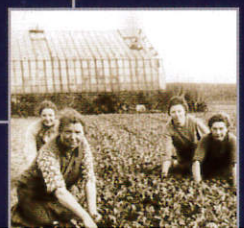


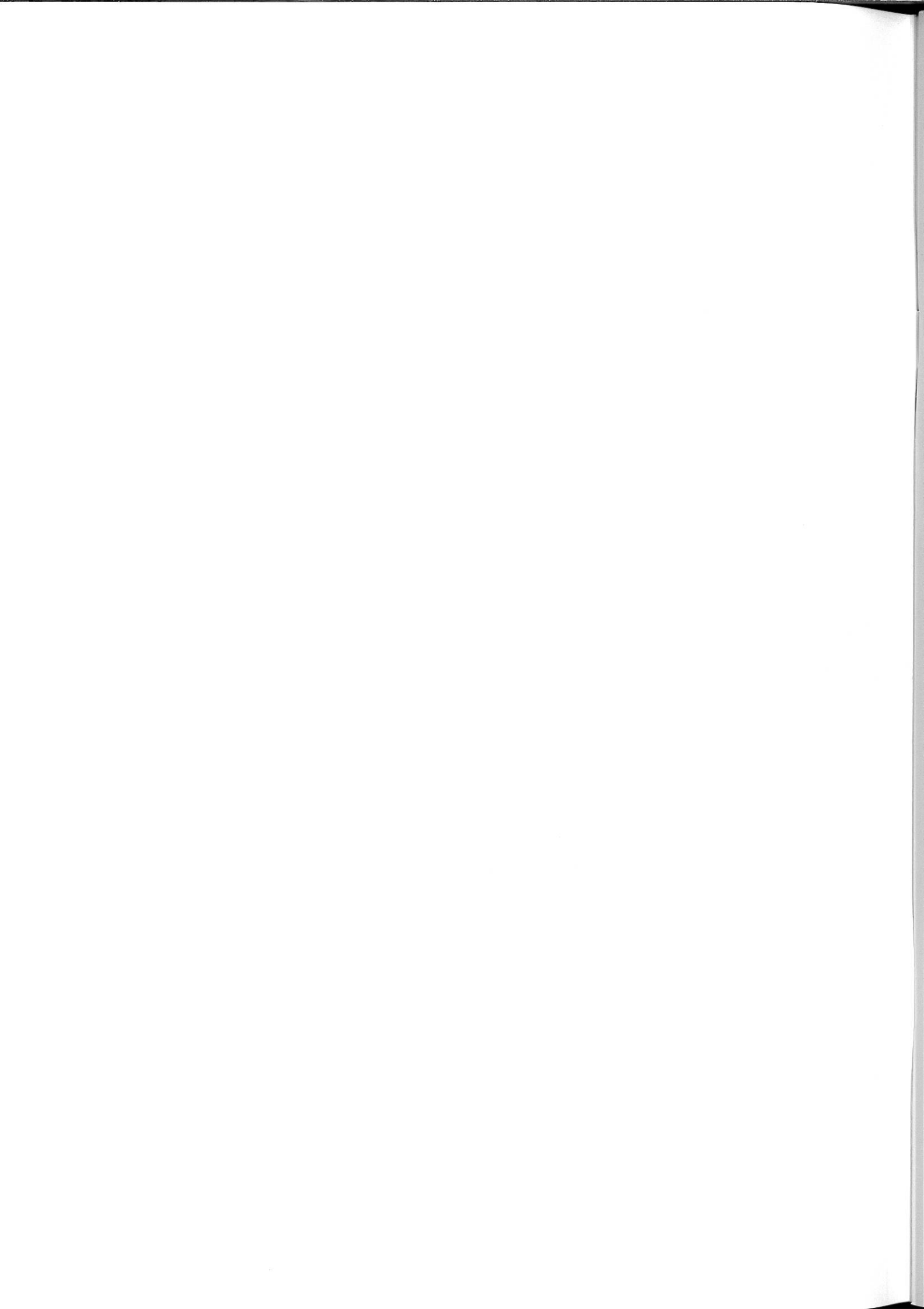
# Ons Heem

Tijdschrift over lokaal erfgoed  
in Vlaanderen



Huis De Zalm  
Zoutwerf 5  
2800 Mechelen

Driemaandelijks tijdschrift  
jaargang 60, nr. 2  
april-mei-juni 2007  
Afgiftekantoor: 2800 - Mechelen Mail  
P 309404





# Ons Heem

Tijdschrift over lokaal erfgoed in Vlaanderen

Driemaandelijks tijdschrift van Heemkunde Vlaanderen vzw,  
Huis De Zalm, Zoutwerf 5, 2800 Mechelen  
jaargang 60, nummer 2  
april-mei-juni 2007

ISSN 1370-6489

Afgiftekantoor: 2800 - Mechelen Mail  
P 309404

Redactieraad:

Julien De Vuyst	Dominique Vanpée
Fons Dierickx	Karel van den Bossche
Ferdi Geerts	Luc Van Driessche
Rudy Janssens	Luc Van Eeckhoudt
Jean-Marie Lermyte	Eva Van Hoye
Didier Stragier	Harry Vermeir
Henri Vannoppen	



# Welk gedacht zullen die negersoldaten van onze landgenooten meeneemen? De Internationale Tentoonstelling van 1897 in Tervuren

Romain John van de Maele

“Voor 1897 had Tervuren nog het gezicht van een boerendorp”, schreef J.E. Davidts.<sup>1</sup> De schilderijen van o.a. Hippolyte Boulenger (1837-1874), Jozef Coosemans (1828-1904), Jules Montigny (1840-1899) – vertegenwoordigers van de School van Tervuren – en een wandelgids uit 1899 bevestigden die uitspraak.<sup>2</sup>

De inrichting van een internationale tentoonstelling en ingrijpende infrastructuurwerken hebben hun uitwerking niet gemist, en in een aantal Leuvense bladen werd er destijds uitvoerig aandacht aan besteed.<sup>3</sup> De aanwezigheid van ‘Congoleezen’ in een Afrikaans dorp nabij de vijvers in het park en de inhuldiging van de tramlijn Leuven-Tervuren werden gedetailleerd beschreven. Een andere primeur, een filmvoorstelling te Tervuren – in het kader van de tentoonstelling –, werd in de Leuvense bladen niet besproken.<sup>4</sup>

Op zondag 9 mei 1897 werd in het tweetalige blad *Journal des petites affiches* aandacht gevraagd voor de ‘inhuldiging van den tramway Leuven-Tervueren’, die precies die dag plaats vond en werd bijgewoond door de ministers

Nyssens en Schollaert. “De tram vertrekt om halftwaalf aan de statie van Leuven. Te Berthem is er plechtige ontvangst op het gemeentehuis. ‘s Namiddags groot banket te Tervueren, concert, verlichting en vuurwerk.”<sup>5</sup>

In het nummer van 9 mei werd ook de uurregeling van de nieuwe lijn opgenomen, en daaruit blijkt dat er elke dag 12 ritten heen en terug werden afgelegd. De eerste tram richting Tervuren vertrok te Leuven om 4u25 en kwam te Tervuren aan om 5u23. De eerste rit richting Leuven vertrok in Tervuren om 6u10 en kwam aan om 7u08. De laatste verbinding vanuit Leuven had om 20u20 plaats (aankomst 21u23) en vanuit Tervuren kon men precies één minuut na de aankomst van de laatste tram uit Leuven, althans volgens het schema, voor het laatst die dag naar de stad aan de Dijle sporen (aankomst 22u28).

Een week later werd de inhuldiging zeer gedetailleerd belicht onder de titel ‘Inhuldiging van den buurtspoorweg Leuven-Tervueren’: “Een groot getal nieuwsgierigen bevonden zich op de Statieplaats om den eeretrein te zien vetrekken. Deze verliet onze stad

<sup>1</sup> J.E. DAVIDTS. *Tervuren in oude prentkaarten*, Zaltbommel, 1972, niet gepagineerd.

<sup>2</sup> Zie E. DUVIGNEAUD. *Oud Tervuren en zijn schilders*, Tervuren, 1977, en A. VAN GELE, *Tervueren, ses environs et le musée du Congo*, Bruxelles, 1899.

<sup>3</sup> Zie R.J. VAN DE MAELE, 1896: van vuurwerk, afbraak en opbouw, in : *De horen*, s.l., 1995, 22 (1), p. 38-45 en IDEM, Er werd heel wat stoom afgeblazen... Omtrent de lijnen Brussel-Tervuren en Leuven-Tervuren, in : *De horen*, s.l., 1995, 22 (2), p. 43-48, 22 (3), p. 45-48 en 22 (4), p. 35-42.

<sup>4</sup> Zie G. CONVENTS, De komst en de vestiging van de kinematografie te Leuven, 1895-1918, in : *Arca Lovaniensis* 8, 1979, p. 272.

<sup>5</sup> *Journal des petites affiches*, s.l., 09.05.1897, 79 (19), p. 395. Verder afgekort tot *J.d.p.a.*



een weinig na halftwaalf.<sup>6</sup> Uit het verslag blijkt dat er een aantal haltes met toespraken waren ingelast; de reizigers werden toegesproken aan de Naamsepoort, te Bertem, Leefdaal en Vossem, waar advocaat De Smedt eraan herinnerde dat een aantal provincieraadsleden sedert 1885 voor de tramlijn had gepleit. De tram kwam in Tervuren aan om halfvier en "de overheden werden op het gemeentehuis ontvangen, waar M. Coosemans, burgemeester, eene uitmuntende redevoering hield en de eerewijn werd aangeboden. Daarna werd een bezoek gebracht aan de bloemententoonstelling en aan die der kolonies en werd er een wandeling gedaan in het schoone park. Om halfzes waren al de reizigers en een groot getal uitgenoodigden in het Hôtel de l'Harmonie aan een prachtig banket vereenigd."

In *De Liberaal Nieuwsblad van het arrondissement Leuven* werden de feestelijkheden enkele weken later besproken: "Het Gemeentebestuur van Tervuren, op geene kosten ziende, had de vertegenwoordigers van al de openbare machten wier tusschenkomst het aanleggen der nieuwe lijn verzekerd had, in een prachtig feestmaal vereenigd."<sup>7</sup> Precies op de dag der inhuldiging herinnerde men er in de *Gazette de Louvain* aan de bewering dat "zonder de slechte wil der stad Leuven, deze lijn sedert 1887 ware aangelegd geweest." In het drie kolommen lange voorpagina-artikel werd deze bewering als een grove leugen bestempeld en er werd veel aandacht besteed aan de politieke en economische achtergrond. Volgens de redacteur van *De Liberaal* werd de studie van de lijn Leuven-Tervuren door de Nationale Maatschappij der Buurtspoorwegen pas in januari 1892 aangevat; in 1894 werden plannen en bestekken uitgewerkt en het project zou uiteindelijk 968.000 frank gaan kosten, waarbij men op een belangrijke tussenkomst (209.000 frank) van de stad Leuven rekende. Dat bleek evenwel teveel te zijn voor de Leuvense stadskas en toen het aandeel werd verlaagd tot 169.000 frank zou het Leuvense gemeentebestuur vrij snel hebben ingestemd.

In augustus werd wellicht voor het eerst iemand door de nieuwe tram aangereiden: "Een werkman L..., van Tervuren, werd zondag avond, om halftien, door den tram Leuven-Tervuren verrast. Twee rijtuigen en het machien reden hem over het lichaam. De dood was oogenblikkelijk. Het lijk werd naar de woning der ouders gebracht."<sup>8</sup> Er gebeurden dat jaar ook enkele aanrijdingen door de tram Brussel-Tervuren, eveneens met dodelijk afloop...

De nieuwe tramlijn, de trein die tot bij het museum spoorde en er begin augustus eens niet tijdig kon remmen... waren uiteraard nieuwigheden die veel aandacht kregen, maar de 'Congoleesche' tentoonstelling werd nog veel meer in de verf gezet, en de artikelen van de redacteur van de



Titelblad van de in het artikel vermelde wandelgids van Aug. van Gele. Verz. Liliane Debrouwer, Heverlee

*Journal des petites affiches* brengen nu en dan een voor die tijd ongewoon kritisch geluid aan de oppervlakte. Na het eerste officieel bezoek van de koning, schreef de Leuvense reporter: "De tentoonstelling van Tervuren is allerprachtigst en bestaat uit een zestal afdelingen."<sup>9</sup> Beeldhouwwerken, Afrikaanse wapens, opgevulde dieren, een aquarium met opgevulde vissen en meubels uit Afrikaans hout werden elk in een aparte afdeling ondergebracht en voorts was er ook nog een handelsmuseum. "In het park van Tervuren, nabij de vijvers, in een uitgestrekt bosch, bevinden zich de hutten waar rond den 26 juni aanstaande de congoleesche volksstammen hun intrek zullen nemen", schreef de naamloze reporter.

Men wilde in Tervuren blijkbaar niet onderdoen voor de tentoonstellingen van Parijs (1878) en Amsterdam (1893), waar men 'inboorlingen uit kolonies' had 'geshowd',<sup>10</sup> en vooral niet voor het levend beeld van Midden-Afrika op de wereldtentoonstelling van Antwerpen (1894), waar men,

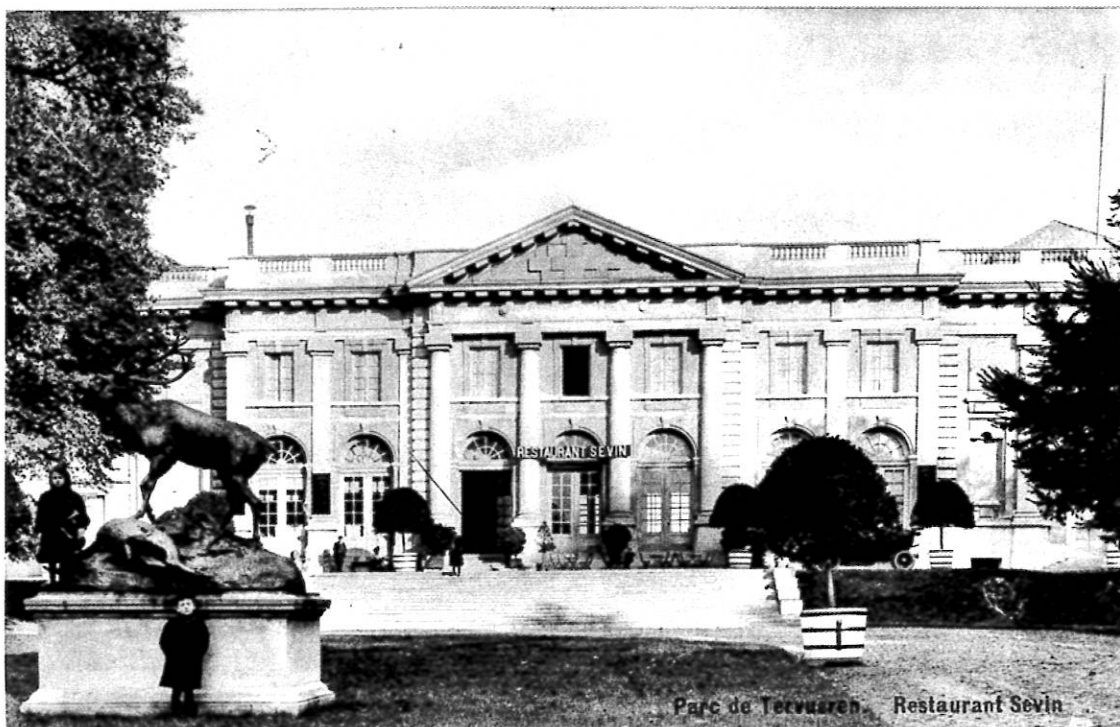
<sup>6</sup> Inhuldiging van den buurtspoorweg Leuven-Tervuren, in : *J.d.p.a.*, s.l., 16.05.1897, 79 (20), p. 418.

<sup>7</sup> Leuven-Tervuren, in : *De Liberaal*, s.l., 22.05.1897, 28 (21), p. 1.

<sup>8</sup> *J.d.p.a.*, s.l., 08.08.1897, 79 (32), p. 694.

<sup>9</sup> In de tentoonstelling te Tervuren, in : *J.d.p.a.*, s.l., 20.06.1897, 79 (25), p. 527.

<sup>10</sup> Zie G. FONTEYN, Honderd jaar geleden: Congolese dorpen bij de vijvers van Tervuren, in : *De standaard*, 2/3.08.1997, p. 25.



Paleis der Koloniën (het gebouw waarin de tentoonstelling doorging). Het centrale deel van dit gebouw werd ingenomen door het restaurant van A. Malon, die in 1908 de huur overliet aan Jean Sevin. Op de foto is het gebouw te zien nadat Sevin het restaurant begon uit te baten, dus ten vroegste in 1908. Verz. Liliâne Debrouwer, Heverlee.

volgens een bericht in *Het weekblad van Yperen en het arrondissement*, in het voorjaar van 1894 " bezig [was] met het plaatsen der staken voor de hutten te land en te water, waarin de Congolanders hunnen intrek zullen nemen en ons het leven hunner tropicale gewesten ten aanschouw zullen geven."<sup>11</sup> In Antwerpen 'showde' men in 1885 twaalf 'Kongolanen', en in 1894 richtte men aan de Schelde een namaakdorp op voor 144 Congolezen.<sup>12</sup> Geheel in de lijn van de toen heersende opvattingen schreef een redacteur van *De toekomst*: "Naast den beschaafden Europeër ontmoet men er den sluwen chinees, de bontgekleurden Arabier, den ontembaren Roodhuid en tot zelfs exemplaren van de half wilde stammen uit het Zuiden Afrika's, echte Zoeloes a.u.b."<sup>13</sup>

Begin juli 1897 bracht de redacteur van *Journal des petites affiches* verslag uit over de aankomst der Afrikanen die in Tervuren gehuisvest zouden worden. Toen ze in Antwerpen ontscheepten, bestond hun groep blijkbaar uit 267 "inboorlingen [...] waartusschen twee jonge dwergen van den stam Tiki-Tiki..."<sup>14</sup> Een aantal reizigers werd met de trein rechtstreeks naar Tervuren gebracht, en daar ging het al spoedig fout voor een van hen: "Een Bangala is donderdag der verledene week [...] te Tervueren overleden. De arme neger was nog een heiden, niet gedoopt en kon dus niet kerkelijk begraven worden.

*Vier blanken hebben den overledene naar het kerkhof gedragen op eene berrie, niemand volgde den lijkstoet en zelfs konden de voorbijgangers niet gissen dat het eene begrafenis gold. De neger behoorde tot de gewapende macht en was getrouwd, doch ook geen enkele zwarte woonde de begrafenis bij."*<sup>15</sup> Dit vrij eenvoudig bericht over de 'arme neger die nog een heiden' was, weerspiegelt het toenmalige Europese beeld van de Afrikanen.

Ongeveer een maand later verscheen een enigszins tegenstrijdig bericht waarin het nakend afscheid der 'Congoleezen' werd aangekondigd: "De Congoleezen der tentoonstelling zullen den 25 augustus Tervueren verlaten. Alhoewel hun gezondheidstoestand uitmuntend is, moet nochtans hun vertrek bespoedigd worden, om hun toe te laten de terugreis naar Afrika nog in gunstige voorwaarden te doen."<sup>16</sup> Onmiddellijk na die positieve vaststelling werden de lezers met een minder fraaie ontwikkeling geconfronteerd: "Het gerucht is in omloop dat vijf Congoleezen met de koorts in het gasthuis van Vossem liggen en dat er vijftien te Tervueren hunne kamer niet mogen verlaten, daar zij door een hevigen hoest aangetast zijn. Een der congoleesche vrouwen [...] is dinsdag namiddag in de ziekenzaal van het congoleesch kamp overleden." Een week later, op 15 augustus, werd als het ware de alarmbel geluid: "Het vertrek der Congoleezen, die sinds

<sup>11</sup> Wereldtentoonstelling van Antwerpen, in: *Het weekblad van Yperen en het arrondissement*, s.l., 17.03.1894, p. 2. Verder afgekort tot WY. Zie ook het nummer van 25.08.1894, p. 3, en M. LUWEL & M. BRUNEEL-HYE DE CROM, *Tervueren 1897*, Tervuren, 1967, p. 26-35.

<sup>12</sup> Zie G. FONTEYN, o.c.

<sup>13</sup> De wereldtentoonstelling van Antwerpen, in: *De toekomst*, s.l., 27.05.1894, p. 2. Voor de Europese beeldvorming i.v.m. Afrika en Afrikanen zie ook *Wit over zwart / Le noir du blanc*, Collectie Negrophilia van de Stichting Cosmic Illusion Productions, Brussel, 1991.

<sup>14</sup> Aankomst der Congoleezen, in: *J.d.p.a.*, s.l., 04.07.1897, 79 (27), p. 581.

<sup>15</sup> *J.d.p.a.*, s.l., 11.07.1897, 79 (28), p. 602.

<sup>16</sup> *J.d.p.a.*, s.l., 08.08.1897, 79 (32), p. 694.

zes weken te Tervueren verblijven, is op 30 augustus bepaald. [...] De herfst staat voor de deur en ons klimaat begint stilaan noodlottig voor de Congoleezen te worden. Twee Congoleezen zijn weer in Tervueren overleden.”<sup>17</sup>

En alsof er boze (Afrikaanse?) geesten mee gemoeid waren, vonden er ook nog rellen plaats: “Dezer dagen, toen de overvloedige regen den grond had doorweekt, had het bestuur der Congoleesche inrichtingen te Tervueren besloten de negers binnen het gebouw te houden, dat hun tot slaappleats dient. Maar dat maakte de rekening niet van de nieuwsgierigen, die naar Tervueren gekomen waren, om onze Afrikaanse gasten te zien. Het volk protesteerde en eischte krachtadig dat men de negers zou laten uitgaan. En toen men weigerde aan dien eisch te voldoen liep het woedend naar de afsluitingen en wilde ze verbrijzelen. Om die kerels tot de orde te roepen moest men de negersoldaten opeischen en hun bevelen de bajonet op het geweer te steken. Slechts op die manier gelukte men er in het woelige volk op afstand te houden. Welk gedacht zullen die negersoldaten na dergelijke tooneelen van onze landgenooten meeneemen?”<sup>18</sup> De redacteur is hier duidelijk in de huid van de Afrikanen gekropen en vraagt zich kritisch af met welk beeld van de beschaafde wereld de zwarten naar hun werelddeel zullen terugreizen - een voor die tijd zeer gedurfde vorm van verslaggeving...

Het intermezzo in Tervuren werd eind augustus afgerond en “de meeste Congoleezen toonden [...] zich zeer gelukkig naar hun vaderland terug te keeren. Ze vonden het, op de hooge vlakte van Tervueren te koud en te wisselvallig weer en de meeste hebben zware verkoudheden opgedaan.”<sup>19</sup>

Inmiddels hadden heel wat nieuwsgierigen Tervuren bezocht en was het uitzicht van het dorp veranderd: op het puin van het kasteel van de prins van Oranje was het Kongomuseum verrezen, de trein uit Brussel reed tot bij de tentoonstelling, bezoekers uit Leuven konden met de tram naar Tervuren en aan de Leuvensesteenweg werd het hotel *A la Vue du Parc* geopend.

De ‘beschaving’ verdrong het laatste stukje oorspronkelijke ‘natuur’, het onderwerp bij uitstek van de schilders van de School van Tervuren. Vandaag vindt men alleen nog sporen van ‘wildheid’ in de vitrinekasten van het museum.<sup>20</sup> De stenen olifant aan de straatkant van het in 1910 geopende nieuwe museum, dat sinds 1960 Museum voor Midden-Afrika heet, roept niet echt een beeld op van het ‘continent mystérieux’, of ‘het geheimzinnig vastland’ dat men tijdens de wereldtentoonstelling in Antwerpen met een panoramisch schilderij had willen uitbeelden.<sup>21</sup>

Romain John van de Maele  
Duinberglaan 25  
3001 Heverlee

<sup>17</sup> *J.d.p.a.*, s.l., 15.08.1897, 79 (33), p. 719.

<sup>18</sup> *J.d.p.a.*, s.l., 29.08.1897, 79 (35), p. 763.

<sup>19</sup> Vertrek der Congoleezen, in : *J.d.p.a.*, s.l., 05.09.1897, 79 (36), p. 788.

<sup>20</sup> Voor een antropologische en cultuurhistorische benadering van de begrippen beschaving en wildheid zie R. CORBEY, *Wildheid en beschaving De Europese verbeeding van Afrika*, Baarn, 1989.

<sup>21</sup> Zie Uit Antwerpen, WY, s.l., 25.08.1894, p. 2-3.



# Het edele vermaak

## De jacht in de hofcultuur van de Spaanse Nederlanden onder de Aartshertogen

Maer loop en jacht die oeffent ons de leden  
 En doet meer nuts als eenigh heylsaem kruyt;  
 Het roert het bloet van boven tot beneden  
 En dryft met kracht de quade dampen uyt.<sup>1</sup>

Philippe Liesenborghs

### 1. Van hoofse ridder tot hoveling

De jacht speelde vele eeuwen lang een niet te onderschatten rol in het adellijke en burgerlijke leven. Tijdens de Middeleeuwen werd deze sport reeds fervent beoefend. Toch was het kader waarin de jacht zich afspeelde verschillend met deze van de Nieuwe Tijd.<sup>2</sup> In de loop van de zestiende eeuw was er een opmerkelijke wending in het adellijke leven opgetreden. De middeleeuwse hoofse ridder maakte plaats voor de "hoveling" onder invloed van Balthasare Castiglione's *Il libro del cortegiano* uit 1528.<sup>3</sup> Over heel Europa werd het boek in verschillende vertalingen verspreid waardoor de nieuwe idealen snel hun doorgang vonden in de aristocratische en later

burgerlijke milieu's. Hiermee samenhangend ontstond stilaan het principe van de vrije tijd of zoals de Fransen het noemen "le passetemps".

In de Middeleeuwen werd dit nog als een doodzonde aanzien: een edelman moest aan het hoofd van een krijgsmacht staan en in geval van oorlog naast zijn troepen vechten. Dit veranderde in de loop van de zestiende eeuw. Vanaf toen probeerde ieder zijn vrije tijd zo nuttig mogelijk in te vullen. Een echt edelman las een boek in de ochtend, ging jagen in de namiddag en begaf zich 's avonds naar het theater. In dit kader past het opkomen van "la maison rustique", "the country house" of "la villa rustica" en dit door het teruggrijpen naar de Romeinse principes van "otium" en "negotium". Deze laatste stond voor het stedelijke leven, terwijl de eerste het plattelandsleven met de Romeinse

<sup>1</sup> G. JANSSENS, *Jagerstaal*, Antwerpen, 1977, p. 90. Gedicht van Jacob Cats (1577-1660).

<sup>2</sup> Voor de jachtgebruiken tijdens de Middeleeuwen zie: J. CUMMINS, *The hound and the Hawk. The Art of medieval hunting*, Londen, 1988; VAN DEN ABEELE, *La fauconnerie au moyen age*, s.l., 1994.

<sup>3</sup> HOEKSMAN ed., B. CASTIGLIONE, *De Hoveling*, s.l., 1930; A. HAAKMAN, ed., B. CASTIGLIONE, *Het boek van de Hoveling*, Amsterdam, 1991; P. BURKE, *The fortunes of the courtier: the European reception of Castiglione's Cortegiano*, Cambridge, 1995; J. DEWALD, *The European nobility 1400-1800*, Cambridge, 1996, p. 124-127, p. 35: "Many nobles still regarded fighting as the only life work suited to them, but the ideology that placed the warrior at the top of society had lost its cogency." Voor veranderingen in het sociale leven van de adel en de invloed van het *sprezzatura* ideaal van Castiglione zie: A. BRYSON, *From courtesy to civility: changing codes of conduct in early modern England*, Oxford, 1998, p. 36-37, p. 58, p. 118, p. 122-123, p. 183-184.

villa aanduidde. Het middeleeuwse kasteel met zijn dikke muren, bijna kale ruimten en typische vestingkarakter had afgedaan.<sup>4</sup> Het doel was nu om op het platteland een villa te bouwen die als aangenaam buitenverblijf moest dienen. Rijkelijk versierde tuinen werden het kader voor uitbundige hoffeesten en jachtpartijen.

Oorspronkelijk ontstond deze nieuwe levensstijl aan de Italiaanse hoven. Anderen volgden snel hun voorbeeld. Het hoogtepunt kwam er aan het einde van de zeventiende eeuw met Lodewijk XIV (1638-1715). De jacht maakte deel uit van het dagelijkse leven en zorgde voor de nodige ontspanning. Het bood de deelnemers de mogelijkheid om hun moed en kunde te etaleren, waardoor men het respect van de anderen kon verdienen. Vorsten, landvoogden en de rijke burgerij spendeerden daarom enorme bedragen aan valken, honden, paarden, verzorgers en knechten.

In de Spaanse Nederlanden was dit niet anders. Onder Maria van Hongarije (1505-1558), sinds 1531 de landvoogdes van Karel V (1500-1558) in de Nederlanden, was er een soortgelijke evolutie merkbaar met de oprichting van Mariemont, dat geïnspireerd was op de Loire kastelen in Frankrijk. Gepassioneerd door de jacht wou de landvoogdes een slot creëren op een heuvel aan de rand van een bos op enkele kilometers van Binche (vandaar de naam; Marie-mont). De tuin zou in Italiaanse stijl worden ingericht. Hagen, bloemperken en fonteinen maakten het een aangename plek om te vertoeven. In het midden van de zestiende eeuw was er op het domein zelfs een fazantenkwekerij en verschillende paardenstallen, die speciaal bedoeld waren voor de jacht.<sup>5</sup> Mariemont was in die zestiende eeuw in de eerste plaats een buitenverblijf. Hieraan kwam vanaf de jaren 1560 een einde met de godsdienstoorlogen toen het kasteel werd geplunderd en verwoest. De doodsteek kwam er onder de hertog van Alva (1507-1583), die meer interesse toonde voor het krijgsgedebouwen dan voor de jacht. Veertig jaar lang speelde Mariemont een beduidend minder belangrijke rol, hoewel er nog op geregelde tijdstippen bezoeken waren en er gedurende deze periode steeds personeel op het kasteel verbleef.<sup>6</sup>

De Spaanse Nederlanden waren tijdens deze periode aan een sluimerende anarchie onderworpen. Met het aanstellen van de Aartshertogen Albrecht van Oostenrijk (1559-1621) en Isabella van Spanje (1566-1633) in 1598 trachtte Filips II (1527-1598) de orde te herstellen. De controle over het land werd, zij het moeizaam, herwonnen

met een reeks van culturele, economische en militaire maatregelen. Toch bleven de landvoogden kampen met sterke Provinciale Staten. Verschillende malen werden hun edicten genegeerd net omdat de Staten niets van hun eigen macht wilden prijsgeven. Eén van de mooiste voorbeelden waarin dit tot uitdrukking komt zijn de jachtedicten die de Aartshertogen tussen 1602 en 1621 uitvaardigden.

