

EEN GENTSE BOOMGAARD (1701 – 1722)

GETUIGE VAN ONS GROENE ERFGOED

Daniel Lievois

Samenvatting

Een handboek uit het eerste kwart van de 18de eeuw, bewaard in het Gentse stadsarchief, bevat een opsomming van in totaal 209 plantplekken van een boomgaard waarop er 304 fruitbomen stonden, aangeplant, vervangen of geënt werden. De auteur vermeldt de naam en de kwaliteiten van zijn fruit. In dit artikel wordt summier gepeild naar de achtergronden van de niet minder dan 64 (!) leveranciers en wordt een chronologisch overzicht gegeven van de aanplantingen per jaar. Om tot een nadere en meer zekere identificatie te komen worden de daarin opgegeven meestal Franse benamingen en de kenmerken vervolgens vergeleken met wat in de 18de- en 19de-eeuwse literatuur beschreven staat.

De fruitteler had een uitgesproken voorkeur voor peren (36 % van het bestand), maar wist ook de steenvruchten, vooral abrikozen en perziken te appreciëren. Een opvallende groep bestond uit de peren met het predicaat musquée. Dit soort peren vielen bijzonder in de smaak bij de Gentse fruitteler die liefst 22 dergelijke perensoorten aanplante of 7,25 % van al zijn bomen. Een andere topper was de poire (de) seigneur: in totaal veertien maal, waarvan viermaal als poire seigneur musqué.

Uit het groot aantal leveranciers, overwegend wonend in het Gentse, uit het buitengewoon grote spectrum aan variëteiten en uit alles blijkt dat de fruitteelt in onze streken ook al in die tijd een hoge bloei kende. De rijkdom aan variëteiten contrasteert sterk met het schrale actuele aanbod van fruitrassen.

Inleiding

Tafelfruit was in vroegere tijden belangrijk voor de volksvoeding, maar toch werden er nagenoeg geen gedetailleerde studies aan boomgaarden gewijd. De ontdekking van een handboek over een vrij indrukwekkende Gentse boomgaard van het begin van de 18de eeuw bood dan ook een buitenkans om een zicht te krijgen over de samenstelling ervan en vooral over de pre-

cieze soorten die werden aangeplant. Die documentatie is van belang om bijvoorbeeld een reconstructie te maken van dit aspect van ons erfgoed. Een 18de-eeuwse woning restaureren wordt routine in het kader van onze monumentenzorg. Een waarheidsgetrouwe heraanleg van een erbij horende boomgaard vindt men schijnbaar minder belangrijk, wellicht bij gebrek aan exacte informatie. Mogelijk brengt de toegenomen interesse voor ons groene erfgoed daar verandering in. Bovendien zijn vele van de hieronder vermelde fruitrassen nog verkrijgbaar in de handel. Daarom was een zo nauwgezet mogelijke identificatie ervan van essentieel belang¹.



Afb. 1. Een 'fruitkorf' van Christian Berentz (1658 -1722) uit de in dit artikel beschreven periode (Galleria Corsini, Rome).

Die opsomming – ook al toont ze maar het topje van de ijsberg – bewijst dat er in het Gentse en daarbuiten veel aan fruitteelt werd gedaan, met commerciële doeleinden of als liefhebberij. Het ene sloot overigens het andere niet uit: een mooi verzorgde boomgaard bood de gelegenheid tot een edele hobby, tot ontspannende uitstapjes buitenshuis en tot enige financiële compensatie via de verkoop van het overtollige fruit. Een present onder vorm van een mand fruit was bovendien een uitstekend middel om de relaties te onderhouden. De dames en hun keukenhulp verwerkten het fruit tot confituren en bewaarden het op stroop of gekonfijt voor de winter. Zij hadden dan tevens een presentje bij de hand om aan te bieden aan de echtgenote van de schenker van het fruit.

Onbekende eigenaar en locatie

De eigenaar van de boomgaard is vooralsnog niet gekend. Het handschrift behoorde tot de documentatie voor de regeling van een erfenis, waaruit het werd verwijderd en zonder nadere verwijzing opgenomen in de reeks handboeken van het familiefonds in het Gentse stadsarchief (reeks Familiepapieren, handboek nr. 324). Op het buitenkaft staat in blauw potlood het nummer 216 geschreven, een verwijzing naar de familie Bagon. Nazicht van de reeks Familiepapieren onder die naam leverde echter geen nadere aanwijzing op. De informatie is in de tijd gesitueerd tussen december 1701 en eind oktober 1722. Mogelijk overleed de eigenaar van de boomgaard kort nadien. De boedelinventarissen uit de daarop volgende jaren bewaard in het Gentse stadsarchief boden tot nog toe geen vingerwijzing. Zijn sociale context kan worden vermoed op basis van de personen bij wie de fruitamateer zijn plantgoed betrok. Het waren vermoedelijk gefortuneerde lieden behorend tot de adel, de clerus en de gegoede burgerij (zie verder). Alles wijst erop dat de hier beschreven boomgaard zich in Gent of het Gentse bevond, maar over een nadere lokalisatie ervan is er geen enkele aanwijzing voorhanden. Over de oppervlakte ervan is er evenmin informatie. De boomgaard telde in de gedocumenteerde periode 209 plantplekken, waarop in totaal 304 fruitbomen stonden, aangeplant werden, vervangen of geënt. Op sommige plekken werd er geen nieuwe boom vermeld, wat wellicht betekent dat die plek werd verlaten. Anderzijds werden er bomen aangeplant op niet eerder vermelde plekken. Ook naar de perceelvorm van de boomgaard en naar de plantafstand heeft men het raden. De nuttige informatie beperkt zich tot de namen van de fruitbomen en enkele kenmerken. Slechts in vijf gevallen gaf de eigenaar de naam van de fruitsoort niet aan. De gebruikte namen zijn soms synoniemen of lokale varianten van meer bekende fruitrassen. Daarom werden alle namen getoetst aan de oudere vakliteratuur, die echter van jongere datum is dan het bestudeerde document. De voorstelling van die literatuur vindt men in de inleiding van de Bibliografie.

