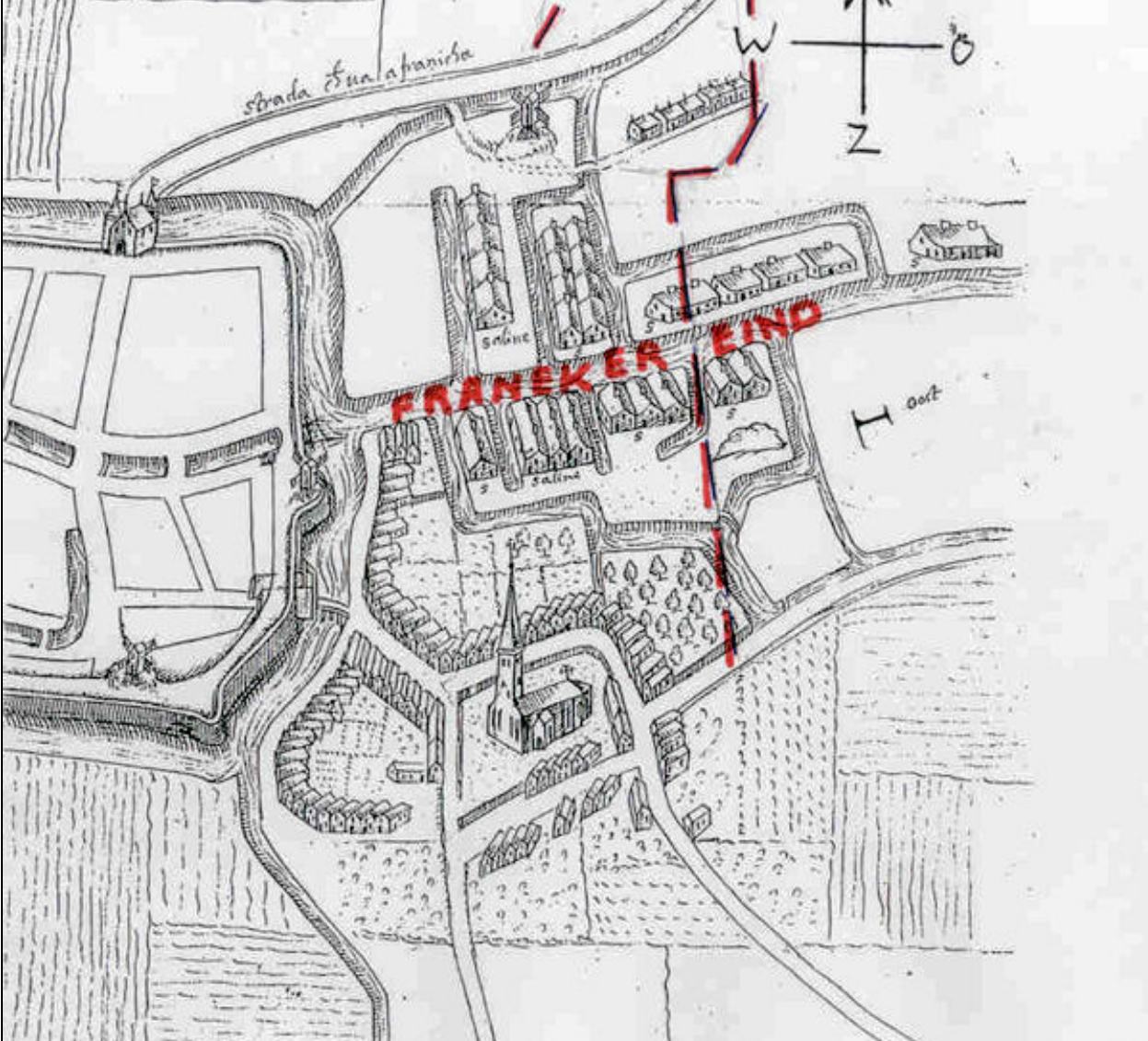


De Zoutsloot in het begin van de twintigste eeuw. Rechts de laatst werkende zoutketen van Harlingen. Omstreeks 1950 is de Zoutsloot gedempt en heet nu William Boothstraat.