## 2. Het jachtrecht onder de aartshertogen

*"la chasse est un plaisir noble, et qui n'appartient qu'à la noblesse"*<sup>7</sup>

Met de jachtedicten trachtten Albrecht en Isabella, als onderdeel van een grotere eenheidspolitiek, de wijd verspreide stroperij aan te pakken en een nieuw kader te creëren voor de nobele jacht van "hayrr tegen haar ende pluym tegen pluym". Met dit oorspronkelijk Brabantse principe duidde men de jachtmethode aan waarbij men vuurwapens, netten en andere mechanische hulpmiddelen afzwoer. In plaats daarvan maakte men gebruik van honden of valken. Het was de populairste jachtvorm en werd gedefinieerd als "la plus noble chasse".<sup>8</sup> Een mooi voorbeeld van deze jachttechniek was de reigerjacht. De dieren werden gevangen met valken. Het was een krachtmeting van vogel tegen vogel, pluim tegen pluim en net daarom uitermate geliefd in hogere kringen.<sup>9</sup>

Stroppers verkozen eerder gebruiksvriendelijke en goedkope jachtmethodes en net daartegen reageerden de Aartshertogen. Zo leest men over de stroperstechnieken in één van hun edicten: "...die hen vervoirderen te jagen ende te vangen met garen, sacken, stroppen, hangen oft steeckgaren, ende andere heymelycke instrumenten, te schieten met bogen ende bussen, oft heuren belieften tegens de oude verboden ende ordonantien,...".<sup>10</sup> Let vooral op de term "heymelycke". Hieruit blijkt treffend het verschil tussen de stroperstechnieken enerzijds

<sup>4</sup> M.W. THOMPSON, *The decline of the Castle*, Cambridge, 1987; J. DEWALD, o.c., p. 89-93. Voor de doorbraak van de *villa rustica* in de 16<sup>e</sup> eeuw in de omgeving van Antwerpen zie: R. BAETENS, *La villa rustica, phénomène Italien dans le paysage Brabançon au 16<sup>e</sup> siècle*, in: *Aspetti della vita economica medievale*, Firenze, 1985, p. 171-191.

<sup>5</sup> G. DONNAY, *Domaine de Mariemont. Guide du parc et du musée*, Morlanwelz, 1993, p. 9-10.

<sup>6</sup> *Ibidem*, p. 11; J. DEMEESTER, *Le domaine de Mariemont sous Albert et Isabelle (1598-1621)*, in: *Annales du cercle archéologique de Mons*, s.l., 71 (1978-1981), p. 184.

<sup>7</sup> L. LIGER, *Le menage universel de la ville et des champs et le jardinier accomodez au goit du tems. Edition augmentée de l'essentiel du dictionnaire oeconomique*, A Brussel, chez Jean Léonard, 1720, p. 305.

<sup>8</sup> M.H. DE VILLERMONT, *L'Infante Isabelle, gouvernante des Pays-Bas*, II, Tamines, 1912, p. 60.

<sup>9</sup> Voor de reigerjacht: PH. SALVADORI, *La chasse sous l'Ancien Regime*, Parijs, 1996, p. 88-89; J. GORIS, *Aloude valkerij in de Kempen en aan de vorstelijke hoven*, Turnhout, 1966, p. 109.

<sup>10</sup> V. BRANTS, ed., *Règne d'Albert et Isabelle: 1597-1621* (Recueil des ordonnances des Pays-Bas, 2<sup>e</sup> serie: 1506-1700), I, Brussel, 1909, p. 294.

en de nobele jachtmethodes van de Aartshertogen anderzijds. Het was een manier om het verschil tussen deze twee sociale groepen te accentueren, waarbij de jachttechnieken van de stropers, als heimelijk en verfoeilijk werden afgeschilderd.

Albrecht en Isabella zagen zich als beschermheren van de adellijke levenswijze. De jachtedicten bewijzen dit. Zo werden de straffen voor stroperij strenger, werd het gebruik van jachthonden voorbehouden aan de hoogste klassen en werden valken en moerasvogels strikt beschermd. De Aartshertogen probeerden daarenboven hun jachtprivileges in de koninklijke warandes te vrijwaren en inbreuken hiertegen streng te bestraffen. In het verlengde daarvan werd voor het gewone volk een quasi volledig jachtverbod op groot en klein wild opgelegd en werd de verkoop van wildbraad zodanig gereguleerd dat de stroperij ernstig werd verstoord.<sup>11</sup> Tussen 1611 en 1620 verschenen er niet minder dan zeventien ordonnanties, die op de één of andere manier de jacht moesten helpen reguleren. Mijlpaal was het "Plakkaat over de jacht" van 31 augustus 1613. Met dit edict probeerden de Aartshertogen de inbreuken tegen alle voorgaande ordonnanties op te lossen en tot een uniform jachtrecht te komen. In 116 artikelen werden de problemen en eventuele maatregelen naar voren gebracht. Het zou de basis vormen voor het jachtrecht in de Spaanse Nederlanden. Toch werd dit

edict in Brabant niet gepubliceerd en had het er geen zeggingskracht. Door het gewoonterecht konden de Provinciale Staten immers elk voor zich beslissen of ze het edict al dan niet zouden uitvaardigen. Van oudsher hield men in Brabant nauwelijks of geen rekening met de edicten die in Brussel werden gepubliceerd. Bovenal bleven de Brabanders zich vasthouden aan de privileges die verbonden waren aan de Blijde Inkomst van 1356.<sup>12</sup> Uiteindelijk lag daar het grote probleem waar de Aartshertogen mee te kampen hadden. Het doel, een versterking van het centrale gezag op alle vlakken van de maatschappij, is slechts gedeeltelijk gelukt door de sterke positie van de Provinciale Staten.

Toch zorgde het "Plakkaat over de Jacht" ervoor dat er zowel tegemoet werd gekomen aan de verzuchtingen van de adel als aan die van de burgerij. De adel behield haar jachtprivilege en voor de stedelijke burgerij werd de mogelijkheid gecreëerd om op legale wijze wild aan te kopen. Zo verbood men in artikel 20 de verkoop van wildbraad voor banketbakkers, herbergiers en taverneuitbaters. Het wild van erkende jagers moest voortaan zonder verpakking vervoerd worden en in het openbaar verkocht vóór de schepenbank of het stadhuis.<sup>13</sup> Hierdoor kon men de verkoop van wildbraad beter reguleren en eventuele inbreuken sneller vaststellen. In dit kader passen de grote markttaferelen van de schilder Frans



Frans Snyders, *Wildmarkt*, 1614, Doek, 212x303cm, Chicago, The Art Institute of Chicago, Charles H. and Mary F.S. Worcester Collection, Inv. Nr. 1981.182

<sup>11</sup> *Ibidem*, II, p. 188.

<sup>12</sup> A.L. GALESLOOT, *Recherches historique sur la maison de chasse des ducs de Brabant et de l'ancienne cour de Bruxelles*, Brussel, 1854, p. 52-58. Oorspronkelijk mocht iedereen in het Hertogdom Brabant jagen, enkel de geprivilegieerde, gesloten jachtterreinen waren verboden terrein. Onder de hertogen van Bourgondië zou deze vrijheid voor een deel aan banden worden gelegd, ondanks verzet van de Staten van Brabant. Zo werd in de Brabantse Blijde Inkomst van 1356 beslist dat iedereen mocht jagen op klein wild maar dat de jacht op groot wild voorbehouden werd aan ridders en edellieden. Tot in de achttiende eeuw bleven de Brabanders zich op deze privileges beroepen omdat elders in de Zuidelijke Nederlanden de jacht nog veel meer een adellijk privilege was geworden.



Snyders (1579-1657) waarin ode wordt gebracht aan het economische beleid van de Aartshertogen. Susan Koslow schrijft hierover: "*Eigenlijk geven de markten het aloude thema weer van de vrede als bron van welvaart, een onderwerp dat in de zeventiende eeuw doorgaans op allegorische wijze werd afgebeeld*".<sup>14</sup>

### 3. Veranderingen in het jachtgebeuren

Met het edict uit 1613 trachtten de Aartshertogen niet alleen de controle over het jachtgebeuren te herwinnen maar ook hun eigen levenswijze te beschermen. Zo kwam het verbod op de reigerjacht niet voort uit een ecologisch gedachtegoed, maar het in stand houden van de adellijke voorrechten stond hier voorop. Opvallend is dat vuurwapens in hun edicten werden verboden, terwijl ze contradictorisch genoeg zelf gebruik maakten van haakbussen. Isabella zou het gebruik van dergelijk wapen nochtans vernederend hebben gevonden omdat het volgens een eeuwenoude traditie de gewoonte was om het wild met zwaard of lans te lijf te gaan en niet gemakshalve van op afstand neer te halen. Toch mogen we aannemen dat ook de Aartshertogin gebruik maakte van haakbussen en andere soortgelijke wapens. Enerzijds was er de algemene opkomst van het vuurwapen, anderzijds was er haar Spaanse afkomst. In het land van Filips IV (1605-1665) was het gebruik van vuurwapens een gewoonte geworden, zoals enkele schilderijen van Peeter Snayers (1592-1667) aantonen.<sup>15</sup> Ook Albrecht moet door zijn afkomst beïnvloed zijn geweest. Het Habsburgse Hof introduceerde rond 1504, onder Maximiliaan I, zelfs als eerste het geweer in het jachtgebeuren.<sup>16</sup>

Hiermee rekening houdend lijkt het vanzelfsprekend dat deze tendensen zich ook aan de aartshertogelijke hoven hebben gemanifesteerd. Het toont aan dat de nobele jacht voor de adel niet langer de enige jachtmethode was,

maar wel een manier was om hun prestige en status te benadrukken. Daarom stimuleerden de landvoogden de valkerij. De valken werden tijdens hun eigen jachten veelvuldig gebruikt en werden aan verschillende hoven als diplomatieke geschenken overhandigd.

Ondanks het edict uit 1613 waarin een wettelijk kader voor de nobele jachtmethodes werd gecreëerd, waren het voor de hogere klassen zeker niet de enige zaligmakende technieken. Integendeel, dit blijkt uit een steeds frequenter gebruik van rijkelijk versierde vuurwapens. Het was een tijd van kunstig gesneden of met inkervingen versierde handvaten, vaak met inlegwerk van ivoor. Al snel werd het voor de gegoeden een populair wapen, hoewel het veel tijd kostte om het geweer, tussen twee vuurbeurten, te herladen. Bijkomend was het zo log en zwaar dat men ondersteuning bij het richten nodig had.<sup>17</sup> Geleidelijk werden de vuurwapens steeds hanteerbaarder en veiliger zodat ze vanaf het einde van de zeventiende eeuw ook van op een galopperend paard konden worden gebruikt.<sup>18</sup>

Het geweer nam dus definitief de plaats in van de kruisboog en het zwaard. De fysieke strijd tussen jager en prooi werd verkort, tot soms zelfs helemaal vermeden. Allerlei technieken, zoals de jacht met zeilen, zorgden ervoor dat de edelman zijn favoriete tijdverdrijf van op afstand kon beleven. Zoals al werd aangehaald werd de jacht traditioneel gezien als een leerschool voor de soldatenopleiding. Een echte soldaat moest niet alleen in staat zijn om een haas te vangen en een wolf te verschalken maar moest bovenal zich succesvol kunnen verdedigen tegen de woeste aanvallen van een everzwijn. Vaak waren het jonge knapen die deze leerschool moesten doorstaan. Pas hierna was men een volwaardig soldaat.<sup>19</sup> In de Nieuwe Tijd verdween dit wat van de voorgrond. De jacht werd veeleer een ontspannende beleving, in plaats van een fysieke beproeving. Tegen deze evolutie kwam er kritiek waarbij men ijverde voor een terugkeer naar de fysieke strijd tussen jager en prooi. De nieuwe vangmethodes stonden immers ver af van de vroegere idealen van de nobele jacht waarbij de jager het fysieke geweld opzocht in plaatse van deze te vermijden. Zo bekritiseerde Charles Estienne de jacht met strikken en doeken als volgt: "*... de ces deux façons de prendre les bestes, sont plutost pour les festards, pusillanimes et couards, que pour les gens de fait, qui ayment la chasse, plus pour l'exercice du corps, et leur plaisir, que pour le contentement de la bouche*".<sup>20</sup> Toch koos men in adellijke kringen, zeker vanaf de zeventiende eeuw, voor een meer

<sup>13</sup> V. BRANTS, ed., o.c., II, p. 188-189, Artikel 22: Dit moest tussen 9 en 11 in de voormiddag en tussen 3 en 5 in de namiddag gebeuren en mocht volgens artikel 25 buiten het jachtseizoen, tussen 1 maart en 15 augustus, helemaal niet plaatsvinden.

<sup>14</sup> S. KOSLOW (H. DEVISSCHER vert.), *Frans Snyders: stilleven- en dierenschilder 1579-1657*, Antwerpen, 1995, 125.

<sup>15</sup> Voorbeeld: PEETER SNAYERS, *Filips IV schietend op een hert*, 180x149cm, Madrid, Museo del Prado, Inv.nr.1736.

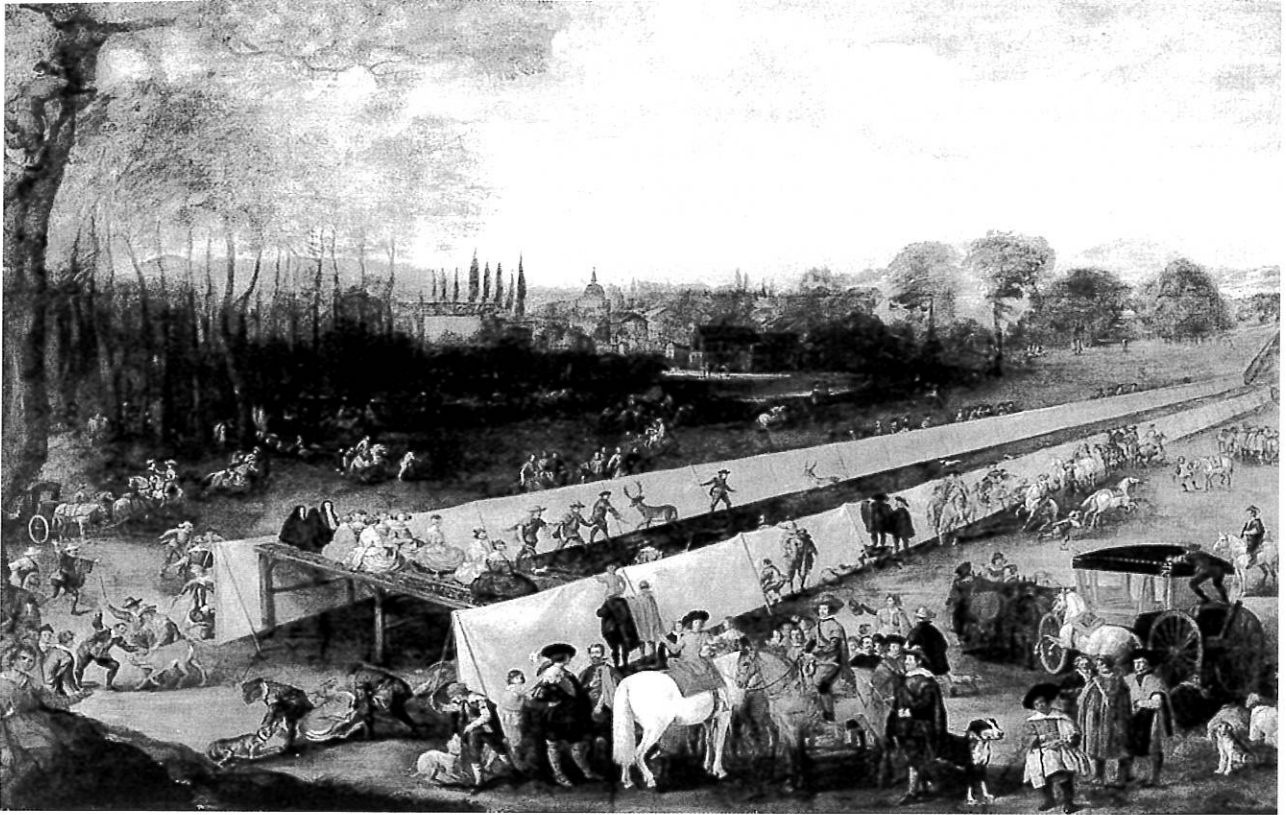
<sup>16</sup> W.A. BAILLIE-GROHAM, *Sport in Art, An Iconography of Sport*, Londen, 1969, p. 56.

<sup>17</sup> Een mooi voorbeeld hiervan is het vermelde schilderij van Snayers in voetnoot 15.

<sup>18</sup> J.A. HENDRIKX, Jacht als vermaak voor de elite, in: J. DE JONGSTE, red., *Vermaak van de elite in de vroegmoderne tijd*, Hilversum, 1999, p. 137-138; PH. SALVADORI, o.c., p. 120-123.

<sup>19</sup> *Ibidem*, p. 84.

<sup>20</sup> Ch. ESTIENNE en J. LIEBAULT, *L'agriculture et la maison rustique: plus un bref recueil des chasses*, A Rouen chez Jean Berthelin, tenant sa boutique dans la court du Palais, 1637, p. 628.



Juan Bautista Martínez del Mazo, *Jachtpartij van op het platform te Aranjuez*. Begin 17<sup>e</sup> eeuw. Olie op doek. 187x249cm. Madrid, Museo del Prado.

passieve benadering van de jacht.

Mooi voorbeeld hiervan is de al aangehaalde jacht met linnen doeken, die door de Aartshertogen werd gebruikt langs de verschillende bomenlanen in de omgeving van het kasteel van Tervuren.<sup>21</sup> Deze jachttechniek, die over heel Europa werd gehanteerd, staat ondermeer afgebeeld op een schilderij van Juan Bautista Martínez del Mazo (1612-1667).

Uit het schilderij blijkt dat deze jachtwijze in Aranjuez onder Filips IV werd toegepast, waarschijnlijk in navolging van z'n voorgangers.<sup>22</sup> Op die manier moet Isabella, die een deel van haar jeugd in Aranjuez doorbracht, in aanraking zijn gekomen met deze jachtmethode. Bedoeling was om met drijvers de herten, reeën en everzwijnen met behulp van zeilen naar een tribune te leiden.<sup>23</sup> Op geregelde afstanden waren aan deze zeilen, lappen stof bevestigd in felle contrasterende kleuren als rood en wit of zwart en wit. Hieraan werden belletjes gehangen, die de dieren nog meer angst moesten aanjagen. Verstijfd van angst werden ze een gemakkelijk doelwit. Van op de tribune konden de dames, die doorgaans uitgesloten waren van de jacht, het spektakel gadeslaan. Ook de heren namen plaats

op de tribunes om het naderend wild met allerlei soorten vuurwapens af te schieten. Dat dit een koud kunstje was spreekt voor zich, zeker wanneer men voor de tribune een greppel inrichtte waarin het wild struikelde en een zo mogelijk nog makkelijker doelwit vormde. Varianten op deze jachttechniek laten ons een hut zien opgesteld in het midden van een veld dat omgeven was door zeilen. Het wild werd in deze "arena" gedreven en vanuit de hut neergeschoten. Het doel bleef steeds hetzelfde: zonder kleerscheuren plezier maken.

<sup>21</sup> A.L. GALESLOOT, *o.c.*, p. 152. Het was een traditie die in Europa zou zijn gestart onder Karel V en vanaf toen in de Spaanse Nederlanden werd geïntroduceerd. Een mooi voorbeeld hiervan is de uitbeelding van de maand oktober in de tapijtenreeks *De Jachten van Maximiliaan* door Bernard van Orley. Op de achtergrond ziet men enkele van de linnen zeilen die gebruikt werden tijdens de hertenjacht. Het is duidelijk dat aan het begin van de zestiende eeuw in de wijde omgeving van Tervuren al gebruik werd gemaakt van deze strategie.

<sup>22</sup> S. ALPERS, *The decoration of the Torre de la Parada* (Corpus Rubenianum Ludwig Burchard, Part), Londen, 1971, p. 123. In Spanje duidde men deze techniek aan als de "Tela Real". Tela = doek; Real = vorstelijk. Dit benadrukt het vorstelijke karakter van deze jachtmethode.

<sup>23</sup> J. VERBERCKMOES en M. VAN VAECK, *Trap op, Trap af. Zeventiende eeuwse presentaties van feest en vermaak in en rond het kasteel*, Leuven, 1998, p. 49. Omdat het drijven van herten zeer intensief kon zijn, maakte men soms gebruik van reeds gevangen dieren die in de linnen arena werden losgelaten. In Tervuren bestond er een houten omheining, de landers genaamd, waarbinnen enkele herten voor dit doeleinde in reserve werden gehouden.

#### 4. De aartshertogen op jacht

De jacht maakte voor Albrecht en Isabella deel uit van hun dagelijkse leven. Voor hen was het het ultieme ontspanningsmiddel. Alles werd ingezet om in de meest ideale omstandigheden de jacht gade te slaan. Daarom werden de parken en kastelen van de Coudenberg, Mariemont en Tervuren heraangelegd en verfraaid naar het eerder vernoemde *villa rustica* model. In deze parken werden de bomenlanen herplant waardoor het uitzicht vanuit de kastelen werd geoptimaliseerd. Vooral in Mariemont zien we dit barokke *vista* ideaal. Parterres, fontein en beelden moesten de tuinen omtoveren tot ware oorden van plezier. Aangrenzend waren er wildparken, waar damherten, everzwijnen en allerlei andere dieren vrij rondliepen. In een aantal schilderijen, waarop de Aartshertogen in Mariemont een wandeling doorheen het park maken, komt deze dierenrijkdom naar voren. Een goed voorbeeld hiervan is *De Infante Isabel Clara Eugenia in het park van Mariemont* van Jan I Brueghel (1568-1625).<sup>24</sup>

In tegenstelling tot Mariemont was het Coudenberg paleis de plaats waar hoge gasten werden ontvangen en waar bestuurlijke beslissingen werden genomen. Het moest een zekere grandeur uitstralen. De tuin en het paleis hadden daarom een volledig ander karakter dan deze in Tervuren of in Mariemont, die meer privé en gesloten van aard waren. De strenge etiquette en de drukke entourage maakte de Coudenberg bij Isabella niet populair. Wanneer ze even kon, ontvluchtte ze Brussel en zocht ze rust en ontspanning in Tervuren en het nabijgelegen Bosvoorde. Al eeuwenlang was het Zoniënwoud een waar jachtwalhalla dat voorzien was van talrijke jachtsloten. De Aartshertogen renoveerden vele van deze verblijven. Toch was er hier geen sprake van rijkelijk versierde kamers. Schilderijen, wandtapijten en standbeelden bleven er schaars, in tegenstelling tot de Coudenberg, van waaruit een veel actiever mecenaat werd gevoerd.

Voor de langere verblijven trokken Albrecht en Isabella naar Mariemont. Veel meer dan op de Coudenberg werd er in Tervuren en vooral in Mariemont in het wildpark gejaagd. Waar in Brussel de Warande eerder een wandelpark was, waren de wildparken van Tervuren en Mariemont de plaatsen voor groots opgezette jachtpartijen. Speciale

schuilhutten zorgden ervoor dat het jachtgezelschap van dichtbij het wild kon observeren. Bomen, struiken en vijvers moesten de dieren uit de omgeving naar het park lokken. Hierdoor was de jacht tot vlakbij het kasteel mogelijk, wat het plezier alleen maar vergrootte. Niet alleen in de parken van de Aartshertogen maar ook op de landgoederen van andere adellijke families kwamen deze aanplantingen voor. Zo koos men in een park in Zeveneke, een dorp dicht bij Lokeren, voor eikenbomen omdat de everzwijnen uit de buurt verzot waren op de eikels.<sup>25</sup> Andere typische laanbomen waren populieren, beuken, lindebomen, esdoorns en sparren.<sup>26</sup>

Zoals al werd aangehaald maakte de Aartshertogen tijdens hun jachten gebruik van paarden, valken en honden. Allemaal moesten ze het prestige en status van de landvoogden benadrukken en de nobele jacht verheerlijken. Het belang van honden spreekt voor zich. Vooral windhonden, 'lévriers', waren door hun snelheid en wendbaarheid erg populair. In Mariemont zouden er ook spaniëls en terriërs zijn gebruikt.<sup>27</sup> In 1602 werd de bestaande kennel er vergroot om plaats te kunnen bieden aan zes koppels jachthonden die werden verzorgd door Gaspar Darlois en Pierre Grart.<sup>28</sup> Dat Isabella een nauwe band had met haar honden blijkt uit het portret van een anonieme Vlaamse meester. Hierin wordt de Aartshertogin afgebeeld met een groot aantal van haar jachthonden. Volgens sommigen zou de afgebeelde vrouw echter Doña Juana de Lunar zijn, de kamermeid van de Infante.<sup>29</sup> Niet alleen Isabella maar ook Albrecht moet een zekere affectie voor zijn jachthonden gekend hebben. Dit blijkt uit een portret van hem uit 1573/1574.<sup>30</sup> Aan het Spaanse hof speelden honden een belangrijke rol in het dagelijkse leven. Edelen liet zich met deze dieren portretteren. Zo voegde Titiaan (1487/90-1576) geregeld honden aan zijn hofportretten toe. Het was een uiting van de adellijke levensstijl waarbij jachthonden ook symbolisch konden verwijzen naar de trouw. Door deze Spaanse context in acht te nemen wordt het duidelijk waarom de Aartshertogen belang hechtten aan hun portretten met jachthonden. Niet verwonderlijk dus dat Jan I Brueghel interesse toonde voor deze dieren. Getuige daarvan is een studie uit 1616 met verschillende windhonden en spaniëls.<sup>31</sup>

Naast honden speelden ook paarden een belangrijke

<sup>24</sup> JAN I BRUEGHEL, *De Infante Isabel Clara Eugenia in het park van Mariemont*, 1616, Olie op doek, 176x236cm. Museo del Prado, Madrid. Inv nr 1429.

<sup>25</sup> A. SANDERUS (J. HARREWYNEN vert.), *Verheerlykt Vlaandre, in drie deelen vervat*, I, By Jan vander Deyster Te Leyden, by Jan Daniel Beman Te Rotterdam, by Corn. en Fred. Boucquet In s' Gravenhage, 1735, p. 157.

<sup>26</sup> P.-L. DE SAUMERY, *Les délices du Païs de Liège, ou description géographique, topographique et chorographique des monumens sacrés et profanes de cet évêché-principauté et de ses limites*, IV, A Liège, chez Everard Kints, Imprimeur de son altesse, 1738-1744, p. 447.

<sup>27</sup> M.H. DE VILLERMONT, *o.c.*, Deel II, 61.

<sup>28</sup> J. DEMEESTER, *Le domaine de Mariemont sous Albert et Isabelle (1598-1621)*, in : *o.c.*, p. 251.

<sup>29</sup> M. DIAZ PADRON en J.M. DUVOSQUEL, *Splendeurs d'Espagne et les villes Belges 1500-1700*, II, Brussel, 1985, p. 637. Anonieme Vlaamse meester. *Dona Juana de Lunar met de honden van de Infante Isabella*. 17<sup>e</sup> eeuw, vóór 1617. Olie op doek, 188x251 cm, Koninklijke Musea der Schone Kunsten, Brussel. Inv nr 6417. In 1617 bevond het schilderij zich in het kasteel van Tervuren. Naast elke hond staat in kleine letters in het Spaans diens naam.

<sup>30</sup> ALONSO SANCHEZ COELLO, *portret van Albrecht van Oostenrijk en zijn jachthond*, 1573/74, Olie op doek, 164x98cm. Wenen, Kunsthistorisches Museum.

<sup>31</sup> JAN I BRUEGHEL, *Hondenstudie*, Paneel, 34,5x55,5 cm. 1616. Wenen, Kunsthistorisches Museum, Gemäldegalerie. Inv. Nr 6985.



rol aan het hof. Ze werden niet alleen gebruikt voor de jacht maar ook voor het vervoer van allerhande goederen. Daarom werd er in 1601 een korenschuur in Mariemont omgevormd tot stal en werd Floris Beghin als verzorger aangesteld. Hoeveel paarden er specifiek voor de jacht werden gebruikt kon niet worden nagegaan, wel weet men dat de Aartshertogen tijdens de verplaatsingen tussen Coudenberg, Tervuren en Mariemont hun meest geliefde paarden steeds meenamen. In 1614 waren er dit slechts drie.<sup>32</sup> Vooral Isabella moet bedreven zijn geweest in de paardrijkunst: "*On dit que l'Infante maniait le cheval avec une véritable maitrise...*".<sup>33</sup>

Naast paarden en honden besteedden de Aartshertogen enorme bedragen aan het kopen, verzorgen en africhten van valken. In de Kempen werden ze op de heide met speciale leggers gevangen, waarna ze werden getraind tot volwaardige jachtvogels.<sup>34</sup> De valkeniers aan het aartshertogelijk hof verkregen 1.800 pond per jaar om acht giervalken en een aantal windhonden voor de reigerjacht, drie haviken voor de patrijzenjacht, één ooruil, zes spaniëls en drie arenden te houden. Voor deze taak werd in 1610 Willem Robbrechts als meester valkenier aangenomen. Later zou hij de hulp krijgen van zijn zoon Philippe. Beiden waren ze de grote organisatoren van de aartshertogelijke valkerij.<sup>35</sup>

## 5. Jachtaferelen in de schilderkunst

Het pronken met rijkdom maakte deel uit van de adellijke en burgerlijke cultuur en kon daarom ook worden aangetroffen in het jachtgebeuren. Naast het prestige dat valken en honden met zich meebrachten, zorgden ook de met ivoor versierde wapens voor een zekere status. In het verlengde hiervan kwam het barokke jachtstuk aan het begin van de zeventiende eeuw naar voren. Pieter Paul Rubens (1577-1640), Frans Snyders en Paul de Vos (1596- 1678) verhieven het genre tot een ware kunst.<sup>36</sup> Deze schilders beseften dat het genre de ultieme representatie kon zijn van de meest geliefde sport in de hogere klassen van de maatschappij. Ze verbeeldde de nobele jacht en het daaraan verbonden edict uit 1613 van de Aartshertogen. Wie een dergelijk tafereel in zijn bezit had gaf blijk van respect voor het bewind van Albrecht en Isabella en verstevigde op die manier zijn eigen sociale positie.