Herkomst en leveranciers van het plantgoed

De fruitteler betrok zijn boompjes bij een verrassend groot aantal personen. Dit is wellicht vooral te verklaren door het feit dat er nog geen gespecialiseerde handel in dat type product bestond. Maar het wijst er toch op dat de man over een zeer uitgebreide en gevarieerde kennissenkring beschikte die geïnteresseerd in de fruitteelt en in staat was om de liefhebberij tot een hoge bloei te brengen onder de vorm van de kweek van allerhande variëteiten.

De adel was vertegenwoordigd door baron Antoon van Pottelsberghe, heer van Bolanci, de heer Philippe Borluut, heer van Hooghstraete, de heer Gillis François de Lichtervelde, ridder m'her Charles Maes, heer van Noortvelde, graaf Hubert Frans de Nieulant, graaf Albert Xaverius Triest d'Aughem, de graaf (of hertog) van Ursel te Brussel en jonker Albert François van Pottel-

berghe. Een familielid was *cosijn* Papejans. Bij de personen met een openbare functie vindt men baljuw Stauthals, officier Laureijns, submagister Overdam, procureur Seclers, pensionaris Smet en kolonel Schults van Brugge². In de religieuze sector waren er de bisschop van Gent, zijn secretaris, de abdis van de Bijloke, de abdij van Drogen, pater vander Meere van de abdij van Ename, pater Strincx van de Sint-Pietersabdij in Gent, de proost van Harelbeke, pater augustijn Begijn, pater kartuizer Stauthals, de school van de Lazarij (vermoedelijk aan de Rode Lijvekensstraat) en die van Oost-Indië (school aan de Barrestraat), beide armenscholen gefinancierd met de inkomsten van het gewezen leprozenhuis (de Lazarij of het Rijke Gasthuis aan de Hoogstraat)³. De gewone burgerij was vertegenwoordigd door chirurgijn meester Adriaen, de schoenmaker van de Armenkamer, meester *apotecquaris* sieur Mechelincx, mevrouw Baldes, Thanneken Sutters, jonkvrouw de Moor, sieur Bonne in de Bagattenstraat, Bodewens op de Steendam, Gillis op de Poel, Temmerman uit Brugge, Magdalone uit Rijsel, en verder de heren Jan Cavro, Coppiepers, Farasijn, Vander Haeghen, Hollebeke, Le Febure, Jan Painblan, Pauwels, Rijckx, Blavier en Van Bochaute. Uitzonderlijk is de vermelding van Bekaert, een fruitbomenverkoper op de Korenmarkt, bij wie in februari 1720 een perzikboom werd gekocht. Als hoveniers, eigenlijk fruittelers, vindt men de namen Joos Buycke, Lacchaert, Marijn, Smet uit de Bijloke, en een zekere Jan.

De meeste leveranciers woonden in Gent of het Gentse. Maar onze onbekende fruitteler betrok zijn plantmateriaal ook uit meer afgelegen streken. Externe plaatsen van herkomst waren: Brugge (sieur Temmerman), Brussel (bij de graaf van Ursel), Nantes (monsieur Kimpe), Rijsel (Magdalone), Temse (monsieur Le Febure) en Tourcoing (Farasijn). Boompjes uit Gascogne werden meegebracht door de heer van Bochaute, uit Nantes ook door monsieur Rijckx.

Uitbouw van de boomgaard

Het handboek bevat de lijst met *Naemen vande Boomen ... hof, als oock uijt welcke hoven ... de selve ghecomen sijn commende, waer ... gheplant sijn, oock op wat tijdt die afghetrocken ende gheeten worden*. Al zijn de eerste bladen van het handschrift vrij erg beschadigd door het vocht, toch is het duidelijk dat het gaat om een overzicht van de fruitbomen, met het tijdstip waarop ze werden verworven en de boomgaard waaruit ze voortkwamen, en het moment om het fruit te plukken en te consumeren. De auteur gebruikte de term boomgaard niet, maar hij had het wel telkens over een hof.