Reeds in de middeleeuwen werd er in de lage landen zout geproduceerd. Kustbewoners dellden de zouthoudende buitendijkse veengronden. Dit was het zogenaamde darinkdelven. Nadat de gedelvdde grond door de wind gedroogd was werd het verbrand. De overgebleven as ,vermengd met zout, werd met zeewater vermengd en het zout werd er vervolgens in grote pannen uitgekookt. Omdat het hier vaak regende werd er een dak boven deze pannen gebouwd. Vier muren om te voorkomen dat het vuur uitwaide en daar was de zoutkeet. De Deense kroniekschrijver Saxo Grammaticus (Hij leefde eind twaalfde eeuw) schrijft: dat men in Friesland (Met inbegrip van het huidige Oost-Friesland) zout bereidde door verbranding van "gedroogde aardkluiten". Of deze buitendijkse activiteiten, voorzover er toen al een dijk was, de voorloper was van de latere Harlinger zoutindustrie was, is moeilijk aan te geven. Het delven van de buitendijkse veenlagen bleek op den duur funest voor de kustverdediging. Nadat enkele Zeeuwse dorpen in de woeste zee waren verdwenen en de Biesbosch was ontstaan na een grote vloed werd het darinkdelven in 1515 definitief door Karel de V verboden. Nederland behoorde toen tot de landen die op eigen grondgebied niet beschikten over eigen zoutbronnen.

In de zestiende en de zeventiende eeuw werd door de Nederlandse koopvaardijvloot een groot deel van het zout van de toenmalige zoutproducerende landen, zoals Frankrijk, Spanje en Portugal vervoerd naar de afnemers. Dit waren vooral Scandinavische landen en de landen rond de Baltische zee. In de Zuid-Europese landen werd zout gewonnen door zeewater in de felle zon te laten verdampen. Voorts werd uit de rotsen langs de kust van deze landen zout uitgehakt. In het op bovenstaande manier gewonnen zout bevonden zich echter nog veel verontreinigingen. Om het zout te reinigen en op die manier de kwaliteit te verbeteren, en daarmee de waarde te verhogen, haalden de Nederlandse zeehandelaren het ruwe zout eerst naar Nederland. Hier werd het zout in zoutziederijen uitgekookt. Een deel was voor de binnenlandse markt maar het grootste deel was voor de doorvoer. In veel plaatsen langs de Nederlandse kust werden zoutketen gebouwd. Harlingen was één van die plaatsen. Dankzij een open zeeverbinding met de Noordzee heeft de stad zich in de zestiende eeuw ontwikkeld tot een bedrijvig havenstad die volop profiteerde van de economische vooruitgang van de Republiek der Zeven Provinciën.

Het ruwe zout dat in deze bedrijven werd verwerkt werd over zee aangevoerd uit Frankrijk en Portugal. Na beëindiging van de tachtigjarige oorlog ook uit Spanje. Pas veel later, in de negentiende eeuw wordt Engeland een belangrijke leverancier voor de Harlinger zoutketen. De aanwezigheid van turfgraverijen was natuurlijk een belangrijke voorwaarde voor de vestiging van de zoutketen in Harlingen. Turfgraverijen bevonden zich veel in het Oosten van het huidige Friesland, Groningen en Drente. Per schip werd de turf naar Harlingen vervoerd. Op de oudste kaart die er van Harlingen bestaat, een kaart getekend door Jacob van Deventer in 1555, wordt Harlingen nog begrensd door de huidige Heiligeweg en de Schritsen, toen nog water, het Noordijs en de Noorderhaven. Op een kaart uit de Caspar di Robles atlas , hieronder afgebeeld (plusminus 1590), zien we op het gebied rond het huidige Franekereind voor die tijd een groot aantal zoutketen gelegen aan zijsloten van het Franekereind, de zogenaamde zoutsloten. Er waren op een gegeven moment zoveel zoutketen gebouwd dat het gemeentebestuur het bouwen van nog meer keten verbood.