Toch ging het hierbij niet om een exacte weergave van de werkelijkheid. De schilderijen en wandtapijten benadrukten het heroïsche, gevaarlijke en elitaire karakter van de jacht. Bovenal laten ze ons kennismaken met het onderliggende ideeëngoed. In een tijd waarin het absolutisme stilaan naar voren kwam en men onder invloed van de opkomende



Frans Synders, *Everjacht*, ca. 1620-1630, Olie op doek, 198x315cm, Antwerpen, Rockoxhuis

<sup>32</sup> J. DEMEESTER, *Le domaine de Mariemont sous Albert et Isabelle (1598-1621)*, in : o.c., p. 252-255; W. THOMAS en L. DUERLOO, red., *Albrecht en Isabella (1598-1621)*, I, Turnhout, 1998, p. 343-357.

<sup>33</sup> M. H. DE VILLERMONT, o.c., I, p. 43 ; *Ibidem*, II, p. 54.

<sup>34</sup> W.L. BRAEKMAN, *Uniek Nederlands Traktaat over africhting en verzorging van jachtvogels (16<sup>e</sup> eeuw)*, in : *Verslagen en mededelingen van de Koninklijke academie voor Nederlandse taal- en letterkunde*, s.l., 91 (1981), p. 48-100; A. PAULUS, ed., *FREDERIK II VON HOHENSTAUFEN, L'art de chasser avec les oiseaux: le traité de la fauconnerie*, s.l., 2001.

<sup>35</sup> J.M.P. VAN OORSCHOT, *Vorstelijke vliegers en Valkenwaardse valkeniers sedert de zeventiende eeuw (Bijdragen tot de geschiedenis van het Zuiden van Nederland)*, Tilburg, 1974, p. 76 ; L. COVELIERS, *De valkerij en valkeniers in Arendonk*, Arendonk, 1950; A.E.H. SWAEN, *Valkerij in de Nederlanden*, s.l., 1937.

<sup>36</sup> Voor de jachticonografie zie: A. BALIS, *Rubens hunting scenes (Corpus Rubenianum Ludwig Burchard. Part 18/2)*, Londen, 1986.



Pieter Paul Rubens, *Wolven-en vossenjacht*. 1615-1616. 245,4cm x 376,2cm. New York, The Metropolitan Museum of Art. Inv. Nr 10.73

hofcultuur stond, was het jachtstuk voor de edelman de ideale manier om zich te profileren en zijn macht te vergroten. Na de jacht kon men in de kunstgalerijen napraten en van de monumentale schilderkunst genieten. Toch was in het begin van de zeventiende eeuw het genre nog ondervetegenwoordigd in de Aartshertogelijke collectie. Men gaf, onder invloed van de Contrareformatie, nog steeds de voorkeur aan religieuze taferelen. Dit zou in de daarop volgende decennia veranderen.

De weg die de Aartshertogen aan het begin van de zeventiende eeuw waren ingeslagen beïnvloedde decennia lang het hofleven in de Spaanse en later Oostenrijkse Nederlanden. Zo was Leopold-Willem (1614-1662) eveneens een fervente jager. Diens voorkeur ging, net zoals Albrecht en Isabella, uit naar de reigerjacht.<sup>37</sup> Toch is deze Aartshertog vooral beroemd geworden om diens actief mecenaat, iets wat Albrecht en Isabella voor hem al hadden gedaan, zij het minder nadrukkelijk.

Dit alles waren tendensen die zich doorheen de zeventiende eeuw onder de verschillende landvoogden, in meer of mindere mate, manifesteerden. Het was duidelijk dat de nobele jacht steeds meer op de achtergrond belandde. Het zwaard en de kruisboog hadden definitief plaats moeten ruimen voor het geweer. Nog éénmaal zou de hofcultuur, onder Karel van Lotharingen (1712-1780), tot bloei komen waarbij de jacht een prominente plaats zou innemen.

Vanaf 1750 verkoos deze landvoogd Mariemont als zijn uitverkoren jachtresidentie, ver weg van de dagelijkse besommeringen in Brussel. Niet enkel de bossen in de onmiddellijke omgeving van het kasteel vormden de ideale jachtomgeving, maar het gehele koninklijke domein van Binche tot soms zelfs ver daarbuiten werd, net zoals onder de Aartshertogen, regelmatig bezocht.<sup>38</sup> Ondanks een slepende ziekte zou hij nog tot enkele weken voor zijn dood op jacht gegaan zijn.<sup>39</sup> Hieruit blijkt treffend hoe een gepassioneerde jager hij was.

Het adellijke leven was sinds de evolutie aan het begin van de zeventiende eeuw slechts weinig veranderd. De jacht stond in elitaire kringen nog steeds hoog aangeschreven. Op schilderijen representeerde men, nog meer dan vroeger, dit edele vermaak. De weg die de Aartshertogen waren ingeslagen werd tot diep in de achttiende eeuw gevolgd. Albrecht en Isabella brachten een nieuw soort hofcultuur naar de Nederlanden, waarin de jacht en de kunst een belangrijke plaats innamen, wat hun macht en rijkdom beklemtoonde. Op deze manier versterkten ze hun positie. De landvoogden die hen zouden opvolgen begrepen dat indien ze hun macht wilden behouden, ze hun voorbeeld moesten volgen. In hun kielzog volgden de adel en de burgerij...

<sup>37</sup> DAVID TENIERS DE JONGERE, *Reigerjacht met Aartshertog Leopold-Willem (1614-1662)*. Geschilderd tussen 1650 en 1660. 82x120cm. Parijs, Musée du Louvre.

Voor Leopold-Willem zie: J. MERTENS, F. AUMANN en A. MERTENS, *Krijg en Kunst: Leopold Willem (1614-1662), Habsburger, landvoogd en kunstverzamelaar*, Bilzen, 2003.

<sup>38</sup> Voor Karel van Lotharingen in Mariemont zie: *Charles de Lorraine à Mariemont: le domaine royal de Mariemont au temps des gouverneurs autrichiens*, Luik, 1987.

<sup>39</sup> *Ibidem*, p. 76.

## BIBLIOGRAFIE (naast de vermelde werken in de voetnoten)

### 1. GEDRUKTE BRONNEN

- DE CANTILLON, Ph., *Vermakelykheden van Brabant, en dezelfs onderhoorige landen*, Te Amsteldam, by David Weege, boekverkooper, 1770.
- RIJCKELSMA, V., *Wild eenden-iacht ofte beschrijvinge vande Hollandtsche vogelkoyen*, In s'Graven-Haghe. By Aert Meuris, Boeckverkooper in de Papestraet, in den Bybel, Anno 1622.

### 2. UITGEGEVEN BRONNEN

- DU FOUILLOUX, J., *La venerie*, M. PRESSAC ed., Parijs, 1928.
- *Jacht-Bedryff. Naar het handschrift in de Koninklijke Bibliotheek te 's Gravenhage*, A.E.H. SWAEN ed., Leiden, 1948.
- PHOEBUS, G., *Le livre de chasse*, G. BISE ed., Fribourg-Genève, 1984.

### 3. WERKEN

- BALIS, A., DE JONGE, K. en DELMARCEL, G., *Les chasses de Maximilien*, Parijs, 1993.
- BLACKMORE, H.L., *Hunting weapons*, Londen, 1971
- DELANNOY, Y., *Le parc d'Enghien: notices iconographiques et historiques*, Edingen, 1979.
- MACDOUGALL, E.B., *Medieval Gardens* (Dumbarton Oaks colloquium on the history of landscape architecture, 9), Washington D.C., 1986.
- MANNEBACK, M., 'Paul de Vos et François Snyders', L. VAN PUYVELDE red., *Miscellanea Leo van Puyvelde*, Brussel, 1994, 147-152.
- PIERRON, S., *Histoire illustrée de la forêt de Soignes*, 2 dln., Brussel, s.d..
- PREST, J., *The garden of Eden: the botanic garden and the re-creation of paradise*, New Haven, 1981.
- SEYS, N., *Geschiedenis van het park van Edingen aangelegd door de familie Arenberg (17<sup>e</sup> tot en met de 19<sup>e</sup> eeuw)*, Leuven, 1986.

- STOLS, E., *Tafelgenot in wereldse omgang: de Lage Landen en de mondialisering van de eetcultuur en de voedingseconomie ca. 1500-1900*, Leuven, 2004. (onafgewerkte versie, mei 2004)

- TACK, G., *Bossen van Vlaanderen: een historische ecologie*, Leuven, 1993.

- VELS HEIJN, A. e.a., *Verborgen verhalen: betekenissen van Vlaamse en Nederlandse schilderijen 15<sup>e</sup> – 18<sup>e</sup> eeuw*, Gent, 2003.

#### Afbeeldingen

\* Frans Snyders, *Wildmarkt*, 1614, Doek, 212x303cm, Chicago, The Art Institute of Chicago, Charles H. and Mary F.S. Worcester Collection, Inv. Nr. 1981.182 Uit: KOSLOW, *Frans Snyders*, p. 67.

\* Juan Bautista Martnez del Mazo, *Jachtpartij vanop het platform te Aranjuez*, begin 17<sup>e</sup> eeuw. Olie op doek. 187x249cm. Madrid, Museo del Prado Uit: VERBERCKMOES, *Trap op, trap af*, p. 49.

\* Frans Snyders, *Everjacht*, ca 1620-1630, Olie op doek, 198x315cm, Antwerpen, Rockoxhuis.

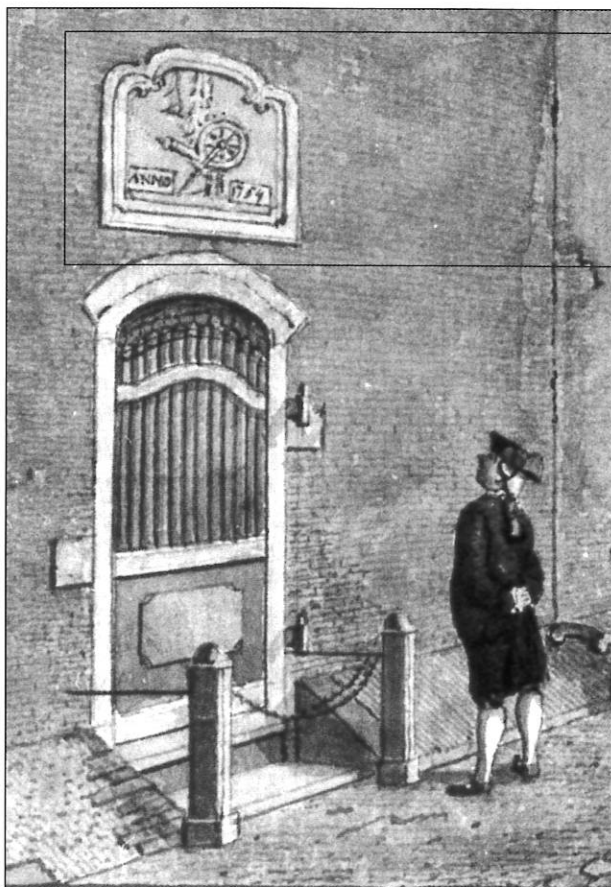
Uit: KOSLOW, *Frans Snyders*, p. 231.

\* Pieter Paul Rubens, *Wolven-en vossenjacht*, 1615-1616. 245,4cm x 376,2cm. New York, The Metropolitan Museum of Art. Inv. Nr 10.73. Uit: KOSLOW, *Frans Snyders*, p. 203.

**Noot:** Dit artikel is gebaseerd op de onuitgegeven eindverhandeling van Philippe Liesenborghs *Het edele vermaak. De jacht in de Spaanse Nederlanden onder de Aartshertogen* uit 2005 aan de Katholieke Universiteit Leuven. Promotoren waren Prof. Dr. J. Verberckmoes en Prof. Dr. K. Van Der Stighelen. De verhandeling kan vrijblijvend worden geraadpleegd op [www.thesis.net/jacht/jacht\\_inhoud.htm](http://www.thesis.net/jacht/jacht_inhoud.htm)

Philippe Liesenborghs  
Projectmedewerker Regionaal Landschap  
Noord Hageland  
Gelrodeweg 2  
3200 Aarschot





## GEVELTEKENS\*

W. Timp

U vraagt zich misschien af vanwaar de term gevelteken? Ik heb daarvoor twee redenen:

1. De term heeft het voordeel dat ze een onderkomen biedt aan alle tekens die aan of in de gevel zijn aangebracht. Het gebruik van het nog altijd gangbare begrippenpaar "gevelstenen en uithangborden" laat andere vormen onbelicht. Die blijven met de gangbare termen buiten beeld. Die beperking heb ik met de term "gevelteken" willen wegnemen.

2. De andere reden is dat in vroege Vlaamse geschreven bronnen veelvuldig wordt gesproken over gebouwen met de omschrijving: 'dat tot teecken heeft ...' of 'dat tot teecken uytsteekt .....'. Dat verleent mijn termkeuze een historisch fundament.

De term beperkt zich tot het kenmerken van een specifiek object en doet géén uitspraak over wat men beoogt met de plaatsing van een gevelteken.

---

### Wat omsluit de term?

---

- een naar de openbare weg gericht voorwerp: de **vorm**
- drager van uiteenlopende soorten mededelingen: de **inhoud**
- aangebracht aan of ingemetseld in een gevel: de **plaats**

---

\* Alle afbeeldingen bij dit artikel zijn afkomstig uit de verzameling van de auteur.

## Het beslissingsproces

Welke beslissingsfasen zijn er in de totstandkoming van het gevelteken te onderscheiden?

1. Allereerst moet iemand het nut inzien of de noodzaak voelen om een gevelteken te laten maken.
2. Het zal van het beoogde doel afhangen of men alleen een afbeelding kiest, een afbeelding met tekst of dat alleen een tekst volstaat.
3. Vervolgens komt het moment dat men moet kiezen voor een tekenmotief mét of zónder tekst.
4. Neemt men een bestaande afbeelding of laat men het over aan de schilder, houtsnijder, beeldhouwer om het gekozen tekenmotief uit te beelden?
5. Kiest men voor een vergankelijke of een duurzame tekenvorm? Die keuze bepaalt waar en hoe het gevelteken aan de gevel zal worden aangebracht.

Zodra deze keuzereeks is afgewerkt, kan er worden overgegaan tot het maken van het gevelteken om het vervolgens aan de gevel aan te brengen. Pas op dát moment kunnen we het zien én lezen én bestuderen.

## De niet kenbare stadia van het beslissingsproces

Helaas moeten we vaststellen dat de hierboven genoemde keuzefasen voor ons ontoegankelijk blijven. Niemand in het verleden heeft daar opheldering over gegeven. Wij moeten het dus doen met het eindresultaat.<sup>1</sup>

## Doel van een teken aan/in de gevel

Wat beoogt iemand die een gevelteken plaatst? Jammer genoeg weten we dat niet. Dat is een belangrijke vaststelling en kan niet genoeg worden benadrukt. Zij, die vroeger geveltekens plaatsten, hebben niet opgeschreven wat hen ertoe bewoog. De waslijst aan gissingen die er in de loop der tijd zijn bedacht hebben het zicht op dit onverbidelijke feit weggenomen.

Weten we echt niets van de beweegredenen van degene die het gevelteken plaatste? Nee en veel verder dan het waarmerken van het begrip 'teken' komen we helaas niet.



Het natuurstenen gevelteken met steekhoed uit 1725 te Zwolle is het enige exemplaar dat zélf kenbaar maakt dat het om een (gevel) teken gaat. De man die het liet aanbrengen koos voor het Latijn: HOC EST SIGNUM MEUM (dit is mijn teken). Wie, zelfs van de alfabeten, kon dát lezen? Ook in de geschreven bronnen komt het woord "teecken" veelvuldig voor, zoals Kerckhaert in zijn reeks "Oude Oost-Vlaamse huisnamen" laat zien. Het woord "teecken" hier te verstaan als de uitgebeelde vorm van de naam.

Nu het materiële bestand ons - behouden het ene voorbeeld - niet verder kan helpen, rijst de vraag of er iets te vinden is in overheidsbeschikkingen? Die zijn er, maar ze geven geen opheldering over de beweegredenen van de burger. De enige die er zijn, zijn een paar overheidsbeschikkingen die gebruik maken van het gevelteken ten algemene nutte of ten behoeve van haar eigen administratie door een gevelteken verplicht te stellen en zich vervolgens ook nog eens te bemoeien met de voorstelling.

<sup>1</sup> Uitgangspunten onderzoek: ik doe geen uitspraken over wat er niet te weten valt. Dat mensen dat onbevredigend vinden besef ik heel wel, maar bergt het gevaar in zich dat gissingen die het kennisgat proberen te dichten op den duur een eigen leven gaan leiden. Men went eraan, schrijft na. De kritische zin slaapt in. Ik zoek in dit artikel mijn heil bij het bronnenmateriaal: de geschreven en visuele bronnen.

## Het onderscheidingsteken

Heeft de Amsterdamse Vroedschap het antwoord op de functie van het gevelteken? Het besluit van die Vroedschap uit 1542 zegt: *"mede van dat de borden ofte teyckenen, hangende voer den huysen binnen deser stede ende de vrijheijt van dien achter meije eerstcommende zullen moeten blijven, sonder die te moegen naemaels veranderen, omme den huysen te bat [beter] ondersceyden ende bekent te werdden"*. Het laatste is natuurlijk alleen maar mogelijk als er al een aantal aanwezig is. De overheid bespeurt een nut en maakt gebruik van wat de burgers hebben aangeleverd. Maar of ook de burgers in allereerste instantie dát nut beoogden vertelt de geschiedenis niet.

De stedelijke overheid (probeert) af te dwingen dat de burgers ze niet veranderen. Het moet duurzaamheid geven aan de genoemde functie: onderscheiden. Het klinkt ferm, maar zoals het met vele overheidsmaatregelen het geval is, wil het nog wel eens schorten aan de handhaving. Het gevolg is dan dat er in de praktijk van het dagelijks leven weinig van het beoogde doel in huis komt.

De keur zwijgt over het motief waarom de stedelijke overheid deze beschikking uitvaardigde. Het nut voor de burger waar men ruim twee eeuwen later (1796) over spreekt bij de invoering van de huisnummering in Amsterdam naar het voorbeeld van Parijs? *"Het gemak dat 'er zo wel voor de Inwooners deezer stad als voor de Vreemdelingen zal ontstaan indien [...] de Huizen met een Nommer worden onderscheiden [...]"*. Het zal U opvallen dat na 250 jaar opnieuw het woord "onderscheiden" terugkeert.

Wat de keur duidelijk laat zien is dat het onderscheidende karakter van de uithangende borden en tekenen een bijkomend aspect is. De burger die een gevelteken aanbracht moet een ander motief hebben gehad. Mag je zeggen dat "iets kenbaar maken aan de passant" het doel van het door de burger geplaatste gevelteken zou kunnen zijn? Verder dan dat kun je niet gaan, want zoals we al eerder hebben vastgesteld heeft niemand in het verleden daar iets over opgeschreven.

Het is al te verleidelijk om niet even een uitstapje te maken naar een andere bron waarin dat doel wél duidelijk wordt aangegeven, al heeft het helaas geen betrekking op het gevelteken. *"Ende (de wijkmeesters) sullen sig selve in cas voorschreven tot een teken van hare qualiteit omgorden met een witte band ofte cherpe, omme van andere personen ende toevloeyende menigte daerdoor onderscheyden ... te werden"* (1685).

Opmerkelijk is dat hier wél het beoogde doel zwart op wit staat: een teken van hare qualiteit (positie).

Er is naast het woonhuis nog een gebouwentype dat verplicht van een **naam** voorzien moest worden; uit te druk-

ken in een gevelteken met als doel: **onderscheiden**.

Het staat vermeld in de keur uitgevaardigd door de Rekenkamer van de Domeinen in Holland van 16 juni 1693. In die keur werden "de eygenaars van de molens" o.a. gelast: *"aen hunne respective molens, voor sooverre die nogh geen **naem** souden mogen hebben, binnen 8 dagen alsdan eerstkomende een naem te geven en dit aen de selve te stellen ter bequaemster en sigtbaerster plaetsen met groote claere ende leesbaere letteren om van verre bequameliken geleesen ende alsoo uyt d 'andere **onderscheyden** te connen werden"*.

De mogelijkheid om middels een gevelteken waarin een naam is verwerkt 'onderscheid' te kunnen maken is wat deze keur en de Amsterdamse keur uit 1542 laat zien. Gelet op de tijdsspanne 1542-1693 is de combinatie naam/gevelteken in die periode blijkbaar een vanzelfsprekendheid.

Het is interessant dat in 1693 de **naam** van het gebouw (hier: de molen) een uiterlijke vorm moest hebben in de vorm van lettertekens. Alleen maar lettertekens. Het lijkt erop dat de figuratieve voorstelling, die in 1663 nog werd geëist als onderdeel van het gevelteken, is uitgediend. Voor de alfabeten is de afbeelding blijkbaar niet meer nodig. Ook de dwang een keuze te maken uit bepaalde tekenmotieven is verlaten. In 1663 was dat nog wél het geval. De letterlijke tekst van deze keur zult U vinden bij de bespreking over 'het opgedrongen tekenmotief' hierna.

Eris met betrekking tot de beide keuren van de Rekenkamer nog een aspect dat de aandacht verdient. Beide keuren beperken zich tot een gebied dat bezaaid is met molens. De geïndustrialiseerde Zaanstreek (Zaandam en omgeving) kende er zo'n duizend. Keuren van het type als hierboven vermeld, zijn niet teruggevonden voor andere landstreken in het Hollandse. Daar waren veel minder molens. Dat drijft tot het vermoeden dat het grote aantal molens noopte tot een vorm van kenmerken/onderscheid om in deze kluwen wegwijs te worden. Het grote aantal is hier de sleutel tot reglementering. Zou dat de onuitgesproken drijfveer geweest kunnen zijn van deze overheid om het gevelteken als hulpmiddel voor haar administratie in te zetten? Als dat de overweging is geweest - bewijs ontbreekt - dan lijkt dat een zinnige keuze. De levensduur van een molen overstijgt veelal de eigendomsduur. Een molen voorzien van een kenteken is daarmee een stabiel element in de overheidsadministratie dan de eigenaar. Het is me niet bekend of zo'n administratie heeft bestaan en zo ja of die bewaard is gebleven.



## Het opgedrongen tekenmotief in het zuiden

Meerdere overheden in noord en zuid hebben in het voorgeschreven tekenmotief een middel gezien om de belastingadministratie en ook de inning te vergemakkelijken. Met dat doel voor ogen schreef ze het gebruik verplicht voor.

Turnhout 1338: *“die broot vercoopen moeten voor hen deur vuythangen eene dweele, ende des daechs nyet intrecken”*. Een gebruik dat ook elders nog in 1550 viel te signaleren: *“Alle degene die broot vercoopen zullen moeten uuthangen, voor hoer doere, een dweele”*. Dezelfde keur regelt ook meteen dat de wijnkopers *“[...] den tennen pot [moeten] vuythangen voor de deure ...”*. Een geschilderd teken is niet nodig. Er wordt gebruik gemaakt van een bestaand voorwerp. Zo kan het dus blijkbaar ook.

Tot hiertoe was er sprake van één tekenmotief voor een bepaalde groep belastingplichtigen. De nu volgende keur gaat nog een stapje verder. Ze bepaalt voor de afzonderlijke producten binnen die groep welk gevelteken er gebruikt moet worden. Zo moet er voor de Petau (wijn uit Poitou) een *“gewronghen orbaele”* worden gebruikt. *“Voor den zoeten wijn een geluwe (gele) banier, den rooden wijn een roode banier, den Rijnschen clare de banier van den huuse, den Rijnschen most [een] wijngaertranc, den Pelau most een gewronghen dwaale met wyngaertrancken zonder baniere”*.

### Intermezzo

Als een stedelijke overheid al een nut zag in het gebruik van geveltekens zoals de keuren van Amsterdam en de Hollandse rekenkamer weerspiegelen, dan zal diezelfde overheid het toch onuitvoerbaar hebben gevonden alle huiseigenaren tot het aanbrengen van een gevelteken te verplichten. Kent U zo'n overheidsbeschikking van vóór 1800? Mij is die niet bekend. De almacht van de staat was toen nog niet zo ver gevorderd als nu. Pas tijdens de Franse bezetting komt er, op kosten van de overheid, een algemeen geldend systeem *“dat veel gemak brengt aan de burger”*. Niet het aloude gevelteken wordt verplicht gesteld maar een nummer op de huizen. Natuurlijk diende dat in allereerste instantie de overheid. Maar dat zal U

niet verbazen. Net zo min als het U zal verbazen dat er zoveel verzet tegen het aanbrengen van de huisnummers bestond, dat verwijderen strafbaar gesteld moest worden.

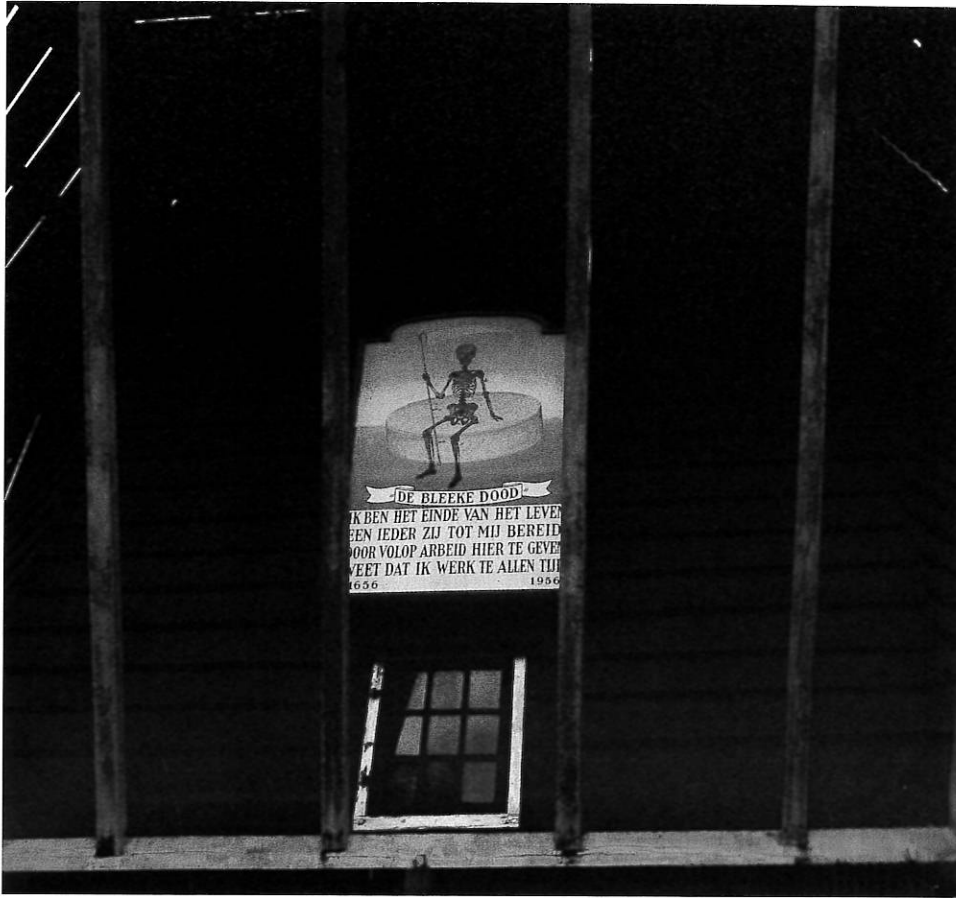
Tot dat moment had de overheid alleen gebruik gemaakt van de geveltekens als hulpmiddel bij het innen van belastingen. Dat verklaart waarom de geveltekens zo overvloedig aanwezig zijn in documenten die met belastingen als accijns etc. zijn verbonden. Zozeer dat we de geveltekens zijn gaan zien als een exclusief verschijnsel van herbergen, brouwerijen of uitspanningen. Dáár werd het gevelteken verplicht opgelegd, zoals de keuren laten zien. Alleen dáár! Het ontbreken van een dergelijke verplichting voor andere gebouwen houdt m.i. in dat de niet verplichte geveltekens een zaak zijn gebleven van burgers die er enig nut in zagen. Dat zou dan de verklaring kunnen inhouden waarom het 'burgerlijke' gevelteken op het totale bouwbestand van stad of dorp slechts een incidenteel verschijnsel is gebleven. Dat verklaart dan ook waarom de vermelding van het gevelteken in overdrachtsakten zo vaak ontbreekt. Je kunt geen melding maken van iets dat er niet is.

## Het opgedrongen tekenmotief in het noorden

Ook in het Hollandse valt het opgedrongen tekenmotief te signaleren. De keur van de Rekenkamer - ik kondigde hem hierboven aan - verschaft de eigentijdse bewoordingen. Op 17 juni 1663 had de Rekenkamer de Domeinen in Holland onder andere gelast: *“dat yeder eijgenaer sijne moolen binnen aght daegen daernaer sullen hebben te geeven geschildert een teecken na het een of ander dier off instrument, hetselve teycken met letteren daerbij geschreven, draagende sorge dat yder moolen een bysonder teycken heeft om alle abuysen voor te koomen [...]”*.

Waarom de Rekenkamer uit het arsenaal aan beeldmateriaal kiest voor een dier of instrument blijft duister.

Dit is het moment om vast te stellen, dat er **geen enkel verband hoeft te bestaan tussen tekenmotief en bedrijfstak**. Dat is een vaststelling die ik graag wil benadrukken. U zult het straks terugzien bij de adreskaarten in dit artikel.



Belangrijk is ook de eis, dat naast het tekenmotief er letters moeten worden gevoegd. Het is naar mijn weten de enige keer dat hier officieel het bondgenootschap tekenmotief en letters wordt genoemd. Natuurlijk was dat niet nieuw, want in vroegere geveltekens is die samenhang al eerder vast te stellen. Het is interessant omdat hier twee werelden samengaan: voor de analfabeten het tekenmotief en voor de alfabeten de letters.

Blijft de vraag wat het voorschrift, om een dier als tekenmotief te nemen, te maken heeft met een molen? Bij 'instrument' zou je nog kunnen kiezen uit een motief dat is ontleend aan de bedrijfstak. Maar een dier? Genreus van de Rekenkamer is wel dat het blijkbaar aan de molenaars wordt overgelaten wélk dier ze kiezen of wélk instrument. Al moet worden aangenomen dat wanneer twee molenaars ieder een haas kiezen als gevelteken met in letters DE HAAS, de Rekenkamer daar wel bezwaar tegen gemaakt zou hebben. Er diende immers "abuysen" te worden voorkomen.

