

4. Het Z e l z o u t.

In de XVIe eeuw waren Dammenaars begonnen met zoutketen op te richten zonder octrooi van de Koning. Biervliet, Hulst, Axel, Sluis en Oostburg, die het privilege hadden zout te zieden, gingen in verzet bij de Raad van Vlaanderen. Omdat de handel van Damme zo vervallen was, gaf Filips II toch de toela-

ting om te Damme 12 zout pannen in werking te houden. (1) Mij werd gevraagd wat dit eigenlijk betekende.

Het zelzout werd gewonnen uit zilte of zout houdende darinc ofte zelle (veen) die tot as werd verbrand en vervolgens met zeewater uitgespoeld. Daarna werd dit uitgekookt in platte pannen boven hout- of turfvuuren. Vandaar: een "zoutziederij".

Het zelzout was van hoge kwaliteit, maar het kwam nogal duur omdat de bereiding veel tijd en veel brandstof vereiste. In de 15e eeuw wordt het zelzout meer en meer verdrongen door de invoer van goedkoper buitenlands "Baai-zout" of zeezout, dat, zoals nu nog in Zuid-Frankrijk bv., gewonnen werd door zeewater in ondiepe baaien of kommen door de zon te laten uitdrogen. Dat zout vond in Vlaanderen in grote hoeveelheden zijn bestemming in de haringindustrie.

J.R.

(1) Raymond Vandenberghe in "Damme", o.l.v. Huib Hoste, V.T.B. 1965, p 60.