Rond 1580 werden er ten Oosten van Harlingen veel zoutketen gebouwd. De zoutindustrie die voor die tijd voornamelijk in het Zuiden van het land was gesitueerd schoof op naar het Noorden als gevolg van de tachtigjarige oorlog tussen Spanje en de Nederlanden. Op bovenstaande kaart uit 1580 zien we al zo'n 30 zoutketen staan. De rode lijn geeft aan waarlangs na 1600 het bolwerk om de stad heen werd aangelegd. Een deel van de keten stond dus op de plaats waar later de stadsgracht werd gegraven. (Deze kaart komt uit de Caspar di Robles atlanten)

Op de kaart van Jacob Laurentius uit het begin van de zeventiende eeuw is een veel groter Harlingen te zien. De stad heeft dan een grachtengordel met bolwerken gekregen. Het gebied waar de zoutketen staan ligt dan binnen het nieuwe bolwerk om de stad en is kleiner dan het gebied wat we in de Caspar di Robles atlas zagen. Toch nog een respectabel aantal keten staat er dan in het gebied tussen de huidige William Boothstraat en Nieuwstraat. Ook aan de zuidkant van het Franekereind zijn veel zoutketen en zoutpakhuisen gebouwd.

Wij zien op de kaart van Laurentius dat de keten getekend als grote gebouwen die net zo hoog als de daarnaast afgebeelde woonhuizen van drie verdiepingen. De zoutketen hebben grote toegangsdeuren maar alleen tegen de dakrand zitten ramen. Via een schoorsteen op het dak worden de rookgassen en het verdampte water afgevoerd. Woonden er ook mensen in deze gebouwen? In Schotland was het gebruikelijk dat de zoutzieder met zijn hele gezin boven de ruimte woonde waar de zoutpan stond. Men profiteerde zo van de opstijgende warmte die het woonvertrek voldoende verwarmde. Het zoutzieden was een proces dat als het eenmaal aan de gang was vierentwintig uur per dag aandacht vroeg. Een reden te meer om op het werk te wonen.

De grondstof voor de zoutziederijen, het ruwe zout, de turf en het zeewater waarmee het ruwe zout werd vermengd werden per schuit aangevoerd bij de zoutkeet. Over het ingevoerde ruwe zout werd in eerste instantie geen importbelasting betaald. Als het zout geraffineerd was, was dat deel dat voor de export bedoeld belastingvrij. Alleen het zout dat voor de thuismarkt was bedoeld was belastbaar.



Een deel van de kaart van Laurentius van begin zeventiende eeuw. De zoutsloten en het Franekereind. De grote gebouwen zijn zoutketen.

In de zoutketen stond op een bakstenen open zoutpan. Hierin werd het zout, vermengd met het zeewater, gekookt. Dit werd het gewone pannen procédé genoemd. De pannen waren ongeveer tien meter breed en twintig meter lang en hadden een opstaande rand van vijftig à zestig centimeter hoog. Tot de negentiende eeuw werden ze van lood vervaardigd. Daarna steeds meer van gietijzer. Het negentiende eeuw in de pan en de pan werd een vuur gestookt dat het water deed koken ook wel zieden genoemd. In het ruwe zout zaten veel verontreinigingen en om deze te binden werd er ossenbloed aan het mengsel toegevoegd. Na verloop van tijd kwamen dan verontreinigingen boven drijven en de keetknechten rooimden dit vervolgens af. Als door het voortdurende kookproces het meeste zout was uitgekristalliseerd en het meeste water verdampt was werd het zout uit de pan in manden geschept en kon het zout hierin drogen. Als het geraffineerde zout een stuk droger was werd het naar de den gebracht. Dit was een zolder met een enigszins scheef lopende vloer waar het zout verder kon drogen. Het restant vloeistof wat overbleef in de pan zoutden men het moederloog. Hierin zaten nog zouten zoals jood-, broom- en magnesiumzouten die pas bij hogere temperaturen uitkristalliseren. De zoutzieder verkocht deze moederloog aan apothekers. Die deden het in kleine flesjes en verkochten het als geneesmiddel. De korrelgrootte van het zout werd bepaald door de snelheid waarmee men een panvol kookte. Fijn zout verkreeg men door een pan in zes uur te koken bij honderd graden Celcius, voor grof zot waren een paar dagen nodig waarbij men het water niet warmer liet worden dan zeventig graden. Zoutzieden was niet iets waar men vele weken achter elkaar mee door kon gaan. Bij het zieden zette na verloop van tijd zich een harde laag op de bodem van de pan af. Dit was het zogenaamde keetspek. Omdat dit een slechte warmtegeleider was moest herhaaldelijk het bedrijf stilgelegd worden om het keetspek met hamers of koevoeten te verwijderen.