Als de molenaars echter de vrije keuze hebben bij het kiezen van een gevelteken voor hun molen, verschijnen er namen als: het vergulde Hart, de Grootvorst van Moscoviën, de drie Gebroeders, de Rooseboom of de bleke Dood etc. En zoals U ziet zijn die niet ontleend aan motieven uit de bedrijfstak.

### Het opgedrongen en het vrij gekozen tekenmotief

Zijn de Vlaamse keuren en de Rekenkamerkeuren typische voorbeelden van **dwang**, dan levert de stad Gistel een interessant voorbeeld van **keuzevrijheid én dwang**.

In 1532 wordt bepaald "*zoo wie zyn tappen wille sal uut steecken eene geschildte baniere met den teecken van sijnnen huysse ende daertoe teecken van den wijnne dat hij venten wil*". Er is dus sprake van twee tekensoorten: een teken van het huis, ter keuze van de eigenaar én een door de overheid voorgeschreven teken. Nog anders gezegd: het staat de eigenaar vrij een "*bysonder teecken*" te kiezen, maar de overheid schrijft wel het productteken voor: "*het teecken van den wijnne*".

**Het beeldarsenaal van het gevelteken**

Uit de hierboven genoemde - geschreven - bronnen blijkt dat de Vlaamse burgers, net als de Hollandse molenaars, blijkbaar géén dwingende noodzaak voelden om een naam/tekenmotief te kiezen dat is ontleend aan het beeldarsenaal van hun bedrijfstak.

Dat weerspiegelen ook een aantal visuele documenten. Adreskaarten zijn daartoe een nuttige informatiebron. Ook zij laten zien dat er geen relatie hoeft bestaan tussen het in het gevelteken gebruikte tekenmotief en het bedrijf. Zo laat Anthonie van Helsdingen weten dat hij woont in "de blauwen Haan" en dat hij 'sydelakenen', linten etc. fabriceert. In de adreskaart is boven het kijkje in zijn winkel het uithangbord afgebeeld.



In een op het einde van de 18e eeuw verschenen boek meldt Adam Meijer op de titelpagina dat hij "Boek en Papierverkoper op de Voorburgwal / in de zwarte Hen" is. Hij beeldt zijn gevelteken in de vorm van een uithangbord op de titelpagina af.

Interessant is hier het 'bijwerk': de boeken ter linker- en rechterzijde. We weten op zijn gezag dat hij boekverkoper

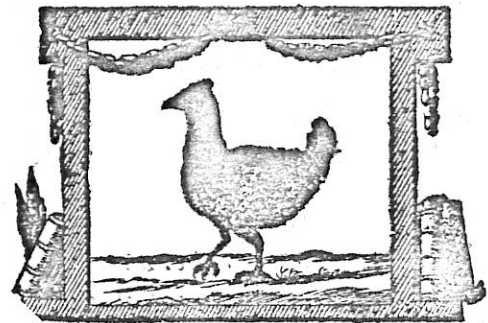
was. Ook als hij dat niet zou hebben vermeld, had het 'bijwerk' onthuld dat hij met boeken van doen had.

**DE Schat der-Duitsche T A L E.**

*Een seer Profytelyk Boek-voor allen den geenem die de Latynsche spraake ende meer andere niet en kennem, ende byzonder die de Rechten hanteren*

**Gemaakt van den Edelen ende Hoogstammigen Heere / Heere van den Werve, Sijder.**

**Deze laatste Druk van nieuws af aan Verbetert, volgens de hedendaagsche Spraak-konst.**



**TE AMSTERDAM,**

**ADAM MEYER, Boek- en Papierbetheffes op de Hoopburgwal / in de Zwarte Hen,**

Bartholomeus Aukema die ook in allerhande 'syde' etc. handelt, woont "In Jonas".

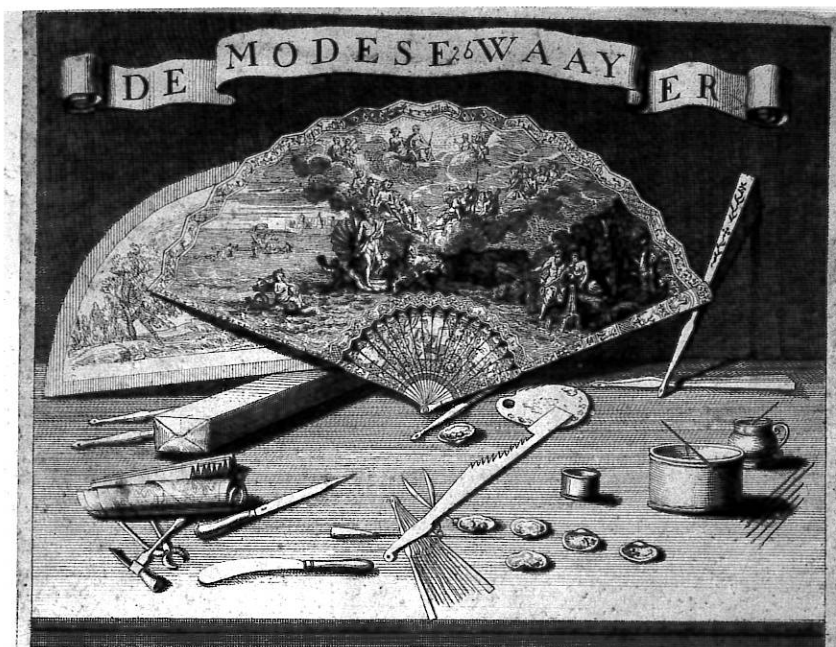
Drie voorbeelden zonder enige relatie tekenmotief/ bedrijf.

Pl. 29.



Nº. 825. XVIII<sup>e</sup> EEUW.





**FRANS BEENEVELT DE JONGE**

*Waaier-maaker. Woonende op de hoek van de Gasthuys-moolen-steegh en Heere-graft, tot Amsterdam, daar de Modese Waaier uythangt; Schildert, maakt, verstedt en verkoopt alderhande Soorte van Waaiers, zoo wel Engelse, Franse, heel-jvooren als Inlandse, verkoopt ook Syde en leeren Handschoenen, Goude Silveren en Syde Cintuuren &c. et. alles tot een reedelyke prys.*

**FRANÇOIS BEENEVELT LE JEUNE**

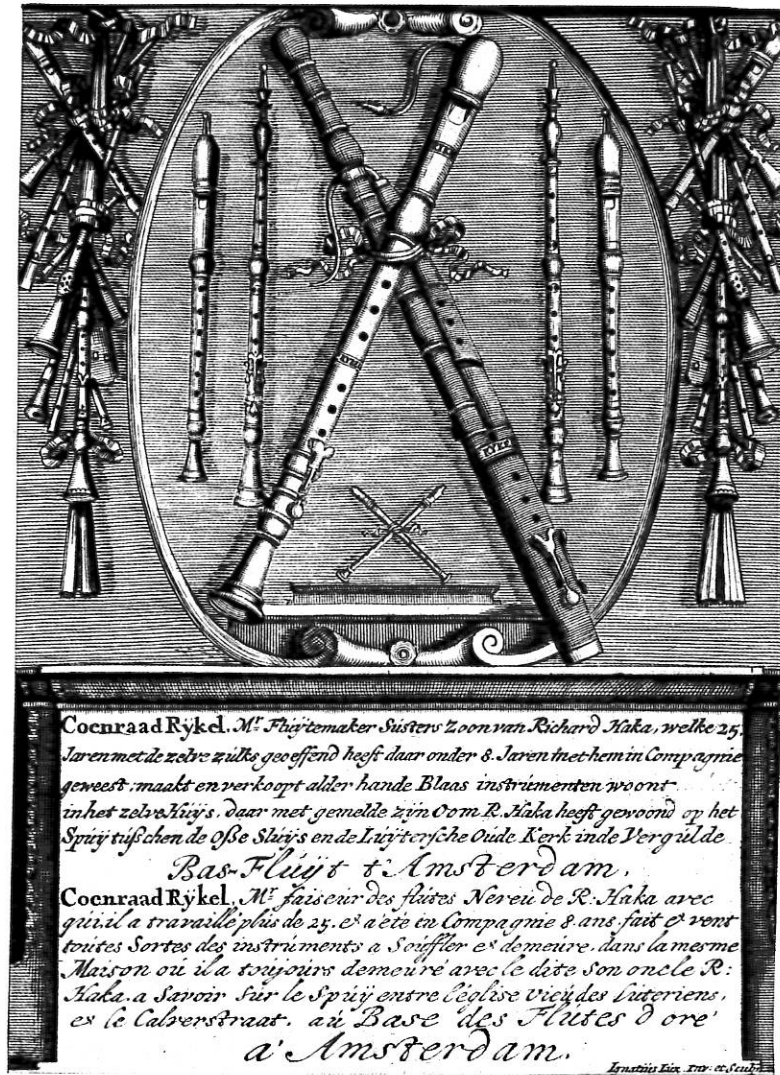
*Evantailliste demeurant sur le coin du Gasthuys-moolen-steegh et du Heeren-graft, à Amsterdam à L'Evantail de Mode, peint, fait, raccommode et vend toutes sortes d'Evantails, d'Angleterre, des tout-jvoires de France, aussi bien que de toute les sortes qui se font en ce país; vend aussi des Gands de Soye et de Cuir, des Cintures, d'or, d'argent et de soye &c. et. le tout à un prix fort modique.*

Natuurlijk zijn er ook voorbeelden waarbij het tekenmotief wél een relatie heeft met het bedrijf.

Frans Beenevelt de Jonge woont in een huis "daar de modese Waaier uythangt" en inderdaad, hij is waaiermaker.

Bianchi Primavesi "woont in de Hoogstraat in de Groene Bril" maakt en verkoopt 'allerley Soorten van Mathematische Physische en optische instrumenten' etc. De bril is in zijn adreskaart opgenomen en omringd door de genoemde instrumenten.





Coenraad Rykel woont in de "Vergulde Bas-Fluyt". Hij voegt er een franse tekst aan toe - niet ongewoon in de gegoede burgerij van die dagen - "au Base des Flutes d'or". Drie voorbeelden mét en drie voorbeelden zónder een relatie met het bedrijf. Zo evenwichtig als ik het hier presenter was het in de historische werkelijkheid natuurlijk niet. De adreskaarten laten zien dat de stereotype opvatting, dat de naam van een bedrijf of nering altijd ontleend werd aan beeldmotieven van het specifieke bedrijf, de nodige nuancering behoeft. Het kán maar hoeft niet. En bij de molens is die zogenaamde relatie al helemaal afwezig. Noch de voorgeschreven motieven: dier of instrument noch de vrij gekozen huisnaam/geveltekens weerspiegelen die veronderstelde relatie.

### De omvang van het verschijnsel: gevelteken/huisnaam

Het gebruik van het gevelteken ten behoeve van het zichtbaar en kenbaar maken van de naam van het huis is één van de inhouden die in het gevelteken zijn verwerkt. Hoe omvangrijk was de toepassing van het gevelteken als huisnaamdrager? Om daar antwoord op te kunnen geven, moet je beschikken over een lijst van alle huizen in een stad op één bepaald moment dat ligt vóórdat de huisnummering werd ingevoerd; meestal op het einde van de 18e eeuw. Naar mijn beste weten bestonden zulke lijsten niet. Een recent bezoek aan het Brusselse stadsarchief bracht een aangename verrassing. Dhr. Hugo Simonart toonde mij de door hem samengestelde lijst van de Brusselse Sinte-Pieterswyck. Een belastingregister van de 20e penning over de Woningen uit 1793, 1794 en 1795. De door Simonart i.s.m. Michel Mehauden bijeengebrachte gegevens zijn door hem in 2004/5 gepubliceerd en uitgegeven. Een belangrijke bron, want nu kan er worden aangetoond hoe de verhouding is van huizen met en zonder geveltekens op een bepaald tijdstip. Dat was voordien onmogelijk. De Pieterswijk telt

op dat moment 412 gebouwen. Daarvan hebben er 31 een gevelteken in de vorm van een uithangbord met de vermelding van de naam. Dat is slechts een kleine 8% van alle gebouwen in die wijk. De overgrote meerderheid stelde het dus zónder gevelteken! Een vaststelling op basis van feiten. Simonart kon ook het type gebouw vermelden dat gebruik maakte van een huisnaam/gevelteken: 28 herbergen en 3 bakkerijen. Hiervoor heb ik gewezen op het verplichte gevelteken voor gebouwen waar wijn en bier werd geschonken en U herinnert zich ook het verplichte gevelteken voor een bakkerij. Niet toevallig zijn dat de neringen c.q. gebouwen waarvoor de overheid bepaalde geveltekens verplicht stelde, zoals we eerder hebben gezien. Als we de door Simonart genoemde geveltekens interpreteren als verplichte geveltekens, dan volgt hieruit dat er buiten de verplichte geveltekens in deze wijk géén behoefte bestond aan vrijwillig gekozen huisnaam/geveltekens. Een prikkelende vaststelling.

Zoals ik in het begin van het artikel vermeldde, is er bij het gevelteken sprake van "inhoud". Het gebruik van het gevelteken als huisnaamdrager is maar één van meerdere "inhouden" die je in een gevelteken kunt onderbrengen.

Er zijn nl. ook geveltekens die verwijzen naar de in het huis uitgeoefende bezigheid of nering. Maar de geveltekens worden ook gebruikt als voertuig om de passant te manen: nijders en wilt niet nijden wat God mij gunt dat moet gij lijden. Om maar een voorbeeld te noemen. Ik noem deze drie inhouden om aan te tonen dat het gevelteken een drager is, een voertuig zo U wilt, dat niet één maar meerdere soorten mededelingen kenbaar maakt. Hoe groot het aandeel was van ieder van deze 'inhouden' in de vroegere geveltekens, is moeilijk na te gaan. U herinnert zich de teloorgang. Niettemin meen ik te hebben kunnen aangeven dat het werkelijke beeld van het gevelteken complexer is dan de gangbare literatuur ons wil doen geloven.<sup>2</sup>

Wim Timp  
NL Amstelveen

<sup>2</sup> Noodgedwongen moest het oorspronkelijke artikel in omvang worden teruggebracht. Ik heb me dus moeten beperken tot hetgeen ik uit geschreven en visuele documenten bijeen heb kunnen brengen.

Ook de verwijzing naar bewijsplaatsen is daardoor komen te vervallen. Ook een opsomming van de vele vormen en toepassingsplaatsen van het gevelteken valt daarmee buiten het bestek van dit artikel.

Is het geschrevene voor U aanleiding om in de pen te klimmen en mij Uw opmerkingen, tegenwerpingen, suggesties of aanvullingen te willen laten toekomen, dan ben ik U oprecht dankbaar. U kunt mij bereiken via mijn e-mail: [wim.timp@planet.nl](mailto:wim.timp@planet.nl). Of via de redactie van dit tijdschrift. Ik verheug me op Uw reactie.





Titelpagina uit het *Cruydt-Boeck* van Rembert Dodoens. Verz. Raymond Lambie

# Aspecten van de geschiedenis van de groentetuin in Vlaanderen

Henri Vannoppen

## 1. Het boerenerf als brandpunt van natuur, landschap en cultuurhistorie

'Het boerenerf als brandpunt van natuur, landschap en cultuurhistorie' zo beschreef het Nederlands Centrum voor Volkscultuur in Utrecht in 2002 de boerentuin. In 1988 kwam er in Nederland een Landelijke Werkgroep Boerenerven. De resultaten van het onderzoek werden bewaard in Arnhem bij de Stichting Historisch Boerderij-Onderzoek (SHBO). Hierbij werden de moestuin, die voor de noodzakelijke groenten zorgde en de boomgaard, die voor het fruit zorgde, bestudeerd. Men wou het boerenerf authentiek houden ook als er geen boeren meer woonden. In een echte boerentuin stond vroeger nooit een conifeer. Dat wil men zo houden. De moestuin was altijd een afgesloten ruimte omheind met een hek of een haag.<sup>1</sup>

Op 19 april 1997 had de studiedag 'Tuinen en erven in Nederland en Vlaanderen' plaats in de bovenzalen van het Kasteel van Bokrijk in het Openluchtmuseum. Het

was een organisatie van de Stuurgroep Volkskunde in Belgisch en Nederlands Limburg, het Nederlands Centrum voor Volkscultuur, het Limburgs Museum en het Openluchtmuseum van Bokrijk. Drs. W.J. ten Veen uit Nederland sprak over boerenerven in Nederland, vroeger en nu. Hij maakt een verschil tussen een werkerf afgestemd op de productie en een recreatie-erf. De groenten, de moestuin, de bloementuin, de hagen als omheining, die voor een microklimaat zorgden, de groenten in rijen of bedden gemakkelijker om te wieden, de jongveeweiden in de boomgaarden kwamen hierbij aan bod. Volgens ten Veen was er in Nederland een duidelijk rollenpatroon zichtbaar. De vrouw regeerde op het voorerf (moestuin, bloementuin en kruidtuin) en op het zijerf (kippenhok, varkenshok, jongveeweiden), terwijl de man het achtererf (mestvaalt, runderstallen) regeerde.<sup>2</sup> Vier leden van de Kortenbergse heemkringen woonden deze studiedag bij en gingen met de idee naar huis om de boerentuin in Midden-Brabant te bestuderen.

<sup>1</sup> A. VAN DER ZEIJDEN, Het boerenerf als brandpunt van natuur, landschap en cultuurhistorie, in : *Alledaagse Dingen*, s.l., mei 2002, nr. 2, p. 16-19.

<sup>2</sup> H. VANNOPPEN, Nieuws uit de heemkringen en uit Midden-Brabant, in : *Curtenberg*, s.l., 1997, p. 269-270 (18. Studiedag 'Tuinen en erven in Nederland en Vlaanderen').

Van 1997 tot 2006 werd er heel wat materiaal verzameld rond de boerentuin. Hierover werd verslag uitgebracht op de provinciale vergadering van Heemkunde Vlaams-Brabant te Holsbeek op 7 mei 2006. Het thema van de provinciale vergadering luidde: 'Het eigenaardige Hageland: zijn traditionele producten: 'revival' of 'uitstervend' !'. Wij verzorgden er 'De geschiedenis van de boerentuin', een voordracht, die als volgt werd ingeleid: "*De 'legumenhof' (groentetuin) en de boomgaard verdwijnen. Graspleinen à la Versailles' komen in de plaats. Nochtans heeft de boerentuin haar geschiedenis. Het is de tijd voor de heemkring om deze op te stellen*"<sup>3</sup>. In de volgende maanden kwamen er heel wat reacties op deze voordracht. Het eindresultaat is de boerentuin opgedeeld in drie delen: de groentetuin, de bloementuin en de boomgaard. Het wordt, in drie artikelen, een mengsel van botanica, geschiedenis, gastronomie en dialectologie.

---

## 2. De boerentuin of 'den hof'

---

Op het platteland kende men de term tuin of boerentuin niet. Men sprak van 'den hof'. De bekende Nederlandse tekenaar Rien Poortvliet illustreerde in 1987 het boek 'Langs het tuinpad van mijn vaders', waaraan we meewerkten voor de reconstructie van de kledij in Zeeland in de 17<sup>de</sup> eeuw. In Midden-Brabant zou men de titel herschrijven als 'Langs den hofweg van onze va'. Men had een groentetuin of 'de legumenhof' en een bloemenhof. Het tuinpad was in Midden-Brabant een hofweg. Meestal lag de boerentuin achter de woning of de hoeve. Achter de tuin lag dan de boomgaard of 'den bogaard', die dienst deed als weide voor het vee en als centrum van de fruitteelt. Groenten, bloemen en fruit volgen we doorheen de geschiedenis van onze gemeente.

---

## 3. De Romeinse hortus

---

De boerentuin heeft een lange traditie. De rijke Romeinen hadden een 'hortus'. Daar werden ook groenten en fruit verbouwd. Als groenten kende men: sla, andijvie, ui, prei, witte asperges, snijbonen, courgettes, artisjokken, radijzen, komkommer. Plinius schreef: "*Ik heb daar maar één ding op te zeggen: wat zijn groenten goedkoop en gezond voor iedereen*". Hij was zeker geen voorstander van exotische groenten. In de Gallo-Romeinse villa's vond men o.a. kolen, ui, prei, peterselie.<sup>4</sup>

---

## 4. Potagie, warmoes en browet of gekookte groenten in de middeleeuwen

---

De Capitulaire de Villis (812) van Karel de Grote gaven een lijst van de groenten en kruiden, die op de domeinen van de keizer moesten gekweekt worden o.a. biet, pastinaak, prei en wortelen.<sup>5</sup> Groenten werden verwerkt tot een dikke brei: de 'potagie', denk maar aan ons woord 'peteus' voor puree. Men at ook warmoes of een afzonderlijk bereide groentenpuree denk aan de Warmoesberg in Leuven. Men vermoedt dat het een dikke soep was van gehakte groenten of een stampot van rapen, peeën of kabuiskolen met bonen en erwten. Samen met een homp brood maakte de 'potagie' het middag- en het avondmaal uit van het grootste deel van de bevolking.<sup>6</sup> Men at ook rauwe groenten zoals sla. 'Browet' was een soort 'ragoût'. Het vlees was meegekookt met de groenten.<sup>7</sup>

<sup>3</sup> H. VANNOPPEN, Nieuws uit het Erfgoedhuis Kortenberg en uit Midden-Brabant, in : *Curtenberg*, s.l., 2006, p. 150-154 (2. Het Comité 1000 jaar Meerbeek nam op zondag 7 mei 2006 deel aan de provinciale vergadering te Holsbeek rond het thema 'Het eigenaardige Hageland: zijn traditionele producten: 'revival' of uitstervend').

<sup>4</sup> N. MERTENS en D. DE PRINS, *De Belgische keuken. De klassieke gerechten en de 'petite histoire' van de Belgische gastronomie*, Antwerpen, 1995, p. 22.

<sup>5</sup> D. VAN NIEUWENHUYZE, *Bronnen van de geschiedenis van de landbouw van de Nederlanden*, s.l., 1993, deel 1, p. 240.

<sup>6</sup> P. LINDEMANS, *De geschiedenis van de landbouw in België*, s.l., Heruitgave 1994, Deel 2, p. 169.

<sup>7</sup> N. MERTENS en D. DE PRINS, o.c., p. 22-23; P. LINDEMANS, o.c., deel 2, p. 162.

## 5. De middeleeuwse moestuin met 'gras' en 'wortels'

De befaamde abdij van Sankt-Gallen<sup>8</sup> had volgens het bouwplan van 830 drie tuinen: de oofttuin (het fruit), de groentetuin en de medicinale tuin.<sup>9</sup>

Onze gewesten hadden een keuken gebaseerd op boter, terwijl Zuid-Europa er één had gebaseerd op olijfolie. Er waren heel wat vastendagen. De eerste abdijen deden aan groenteteelt als aanvulling voor de vele vleesloze vastendagen. De middeleeuwse moestuin bestond uit gras, dat boven de grond (kolen, spinazie, sla, prei, waterkers, zuring) en wortels, die in de grond zaten (bieten, radijzen, knolgewassen). Dat was de tweevoudige indeling van de groenten volgens de middeleeuwse mens. Men kon bijkruiden met ui, knoflook, peterselie, marjolein, bazielkruid (basilicum), venkel, postelein, bonenkruid, munt, tijm, en rozemarijn. De gewassen waren seizoensgebonden want men had geen bewaarmethoden voor groenten.

## 6. Van het middeleeuwse ambacht van hoveniers tot boerkozen

In de middeleeuwen had men het ambacht van de hoveniers. Deze stonden in voor de bevoorrading van de steden. De hoveniers deden aan intensieve en inventieve groenteteelt. Rond de steden had men ook nog in de 19<sup>de</sup> eeuw 'parkoezen' of 'boerkozen', die met ezelskarren met hun groenten naar de stad trokken. Zo ontstond het witloof in Schaarbeek-Helmet en Evere.

Groenten werden dikwijls geteeld op een moerassige ondergrond in 'broeken'. Boerkozen komt van broekozen. In het Frans is er ook de duidelijke verwijzing naar de moerassen met de 'culture maraîchère'. 'Boerkozen' had men vooral rond de steden. Het vervoer van de groenten gebeurde in Schaarbeek met ezels, vandaar ook de toenaam 'Ezels' voor de Schaarbekenaren. De aardrijkskundige atlas van 1902 gaf groenten voor de gemeenten rond Brussel als de belangrijkste economische inkomsten.<sup>10</sup>



De 'boerkozen' lagen aan de basis van de witloofteelt. Het 'langen' of oogsten van witloof te Evere voor 1914. Bemerkt de houten dekluiken. Verz. Erfgoedhuis Kortenberg.

<sup>8</sup> E. VAN LEUVEN, *Bijdrage tot de tuinbouwgeschiedenis: De Belgische groenteteelt, 1830-1914*, Aartrijke, 1990, p. 10.

<sup>9</sup> N. MERTENS en D. DE PRINS, *o.c.*, p. 23.

<sup>10</sup> E. VAN LEUVEN, *o.c.*, p. 11; J. ROLAND, *Atlas en leerboek der Aardrijkskunde met de tekst tegenover de Kaarten. Namen*, Wesmael-Charlier, 1902.



## 7. Het 'Cruijdeboek' van Dodoens

Rembert Dodoens schreef zijn 'Cruijdeboek'. De eerste druk in Antwerpen ging terug tot 1554. Dodoens kende een 10-tal koolsoorten, bladgroenten zoals spinazie, 'patiëntie' (zurkel), 'wittenivie' (Romeinse latuw), cichorei, 'cropsalaad', 'perceleyne' (postelein), 'kersse' (waterkers), 'beete' (witte en rode als bladgroenten), knol- en wortelgewassen zoals ajuin, 'pareye' (prei), 'biesloock', 'tam loock' (gewoon knoflook), radijs (winterradijs of ramen), raap, 'gele peen', 'rode peen' of 'carotten', 'roomse rode beete' (tunbiet) en pastinaak. Hij kende ook peulvruchten zoals bonen en erwten. Asperges en hopscheuten werden vermeld als curiosum.<sup>11</sup>

### Cicozeze met breede bladeren.



De 'cicozeze met breede bladeren' volgens Rembert Dodoens, lag aan de basis van het witloof. Verz. H. Vannoppen

## 8. Minister Charles Rogier zag een oplossing voor de economische crisis van 1847 in de groenteteelt

Charles Rogier, minister van binnenlandse zaken, zag de groente-, fruit- en bloemeteelt in 1847 als een antwoord op de economische crisis in de landbouw. Gedurende korte tijd maakte de 'landbouwcomice' van Lier, Heist-op-den Berg en Duffel publiciteit voor de groenteteelt. In 1849 richtten ze hiervoor een wedstrijd in, maar na twee jaar stopte men met deze wedstrijden. Groenten waren in de voeding op het platteland niet zo populair in de eerste helft van de 19<sup>de</sup> eeuw. Aardappelen gaven vlugger een verzadigd gevoel en meer calorieën dan spinazie of postelein. Brussel werd in 1846 bevoorrad door de buurgemeente. 1/3 van het landbouwareaal van Sint-Gillis of 90 ha werden besteed aan allerlei groenteculturen. Schaarbeek, Elsene, Ukkel, Sint-Jans-Molenbeek, Etterbeek en Anderlecht telden ook heel wat groentetelers. In 1881 bezocht koning Leopold II een groentetentoonstelling in de hallen van Brugge. De koning uitte toen de volgende wens "Les Flandres doivent devenir le potager de l'Angleterre".<sup>12</sup>

## 9. De landbouwscholen

De Vilvoordehofbouwschool met De Bavay en later Léopold-Guillaume Gillekens (Sint-Pieters-Leeuw 1833-Vilvoorde 1905) was zeer befaamd wat betreft de groentecultuur. Gillekens, de directeur van de Vilvoordse tuinbouwschool, berekende even na 1880 dat bloemkool per ha een nettowinst opbracht van 1.050 BEF.<sup>13</sup> Dat was veel meer dan tarwe en bloemkolen waren dus een oplossing voor de landbouwcrisis van 1880-1890. Gillekens was niet alleen directeur van de school sinds 1867, maar had ook zijn eigen bedrijf in Haren sedert 1884, waar hij experimenteerde met bemesting van rioolwater in allerlei groenteculturen. Hij schreef in 1895 'Cours pratique de la culture maraîchère'. In 1884 werd door Leopold II de Koninklijke Groente- en Fruittuin te Tervuren opgericht. Louis Thomas (Houtem-Vilvoorde 1844-Tervuren 1910) had de leiding van deze tuin.<sup>14</sup>

<sup>11</sup> N. MERTENS en D. DE PRINS, *o.c.*, p. 26.

<sup>12</sup> E. VAN LEUVEN, *o.c.*, p. 22, p. 24, p. 34 en p. 89.

<sup>13</sup> *Ibidem*, p. 91.

<sup>14</sup> *Ibidem*, p. 212 en p. 216.

## 10. Het verenigingsleven rond de tuinbouw

In 1822 werd de Société royale d'agriculture et d'horticulture te Leuven opgericht met 104 leden. In 1851 had men een dergelijke vereniging in Tienen met 145 leden. De Fédération des Sociétés d'Horticulture in de 19<sup>de</sup> eeuw was eerder een elitaire vereniging. In 1902 ontstond de Bond tot bevordering van de Hofbouw met de katholieke burgemeester Hellinckx van Koekelberg als voorzitter. Hij was ook de voorzitter van 'De Verenigde Moeshoveniers van het arrondissement Brussel'. Vanaf 1898 werden tuinbouwmaatschappijen als wettelijke beroepsverenigingen erkend. Vooral de witloofsyndicaten, de aardbeisindicaten en de syndicaten van de erwtenplanters waren belangrijk voor 1914. De Algemene Hoveniersgilde van de Belgische Boerenbond ontstond in 1910.<sup>15</sup>

## 11. Het werk van den Akker op het einde van de 19<sup>de</sup> eeuw

Het Werk van den Akker of de 'Ligue du Coin de Terre' organiseerde de volkstuinten. De volkstuinten ontstonden tijdens het laatste kwart van de 19<sup>de</sup> eeuw. Men moedigde de arbeiders aan om kleine stukken land te bewerken om groenten en fruit te kweken. Dit was op het einde van de 19<sup>de</sup> eeuw een behoorlijke vorm van volksverheffing. De arbeiders leerden immers gezond voedsel kennen. Het was daarbij nog een respectabele vrijetijdsbesteding. Men kon via de volkstuinten de arbeider ook de waarden van het eigen bezit bijbrengen. Dit werk kende massaal succes tijdens het interbellum met hoogtepunten in W.O. II. Toen telde het Werk van de Akker 375.000 leden. De industriëlen steunden de arbeiders om hun stukken grond ter beschikking te stellen of te verhuren. De combinatie van fabrieksarbeid en kleinschalige landbouw, eigenlijk eerder tuinbouw zorgde ervoor dat de lonen niet moesten stijgen. Voor de arbeider in de stad of op de rand zoals te Evere bij Brussel, speelde ook het heimwee naar het platteland, waarvan hij afkomstig was, mee. De arbeider droomde van het platteland, dat ooit het zijne was.<sup>16</sup>

## 12. De schooltuin van 1884 en de tuin van de onderwijzer

Op 4 juli 1879 werd de 2de Organieke Wet op het Lager Onderwijs of de liberale schoolwet goedgekeurd. Een gevolg daarvan was het eerste officiële schoolprogramma van het lager onderwijs van 20 juni 1880. Daarbij werd het onderwijs in de natuurwetenschappen ingevoerd. Dit omvatte het menselijke lichaam, de dieren- en plantenwereld (biologie), mineralogie, nijverheidsprocédés (scheikunde) en begrippen van fysica. De plantenwereld sloot aan bij de groentetuin. Het geheel paste bij het sciëntisme van de 2de helft van de 19de eeuw. Men dacht met exacte wetenschappen alles te kunnen oplossen. De 3de Organieke Wet op het Lager Onderwijs van 20 september 1884 was de katholieke wet van V. Jacobs. Ze schrapte het onderwijs in de natuurwetenschappen van het programma. De noties van landbouw werden als nieuw vak ingevoerd voor de plattelandscholen. De schooltuin werd noodzakelijk voor de lessen noties van de landbouw.

Jan Remy Alloing 'Meester Remy' was onderwijzer te Wijgmaal.

Hij dichtte in krijgsgevangenschap in Gösloh-bij-Uchte op 5 november 1916.

Het gedicht 'Het Hofken van Jantje'

*Het hofken van Jantje, 't is kleintjes maar fijnjes  
Een perel van smaak en van kundige vlijt!  
Ja, kom een eens zien en alras zult ge merken  
Dat Jantje wel nuttig besteedt zijnen tijd.*

*Het hekje gesloten zoodra we zijn binnen  
Want hennen die duldt hij in 't hoveken niet.  
Zie ginder is Jan aan het hakken en wieden:  
Het werk geeft hem vreugd want hij neuriet een lied.*

*"Dag Jan !"- "Ha, dag vrienden, op wandeling even?"-  
"Jawel en we komen eens zien naar uw tuin."  
En Jan leidt ons rond en, hij toont ons zijn groenten,  
Zijn koolen, zijn wortlen, zijn prei, zijn ajuin...*

*Zijn erwtjes en boonen, zijn selder, zijn kelver,  
Salaad en andijvie, van al staat er in.  
Van al, ja en alles zoo netjes op rijen...  
- 't Vermindert den arbeid, 't vermeedert 't gewin".*

*Wat zijn ze verzorgd al die baantjes en bedjes!  
Geen onkruidje ziet ge er! Die Jan is een man!  
Zijn weeldrige groenten staan soortgewijs samen  
Zoodat hij elk jaar ze goed afwislen kan.*

<sup>15</sup> *Ibidem*, p. 169 en p. 175.

<sup>16</sup> M. VAN DEN WIJNGAERT e.a., *België tijdens de Tweede Wereldoorlog*, Antwerpen, 2004, p. 104.

*Langshenen de wegen staan bloemen te pralen;  
Ze lachen en kijken naar 't zonnelicht op.  
En Jantje zijn vrienden, de vogels, die kweelen  
Wel vaak een vroom deuntje in der fruitboomen top.*

*"Uw hofje is een lustoor!" - "Gewis, zegt ons Jantje,  
Ik werk en de rest zal Gods zegen wel doen;"  
"Ja, God die helpt voort al die helpen zich zelve  
'k Dank Hem en mijn hofken steeds lekkeren noen".<sup>17</sup>*

Zijn dochter Margriet Alloing beschreef het gebeuren in de tuin te Wijgmaal (vroeger Herent, nu Leuven) rond 1930 als volgt: *"Groenten teelt Meester Remy in eigen tuin, bijgestaan door de helpende handen van zijn kinderen. Aardappelen komen van de boer".<sup>18</sup>*

De landbouwlessen hadden een grote invloed. De groentetuin was daardoor een belangrijk element geworden van het leven op het platteland. Vader kweekten groenten voor zijn eigen gezin en voor de gezinnen van zijn kinderen. Men plantte 600 preiplanten en de kinderen kregen de soepgroenten mee naar huis.<sup>19</sup>

### 13. 'Den hof' van de familie Van Tilt-Anthoon te Kwerps rond 1945

We wandelen even rond 1945 door 'den hof' van Emiel Van Tilt-Anthoon, mijn grootouders langs moederszijde, in de Vissegatstraat te Erps-Kwerps (Vlaams-Brabant). Voor de woning was een bloemenperk met vergeet-mijnietjes in het rond. Dat was 'den bloemenhof'. Tegen de woning aan stond 'den afhank', een afhankelijkheid waar de familie meestal de zomer doorbracht. Voor de 'afhank' stond tegen de muur een wilde rozelaar. Naast de 'afhank' had men achtereenvolgens 'den blijk' (bleekweide), 'den hof' (de groentetuin) en dor gras. Men bereikte deze drie terreinen langs een hofweg. Deze lag langs de houtmijt met daarachter de moerbeziën. 'Den blijk' was eigenlijk de boomgaard. Daar vond men verschillende bomen: één met rode appels, een perelaar en een boom met 'halfoestingen' (halfoogstappelen). Er was een tweede hofweg recht op de eerste. Zo had men door deze hofweg

een grens tussen 'den blijk' en 'den hof'. 'Den hof' was dan weer door een nieuwe hofweg in twee verdeeld. Tegen de eerste hofweg (grens bleek-hof) had men de struiken met de 'stekelbessen' of 'knoeselen'. Op de hoek van de 2<sup>de</sup> hofweg stonden 'Juzemieniebomen' (de seringenbomen). 'Den hof' was nat en er werden winterbedden dwars op de laatste hofweg aangelegd om die reden. Helemaal achteraan in het ruwe eerder dorre gras, stond een kerselaar met gele kersen. Het geheel was afgesloten met een haag. Achter de woning lag de mesthoop. Daar achter had men veld voor graan en aardappelen. Een hoger gelegen stuk in dit veld was ook de plaats voor de witlooflagen van Emiel Van Tilt. Achter het veld lag de weide. Tegen de scheiding was het vrij nat. Men had er vroeger wilde kerselaars, met kersen, die eetbaar waren. De scheiding was afgezoomd door canada's (Canadese populieren). Het waren typische bomen voor natte gebieden. Ze hadden ook een snelle opbrengst. Op het dak van het varkenskot vonden we donderkruid. Hooi was belangrijk voor de witloofteelt. Daarom huurde de familie Van Tilt een weide op de Zevenster, juist omwille van die hooiopbrengst. Tot daar een doorsnee woning op het platteland in het Dijleland (provincie Vlaams-Brabant).<sup>20</sup>

### 14. Den boerenhof van de familie Vannoppen-Vanhoegaerden rond 1960 te Erps-Kwerps

Mijn grootouders langs vaderszijde Henri Vannoppen ('Den Ender van Crabbes') en Leonie Vanhoegaerden ('Nie van Paikke') woonden in de Stationsstraat op het gehucht Schoonaarde onder Erps-Kwerps (Vlaams-Brabant). Ze hadden achter hun woning een grote tuin. We wandelen er rond 1960 even door. Achter de woning had men in de scheiding:

- het petrolkot
- het 'huiske', later het wc
- het schapenhok dat vroeger varkenskot geweest was. In de winter was er ook het konijnenkot gevestigd.
- het kippenhok, vroeger ook een schapenstal.
- voorbij het kippenhok had men op de scheiding de loop voor de kippen en daarnaast de mesthoop. Deze werd

<sup>17</sup> M. JESPERS, *Meesteremy. Verzameld werk met levensverhaal Jan Remy Alloing °1883 \*1953*, 2003, p. 176-177.

<sup>18</sup> *Ibidem*, p. 399-400.

<sup>19</sup> *Interview Mia Jespers*, Rotselaar, 2006.

<sup>20</sup> Met dank aan mijn neef landbouwer Marcel Van Tilt te Kwerps voor de reconstructie van de boerentuin van onze grootouders in 2005.

later een bloemenhof met grote hortensia's en dahlia's.

- daarachter kwamen op de scheiding de vaste konijnenkoten en daarvoor het grasplein voor 'den blijk' of de bleekweide. De 'bleek' was een gewoon grasveld, dat wat apart lag. De konijnen werden wanneer ze niet in hun vast 'kot' zaten, verschoven over het grasveld. Wanneer de konijnen verschoven moest het grasveld dat daarna wel eens als bleek zou dienst doen, grondig van 'konijnenkeutelen' ontdaan worden. Konijnen waren niet alleen gegeerd voor het vlees, maar de konijnenvellen werden ook verkocht.
- achteraan had men de boomgaard met 4 hoogstammige bomen: een kerselaar met donkerrode kersen, een perelaar met dubbele fluppen, een pruimelaar met schudpruimen en nog een perelaar met dubbel fluppen.

Links had men het bakhuis met daar langs achter tegenaan het washuis. Het bakhuis had een zolder. Helemaal bovenaan was een duiventil geweest. Hier was een opening met valplank. Men had een kijker, die naar de straat gericht was. Mijn kozijn René Beersaerts heeft daar ook nog duiven gehouden. Tegen het washuis had men laagstammen: appels en peren.

Er was een hofweg tussen de hof en de boomgaard-bleekweide. De 'legumenhof' (groentetuin) was afgezoomd met bloemen en 'knoeselen' (stekelbessen) tussen de bloemen. De groentetuin was opnieuw door een weg in twee verdeeld. Men had staakbonen (molbonen, snijbonen op staken), erwten op erwtrijen, spinazie, tomaten, prei, selder, schorseneren, wortelen, ajuinen, sla, witte kolen, groene kolen en rode kolen. Op zavel groeide geen bloemkool. Dat moest men niet proberen in Schoonaarde. Men had ook zeebessen. In de winter maakte men 'berrekes'. De 'winterberrekes' dienden voor de waterafvoer en er werd ook mest opgelegd.<sup>21</sup>

---

## 15. Beddenbouw en de 'Winterberrekes'

---

De bedden waren typisch voor onze gewesten. Pieter Breughel tekende ze al in de 16<sup>de</sup> eeuw in het landschap. Ze waren 6 ploegsneden breed en lagen in tongewelf. Ze waren gescheiden door een uitgediepte gracht. Men wou hierdoor het verdrinken van de vruchten voorkomen.

Zo kon men ook tot rijenteelt komen. Zeer brede bedden werden panden genoemd. Men gebruikte ze in Midden-Brabant voor de aardappelteelt voor W.O. I. In de Kempen spreekt men van 'gewenten'.<sup>22</sup>

In oktober werden de 'winterberrekes' aangelegd. 'Winterberrekes' werden uitgegraven. Naast de grachten werd bergjes aangelegd van mest, bladeren en afval. In maart werd alles omgegraven. Stalmest van de koe was goed. Paardenmest werd ook gebruikt. Men ging zelfs paardenstront oprapen. Men beerde ook de tuin met het zijkvat. Varkensmest was waardeloos. Men gebruikte ook schapenmest. Kippenmest en duivenmest moesten met mate gebruikt worden, want ze bevatten teveel stikstof.<sup>23</sup>

---

## 16. Moestuinen van villa's

---

We bekijken vervolgens de groentetuinen van de Kortenbergse villa's tijdens het interbellum. In verschillende villa's was een hovenier werkzaam. We bezoeken eerst de Villa Vander Reydt langs de Leuvensesesteeweg te Kortenberg. Achter de druiven- en bloemenserre had men een wegje en de regenwaterput in de periode 1921-1970. Dan begon 'den hof' of de tuin met een hofweg in het midden afgeboord met tijm. Links vonden we peterselie, sla, veldsla, spinazie en tomaten, rechts vonden we asperges, schorseneren, uien, sjalotten, rammenas, erwten, twee soorten bonen en wortelen. Een afzonderlijk stuk was voorbehouden voor spruiten, groene, witte en rode kolen en voor aardbeien of 'fraisen'. Achteraan had men kuil met aarde en zand om de groenten in de winter te bewaren. Dan kwam men aan het grasveld en de vijvers.

In de villa Maertens lag de groentetuin tot 1947 tussen de lustuin en de boomgaard. In de herfst en de winter zag men de 'berrekes'. Deze werden in de lente omgespit en bemest met mest van kippen en schapen. De groentetuin kwam overeen met de breedte van de villa en was 40 m lang. Links had men witte, groene en rode kool, spruiten, schorseneren, aardbeien, prei, selder, knolselder, sla en wintersla. Rechts had men sjalotten, uien, rammenas, radijzen, erwten, staakbonen en struikbonen en aardappelen.<sup>24</sup>

<sup>21</sup> Met dank aan mijn neef René Beersaerts te Meerbeek voor de reconstructie van de boerentuin van onze grootmoeder in 2005.

<sup>22</sup> P. LINDEMANS, *o.c.*, deel 1, p. 146-150.

<sup>23</sup> Interview Roger Penninckx, Zaventem, 2006.

<sup>24</sup> Met dank aan Marie-Josèphe Daxhelet-Vander Reydt voor de reconstructie van de groentetuinen in de villa's in 2005.



## 17. Het tuinmateriaal en de tuinafsluiting

De tuinier gebruikte een riek ('ne greep'), een schup, een hak ('ne krebber'), een rijf ('een gritsel'). Daar paste ook nog de houten kruiwagen met 'berres' bij.<sup>25</sup> De spade diende voor het spitten en voor het graven. Landbouwer Emiel De Greef ('De Platte') te Erps deed al zijn werk met de spade. De schup diende ook voor alle werk. De spades kocht men bij de smid te Erps, die ook een ijzerwinkel had.<sup>26</sup>

De hof werd afgesloten op grote pachthoven met een ijzeren poort o.a. op de Wildeman te Sterrebeek. Daar was 'den hof' of de tuin afgezet met palm en met pioenen. 'Den hof' was omzoomd met een beukenhaag of met hagenbeuk ('herenteer'). Voor de boomgaard gebruikte men andere hagen omwille van het vee dat er weidde. De haag bestond daar uit hagendoren ('dorelerenhoechel'). De dorens zorgden ervoor dat de koeien niet uitbraken.<sup>27</sup>

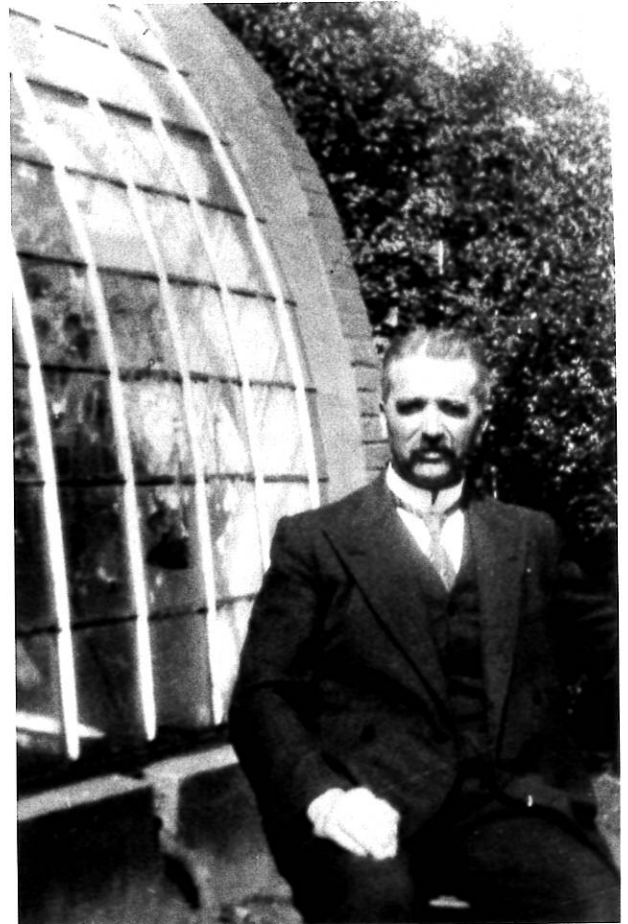
Mollen waren rampen in boerentuinen. Sommigen goten petroleum in de mollanden, andere staken er omgekeerde flessen in om deze lastige bezoekers op afstand te houden.<sup>28</sup>

## 18. De broeikassen en de serres

Broeikassen waren er in Erps-Kwerps al voor 1914. Ze waren gemetseld en met ruiten bedekt. Met stokken, planken en een oud raam kon men ze maken.<sup>29</sup> In 1906 had Van Immerseel de eerste serre te Nossegem. Serres gingen samen met tomaten en druiven. De familie De Brouwer bouwde rond 1928 serres te Erps. De familie Vleminckx volgde kort daarop met serres in Kwerps. De serres werden gewit tegen de warmte. Weinig particulieren hadden een serre. Bij hen was de serre dan ook eerder een statussymbool.<sup>30</sup>



De groenteserre van de familie Alaerts te Everberg tijdens het interbellum. Verz. Erfgoedhuis Kortenberg



Voor particulieren was een serre eerder een statussymbool. Burgemeester huis- en kunstschilder Henri Coenaerts van Everberg in zondags pak gezeten naast zijn serre kort voor W.O. II. Verz. Erfgoedhuis Kortenberg

<sup>25</sup> P. LINDEMANS, *o.c.*, deel 1, p. 160-161.

<sup>26</sup> Interview Louis Verheylewegen, Erps-Kwerps, 1973.

<sup>27</sup> Interview Roger Penninckx, Zaventem, 2007.

<sup>28</sup> Interview Roger Penninckx, Zaventem, 1997.

<sup>29</sup> Interview Louis Verheylewegen, Erps-Kwerps, 1972.

<sup>30</sup> Interview Virginie Verheylewegen, Erps-Kwerps, 1980.



De serrecultuur en de culturen in openlucht bleven naast elkaar bestaan ook bij de hoveniersfamilie Alaerts te Everberg. Verz. Erfgoedhuis Kortenberg

### 19. De indeling van de gewassen in de groentetuin

De groenten uit de 'legumenhof' kan men in verschillende soorten indelen:

- de vruchtgroenten
- de peulgroenten
- de wortels en knollen
- de bladgroenten
- de smaakmakers.<sup>31</sup>

### 20. De vruchtgroenten

Tot de vruchtgroenten behoren de tomaten, de augurken, de komkommers, de pompoenen, de courgettes en de paprika's.

### 21. De tomaat, een succesverhaal

Tomaat of *Lycopersicon esculentum* was bekend bij de Azteken als 'tomati'. In de 16<sup>de</sup> eeuw kwam de tomaat uit Mexico naar Europa. De 'pomodoro' werd een succes in Italië. In de 18<sup>de</sup> eeuw zag men de tomaat nog als giftig. In het begin van de 19<sup>de</sup> eeuw vinden we in België in de kookboeken: tomatensoep en tomaat met garnaal. Tomatensoep met balletjes is de populairste soep in Vlaanderen in 2006. In de recente postzegelreeks over de Belgische keuken en de Belgische dranken vonden we als nationaal gerecht: tomaat garnaal. Cauderlier beschrijft tomatenrecepten in 1865 in het Spaarzame Keukenboek. In Nederland werd de tomaat maar populair na 1910. 1912 was een rampjaar voor de tomatentelers in het Mechelse. Veel regen deed de tomaten op het veld verrotten of openbarsten. Men stelde dan ook voor om in het vervolg tomaten te kweken onder een verplaatsbaar stelsel van ramen. Tomaten kwamen voor in moestuinen en in serres. Men zaaide tomatenzaden. Men maakte de planten vast aan de tomatenstokken. Bosselo en Trees Ceuppens-Penninckx waren specialisten in de tomatenteelt in Zaventem. De 'Potager de Vilvorde' was een tomatensoort van rond 1950, die veel zachter en zoeter van smaak was dan de gewone tomaat. De tomatenconsumptie is de laatste tien jaar sterk toegenomen. België is vooral bekend om zijn vleestomaten. In 2005 at de Belg 10 kg tomaten per jaar.<sup>32</sup>

<sup>31</sup> L. WERLE en J. COX, *Ingrediënten*, Keulen, 2000, p. 88-89, p. 96-97, p. 100-101 en p. 108-113.

A. CAPLIN, C. HUGHES en W. SHAW, *De nieuwe moestuin. Biologisch tuinieren en koken met kruiden, groenten en fruit*, Hoofddorp, 2003.

<sup>32</sup> E. VAN LEUVEN, *o.c.*, p. 123; N. MERTENS en D. DE PRINS, *o.c.*, p. 48; C. ROSENFELD, *Groenten. Heerlijke en eenvoudige recepten*, Tiel, 1998, p. 142. Cijfers bezorgd door VLAM.

## 22. De komkommerachtigen

Augurken of cucumis anguria zijn in Midden-Brabant cornichons. Cornichons werden eerst in zout gelegd en daarna opgelegd in azijn. De inmaakaugurken bewaart men in het zuur. De augurken behoorden tot de Joodse keuken van Midden- en Oost-Europa. Joodse vrouwen trokken langs de markten in de naburige dorpen en verkochten hun eigen zuur uit het vat. In Amsterdam spreekt men nog van Joods zuur. Men pekeldde augurken in oude wijnvaten en at het zuur vooral op sabbat.<sup>33</sup>

De komkommer of Cucumis sativus en de courgette of Cucurbita pepo zijn ook komkommerachtigen. De komkommer is uit India en Pakistan afkomstig. De plant groeit er in het wild. Komkommertijd is de maand juli, wanneer er weinig nieuws in de pers verschijnt.<sup>34</sup>

De pompoen of Cucurbita maxima behoort tot de komkommerachtigen of cucurbitacea zoals de augurk en de courgette. Jaarlijks is er sinds enkele jaren de pompoenweging in Duisburg (Tervuren). Met Halloween worden de pompoenen uitgehold en verlicht met kaarsen. Nu gebeurt dit ook met Sint-Maarten op 11 november. Men gebruikt nu pompoenen i.p.v. uitgeholde bieten als lampion. De tradities veranderen. De patisson kan wit, geel of groen zijn. De aubergine of solanum melongena is de eierplant, die het zicht heeft van de paarse zeppelein. In de tuinen in Midden-Brabant kwam hij niet voor.

## 23. De paprika's

De gele en lichtgele paprika of de Capsicum annum vinden we sinds het begin van de 16<sup>de</sup> eeuw in Europa. Capsa betekent doos. Annum betekent eenjarig. Ze kwamen met Columbus uit Amerika. Hij kwam vooral voor op de markten in de Provence. Er zijn nu ook groene en rode. In alle groentewinkels kan men nu paprika's kopen. Ze maken deel uit van onze keuken.<sup>35</sup>

## 24. De peulgroenten: bonen en erwten

De tuinboon is officieel de Vicia faba. Bonen waren al gekend in de middeleeuwen. In 1265 schonk de abdi van Kortenberg jaarlijks aan het gasthuis ½ mudde bonen ter ondersteuning van de noodlijdenden en de reizigers. In 1780 vonden we bij de uitverkoop van het pachthof het Kraboelhof te Kortenberg een zak met bonen en een halstervat eveneens met bonen.<sup>36</sup>

Men had struikbonen en stokbonen of staakbonen. Voor deze laatste had men boonstaken nodig. Deze kwamen voort uit het schaarhout, dat men jaarlijks op de koopdagen kocht. Men kon bonen groen of droog eten.

Men had groene en witte bonen. Bekend waren vooral de witte 'Prinsessen' en de gele 'boterboontjes'. De boterbonen waren vooral populair in Duitsland, bij ons waren ze in de 19<sup>de</sup> eeuw veel minder bekend. Men heeft ook snijbonen. De 'Koning der Belgen' was een Prinsessenboon, die voor het eerst geteeld werd rond 1920 en die ook in het buitenland succes kende. Heel wat landbouwers in Midden-Brabant rond 1960 hadden bonen en sla. Er waren bonenmarkten in Kampenhout, Perk, Steenokkerzeel en Melsbroek in de jaren 1960. Het waren avondmarkten. Ook in het interbellum ontstonden reeds groente -en fruitmarkten 's avonds o.a. in Winksele bij Leuven in 1935. 'Regen en wind is bonekes vriend' was een algemeen gezegde in Midden-Brabant. Vruchtafwisseling was belangrijk in de landbouw. Bonen werden gezaaid op witlooflagenland of 'lagenland'. De bonen maakten met hun wortelen de grond los.<sup>37</sup>

De witte bonen of molbonen waren staakbonen. Witte bonen of Phaleosus vulgaris var. leguminosae zijn afkomstig uit Midden- en Zuid-Amerika. Het Azteken woord voor bonen is 'ayecotl' en daar kwam het Franse woord 'haricot' van. Phaleosus vulgaris betekent gewone zeilboot. In het Frans sprak men van flageolet. Ze waren heel populair in Frankrijk. De ronde boon is langzamerhand ontwikkeld tot een platte lange snijboon.

Prinsessenbonen zijn officieel sperziebonen of Phaseolus vulgaris. Ze komen ook uit Zuid-Amerika.<sup>38</sup>

Bonen werden gedroogd voor zaad. Boeren kochten meestal geen bonenzaad. Men hing ze hiervoor aan een draad. Soms had men ook een gestel om de bonen op te hangen. De bonen werden zelfs in de bomen gehangen. De bonen werden met de vlegel gedorst.<sup>39</sup>

<sup>33</sup> E. SCOTTO, *De rijkdom van groenten*, Amsterdam, 1997, (vertaling van 'Les Légumes Oubliés' van 1995), p. 151; A. HUISKEN, *Groente*, Oost-kamp, 2001, p. 23.

<sup>34</sup> E. SCOTTO, *o.c.*, p. 150.

<sup>35</sup> *Ibidem*, p. 162.

<sup>36</sup> F. MAES, *Geschiedenis van Kortenberg* (onuitgegeven).

<sup>37</sup> E. VAN LEUVEN, *o.c.*, p. 119; H. VANDOMMELE, *Van boerenteen tot naaldboon. Reeks Groenten voor Alleman*, Gent, s.d.; H. VANNOPPEN, Nieuws uit het Erfgoedhuis Kortenberg VZW en Midden-Brabant, in: *Curtenberg*, s.l., 2004, p. 146 (12. Bonen en slamarkten in Midden-Brabant); *Interview Roger Penninckx*, Zaventem, 2006.

<sup>38</sup> A. HUISKEN, *o.c.*, p. 167 en p. 197.

<sup>39</sup> *Interview Armand Vandenhoeck*, Erps-Kwerps, 1976.

**Gemeente Winxele**  
aan de Kerk (Dorp)

Vanaf Vrijdag 28 Juni 1935, alle werkdagen, om 19 ure,

**Groenten-Fruutmarkt, enz.**

Vrij van taks.

De Burgemeester,  
J.-B. SMETS.

Drakkerij Jos. Boogaerts, Wijgmaal

**Commune de Winxele**  
en face de l'Eglise (Centre)

A partir de vendredi 28 juin 1935, à 19 heures,

**Marché aux Fruits, Légumes,**

etc. Libre de taxe.

Le Bourgmestre,  
J.-B. SMETS.

Publiciteit voor de avondmarkt te Winksele bij Leuven vanaf vrijdag 28 juni 1935 alle werkdagen om 19u. Burgemeester J.B. Smets lag aan de basis van deze markt. Verz. Erfgoedhuis Kortenbergh

De erwt is officieel de *Pisum sativum*. Erwten vindt men in de tuin van juni tot september. De erwtrijen werden uit het schaarhout genomen. Er was meer 'takkerij' aan. Erwten vinden we terug in de middeleeuwen. Ze speelden een belangrijke rol in de menselijke voeding vooral in periode van voedselschaarste. Karel de Goede legde in 1125 in het graafschap Vlaanderen de verbouw van erwten en bonen op om een einde te maken aan de voedselschaarste, die ontstond door het bevriezen van de graangewassen tijdens de strenge winter van 1124-1125.<sup>40</sup> In 1265 schonk de abdij van Kortenbergh jaarlijks aan het gasthuis ½ mudde bonen ter ondersteuning van de noodlijdenden en de reizigers. Men had doperwten en peulerwten. Joachim Beuckelaer schilderde in 1564 op het schilderij 'Marktvrouw met fruit, groente en gevogelte' een mand met frisgroene doperwten. De teelt van de vroege erwten drong rond 1880 sterk door in Kessel-Lo, op de zonkant van de twee heuvelruggen, die de gemeente doorkruisten. Rond 1890 was er een erwtenmarkt die door de Brusselse kooplieden werd bezocht.<sup>41</sup> E. Vliebergh beschreef de toestand in het Hageland als volgt: "*Bij slot van rekening heeft de erwtenkweek er nog de voorhand, en de opbrengst gaat voornamelijk naar drie fabrieken van verduurzaamde groenten: één te Leuven, één te Mechelen en één te Wespelaar*".<sup>42</sup>

De sluimererwt of 'le pois mange-tout' of de 'Manges tout' wordt gekookt en in zijn geheel opgegeten. De doperwt kende heel wat succes bij Lodewijk XIV. België heeft ook de Leopold II-erwt. Erwtensoep met 'croustons' behoort ook tot onze keuken.

## 25. De wortels en de knollen

Onder wortels en knollen vinden we:

- wortelen
- pastinaak
- schorseneer
- rammenas
- mierikswortel
- rode biet
- knolselder
- knolvenkel
- rapen
- radijzen
- aardappelen
- asperges.

Wortelen of *Daucus carota* zijn geel of oranje tot rood van kleur in Vlaanderen. Men spreekt ook van 'peekes'. Het officiële woord is peen. De Romeinen spraken van *carotas*. Volgens Tacitus kweekten de Germanen wortels. Volgens Plinius werden door de Galliërs rode wortelen van Gelduba (Gelb bij Nuis in Groningen) naar Rome verzonden omdat keizer Tiberius er verzot op was. De Grieken spraken van 'daucon' en de Romeinen van Gallische wortelen. Boter kleuren met wortelsap was een veel gebruikt vervalsingmiddel tijdens het interbellum in Midden-Brabant om de boter een gele kleur te geven. Wortelen werden ook in hutsepot gebruikt. In W.O. II bereidde men ook worteltaart in Sint-Genesius-Rode. De minst ijverige in een dorpsgemeenschap noemt men wel eens 'carottentrekkers'.<sup>43</sup>

<sup>40</sup> D. VAN NIEUWENHUYZE, o.c., deel 2, p. 224-225; N. MERTENS en D. DE PRINS, o.c., p. 58; F. MAES, o.c.; S. COESSENS, De terugkeer van de Leopold II-erwt, in: *Het Laatste Nieuws*, 12 september 2005; H. VAN DOMMELE, *Van kapucijner tot doperwt - in de reeks Groenten voor Allemen*, Gent, 1991.