Een foto van de Noorderhaven te Harlingen. Met schepen zoals het zeilschip rechts op de foto werd hier zout aangevoerd voor de Harlinger zoutketen.

Zowel mannen als vrouwen werkten in de keten en allemaal hielden zich bezig met het zwaarste werk. De vrouwen die er werkten hadden letterlijk een broek aan. Over de vrouwen in een zoutkeet in Zwijnrecht wordt geschreven: ... de laatstgenoemde werken in keten dikwijls zo sterk mede, dat zij vele mannen daarmede beschamen, zij dragen zakken van tweehonderd pond.....(Uit:Zoutziederijen in vroeger eeuwen). In Harlingen was Lammert Warnder een zoutzieder die zijn keet achter bakkerij Overzet had. De steeg ernaast is naar hem vernoemd maar werd vroeger ook wel de Meidensteeg genoemd naar de meiden die in de keet werkten. Je ziet ze er al doorheen lopen. Van die Harlinger meiden met hun luide stemmen. Het zoutwerk werd uitgevoerd in de warme keten verlicht met "tuutlampen" (Harlingen voor snotneuzen) waar de luchtvochtigheid altijd hoog was. Aan het hoofd van een zoutkeet stond de keetbaas. Deze was meer dan alleen maar een stoker die het vuur onder de pannen aan moest houden. Hij beheerste het vak van zoutzieden. De kennis die men voor dit vak nodig had verkreeg men door jarenlange ervaring in de keten. Technische hulpmiddelen of kennis van de chemie waren er niet. De keetbaas was meestal niet de eigenaar van een zoutkeet maar wel de meest waardevolle werknemer. In Schotland waren de arbeidsverhoudingen zodanig dat als daar een keetbaas, saltmaster genoemd, ervandoor ging de eigenaar van de zoutkeet hem door de politie kon laten terughalen. Deze arbeidsverhoudingen vond men ook in de Schotse kolonmijnen.



Het Franekereind eind negentiende eeuw. Linksonder een zoutwaterpraam die het zeewater aanvoert voor de zoutkeet die achter bakkerij Overzet stond.

De keetbaas had de steun van een paar vaste krachten die hem assisteerden bij het eigenlijke zoutzieden en een aantal losse krachten voor het drogen en opzakken van het zout. Het aantal knechten was afhankelijk van de grootte van de bedrijven. Er waren in Harlingen keten met twee of één pannen. Zoutketen waar meer als tien mensen werkten kwamen in Nederland haast niet voor. In de achttiende eeuw gingen de zoutketen in Harlingen steeds meer voor de binnenlandse markt werken. In 1784 waren er in Friesland nog tweëentwintig keten waarvan er acht in Harlingen waren gevestigd. In Harlingen zelf waren toen ook nog een groot aantal bedrijven die zout als grondstof of hulpstof gebruikten zoals zeepziederijen, leerlooierijen en aardewerkfabrieken. Van een technische ontwikkeling, zoals die zich vòoral in de negentiende eeuw voordeed in vele bedrijfstakken, is die er in de Europese zoutindustrie niet of nauwelijks. Wat wel genoemd kan worden is dat men als brandstof overging van turf naar steenkolen en cokesbrijs. Zoals de Romeinen hun zout maakten zo maakte men het in het begin van de twintigste eeuw nog steeds. Het was een calorievretend proces. Toch wist het zich in sommige landen in Europa tot na de tweede wereldoorlog te handhaven. Toen in het begin van de twintigste eeuw zout werd aangeboden bij Boekelo en daar een moderne fabriek verrees, de huidige AKZO, betekende dat het einde van de meeste werkende zoutketen in Nederland, ook die in Harlingen. Als genoegdoening kregen de eigenaren van de zoutketen een aantal aandelen in de nieuwe zoutindustrie bij Boekelo.