<sup>41</sup> E. VAN LEUVEN, o.c., p. 105.

<sup>42</sup> E. VLIBERGH, *Het Hageland. Bijdrage tot zijn economische geschiedenis in de XIX e en in 't begin der XXe eeuw*, s.l., s.d., p. 140.

<sup>43</sup> H. VANDOMMELE, *Van grauwe pastinaak tot rode peen - Academie voor de Streekgebonden Gastronomie*, 2001, p. 21-25, p. 50 en p. 67; D. VAN NIEUWENHUYZE, o.c., deel 2, p. 288.



Pastinaak of *Pastinaca sativa* is een lange witte wortel. Het is een wintergroente. Men gebruikt pastinaak in soepen en stoofgerechten. De pastinaak was al bekend bij de Grieken en de Romeinen. De pastinaak nam vroeger de plaats in van de aardappel in de hutsepot. Dat was al het geval in de Leidse hutsepot in 1574. Het schilderij 'De hofstede' van J. Siberechts (1627-1700) gaf witte wortelen, waarschijnlijk pastinaak. Deze groente verdwijnt ook langzamerhand. Men ziet ze bijna niet meer in de moestuin in Vlaanderen.<sup>44</sup>

Schorseneer is officieel *Scorzonera hispanica*. De benaming komt van het Italiaans *scorzo nera*, wat zwarte schors betekent. Deze groente zou uit Spanje afkomstig zijn vandaar de naam *Hispanica*. De Franse schrijver Alexandre Dumas noemde schorseneren kuisen een lastig werk: de wortels plakken aan de vingers en verkleuren snel. Schorseneer is een typische wintergroente met de bijnaam keukenverdriet. Koks noemen ze wel eens 'stinkstokjes'. Spottend spreekt men ook van 'winterasperges' of van 'armeluisasperges'. 'Schorsenerenwreters' zijn arme mensen.<sup>45</sup>

Rammenas vinden we in twee soorten: witte rammenas of *Raphanus sativus* var. *longipinnatus* en zwarte winterrammenas. Winterrammenas is een dikke zwarte wortel. Deze werd in repen afgesneden en met zout gegeten. Rammenas was vooral populair in W.O. II. Het was eerder oorlogseten.<sup>46</sup>

De mierikswortel of *Armorica rusticana* is één van de minder bekende wortelen. In het Middelnederlands spraken men van 'meeradic', een grote radijs. De mierikswortels is afkomstig uit Zuid-Europa. Bij de Romeinen vonden we ook de *armoracia* in de moestuinen. De smaak is vrij sterk en de mierikswortel wordt geraspt voor mierikswortelsaus, die o.a. bij gerookte zalm opgediend wordt.<sup>47</sup>

Biet of *Beta vulgaris* is de rode biet. Plinius vermeldde dat de Galliërs bieten invoerden uit Germanië. Karel de Grote vermeldde de biet in zijn 'Capitulare de villis'. De bietenbladeren noemt men ook warmoes, maar dan worden het bladgroenten. Rode bieten zijn de laatste jaren populair geworden o.a. bij barbecues. Met rode biet kleurt men de yoghurt roos. De betanine is de kleurstof die men uit betacyaan, dat overvloedig in de rode biet voorkomt, trekt. De voedingsindustrie trekt er kleurstof uit.<sup>48</sup>

Knolselder of de *Apium graveolens* var. *rapaceum* staat in Midden-Brabant bekend als raapselder. Knolselder was in Midden-Brabant belangrijk voor de soep in de winter. Hij werd verspreid door de Britse zaadhandelaar Stephen Switzer rond 1720 in West-Europa, toen hij met planten en zaden terugkeerde uit Alexandrië.<sup>49</sup>

Knolvenkel of *Foeniculum vulgare* var. *azoricum* is een meerjarige plant. *Azoricum* verwijst naar de Azoren, waar de Portugese veroveraars in 1418 de wilde venkelplant aantreffen. De lucht geurde er naar venkel, 'funcho' in het Portugees. De naam Funchal op het eiland Madeira kwam daarvan. In de 17<sup>de</sup> eeuw ontwikkelden Italiaanse telers uit de wilde venkelplant de gekweekte finocchio of knolgroente. We vinden hem in onze Midden-Brabantse keuken rond de jaren 1960. later verscheen hij ook in de moestuin. Zijn anijssmaak is sympathiek. Voor de rest wordt hij bereid zoals knolselder maar met een scheutje Ouzo, Ricard of Pernod om de anijssmaak te versterken.<sup>50</sup>

Rapen of *Brassica rapa* werden gebruikt voor schapenragout. Koolraap of *Brassica napus* is nauw verwant aan de knolraap. Ze is oranje van kleur en wordt gebruikt als veevoeder. Men kookt ze, maar dat gaf een sterke geurhinder. Men proefde aan de melk dat de koe gevoederd was met koolraap. De landbouwers vertelden dat de koolraap vroeger eerder voor de varkenstrog dan voor de mens was. We zitten hier met oorlogsvoeding uit W.O. II.: 'rutabaga' of 'rapeta' genoemd. Het leek op een gele dikke raap en was volgens de leerlingen van de pensionaten weinig smakelijk. De 'rutabaga' werd uitgedaan in november-december en werd best in kelders bewaard. In Zaventem spraken men van raapkolen of 'rutabaga'. De boeren verkochten de 'rutabaga' in W.O. II te Zaventem aan 4 BEF per kg. Men bereidde 'rutabaga' met azijnsaus, met bloem of melksaus of gewoon gestoofd in margarine. Het was in W.O. II de enige wintergroente.<sup>51</sup>

Radijzen of de *Raphanus sativus* zijn verfijnder dan rammenas. Men heeft rode en rood-witte radijzen. Jezus-Eik (Overijse) is bekend om zijn boterhammen met platte kaas en daar radijsjes bij. Felix Timmermans liet Pallieter 'radeskens plukken in den hof'. *Radix* is het Latijnse woord voor wortel.<sup>52</sup>

<sup>44</sup> D. VAN NIEUWERNHUYZE, o.c., deel 2, p. 288; E. SCOTTO, o.c., p. 68; P. LINDEMANS, o.c., deel 2, p. 167.

<sup>45</sup> E. SCOTTO, o.c., p. 60; C. TEUBNER, *Food. Het grote ingrediëntenboek*, s.l., 2003, p. 153.

<sup>46</sup> C. TEUBNER, o.c., p. 171; *Interview Roger Penninckx*, Zaventem, 2006.

<sup>47</sup> E. SCOTTO, o.c., p. 44.

<sup>48</sup> D. VAN NIEUWERNHUYZE, o.c., deel 2, p. 289; A. HUISKEN, o.c., p. 35.

<sup>49</sup> A. HUISKEN, o.c., p. 158.

<sup>50</sup> *Ibidem*, p. 191.

<sup>51</sup> M. BOSSIN, Beelden uit mijn kinderjaren (1), in: *Sterrebeek 2000*, s.l., nr. 3, november 2000, p. 26.

*Algemeene Landbouwkunde en Bijzondere Plantenteelt. Uitgave Belgische Boerenbond*, s.l., s.d., p. 99-101.

<sup>52</sup> E. SCOTTO, o.c., p. 82.

## 26. De aardappelen

De aardappel is afkomstig uit Amerika. De Peruvianen noemden ze 'papas'. In 1535 kwamen ze naar Spanje. Via het koninkrijk Napels kwamen ze in Rome terecht bij Paus Pius IV. Hier kreeg Philippe de Sivry, gouverneur van Bergen, twee aardappelen van de pauselijke legaat. Carolus Clusius of Charles de l'Escluse (1526-1609) was een Vlaamse renaissance-botanicus. Hij was uit Arras afkomstig. In 1588 kwam hij in het bezit van die twee aardappelen, die door de edelman Philippe de Sivry naar het Hof van Wenen, waar hij intendant was van de tuinen van keizer Maximiliaan, waren gestuurd. Clusius beschreef de aardappel in 1601.<sup>53</sup> Tiendenprocessen zijn interessant om de verspreiding van de aardappelen in de Spaanse en Oostenrijkse Nederlanden te volgen. Aardappelen waren nieuwe gewassen en er was heel wat discussie of men er 'novalia' of de tienden op de nieuwe gewassen moest op betalen. In West-Vlaanderen verscheen de aardappelteelt rond 1670, in Oost-Vlaanderen enkele jaren later. In 1695 had men aardappelen te Merchtem (Vlaams-Brabant) en in 1710 in de Brabantse dorpen op de rand van Brussel (Evere, Diegem, Haren, Schaarbeek en Sint-Lambrechts-Woluwe). In Schaarbeek was het eten "besonderlyck in de huishoudens van geringhe personen". Aardappelen behoorden dus duidelijk tot de arme mensenkost.<sup>54</sup>



De aardappeloogst in september 1941 bij de familie Van Dyck van het Schavenberghof te Erps-Kwerps. Verz. Erfgoedhuis Kortenberg



Met paard en kar werden de gevulde aardappelzakken binnengehaald bij de familie Vogelaers te Meerbeek na W.O. II. Verz. Erfgoedhuis Kortenberg



In heel wat schuren had men een 'patatenkelder' of aardappelkelder waar de aardappelen in de winter opgeslagen werden voor de verkoop o.a. in de hoeve Frederik Nevens bij de kerk te Meerbeek. Foto Das, 1979

<sup>53</sup> R. DE HERDT en P. DE CORTE, *Fine Fleur. Gentse Floralien en bloemsierkunst*, Tielt, 2005, p. 10-11.

J.M. PELT, *Des légumes*, Fayard, 1993, p. 46-63.

<sup>54</sup> W.H. OLIEMANS, *Het brood van de armen. De geschiedenis van de aardappel temidden van ketters, kloosterlingen en kerkvorsten*, 's Gravenhage, 1988, p. 177.

Aardappelen heten in Vlaanderen meestal 'pataten', in Nederland spreekt men van aardappelen. 'Patat' betekent in Nederland friet.<sup>55</sup> Aardappelen of 'Solanum tuberosum' zijn in Frankrijk eerder een groente, in Vlaanderen is het eerder het derde deel van het diner naast het vlees en de groenten. In de 19<sup>de</sup> eeuw beschouwde men de aardappelen in Vlaanderen als grove groenten. Zachtkokende, bloemende aardappelen vinden we vooral in Vlaanderen: Polders, Desirés en de Nederlandse Bintjes. Men gebruikt ze voor puree. Ze bloemen goed op. Vastkokende aardappelen vinden we in Wallonië: Becs de Florenville en Cornes de Gatte. Nu spreekt men in Midden-Brabant vooral van Gelderse muizen of Bintjes, van Industries, van rode en witte eerstelingen. Bintjes komen uit Friesland. Hoofdonderwijzer K.L. de Vries uit Suameer (Friesland) kweekte in 1905 het aardappelras 'Bintje' en bracht het in 1910 op de markt.<sup>56</sup> Hij noemde de knol naar zijn beste leerling Bintje Pebesma. Desiré is een roodschillig ras goed voor frieten. Charlotte is een luxe aardappel met goede bakeigenschappen. Nicola is eveneens een restaurantaardappel.

De Belgen zijn geen echte aardappeleters meer. In 1955 verorberde een Belg nog 146 kilo aardappelen per jaar, in 1990 nog 47,94 kilo en in 2005 was dat nog slechts 37,25 kilo.<sup>57</sup> Aardappelen worden niet alleen gekookt. Men maakt er ook frieten van. Ze werden eerst met pickles gegeten, later met mayonaise. Friet is een combinatie van vet en aardappelen. Het papieren puntzakje is typisch voor de Belgische frietcultuur. Mosselen met friet is typisch Belgisch en vinden we ook in de postzegelreeks van 'This is Belgium'.

Friet gaat terug tot de 19<sup>de</sup> eeuw. In 1845 was er een 'frietkot' of een frietkraam op de Sinksenfoor in Antwerpen. In 1857 was er het frietkraam Fritz in Luik. Fritz Krieger uit de Elzas deed de kermissen in Noord-Frankrijk en in België. Men vond hem in 1862 in de inventarissen van de Luikse kermiskramen. In 1855 was er ook een frituur met Leuvenkermis. In het Keukenboek Cauderlier uit Gent in 1887 (7de druk) vinden we aardappelen in vet gefruit ('pommes de terre frites'). In 1891 dichtte Louis Michiels te Erps-Kwerps 'Patate Frut' ter ere van zijn moeder Pauline Banken. Oorspronkelijk waren frieten een kermisgebeuren zoals de smoutebollen. Daarna verschenen de frietkramen in de steden en daarna ook in de dorpen en de frietketels in de Vlaamse gezinnen. Louis Michiels leerde de Hollanders frieten eten. Dat gebeurde

in Middelburg in het Hotel Dokzicht in maart 1915. Zo kwam 'de Patat' naar Nederland.<sup>58</sup>

---

## 27. Asperges, de koningin of de keizerin der groenten

---

Asperge of *Asparagus officinalis* past bij zandgrond. Nu krijgen we een eerste productiecentrum in de Brabantse Kempen en de Antwerpse Zuiderkempen (Werchter, Tremelo, Baal, Keerbergen, Haacht in de provincie Vlaams-Brabant, Rijmenam Bonheiden, Heist-op-den-Berg, Westmeerbeek, Houtvenne, Zoerle-Parwijs, Nijlen en Viersel in de provincie Antwerpen). Klein-Brabant (Bornem, Puurs, Kalfort, Hingene, Ruisbroek en Sint-Amands in de provincie Antwerpen) vormt een tweede productiecentrum in de bocht van de Schelde. In de provincie Oost-Vlaanderen heeft men asperges in Moerzeke en in de streek rond Wetteren, in de provincie West-Vlaanderen in het gebied rond Meulebeke. In de Noorderkempen (provincie Antwerpen) vinden we asperges rond Hoogstraten en Turnhout. Ook Noord-Limburg levert asperges sinds 1938. De Romein Plinius vermeldde dat men in Gallië asperges kweekte. Keizer Nero was verzot op asperges. De Romeinen gebruikten asperges ook als medicijn, vandaar de term *officinalis*, wat men kan vertalen als 'uit de apotheek'. In de 15<sup>de</sup> eeuw daagden de asperges opnieuw op in de keuken van de Nederlanden. Karel V was verzot op asperges. Het was een elitaire groente, die men vond in de tuinen van de welstellende burgerij en van de kastelen voor eigen gebruik. In 1735 werden asperges op de markt verkocht. In 1805 was de streek van Argenteuil in Frankrijk bekend om zijn asperges. Vrouwen van Argenteuil trokken met hun asperges naar de markt van Parijs. In de 19<sup>de</sup> eeuw stonden de asperges van Kalfort op de menu's van de bekende Parijse restaurants.

<sup>55</sup> G. GEERT, *Voorlopers en varianten van het Nederlands. Een gedocumenteerd dia- en syndroom overzicht*, Leuven, 1979, p. 247-250 (aardappelkaart van Grootaers); p. 251-54 (de frietkaart van Stroop).

<sup>56</sup> Geen keuken zonder aardappel, in : *Het Laatste Nieuws*, 16 februari 1991, p. 63.

<sup>57</sup> N. MERTENS en D. DE PRINS, *o.c.*, p. 39-40; Gegevens bezorgd door VLAM en Observatoire de Consommation Alimentaire.

<sup>58</sup> D. VANPEE, Frietkramen, frieten en aardappelen, in : *Ons Heem*, 's-Gravenwezel, jg. 56 (2003), nr. 3, p. 22-41; P. ILEGEMS, *De Frietkot Cultuur. Het laatste boek over België*, s.l., 1993; P. ILEGEMS, *Het Belgisch Fietenboek*, 1994; P. ILEGEMS, *Het volkomen frietboek. Een Belgische cultuurgeschiedenis*, Amsterdam-Antwerpen, 2002; H. VANNOPPEN, "Patate Frut" in Erps-Kwerps in 1891, in : *Mededelingsblad en verzamelde opstellen Academie voor de Streekgebonden Gastronomie*, s.l., februari 1987, p. 28-29; LOUIS MICHIELS, Erps-Kwerpsenaar leert Hollanders frites eten, in : *Curtenberg*, s.l., 1993-94, nr. 3, p. 122-123.





Het aspergevrouwtje dat met de asperges van Argenteuil naar de Parijse hallen trok. Verz. Erfgoedhuis Kortenberg

Na 1880 werd Mechelen het centrum van de aspergeteelt. Het bekendste gerecht blijft: 'Asperge 'à la flamande'. Het zijn gekookte asperges overgoten met gesmolten boter en geserveerd met een geplet hard gekookt ei en gehakte peterselie. Het is een typische Vlaamse bereiding. Boter is Vlaams. Bruyerin Champier, de arts van de koning Frans I van Frankrijk, noemde de Vlamingen spottend 'mangeurs de beurre' of botereters.<sup>59</sup>

We gaan even in op het ontstaan van de aspergeteelt in de Brabantse Kempen. In 1843 bracht in de streek van Brussel één ha asperges bruto 32.000 BEF op, dus een zeer hoog inkomen. Dit kreeg navolging. Rond 1850 legden landbouwers van Haacht aspergevelden aan. Ze kregen navolging in Werchter, Keerbergen en Rijmenam. De Haachtenaars Adriaansen, Demark en Delie kochten aspergezaad en scheuten bij de tuinbouwaanplantingen Louis Leherau in Argenteuil. De broers Jan en Karel Paternoster uit Haacht kochten omstreek 1850-1860 Zuid-Afrikaans aspergezaad. Dat waren de pioniers van de aspergeteelt in Haacht. In 1899 telde Haacht 138 ha aspergeteelt. De eerste asperges in Rijmenam vonden we in 1875 in de tuin van ridder d'Avoine, heer van Wuynes. In Keerbergen drong de aspergeteelt binnen via de lessen

van de Boerenbond. De aspergeboeren vergaderden er in de herberg 'In de Aspergievelden' aan de Mechelse baan. De herbergier Louis Perckmans kreeg het gedaan dat de aspergeboeren met hun zware korven op de tram mochten om naar de markt in Mechelen te rijden. Asperges werden niet gekweekt voor eigen gebruik. Een Mechelse hovenier verklaarde dat "het eten van zo'n duur betaalde asperges alleen goed was voor de zotten van 't stad". Ingenieur Eduard Thomas begon in 1886 met een conservenfabriek in Willesele. Daar werden vanaf de stichting asperges ingeblikt. E. Vliebergh besprak de pogingen om tot aspergeteelt te komen in het Hageland: "Er zou veel meer aan moesteeft moeten gedaan worden in het Hageland. Misschien wel vereischen sommige vruchten, b.v. aspergie, wat lichter grond, doch waar, in onze streek, moesplanten gewonnen worden, bewijzen die, dat ze er doorgaans zeer wel te pas zijn. Moesteeft bestaat in het Hageland nog te weinig. En de schuld daarvan ligt niet alleen aan de boeren. De erbarmelijke toestand van het wegwezen, en ja, de afgezonderde ligging van sommige gemeenten dragen er hun deel van. In 1896 begon de onderwijzer van Rillaar S. Valvekens, met een dagmaal aspergiën aan te leggen, en kweekte op de voren der bedden jonge erwtes. Hij stond toen helemaal alleen, doch lang duurde het niet, of hij vond navolgers, en thans worden in die buurt, verscheidene hektaren land voor aspergieteelt aangewend". In de jaren 1980 ging de aspergeteelt sterk achteruit. In 1984 telde Brabant nog slechts 14 ha aspergevelden.<sup>60</sup>



De asparagus officinalis of de asperge. Verz. Erfgoedhuis Kortenberg

<sup>59</sup> A. HUISKEN, o.c., p. 17; N. MERTENS en D. DE PRINS, o.c., p. 52; V. WAUTERS e.a., Asperges, de koningin onder de groenten met recepten, in : A.S.G.-proevertje, s.l., nr. 3, 1995, p. 7-15; TH. BAETS, De teelt van asperges, Uitgave Provinciale Landbouwdienst Brabant en Provinciale Dienst voor Land- en Tuinbouw Antwerpen, 1993; G. WAUTERS, Asperges, aristokraten onder de groenten, in : Vlaamse Toeristische Bibliotheek, s.l., nr. 45, 1965, p. 17; J.M. PELT, o.c., p. 85-89.

<sup>60</sup> Gids voor de streekproducten en streekproducenten. De Groene Gordel, s.l., 2005, p. 207-208; E. VAN LEUVEN, o.c., p. 25 en p. 142-143; E. VLIEBERGH, o.c., p. 139-140.



Witte asperges komen uit onze streken, paarse uit Spanje en Frankrijk. Van eind april tot en met 24 juni worden asperges gestoken. Het eindpunt is 24 juni of Sint-Jan. Dat is het feest voor de liefhebbers van asperges. In Keerbergen vinden de aspergedagen met restaurant- en bedrijfsbezoeken plaats. Een gastronomisch hoogtepunt. Na 24 juni moet de plant herstellen voor het volgende jaar. Op het einde van de winter worden de rijen waarin de wortelstokken zitten, aangeaard tot langwerpige heuveltjes. De stengels die ondergronds uit de wortelstok naar de top van het heuveltje groeien, zijn mooi blank. Het oogsten gebeurt bij dag en dauw in de vroege ochtend. De teler gaat langzaam langs de opgehoopte bermen en zijn geoeffend oog ziet wanneer er een kopje door de berm gaat breken. Dan moet de asperge onmiddellijk geoogst worden, anders gaat het daglicht het kopje paars verkleuren. Op dat ogenblik worden ze één na één met een speciale guts geoogst. Dit gereedschap glijdt langs de stengel tot aan de wortelstok en snijdt de asperge daar af. In Klein-Brabant oogst men met het aspergemes, in de andere streken met de naakte hand. Op schilderijen van de 16<sup>de</sup> en 17<sup>de</sup> eeuw vinden we alleen asperges met paarse koppen. Men noemt asperges wel eens 'de keizerin der groenten'. De aspergeteler komt men tegen op het Hoogland in Werchter met zijn mandje en zijn truweeltje. Hugo Claus schreef het gedicht 'Asperges me'. Groene asperges vinden we in het zuiden van Frankrijk. Men liet de stengel uit luiheid opschieten, waardoor hij groen verkleurde en ook wel iets oppervlakkiger van smaak werd. Bij ons vinden we groene asperge in West-Vlaanderen. Men laat de stengels gewoon bovengronds tot een zekere hoogte uitgroeien en in de buitenlucht worden ze groen. De heuveltjes moet men ook niet zo hoog aanaarden. Door de serres vindt men nu in België asperges van Kerstmis tot einde juni, maar mei en juni vormen het echte seizoen.<sup>61</sup>

De aspergeboer geeft aan de getrouwe koopman een Sint-Jansbussel op 24 juni. Dit is een zware bundel uitgelezen asperges, soms verscheidene kilo's, getooid met bloemen en groen en kleurige linten. Aan de jongens en meisjes, die thuis bij de oogst behulpzaam waren, kwam dan het 'pirrewittengeld' toe. Dit is het geld gemaakt van de verkoop van 'pirrewit' of soepasperges. Dat was de nalaat of de naooogst van de asperges. In Klein-Brabant zong men:

*"En als met Sint-Jan de steek is gedaan  
De boer met de laatste naar huis is gegaan  
Dan worden de bussels met bloemen versierd  
En 't eind van de oogst met veel vreugde gevierd".<sup>62</sup>*

---

## 28. De bladgroenten

---

Als bladgroenten vinden we:

- kolen
- selder
- kardoer
- prei
- andijvie
- kervel
- sla
- witloof
- snijbietblad
- water- en tuinkers.

---

## 29. Kolen in alle soorten en formaten

---

Brassica is het Latijnse verzamelwoord voor kolen. Het stamt af van het Keltisch 'bresic', dat vermoedelijk een hartvormige kool aanduidde. Het was eerder een wilde kool. De sluitkolen omvatten: witte kool, rode kool, savooikool en de spitskool. Kolen beschouwde men in de 19<sup>de</sup> eeuw als grove groenten. In de 17<sup>de</sup> eeuw vinden we in de raadgevingen voor de bedevaarders, die naar Sint-Marcoen te Erps trekken dat zij tot ze genezen zijn zich moesten onthouden van 'alderhande koolen'.

Witte kool of Brassica oleracea capitata var. alba heet in het Engels white cabbage. In Zaventem en Meerbeek spreekt men van 'kabuiskolen'. In 1529 vermeldde een Brusselse ordonnantie 'cambuyscoelzade'.

Witte kool werd in maart gezaaid. Ze was in de zomer en in de herfst op de markt. In Duitsland werd ze massaal gebruikt voor zuurkoolfabricage of de 'choucroute'. Zuurkool was fijngeschaafde witte kool met zout, samengeperst in een inlegvat zoals vroeger in de befaamde Keulse potten. Het geheel giste o.a. door de toevoeging van een scheut karnemelk. Men liet de massa twee tot acht weken rijpen bij een temperatuur van 15-20°, afhankelijk van het jaargetijde en van de koolsoorten. In de Joodse keuken had men steeds een vaatje met zuurkool. Zuurkool was het middel tegen scheurbuik. Vooral rond Straatsburg werd veel zuurkool gefabriceerd. Even voor 1890 werd er een zuurkoolfabriek in Sint-Gilles opgericht. Een groot deel van de kabuiskolen kwam van het bedrijf

<sup>61</sup> J. VAN HEMELEDONCK, Als het witte goud de kop opsteekt, in: *Het Laatste Nieuws*, 18 april 1998.

<sup>62</sup> G. WAUTERS, *Asperges*, s.l., s.d., p. 13-14.

W A E R S C H O U W I N G E  
 VOOR DE PELGRIMS  
 N A E R  
**SINTE MARCOEN,**  
 IN DE KERK TOT ERPS.

Ten eersten : zy zullen eene Novene moeten doen , of doen doen , daer het hun believen zal , naer de weike zy hun zullen moeten onthouden , tot dat zy genezen zyn , van deéze naervolgende Spyzen : Look , Ajuyn , alderhande Koolen , Erten , Parrey , Ossen-Vleesch , Duyven , Gauzen , Endvogels ende alle zuerigheyd.

Ten tweeden : zy zullen geheel hun leven hun moeten onthouden van Paling , Lauwen , Barbetten , Lampreyen , ende alle slykagtige Visch , item van grauwe Erweeten , Vitsen , Geyten-of Verken - vleesch , of iet dat hier af voortkomt ; het is hun ook verboden eenig hoofd te eeten.

Ten derden : zy moeten vieren de vyf Feest-dagen van S. MARCOEN , te weten : den eersten Mey , den 2 Julius Feest-dag van de Visitatie van de Alderheyligste Maget MARIA , den 24 Augustus Feest-dag van den H. Bartholomæus Apostel , Alder-heyiligen-dag , ende den eersten Zondag van den Vasten.

Ten vierden : zy zullen alle jaeren eene Offerande doen aen den H. MARCOEN , ten waere dat zy liever hadden eene te Offeren voor altyd.

Geen kolen van welke soort dan ook voor de zieke bedevaarders, die naar Sint-Marcoen te Erps trokken. Deze gegevens vinden we in de 17de eeuwse 'Waerschouwinge voor de pelgrims naer Sinte Marcoen, in de kerk tot Erps', bewaard in het Kerkarchief van Erps in het Erfgoedhuis Kortenberg.

van Gillekens. De kinderen kwamen in Midden-Brabant uit de kolen. De inwoners van Sint-Gillis bij Brussel zijn 'koolkappers'. Ze gingen met kolen in de winter naar de groentemarkt.<sup>63</sup>

Brassica oleracea convar. capitata rubra is de rode kool. Het is een sluitkool, die paarsrood is. Ze werd gestoofd met appeltjes. Rode en groenen kolen waren in de middeleeuwen in Vlaanderen bestemd voor de export. Rode en groene kolen werden liefst in vorstvrije schuren bewaard om het volgende jaar te overwinteren en ze werden dan tegen hoge prijzen verkocht. De laatste jaren worden ze ook rauw gegeten met een vinaigrette.

Groene kool Brassica oleracea Capitata var. sabauda heet men ook savooikolen of meisavooi. Ze moet jong geconsumeerd worden. Deze koolsoort heeft een sterk gebobbeld donkergroen blad. De Savooienkool kreeg haar naam van het hertogdom Savoie, waaruit ze afkomstig was. Ze is bekend sinds het midden van de 16<sup>de</sup> eeuw. In de tuinboeken heeft men het over groene bladerkool. De bladeren worden gekookt en gaan door de 'passe-vite'. Men maakt er 'stoemp' of 'peteus' (potagie) van, met een modern woord puree. Savooikool past in de klassieke hutsepot.

Boerenkool of Brassica oleracea Acephala-groep is een losse koolsoort met harde stelen en een sterk gekruld blad. De stengels kunnen wel 1 m lang worden. De boerenkool is al tevreden met schrale grond en voldoende afwatering. De bladeren van de boerenkool werden gebruikt voor stampot en voor de konijnen. Terecht schrijft men dat boerenkool ook groenvoeder voor kleinvee in het midden van de winter is. Boerenkool is in Nederland een nationaal gerecht. Het Laatste Nieuws schreef op 24 januari 2004: "Boerenkool is bij ons een buitenbeentje, maar bij onze noorderburen is boerenkool met worst zowat het nationale wintergerecht"<sup>64</sup>. Een verdwenen Belgische groentesoort is de snijkruul van Jalhay, een soort boerenkool, waarvan ook de scheuten eetbaar zijn.

Chinese kool of brassica rapa var. chinensis of brassica rapa var. pekinensis stamt uit China en vindt men terug in de Chinese restaurants.<sup>65</sup>

Spruitkool of Brassica oleracea var. Gemmifera is in feite een echte wintergroente. Spruitjes zijn klein. Het zijn kooltjes. Kwerpse landbouwers zeggen dat spruiten vriesweer nodig hebben. Spruitjes zouden in oorsprong de uitlopers van de groenkool zijn. We vonden spruitkolen in Brussel in de 2<sup>de</sup> helft van de 18<sup>de</sup> eeuw. Ze stonden

<sup>63</sup> P. LINDEMANS, o.c., deel 2, p. 164; E. VAN LEUVEN, o.c., p. 144; U.J. MANSHOLT, Deel II Plantenteelt, in : VAN PESCH, *Beknopte handeling tot de kennis van den Nederlandschen Landbouw (3<sup>de</sup> uitgave)*, Zwolle, 1909, p. 193; A. HUISKEN, o.c., p. 215; N. MERTENS en D. DE PRINS, o.c., p. 58.

<sup>64</sup> A. HUISKEN, o.c., p. 41; T. BRAL, Lekkere stoofschotels met 'vieze' wintergroenten, in : *Het Laatste Nieuws*, 24 januari 2004, p. 7.

<sup>65</sup> E. SCOTTO, o.c., p. 80; W. KEERSMAEKERS, F. VERHEYDEN en T. LE DUC, *Uit de grond. Koken met vergeten groenten en fruit*, Antwerpen, 2004, p. 26, p. 58 en p. 104; C. ROSENFELD, o.c., p. 64 en p. 80.

ook bekend als Brusselse kool. In 1818 vermeld men ze als 'Brussel sprouts'. In Frankrijk spreekt men van 'Choux de Bruxelles'.<sup>66</sup>

Mergkolen *Brassica oleracea* convar. *acephala* var. *sabellica* was eerder een voedergewas. Het was een hoge kool met dikke vlezige stengels. Het was een 2<sup>de</sup> vrucht. Ze dienden voor de konijnen, voor de schapen en de geit. Dat was ook al zo bij de Romeinen. Plinius bevestigde dit.<sup>67</sup>

De bloemkool of *Brassica oleracea* *Botrytis* moet vrij staan. Een zware bemesting is nodig. Dat lukte minder in de hoven in Midden-Brabant. Bloemkolen zijn typisch voor het Mechelse. De bloemkool stamt af van de wilde kool. De huidige vorm werd in de late middeleeuwen gekweekt op Cyprus, vandaar de Franse naam 'chou de Chypre'. De bloemkool werd in 1600 vermeld door Olivier de Serres. Op stillekens van Joachim Beuckelaer vinden we eveneens bloemkolen. De bloemkool kwam uit Turkije en bereikte zo Italië. Via Genua kwam hij in de 17<sup>de</sup> eeuw in Frankrijk met Lodewijk XIV, die er een grote liefhebber van was. Nu is vooral Bretagne bekend om zijn export van bloemkolen. In Sint-Katelijne-Waver begon men begin mei bloemkolen te 'snijden' of te 'kappen'. Dit gebeurde door de ouders om vijf uur 's morgens. Om zes uur kwamen de kinderen de bloemkolen helpen 'uitdragen' en inpakken. Rond half acht werd snel een boterham met spek gegeten en om acht uur was de wagen geladen, gereed om naar de veiling te vertrekken. Vanaf half juni was de grootste drukte voorbij. Belgische bloemkolen vind men in de handel van maart tot november. De topmaanden zijn mei, juni en juli. Ze kregen concurrentie van Franse en Spaanse bloemkolen. Nieuw is de 'romanesco' of de groene torentjesbloemkool.<sup>68</sup>

De groene broccoli of de *Brassica oleracea* *Italica*-groep verscheen op het einde van de 20<sup>ste</sup> eeuw in onze Midden-Brabantse keuken. Men heeft naast de groene broccoli ook paarse broccoli. Men kende deze groente ook als Pompeïsche kool, wat op zijn Romeinse oorsprong wees. In de 18<sup>de</sup> eeuw vinden we deze groente opnieuw terug in Europa. Vooral de Italiaanse streek Calabrië werd bekend om zijn broccoli. Men bereidt broccoli zoals bloemkool.<sup>69</sup>

### 30. Selder en kardoen

Selder was bekend bij de Grieken en de Romeinen. Hij is belangrijk voor de soep. Men heeft witte (bleekselderie) en groene selder (groene selderie of bladselderij). Een vergeten seldersoort is de Mechelse holpijpselder. Deze had een sterke smaak, groeide snel en was winterhard. Bleekselderij of *Apium graveolens* var. *dulce* wordt gebruikt als groente om te koken. In 1875 ontdekte Chemin, een groenteteler uit Clichy bij Parijs een bleekgele selder tussen zijn culturen. Deze gele Cheminselder veroverde het Mechelse waar men gele seldervlakten kreeg.<sup>70</sup>

Kardoen of *Cynara cardunculus* verwijst naar een distel uit het Middellands Zeegebied. Sinds de 16<sup>de</sup> eeuw werd kardoen in Frankrijk geteeld in de Lyonnais en de Dauphiné. Deze plant kan 2 meter hoog worden. Alleen de bladstelen worden gegeten, de bladeren niet. Kardoen kwam in de 19<sup>de</sup> eeuw bij rijke stedelingen op tafel. Kardoen is een ouderwetse groente, die uit onze tuinen verdwijnt.<sup>71</sup>

### 31. Prei, andijvie, spinazie, kervel, peterselie en snijbietblad

Prei of *Allium porrum* is een basiselement voor onze soepen. Men heeft ook preisoep. Men kan ook prei koken en met een witte saus klaar maken. Prei is het nationaal symbool van Wales. Prei wordt gebruikt voor 'les flamiches' in Picardië in Noord-Frankrijk. Prei planten was in Sint-Katelijne-Waver een bezigheid voor de volle zomervakantie. Prei kuisen was een vaste winterbezigheid in de Mechelse groentestreek. Dat gebeurde in een klein bijgebouwtje naast de stal. De houtkachel brandde, maar het waswater in de kuip was ijzig koud. E. Vliebergh gaf een beeld voor het Hageland rond 1900: "*Eenige zeldzame boeren kregen durf genoeg om ook met witloof of selder en prei te beginnen maar het bleef bij enige zeldzame boeren*"<sup>72</sup>.

<sup>66</sup> N. MERTENS en D. DE PRINS, *o.c.*, p. 58; P. LINDEMANS, *o.c.*, deel 2, p. 175.

<sup>67</sup> D. VAN NIEUWENHUYZE, *o.c.*, deel 2, p. 292.

<sup>68</sup> D. SYMONS, *Erf- en heemmedelingen*, s.l., juli 2000, p. 10.

<sup>69</sup> N. MERTENS en D. DE PRINS, *o.c.*, p. 58; A. HUISKEN, *o.c.*, p. 38; *Broccoli en bloemkool*, Schoten, 1992, p. 76.

<sup>70</sup> E. VAN LEUVEN, *o.c.*, p. 123.

<sup>71</sup> E. SCOTTO, *o.c.*, p. 74.

<sup>72</sup> D. SYMONS, *o.c.*, p. 8 en p. 10; E. VLIEBERGH, *o.c.*, p. 140.

Andijvie of *Cichorium endivia* heeft men in augustus. Men heeft gewone andijvie en krulandijvie. De andijvie stamt af van de wilde cichorei. Spinazie of *Spinacia oleracea* wordt gekookt. De oorsprong van spinazie ligt in Perzië. Kervel of *Anthriscus cerefolium* is een eenjarige plant. Kervel werd gebruikt voor de groene kervelsoep. Peterselie of *Petroselinum crispum* is het bekendste keukenkruid. Snijbietblad of warmoes heet officieel *Beta vulgaris* var. *vulgaris*. Alleen het loof wordt gegeten.<sup>73</sup>

### 32. Sla en veldsla

Sla of *Lactuca sativa* var. *capitata* is één van de meest populaire groenten.

Men had vroeger steeksla. Die kwam uit de serres. De steeksla verdween en werd vervangen door de kropsla in de tuin. Een vergeten sla soort is 'Sla uit Heverlee', een kropsla met zachte smaak, die vooral decoratief was in de moestuin door de roodgerande en gespikkelde bladeren. Veldsla of *Valerianella locusta* is een wintersalade. Men combineert dikwijls sla en veldsla met tomaten in onze keuken.

### 33. Witloof, het witte goud van Brabant

Witloof of *Cichorium intybus* var. *foliosum* is typisch voor Midden-Brabant. Witloof is typisch Belgisch en vinden we ook in de postzegelreeks 'This is Belgium'. Witloof met hesp en kaas in de oven is een nationaal gerecht. Witloof blijft voor de Vlaming de meest geliefde wintergroente. De teelt begon in de eerste helft van de 19<sup>de</sup> eeuw in de 'Botanischen Hof' of de kruidtuin te Brussel. Hoofdhovenier Breziers bleekte hier groenten. In de winter 1834-1835 zou de kropvorming tot stand gekomen zijn. Vanaf dan kan men van echt witloof spreken. In 1867 bracht Lekeu uit Evere het eerste in volle grond gekweekte witloof naar de Brusselse markt. De teelt breidde uit naar Haren, Diegem en Zaventem en zo over Midden-Brabant. De witlooftentoonstellingen verbeterden de kwaliteit van het witloof.

De Nationale Witlooffeesten werden jarenlang in Kortenberg georganiseerd. 'Trienenke van Schoonaarde' is de witloofreuzin van Erps-Kwerps. In Kampenhout ontstond het Nationaal Witloofmuseum. Men noemt het witloof het witte goud van Brabant. De grondcultuur krijgt grote concurrentie van de hydrocultuur of witloof op water. Het Belgisch witloof ondervindt een grote concurrentie van het Nederlands en het Frans witloof. Naast witloof ontstond er ook roodloof in Kortenberg, dat gebruikt werd voor koude buffetten rond nieuwjaar.<sup>74</sup>



Witloof 'langen' of oogsten kort na W.O. II in Midden-Brabant. Hortence en Oscar Hendrickx te Kwerps legden de witte afgebroken kroppen in de wissel manden. Verz. Erfgoedhuis Kortenberg

<sup>73</sup> C. TEUBNER, *o.c.*, p. 179.

<sup>74</sup> H. VANNOPPEN, *De geschiedenis van het Witloof, het witte goud van Brabant*, 1978, 144 p.; H. VANNOPPEN, 15 thema's voor witloof in Midden-Brabant, in : *Brabant*, s.l., september 1994, p. 9-21; E. VAN LEUVEN, *o.c.*, p. 59.



VERBOND DER WITLOOFKWEEKERS  
aangesloten bij den Belgischen Boerenbond

**WITLOOFTENTONSTELLING**  
gehouden op ZATERDAG 16 en ZONDAG 17 JANUARI 1937  
in de Botermijn, te Brussel

**DIPLOMA**

van *eerste prijs*

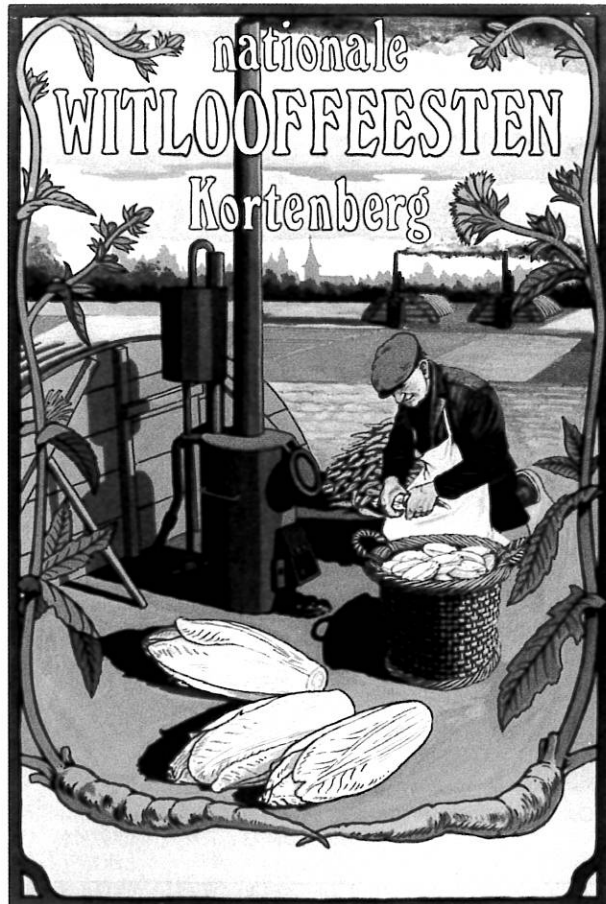
met 87	punten op 100 voor : Beste Loof.
met	punten op 100 voor : Bewaarloof.
met	punten op 100 voor : Verpakking (kistjes).
met	punten op 100 voor : Zaadragers.

Toegekend aan **M. Vekemans, Ober.**  
van **Everberg.**

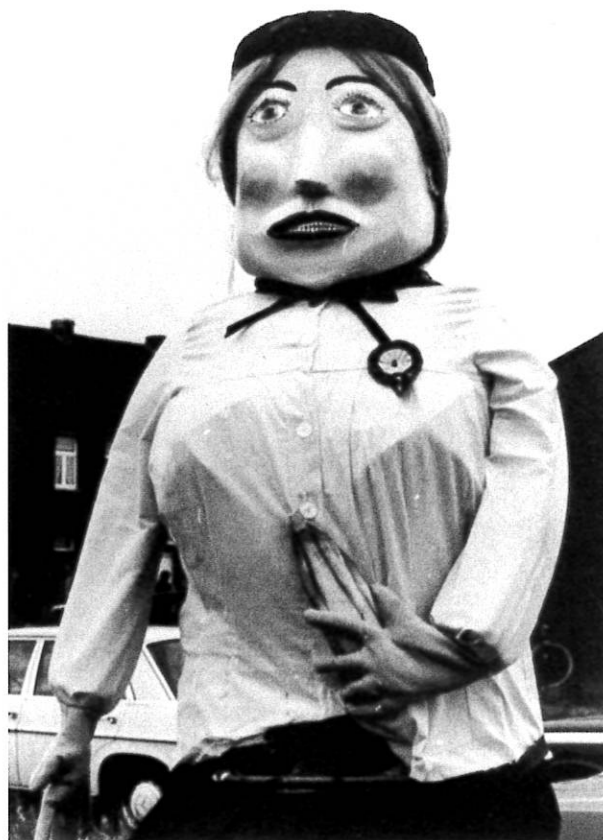
NAMENS HET VERBOND  
EN HET INRICHTEND COMITE

*J. Van der Auwera*      *De Vries*

Ther. Vekemans uit Everberg behaalde de eerste prijs met 87 punten op 100 voor het beste witloof op de tentoonstelling van het Verbond der Witloofkwekers in de Botermijn te Brussel op 16 en 17 januari 1937. Verz. Erfgoedhuis Kortenberg



Affiche van de Nationale Witlooffeesten te Kortenberg rond 1990. Verz. Erfgoedhuis Kortenberg



De witloofreuzin 'Trieneke van Schoonaarde' in Erps-Kwerps in 1982. Verz. Erfgoedhuis Kortenberg

### 34. Waterkers en tuinkers

Tuinkers en waterkers zijn ook bladgroenten. Waterkers of de 'Nasturtium officinale' gaat terug tot het Midden-Oosten en de Oude Grieken. Nasturtium komt van nasus tortus of gerimpelde neus. Het scherpe aroma doet een rimpel in je neus of een reactie in je gezicht ontstaan. Lobelius schreef over deze groenten in 1581 in zijn 'Kruydtboeck oft Beschrijvinghe van alderleye gewassen'. In 1811 was er een belangrijke cultuur van waterkers in Frankrijk. In 1899 werden in de hallen van Parijs 6 miljoen kg waterkers verhandeld. Guido Gezelle noemde deze groente, die in het laag gelegen natte West-Vlaanderen in beekjes groeide, 'beeksala'. Gezelle maakte in 1881 het gedicht 'Beeksala'. De wilde waterkers verdween in 1914 met het onder waterzetten van de Ijzervlakte. Men noemde de beeksala in West-Vlaanderen ook 'kersoene', dat van het Franse 'cresson' komt.<sup>75</sup>

Waterkers heeft zuiver stromend water nodig. Men vindt de teeltplaatsen dan ook steeds in bronrijke valleien van de Ijse, de Voer, de Lane en de Dijle. Het zuivere water wordt via een systeem van beekjes en sluisjes verdeeld over de kersbedden. Men kan waterkers op drie manieren vermenigvuldigen: door het inzaaien in maart-april, door het vegetatief inplanten, waarbij men de stengel van de waterkers ergens anders inwerkt, en door het verpoten of het uitplanten van de op een wachtbed gezaaide waterkers. Waterkers heeft grotere bladeren. Hij wordt met een speciaal mes gesneden en wordt verkocht in busseltjes. Waterkers wordt gebruikt als rauwe groente, als soepgroente en als versiering op schotels. Vroeger kwam waterkers voor in de Woluwevallei te Sint-Lambrechts-Woluwe, beter bekend als 'Opwoluwe'.

'Rikse Kes' (Henri Bouillart) voerde waterkers in de streek van Korbeek-Dijle, Neerijse, Loonbeek in op de 'kersbeken' in 1937. In Loonbeek heeft men de waterkerskwekerij van zoon Johny Bouillart in de Kouterstraat, 25. De waterkers van Loonbeek werd in 2006 als streekproduct erkend. In Omal in de Geervallei bij de bronnen van de Faux Geer, een bijriviertje van de Geer, is er de waterkerskwekerij van Hervé Gergay.<sup>76</sup>

Naast de waterkers is er ook de tuinkers of *Lepidium sativum*. Tuinkers heet men in Midden-Brabant 'cresson' en wordt verkocht per gewicht.

### 35. Postelein voor de soep

Postelein of *Portulaca oleracea* is uit Azië afkomstig. Meer dan 2000 jaar geleden was het onkruid. In 1794 kwam de winterpostelein vanuit Noord-Amerika naar België. In 1833 vond men de plant in enkele Belgische tuinen. Van Hulle raadde deze plant als een kostbare nieuwigheid aan. In het begin van de 20<sup>ste</sup> eeuw vond men het in alle groentetuinen. Postelein werd in de soep gedaan. Deze groente is langzamerhand uit de moestuin verdwenen.<sup>77</sup>

### 36. De smaakmakers

Ajuin of ui is de smaakmaker bij uitstek. Gewone ajuin heeft als officiële naam *Allium cepa*. Stengelui heet men *Allium fistulosum*. Men heeft rode en witte ajuin. Ajuinen werden rond 1900 vooral geteeld op de zachte leemgronden van Aalst, Dendermonde en Veurne. De Aalstenaars kregen er hun bijnaam 'De Ajuinen' van. Mijn grootmoeder Leonie Vannoppen-Vanhoegaerden wees mij op het belang van de ajuintjes: "*Bij mijn vader 'Paikke Clavet' (Petrus-Joannes Vanhoegaerden) en mijn moeder 'Marianne Verkelver' (Maria-Anna Van Audenhoven) in Schoonaarde onder Erps-Kwerps goot men het afgebakken vet met ajuintjes over de sla. Dat verving olie, die men niet kocht wegens de te hoge prijs van het product. Dat was rond 1890*". Zilveruitjes of 'witte joinkes' (witte ajuintjes) werden opgelegd.<sup>78</sup>

Sjalot of de *Allium cepa* *Aggregatum* is scherper als smaakmaker dan ajuin.

Verse sjalot is wit of roos. Knoflook of *Allium sativum* moet roze en zacht zijn. De Kruisvaarders hadden een stinkende adem van knoflook. Zo vermelden de Byzantijnen in 1204.<sup>79</sup> Bieslook of *Allium schoenoprasum* is een meerjarige plant. Het zijn pijpjes.

Dragon of *Artemisia dracunculus* is een meerjarige plant, die we kennen onder de Franse naam 'l'estragon'. Dragon werd gebruikt bij het opleggen van cornichons. Tijm of

<sup>75</sup> E. VAN LEUVEN, o.c., p. 129; W. VAN HOOFF, Groenseltjes: 'Beeksala', in: *Nieuws van de Midzeelhoef*, s.l., jaargang 3 (2004), nr. 1, p. 2.

<sup>76</sup> R. VANDENBORRE, *De teelt van waterkers in de Ijsevallei-Zoniën*, 2005, p. 188-192; Loonbeek. Familie Bouillart kweekt al drie generaties waterkers, in: *Het Laatste Nieuws*, 16 juni 2006; A. HUISKEN, *Groente*, p. 194; [www.tuinadvies.be](http://www.tuinadvies.be); P. RAES, Reportage waterkers, in: *De Leeuw*, s.l., maart 2003, p. 26-27; H. VANNOPPEN, Nieuws uit de heemkringen en uit Midden-Brabant, in: *Curtenberg*, s.l., 2001, p. 291 (5. Waterkers in de streek van Loonbeek en Huldenberg).

<sup>77</sup> E. VAN LEUVEN, o.c., p. 60; E. SCOTTO, o.c., p. 95; *Interview Roger Penninckx*, Zaventem, 2006.

<sup>78</sup> E. VAN LEUVEN, o.c., p. 120; *Interview Leonie Vannoppen-Vanhoegaerden*, Erps-Kwerps, 1968.

<sup>79</sup> N. MERTENS en D. DE PRINS, o.c., p. 23.

Thymus vulgaris is een meerjarige plant. Hij wordt gebruikt voor de soep en voor de rosbeef. Laurier of *Laurus nobilis* is een meerjarige plant. Laurierblaadjes werden gebruikt in de soep en in karbonades.

Lavas of *Levisticum officinale* is een meerjarige plant, die we kennen als wilde selder, heeft een snel overheersende smaak van selder. Hij wordt gebruikt bij het bereiden van mosselen.

Munt of *Mentha*, basilicum of *Ocimum basilicum* en marjolein of *Origanum* –spp. *Oregano* (*Origanum onites*) komen eerst later in de tuin. Zuring of *Rumex rugosus* is een meerjarige plant, die we in Midden-Brabant kennen als zurkel. *Rumex* kan ofwel van het Grieks *rhyma* wat stroompje betekent, komen, want vele soorten zuring groeiden in het water, of van *rumex*, dat werpspies betekent. Dat zou wijzen op de vorm van de spitse bladeren.<sup>80</sup> Zurkel wordt gebruikt voor soep en salades. Rozemarijn of *Rosmarinus officinalis* wordt gebruikt bij licht vlees.<sup>81</sup> Heel wat groene kruiden zijn noodzakelijk voor 'Paling in het groen'. Dit is ook één van de typische Belgische gerechten opgenomen in de postzegelreeks 'This is Belgium'.

Zussen-Bolder) in Belgisch Limburg. Ook de grotten van Folx-les-Caves in Waals-Brabant werden gebruikt voor de champignonkweek.

Champignons hebben ook heel wat paardenmest nodig. In de weide waar paarden stonden, plukte men in Veltem-Beisem 'kampernoelen'. 'Kampernoelen' was het volkse woord voor champignons. Er waren in Midden-Brabant ook champignonkwekerijen: bij 'den Hollander' in de Meerbeekstraat te Schoonaarde-Erps, bij Jenske 'Tut' (Verlinden) op de Haachtsesteenweg te Diegem en in Leefdaal op de weg naar Korbeek-Dijle. Champignons waren belangrijk voor het maken van 'vol-au-vent'. Koninginnehapje of 'vol-au-vent' was een typisch gerecht bij plechtige communies en huwelijksfeesten in Midden-Brabant rond 1960-70.<sup>82</sup>

### 37. De paddestoelen en de champignons

Champignons of *Agaricus bisporis* waren oorspronkelijk voedsel voor de elite. De regio van Parijs was er bekend om. Men sprak ook van de 'Champignon de Paris', die in de 17<sup>de</sup> eeuw gekweekt werd in de steengroeven rond de Parijse hoofdstad. De Parijse champignon is wat wij nu noemen de Belgische witte champignon. Het is het gekweekte broertje van de weidechampignon of de *Agaricus campester*, die men in het wild in weilanden kan aantreffen. Voor 1914 waren champignons een Franse cultuur. Eerst later werd de productie in België populair. Er kwamen heel wat champignonkwekerijen in de mergelgroeven van de Maaskant (Kanne, Zichem-

### Besluit

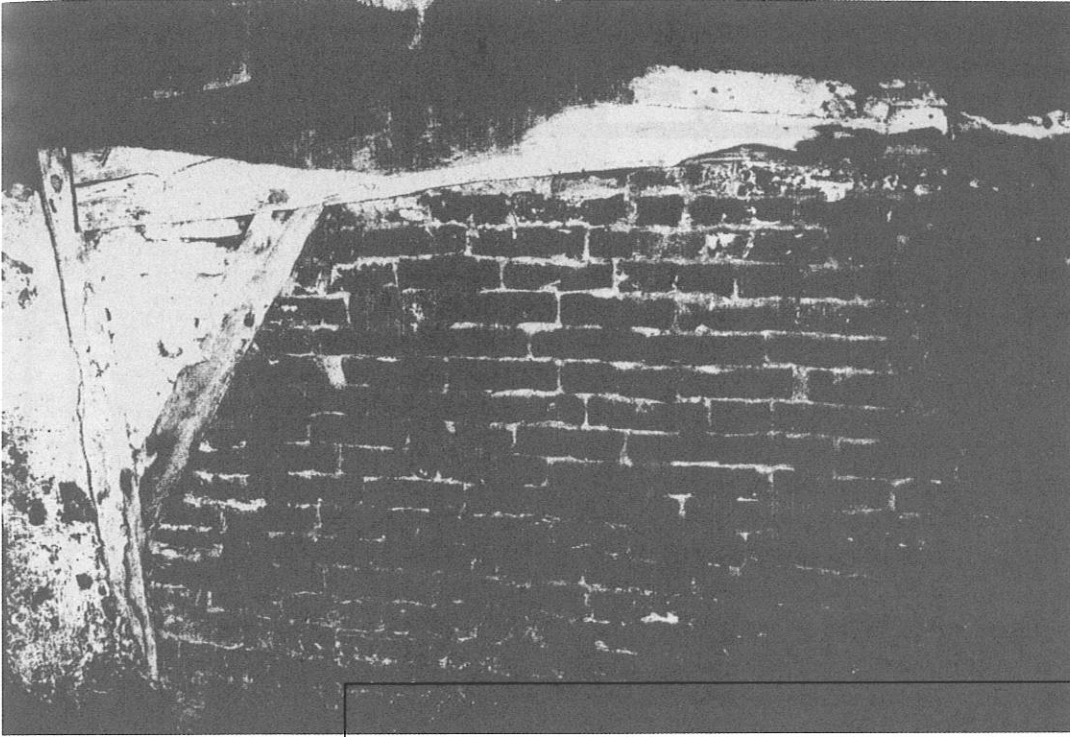
De groentetuin behoorde tot één van de essentiële elementen van het platteland. Sommige groenten zoals witloof, asperges en waterkers zijn uitgegroeid tot afzonderlijke beroepen, zelfs tot belangrijke economische sectoren. De groentetuin was ook de uitdrukking van de zelfvoorziening of de autarkie van het platteland. De mondialisering en de globalisering zijn duidelijk merkbaar op ons groentepalet in Vlaanderen. Het is dan ook belangrijk dat de heemkunde de evolutie van de groenten en van de groentetuin in eigen gemeente of streek blijft volgen.

Henri Vannoppen  
Leuvensesteenweg 839  
3071 Erps-Kwerps

<sup>80</sup> A. HUISKEN, *o.c.*, p. 212.

<sup>81</sup> C. TEUBNER, *o.c.*, p. 23.

<sup>82</sup> A. HUISKENS, *o.c.*, p. 53; E. VAN LEUVEN, *o.c.*, p. 132.



## De galg van de Boekhoutberg in een hopast!

Raymond Van Geite en Ben Vermoesen

Met zijn bijdrage "No rest for the wicked ..."<sup>1</sup> prikkelde Reinoud Vermoesen de nieuwsgierigheid naar het lot van de galg die eertijds op de Boekhoutberg in Hekelgem stond. Van ouds was 't *hoege* Boekhout, op de grens tussen het hertogdom Brabant en het graafschap Vlaanderen, de gerechtsplaats voor de ter dood veroordeelden van Brabant. De oudste getuigenis van een terechtstelling aldaar dateert van 1409<sup>2</sup>. Op 15 april 1630 gaf de Souvereine Raad van Brabant het hele gebied rond de Boekhoutberg, 13 b 12 d 93 r groot, in erf aan Marie de Cottereau, mevrouw der heerlijkheid van Asse, in erf. Zij mocht de heidegronden naar *haeren vrijen wille* beplanten maar met die beperking dat "*moet ... continueren het*

*gerecht op justitie aldaer staende wesende op de uysterste paelen van Brabant tegen Vlaanderen*"<sup>3</sup>. In 1790 vermeldt een akte dat "*op eene beplante pleyne, den galgendries, ... eene galge is staende*"<sup>4</sup>.

Met de invoering van de guillotine na 1794 werd het hout van de galg door de Franse overheid openbaar verkocht. Een Hekelgemnaar kocht het moordtuig om het te gebruiken in zijn hopast. Henri Roseleth (Hekelgem 1859 – 1939) getuigde dat hij nog enkele eeuwenoude beuken heeft gezien die de galgendries omringden. De vraag is natuurlijk: wie was de vermeteling die – ongevoelig voor de dreiging van de dwaalgeesten der misdadigers

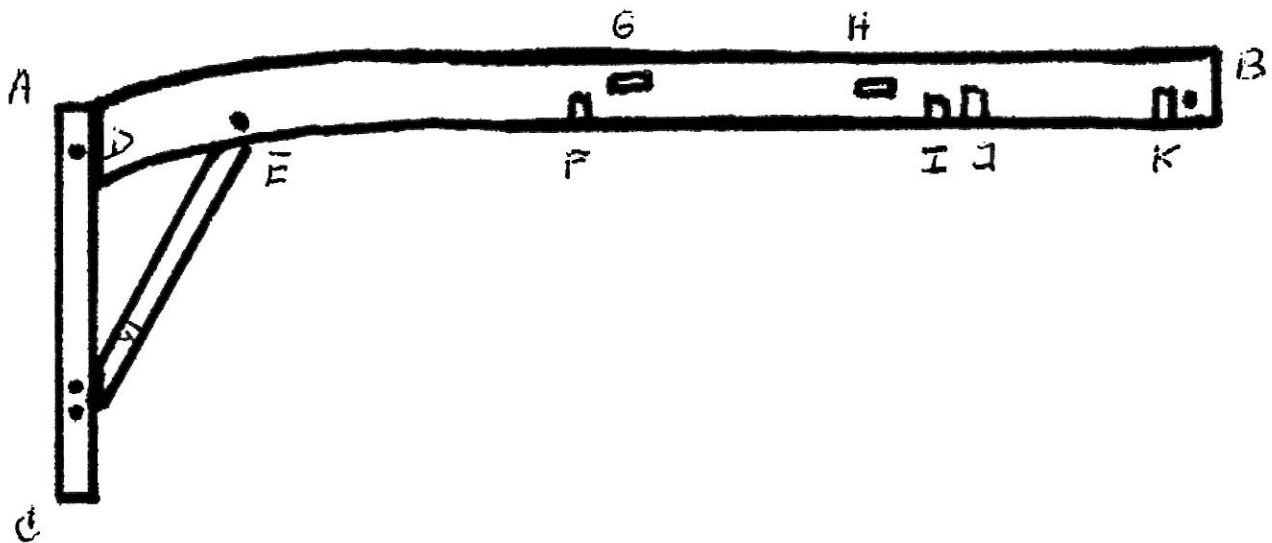
<sup>1</sup> REINOUD VERMOESEN, No rest for the wicked of waarom het op de Boekhoutberg spookt!, in : *Ons Heem*, 's-Gravenwezel, 2005, jg 58, nr. 1, p. 27 – 30.

<sup>2</sup> HENRI ROSELETH, De galg van Boekhoutberg, in : *Eigen Schoon*, s.l., 1911, p. 72.

<sup>3</sup> Rekenkamer van Brabant, acte 1630 Fal 7. Citaat in HENRI ROSELETH, De galg van Boekhoutberg, in : *o.c.*, p. 72.

<sup>4</sup> HENRI ROSELETH, De galg van Boekhoutberg, in : *o.c.*, p. 72.





die in de Duivelsputten huisden – zo maar de galg naar zijn hoeve bracht? In Hekelgem waren er in die tijd veel hopboeren zodat een zoektocht naar nog mogelijke sporen onbegonnen werk leek. Tot deze zomer. Op een van die zeldzaam mooie avonden troonde Raymond Van Geite mij mee naar een oude stal om mij "iets" te tonen. In de stal – meer dan 200 jaar oud – waren drie balken in de vorm van een galg in een muur ingemetseld maar zo dat de staande balk nu horizontaal ligt. In zijn familie van hopboeren die al meerdere generaties op deze plaats woonde, heeft men nooit verteld dat in die oude stal de galg van de Boekhoutberg werd ingebouwd. Trouwens de mogelijke "kopers" stierven eind 18<sup>de</sup> eeuw. Raymond besloot na lang aarzelen om die kwestie toch eens onder de aandacht te brengen. Hij toonde mij de balken en uitte zijn vermoeden dat die wel eens van de galg van de Boekhoutberg waren. De vraag is natuurlijk: kan het dat die galg meer dan twee eeuwen trotseerde?

De afmetingen ter aanvulling bij de schematische voorstelling:

A – B: de totale lengte van de horizontale balk = 415 cm;

A – C : lengte van de verticale balk = 133 cm;

D – E : 38 cm;

D – F : 168 cm;

F : een inkeping van 13 cm;

G: een inkeping van 13 cm;

H: een inkeping van 8 cm;

I: een inkeping van 13 cm;

J: ondiepe inkeping;

K: een inkeping van 6 cm;

\*: houten pin.

Onze vraag is: zijn er nog gevallen bekend waarbij een oude galg op het einde van het ancien régime werd opgekocht en waarvan het hout voor een of ander doel werd gebruikt?

Raymond Van Geite  
Terlindenstraat 72  
1790 Affligem

Ben Vermoesen  
Langestraat 87  
1790 Affligem



## De preekstoel van de Predikbroeders in Gent

### Een topstuk uit de neogotiek

Algemeen zicht op de preekstoel in de verlaten Dominicanenkerk in Gent. Deze is gebouwd rond een pilaar en dit « eilandje » werd door een laag hekwerk afgesloten (Foto : maart 2007).

**Luc Van Eeckhoudt**

Het klooster van de Dominicanen te Gent bevond zich met de hoofdingang aan de Hoogstraat, waar nu nog het beeld van de heilige Dominicus prijkt boven de ingangspoort, een beeld van Pieter-Frans TINEL, en met ingang van de kerk aan de Holstraat, alwaar de gevel van de neogotische kerk<sup>1</sup> de huizenrij volgt. Boven de ingang prijkt de toren die niet perfect centraal staat. Niemand vermoedt dat achter deze relatief gewone kerkgevel zich een gebedshuis bevindt, driebeukig met twee rijen van zes zuilen. Vooral de twee nevenbeuken, telkens met aan de buitenkant een lange rij prachtig gesculpteerde eiken biechtstoelen, vertonen een uniek spel van gotisch bogen, ritme en beweging. De hoofdbeuk wordt geflankeerd

door de twee rijen van zes zuilen en geeft uit op een koor. Het koor is met mooie glas-in-loodramen versierd die de dominicaanse heiligen weergeven.

Rondom de vierde zuil aan de rechterzijde wanneer je de kerk binnenkomt, werd een omvangrijke preekstoel gebouwd in eik. Deze preekstoel is een van de meest bijzondere, symmetrisch volmaakte en grootste kerkmeubels die de neogotiek heeft vorgebracht: 8,30m hoog en samengesteld uit 33 beelden en reliëfs. Het is een waar meesterstuk van snijwerk en ajourtechniek, bladen, krullen en ranken. De preekstoel werd vervaardigd door Jan-Baptist HAUMAN in Gent. Hauman kreeg de opdracht

<sup>1</sup> JOSEPHUS ARTS O.P., *De Predikheren te Gent, 1228-1854*, Gent, 1913, p. 560 e.v. met afbeelding van binnenzicht van deze kerk p. 359.

toegewezen in 1865<sup>2</sup>. De preekstoel werd anderhalf jaar later ter plaatse opgeleverd.

Thans, december 2006, is deze verlaten predikbroederskerk -nu reeds zes jaar gedesacraliseerd- volledig opgekuist (deze ruimte was een depot van het SMAK, Gent), zijn de kerkstoelen aan de rechterzijde opgestapeld en pronkt deze majestatische preekstoel in al zijn glorie in het midden van deze gotische gebedsruimte.

Zelden hebben we zo'n uitgebreide "catechismus van het Woord" samengebracht in één kerkmeubel, ontmoet. Te recht kan je stellen dat dit meubel deze ruimte imponeert. Zulke monumentale preekstoelen uit de neogotiek werden omzeggens in die tijd zelden nog vervaardigd. Een minder indrukwekkend meubel vinden we bijvoorbeeld in de Onze-Lieve-Vrouwekerk (XIIIde eeuw) in Diest. Dit is een preekstoel uit 1871 en werd vervaardigd door de gebroeders Goyers. Voor die tijd kennen we ook al de stenen kansels zoals bijvoorbeeld in de neogotische dominicaanerkerk in Brussel (in Art Deco-stijl).

We willen hem eens van dichtbij bekijken. Dit grote kerkmeubel kunnen we opsplitsen in drie delen, als volgt:  
-het uitgebreide voetstuk met de twee trappen op een stenen sokkel, met een hekje afgerond  
-de kuip met twee deurtjes en het rugstuk tegen de zuil  
-het torenklankbord in de vorm van een hoge en op een punt uitlopende kroon.



Op de sokkel van de preekstoel staan meerdere heilige predikbroeders uitgebeeld alsook O.-L.-Vrouw van de Rozenkrans : hier de stichter: H. Dominicus (met zijn staf « Vade et Predica » en sterretje boven zijn hoofd). (Foto : maart 2007)

hekje.

Omheen de centrale as van de kuip staan vijf grote beelden opgesteld die vier dominicaanse heiligen voorstellen met in het midden de typische dominicaanse Maria: Onze-Lieve-Vrouw van de Rozenkrans.

Deze heiligen zijn (van links naar rechts):

-De heilige Vincentius FERRER<sup>3</sup>, de spanjaard, met in zijn handen een open boek waarop we de volgende tekst lezen: Laudate Deum / Quia Venit / Hora Judic. / Ejus.

-De heilige DOMINICUS<sup>4</sup>, de ordestichter, met een ster boven zijn voorhoofd en in zijn handen draagt hij het missioneringskruis en een boek.

-ONZE-LIEVE-VROUW van de Rozenkrans<sup>5</sup>, met paternoster en Kindje Jezus op de arm.

## A. Het voetstuk en de trappenpartij

Het grondplan behelst een oppervlakte van 410 x 355 cm en heeft de vorm van een onregelmatige achthoek met als achterzijde (waar de twee trappen aanvangen) een breedte van 280 cm.

Dit geheel vormt een stenen sokkel waarop de preekstoel rust en wordt omhoog door een laag smeedijzeren

<sup>2</sup> JORDANUS PIET DE PUE O.P., 750 Jaar Dominikaans leven te Gent, Gent, z.d., p. 62.

Idem, Het huidig Dominikanenklooster te Gent, Oudenaarde, 1984, p. 31-32: de preekstoel: evenwel wijst het bronnenonderzoek uit dat wel met Peeters uit Turnhout onderhandeld werd (zes beelden, 12 apostelen) doch uiteindelijk is het de Gentenaar J.B. Hauman met wie werd scheid gegaan.

<sup>3</sup> Vincentius Ferrer (1350-1419): LOUIS REAU, Iconographie de l'Art Chrétien, Paris, 1959, t.3 P-Z, p. 1330 e.v.

<sup>4</sup> Dominicus de Guzman y d'Aza (1170-1221): AA.SS., Paris, 1867, t. 35, p. 359-654: De S. Dominico Confessore. Fundatore Ordinis Fratrum Praedicatorum Bononiae in Italia (die quarta augusti). Humbert-Marie VICAIRE, Histoire de saint-Dominique, Paris 2004. SIMON TUGWELL O.P., De heilige Dominicus, Straatsburg, 1998.

<sup>5</sup> Onze-Lieve-Vrouw van de Rozenkrans: H. MAHO, La Belgique à Marie (Belgium Marianum), Bruxelles, 1929 met vele voorbeelden van verering van Onze-Lieve-Vrouw van de Rozenkrans.

GERMAIN BAZIN, Saint Dominique, Paris, 1937, p. 38 (Question du Rosaire). De rozenkrans is maar later (16de eeuw) bij zijn iconografie toegevoegd en steunt eerder op een vrome legende: LOUIS REAU, Iconographie de l'Art Chrétien, t. III, A-F, tw. Dominique, p. 392.

W. BRAUNFELS, L.C.I., t. VI, kol. 74.



Sokkel van de preekstoel : H. Thomas van Aquino (met boek, schrijfpluim en ster op de borst). (Foto: maart 2007)

Het is een gekroonde Lievevrouw met een volledig loshangende paternoster in hout (vijf tientjes).

-De heilige Thomas van AQUINO<sup>6</sup>, de 'heiligste geleerde en de geleerdste heilige', met op zijn borst de ster (een stralend zonnegezichtje).

In zijn linkerhand houdt hij een boek vast en in zijn rechterhand een schrijfveer.

Hij draagt een kleine paternoster onder zijn kap, links even zichtbaar.

-De heilige Petrus van VERONA<sup>7</sup>, de martelaar, met in zijn linkerhand een palm en rechts een zwaard.

Boven deze beelden is een brede fries uitgewerkt die tevens het voetstuk van de kuip opsmukt en die bestaat uit vier engelen (met vleugels) die elk een stukje van volgende tekst in een banderol vasthouden: In omnem / Terram / scivit / solus eorum.

Achteraan hebben we de twee trappen (telkens met dertien treden) die zich links en rechts omheen deze zuil buigen en eindigen op een deurtje van de kuip.

De achterkant van deze zuil is ook helemaal bewerkt en we treffen er onder elkaar aan:

de zegenende Zaligmaker en daaronder Onze-Lieve-Vrouw van de Apocalyps die de slang vertrapt met daaronder een wapenschild van de weldoeners (schenkers), de adellijke familie Baron du BOIS de NEVELE<sup>8</sup>.

De zijwanden van de trappen zijn zeer fijn gesculpteerd (guirlandes en loofwerk) zonder figuren noch taferelen.

## B. De kuip

De buitenkant van de kuip bevat drie taferelen (halfverheven beeldhouwwerk) waartussen de vier evangelisten, elk met een boek in de hand, als losse sculpturen afgebeeld staan.

Deze drie reliëfs beelden de volgende scènes uit:

- de verschijning van Petrus en Paulus aan Dominicus<sup>9</sup> die hem de pelgrimsstaf en het evangelieboek overhandigen.

- de kroning van Onze-Lieve-Vrouw met de H. Drievuldigheid<sup>10</sup>.

-de geknielde heilige Thomas van Aquino met twee engelen (één rechtstaand, één geknield) die zijn mantel open houden (aannemen)<sup>11</sup> en hem met de gordel der zuiver-

<sup>6</sup> Thomas van Aquino (1225-1274): JUAN FERNANDO ROIG, *Iconografía de los Santos*, Barcelona, 1950, tw. LOUIS REAU, *Iconographie...o.c.*, t. 3 P-Z, p. 1277 e.v.

<sup>7</sup> Petrus van Verona (1203- 1252): LOUIS REAU, *Iconographie...o.c.*, t.3 P-Z, p.1104 e.v.

<sup>8</sup> OSCAR COOMANS DE BRACHEMES e.a., *Etat Présent de la Noblesse Belge*, Bruxelles, 1971, t.2: Bet-Bo, p. 245 (met afbeelding van het familiewapen): du Bois de Nevele.

LUC DUERLOO en PAUL JANSSENS, *Wapenboek van de Belgische Adel van de 15de tot de 20ste eeuw*, Gemeentekrediet Brussel, 1992, t. I. A-E, p. 304.

<sup>9</sup> Verschijning van Petrus en Paulus: LOUIS REAU, *Iconographie...o.c.*, t.3 A-F, p. 395.

<sup>10</sup> Kroning van Maria: Apok. 12,1 (laatste van de Glorierijke mysteries) zoals we het afgebeeld zien in de 15de statie (3 maal 5) in de Sint-Pauluskerk te Antwerpen, geschilderd door Arnout Vinckenborgh: RAYMOND SIRJACOBS, Antwerpen. *Sint-Pauluskerk. Historische Gids*, Bouchout, 2001, p. 57: afbeelding.

<sup>11</sup> Thomas met engelen (gordel der zuiverheid): LOUIS REAU, *Iconographie... o.c.*, t.3 P-Z, p. 1278-1279.





De kuip van de preekstoel met vooraan in halfverheven beeldhouwwerk de afbeelding van de kroning van Maria. (Foto : maart 2007)

heid bekleden.

De leuning van de kuip bevindt zich reeds op 330 cm boven het grondvlak.

In de leuning (links) is een uitsparing voorzien om een zakuurwerk neer te leggen en rechts staat een kruisbeeld gemonteerd (ijzeren draaiarm).

Aan de achterzijde van de kuip staan de twee deurtjes die telkens ook een tafereel weergeven:

- het mystieke huwelijk van Catharina van Siëna: Christus overhandigt haar een ring.
  - Christus met de mystieke Catherina van Siena die kiest voor een doornkroon in plaats van een gouden kroon<sup>12</sup>.
- De rugwand van de kuip (tegen de zuil) bevat als tafereel "De boodschap van de Engel aan Maria"<sup>13</sup> en dit reliëf staande tussen twee engelen die volgende tekst vasthouden: links "Gratia Plena" en rechts "Dominus tecum". Naast deze engelen staan verder in de draai naar achter nog telkens een engel per kant, nu op een zuil staand, die een tekst vasthouden. De linkse engel is echter verdwenen. De rechtse engel draagt volgende tekst: Benedicta / tu in / Mulie/ ribus.

Aan de hemel van de kuip hangt de heilige Geest uitgebeeld in de vorm van een duif (verzilverd).

In de bovenrand van het klankbord staan zes profeten weergegeven die elk ook een tekst vasthouden.

### C. Het torenklankbord

De kuip wordt afgesloten door een groot, overhangend klankbord dat perfect de klank van het gesproken woord in deze ruimte verspreidt, een ruimte met een vrij goede akoestiek.

Deze toren is als een kroon opgevat en bestaat uit drie zones waarvan de eerste twee telkens anderhalve meter hoog zijn en een kopstuk van nog eens ca 50 cm, zodat de totale hoogte 3,50 m bedraagt. Deze kroon sluit als het ware dit kunstwerk op harmonische wijze af, zonder het te overdrukken noch te groots te zijn. Deze drie zones zijn een bravourestuk van gotische sculptuur: pinakels, guirlandes, loofbladeren en tussenbogen. Jammer dat dit zo hoog zit en je van op de begane grond deze finesse van beeldhouwwerk zo weinig gedetailleerd kunt onderscheiden.

Als we het geheel overschouwen kunnen we stellen dat deze uitzonderlijke preekstoel aldus is samengesteld:

- 4 grote dominicaanse heiligen
- centraal één groot Lievevrouwebeeld (van de Rozenkrans)
- 2 halfgrote beelden boven elkaar aan de achterzijde (Zaligmaker, Lievevrouw)
- 4 engelen verwerkt in een fries
- 3 reliëfs op de kuip (Petrus en Paulus, Kroning van Maria, Thomas van Aquino)
- 2 reliëfs op de deurtjes (Maria en Elisabeth, Catharina van Siëna)
- een reliëf op de rugwand van de kuip: Boodschap van de engel aan Maria

<sup>12</sup> Catharina van Siëna (1347-1380): MARY O'DRISCOLL O.P., Catharina van Siëna, Quart Aosta, 1995. LOUIS REAU, Iconographie...o.c., t.3 A-F, tw., p. 275.

<sup>13</sup> Boodschap van de engel aan Maria: Lc. 1, 26-38.



De prachtig gesculpteerde zijkant van de preekstoel. (Foto : maart 2007)



Tussen beide trappen werd aan de achterkant nog een hele constructie opgebouwd zodat de pilaar, waarrond deze preekstoel gevat zit, er helemaal door omringd is. (Foto : maart 2007)

- de 4 evangelisten tussen de drie reliëfs op de kuip
- 4 engelen op de rugwand (twee bij twee, waarvan er één ontbreekt)
- 6 profeten in de fries van het klankbord
- een duif: de heilige Geest aan het klankbord
- het wapenschild van de schenkers, baron du Bois de Nevele.

In het totaal bekomen we aldus 33 beelden en/of reliëfs, een hele "catechismus van het Woord".

Het geheel is niet gepolychromeerd, behalve de duif (H. Geest), de vergulde letters van de teksten, de schrijfveer en de ster van Thomas van Aquino, de ster van Dominicus, ...

Dat dit een typische dominicaanse preekstoel is hoeft verder geen betoog. Naast de ordeheiligen, de profeten, de vier evangelisten en de engelen treffen we niet minder dan vijf verschillende voorstellingen van Maria aan:

- de Boodschap van de engel aan Maria
- het bezoek van Maria aan Elisabeth
- Onze-Lieve-Vrouw van de Rozenkrans (hét centrale beeld)
- Onze-Lieve-Vrouw van de Apocalyps (die de slang vertrap)
- de kroning van Maria (H. Drievuldigheid).

Het is typisch dominicaans een bijzondere verering te hebben voor Onze-Lieve-Vrouw voor wie zij iedere avond het Salve Regina zingen. Sinds eeuwen werden deze predikbroeders door de kerk aangesteld om de godsvrucht tot Maria en vooral het rozenkransgebed te verspreiden. Zo worden zij de herauten van Onze-Lieve-Vrouw genoemd. Haar rozenkrans dragen zij immers aan de riem, altijd "bij de hand" om te bidden<sup>14</sup>.

Jan Baptist Hauman, schrijnwerker in Gent kreeg in

<sup>14</sup> Symfonie in Wit en Zwart. De Dominikanen, Schoten, 1956, p. 53.



Onderkant van de pilaar, achterzijde : tussen de twee trappen vinden we het wapenschild van de adellijke familie, de « schenkers ». (Foto : maart 2007)

· Pieter-Franz Tinel (° 1895, Maldegem - 1964) vervaardigde dit beeld uit witte steen in 1956 (getekend onderaan rechts): LUC VAN EECKHOUDT, De Iconografie van de Heilige Dominicus in Vlaanderen, in Ons Heem, 2007, tw. Gent.

1865 de opdracht deze preekstoel te vervaardigen. Zijn contract hebben we teruggevonden, doch het plan, opgemaakt door een architect, ontbreekt<sup>15</sup>. De theologische compositie en de dominicaanse iconologie, daarvan zijn ons de inspirators evenmin bekend. Wie is de architect van dit kunstwerk? Mogen we misschien aan de vader van de neogotiek, Baron Bethune, denken? Evenwel bij de indrukwekkende lijst preekstoelen die hij tekende staat onze preekstoel niet vermeld. Tussen 1873 en 1885 bijvoorbeeld, tekende hij 13 preekstoelen waarvan er 12 werden uitgevoerd vooral in Oost- en West-Vlaanderen, waaronder die van het Begijnhof van Sint-Amandsberg<sup>16</sup>.

Deze preekstoel heeft vele gekende predikanten op bezoek gekregen, denken we maar aan de dominicaan P. CALLEWAERT O.P. voor wie de kerk te klein was. Bij de inzegening van deze kerk op 2 oktober 1854 diende de beroemde Franse predikant, de dominicaan P. SOUAILLARD nog beneden te staan voor zijn inaugurale rede "De Devotie van de H. Rozenkrans"<sup>17</sup>.

Deze preekstoel is terecht een van de mooiste, grootste en meest indrukwekkende houten kerkmeubels die wij uit

de neogotiek in ons land kennen. Hij verdient alleszins erkenning en wij dienen er alles aan te doen dat hij niet gesloopt of verloren gaat. Deze preekstoel behoort bij deze kerkruimte waarvoor hij waarlijk geconcipeerd is. Dit kerkmeubel is onroerend door bestemming en vormt één geheel met deze gebedsruimte. Hij is het symbool van de predikbroeders geworden, is een blijvende getuigenis van hun aanwezigheid en gevatte homilieën in onze contreien. Hij resumeert in één meubel de gehele dominicaanse spiritualiteit en is er een blijvende getuigenis van.

Mijn oprechte dank gaat in het bijzonder uit naar P. Peter D'Haese O.P., prior in Gent, die mij de mogelijkheid bood dit kunstwerk ter plaatse te mogen bestuderen (plaatsopname: 31 december 2006) en het archief in te kijken.

Luc Van Eeckhoudt  
ten Langveld,  
3300 Hakendover (Tienen).

<sup>15</sup> Lias 2968: archiefstukken Preekstoel, Archief van de Dominicanen te Sint-Amandsberg: dit bevat een onderhandelingsdocument met schrijnwerker Peeters te Turnhout, alsook 6 stukken in verband met onze preekstoel:

1. het contract van 17 augustus 1865, doch het "bijgevoegde" plan ontbreekt. Aanbesteding van 11.000 frank. Zo kunnen we jammerlijk genoeg noch de naam van de architect, noch van de theoloog-inspirator achterhalen.

2. drie kwijtingen; 3. een slotkwijting van 500.00 frank op 28 januari 1867 en 4. het attest van bekrachtiging door de prior en de provinciaal op 4 en 8 juli 1867 voor een totale som van 16.000,00 frank, hierin vermoedelijk ook begrepen het smeedijzeren hekken en de stenen sokkel waarop deze preekstoel werd gemonteerd.

<sup>16</sup> JULES HELBIG, Le Baron Bethune. Fondateur des Ecoles Saint-Luc, Lille-Bruges, 1906, p. 351 e.v. : III . Relevé des Travaux artistiques du baron Bethune.

<sup>17</sup> JOSEPHUS ARTS, o.c., p. 561.



Dominicanenkerk in Gent. Verz. Raymond Lambie



**Nog beschikbare themanummers *Ons Heem***

		euro
jg. 15, 1961, nr. 5-6,	Tegelnummer	5,00
jg. 23, 1969, nr. 3,	Brueghelnummer	5,00
jg. 25, 1971, nr. 4,	Iets over boerderijen	5,00
jg. 26, 1972, nr. 6,	Herbergen	5,00
jg. 27, 1973, nr. 6,	Abdijen en landbouw	5,00
jg. 29, 1975, nr. 2-3,	IJzeren afsluitingen	5,00
jg. 30, 1976, nr. 2-3,	Heemtaal	5,00
jg. 31, 1977, nr. 3-4,	Schuttersgilden	5,00
jg. 31, 1977, nr. 5-6,	Snoepgoed	5,00
jg. 32, 1978, nr. 6,	Wijnkultuur	5,00
jg. 34, 1980, nr. 1-2,	Het kind in ons heem	5,00
jg. 39, 1985, nr. 3,	Volksdevotie	5,00
jg. 40, 1986, nr. 3-4	Neogotiek in Vlaanderen	5,00
jg. 41, 1987, nr. 2-3,	Volksgeneeskunde	5,00
jg. 41, 1987, nr. 5,	Landbouw in Haspengouw	5,00
jg. 42, 1988, nr. 2,	Postverkeer	5,00
jg. 43, 1989, nr. 2,	Roepstenen en kerkpuien	5,00
jg. 43, 1989, nr. 4-5,	Jacht en stroperij	5,00
jg. 44, 1990, nr. 5,	Rechtshistorisch patrimonium	5,00
jg. 45, 1991, nr. 4-5,	Kaarsen	5,00
jg. 46, 1992, nr. 2,	Openbaar vervoer in Vlaanderen	5,00
jg. 47, 1993, nr. 2,	Uurwerken en uurwerkmakers	5,00
jg. 47, 1993, nr. 4,	Melkverwerking en melkerijen	5,00
jg. 49, 1995, nr. 3-4,	Olieslagmolens	6,25
jg. 50, 1996, nr. 1,	Aspecten van Brabant	5,00
jg. 50, 1996, nr. 2,	Volksbedevaarten en pelgrimsgebruiken	6,25
jg. 50, 1996, nr. 3,	Drinkwatervoorziening door de eeuwen heen	3,75
jg. 51, 1997, nr. 1-2,	Huldeboek Jan Gerits	8,75
jg. 51, 1997, nr. 3,	Herbergleven in Vlaanderen	5,00
jg. 51, 1997, nr. 4,	Het kasteel in ons dorp	6,25
jg. 52, 1998, nr. 1,	Vlaamse emigratie naar Engeland en Noord-Amerika	6,25
jg. 52, 1998, nr. 2,	Sociale aspecten van de adel	7,50
jg. 52, 1998, nr. 3,	Historische en volkskundige aspecten van suiker	3,75
jg. 52, 1998, nr. 4,	Pro memorie. Monumenten voor de Grote Oorlog	6,25
jg. 53, 1999, nr. 1,	Papiergeschiedenis	6,25
jg. 53, 1999, nr. 2,	Tabaksgeschiedenis	6,25
jg. 53, 1999, nr. 3,	Baksteen	6,25
jg. 53, 1999, nr. 4,	Dood en begrafenissen	6,25
jg. 54, 2000, nr. 1,	Humor en verleden	6,25
jg. 54, 2000, nr. 2-3,	Gemeentelijke besturen	6,25
jg. 54, 2000, nr. 4,	Duivensport	6,25
jg. 55, 2001, nr. 1	Brouwerijen	6,25
jg. 55, 2001, nr. 2	Kapellen	6,25
jg. 55, 2001, nr. 3-4	Bier	7,50
jg. 56, 2003, nr. 1	Reizen	6,25
jg. 58, 2005, nr. 1	Gevaar	6,25
jg. 59, 2006, nr. 1	Kleur	6,25

Gewone nummers kunnen tegen 1,25 euro (tot 1991), 1,85 euro (1992-1996) of 6,25 euro (vanaf 2003) per exemplaar aangekocht worden. Gelieve steeds (zowel bij thema- als bij gewone nummers) portkosten toe te voegen: 1,25 euro per nummer, 3,75 euro per vier nummers. Te storten op rekeningnummer 068-2218590-33 met vermelding van jaargang en nummer. Voor meer informatie kan u vrijblijvend informeren bij het secretariaat van Heemkunde Vlaanderen vzw.



# Ons Heem

## Inhoudstafel

- Romain John van de Maele, *Welk gedacht zullen die negersoldaten van onze landgenooten meenemen? De Internationale Tentoonstelling van 1879 in Tervuren* 2
- Philippe Liesenborghs, *Het edele vermaak. De jacht in de hofcultuur van de Spaanse Nederlanden onder de Aartshertogen* 6
- Wim Timp, *Geveltekens* 15
- Henri Vannoppen, *Aspecten van de geschiedenis van de groentetuin in Vlaanderen* 25
- Raymond Van Geite en Ben Vermoesen, *De galg van de Boekhoutberg in een hopast* 47
- Luc Van Eeckhoudt, *De preekstoel van de Predikbroeders in Gent. Een topstuk uit de neogotiek* 49

1

2

3

4

### FOTO'S OMSLAG


1. Detail uit Frans Synders, *Everjacht*, ca. 1620-1630, Olie op doek, 198x315cm, Antwerpen, Rockoxhuis.
2. Gevelteken in de vorm van een uithangbord op een 18de eeuws boek van Adam Meijjer. Verz. W. Timp
3. Achterkant van de preekstoel in de verlaten Dominicanenkerk in Gent.
4. De serrecultuur en de culturen bij de hoveniersfamilie Alaerts te Everberg. Verz. Erfgoedhuis Kortenberg


## ONS HEEM

Tijdschrift over lokaal erfgoed in Vlaanderen  
driemaandelijks tijdschrift  
jaargang 60, nummer 2  
april-mei-juni 2007  
ISSN 1370-6489

## COLOFON

*Ons Heem*, tijdschrift over lokaal erfgoed in Vlaanderen is een uitgave van Heemkunde Vlaanderen vzw  
Huis De Zalm  
Zoutwerf 5  
2800 Mechelen


 015/20 51 74

 015/20 54 23

 [info@heemkunde-vlaanderen.be](mailto:info@heemkunde-vlaanderen.be)

 [www.heemkunde-vlaanderen.be](http://www.heemkunde-vlaanderen.be)

## Eindredactie:

Eva Van Hoye  
Coördinator Heemkunde Vlaanderen  
 [eva.vanhoye@heemkunde-vlaanderen.be](mailto:eva.vanhoye@heemkunde-vlaanderen.be)

## Verantwoordelijke uitgever:

Fons Dierickx  
Grote Baan 193  
9310 Herderssem

Lay-out: Admundo, Zutendaal

Met steun van de  
Vlaamse overheid



**Abonnementsvoorwaarden:** 20,00 euro voor één jaargang (4 nummers) door overschrijving van het exacte bedrag op rekeningnummer 068-2218590-33 met de vermelding: abonnement *Ons Heem* 2007.

Teksten voor *Ons Heem* kunnen ingeleverd worden op het secretariaat van Heemkunde Vlaanderen (t.a.v. Eva Van Hoye)  
\* eerste nummer: vóór 15 januari  
\* tweede nummer: vóór 15 april  
\* derde nummer: vóór 15 juli  
\* vierde nummer vóór 15 oktober.