De vroegst vermelde aanplantingen gebeurden in 1701 en de laatste in 1722. Uit de rangorde van de lijst kan een en ander worden afgeleid. Mogelijk maakte de eigenaar zijn handboek pas na verloop van tijd op. Waarschijnlijk bediende hij zich voordien van een ander handboek of van losse notities. Van de eerste tien vermeldingen zijn er zeven uit 1710, twee uit 1702 en één uit 1709. In 1702 plantte hij liefst vierentwintig bomen; de volgende periode met

veel aanplantingen viel in 1710 en vooral in 1711. Die vaststellingen kunnen er op wijzen dat het boek werd aangevat in 1710. Dit kan verband houden met het feit dat de winter van 1709 erg streng was geweest, met een aanzienlijke vorstschade aan de fruitbomen, wat de eigenaar tot een nieuwe aanpak van zijn boomgaard kan hebben gebracht. Misschien was ook het einde van de oorlogshandelingen van de Spaanse successieoorlog in onze streken niet vreemd aan deze explosie.

Bij de opmaak van het boek vormde de chronologische schikking van de aanplanting niet het uitgangspunt, maar wél de nummering van de plantplekken. Mogelijk telde de eigenaar de bomen per rij en bekwam hij zo een rangnummer. Een andere mogelijkheid is dat hij bij of aan de bomen een bordje met een nummer aanbracht. Maar wat dan met de plekken waar de opeenvolgende bomen alle afstierven en waar geen nieuwe aanplant gebeurde? Precies zal men het nooit weten, maar veel belang heeft het niet. Toch krijgt men de indruk dat de aanleg van de boomgaard systematisch gebeurde. In het hierna volgende overzicht van de aanplantingen werd de commentaar bij de kweekvormen achterwege gelaten omdat dat onderwerp verder in de tekst aan de orde komt. De seizoensgebonden classificatie gebeurde als volgt: zomerperen rijpen in principe tot het einde van de derde week van september, herfstperen vanaf het einde van die week tot en met oktober, en winterperen van november tot in het voorjaar.

Hierna volgt een chronologische lijst van de aanplantingen met de in het document gebruikte benamingen en aandacht voor de consumptietijd van het fruit. Deze uitvoerige lijst dient als basis voor verdere identificatie in het daarna volgende hoofdstukje. Bij de aangegeven namen wordt de originele schrijfwijze gebruikt.

Jaar 1701 Zeven bomen werden aangeplant: vijf perelaars, twee pruimelaars en een abrikoos.

Jaar 1702 Er kwamen vierentwintig bomen en entingen bij, met een mooi gespreide consumptietijd. Van de zeven appels werd een niet genoemd ras gegeten in november, de *noblesse* midden december, een niet genoemd ras in januari en februari en de *pomme l'apij* in de vasten. Van de vijftien nieuwe peren at men de vroegste, namelijk de *poire de ma femme* rond het midden van juli en de *amadolle musquée* waarvan het sap enigszins naar muskus smaakt, eind juli tot begin oktober. Als late rassen waren de herfst- en winterperen oogstrijp van midden oktober tot begin december en konden er twee rassen met Kerstmis worden gegeten, namelijk de *bon chrétien d'hiver* en de *poire incognu*. Ten slotte was er nog één perzik.

Jaar 1703 Twee perenbomen werden aangeplant: een *cuisse madame* en een *mouille bouche*, en verder een perzikboom, die het tien jaar uithield.

Jaar 1704 De collectie werd verrijkt met twee abrikozen (*aprico temperine*), een *blauwe krielelaar* en twee late peren, een *bon chrétien dhijver* en een *wassepeere*.

Jaar 1705 Aanwinst van één appelaar en zeven perenbomen. Het betrof onder meer twee zomerperen (een *hofpeere* en een *poire incognu*), twee herfstperen (een *poire de seigneur* en een *wassepeere*) en twee winterperen (een *poire dhijver bon Christien* en een *dobbele bergamot musqué d'orange*, die achteraf een *dobbele bergamot dhijver* bleek te zijn). Eens te meer ziet men een oordeelkundige spreiding in de oogsttijd.

Jaar 1706 Men stelt iets gelijkaardigs vast, met negen maal peer en twee appel, onder meer een *pomme calville rouge*. Er waren vijf zomerperen (een *poire vigouleuse*, een *rousselet d'esté* en driemaal *poire d'orange musqué d'esté*), twee herfstperen (*poire verte longue* en een *poire de seigneur musqué* die als *groot ende goet* werd gekwalificeerd. Ze werd geogst op Sint-Michielsdag (29 september) om na acht dagen ligtijd te worden geconsumeerd; tenslotte twee perelaars zonder verdere aanduiding.

Jaren 1707 tot 1709 Er werd weinig aangeplant, namelijk een *pêche bruniolle* (zie volgende hoofdstukje voor de uitleg van de naam) en vijf peren (*citroen de carmes*, *poire bon chrétien dhijver*, tweemaal *poire seigneur* en *peere d'hijver*).

Jaar 1710 De eigenaar deed een bijzondere inspanning. De winter van 1709 was bijzonder streng geweest, waardoor mogelijk een aantal bomen verloren gingen. Voor wat betreft de perzikenteelt valt de aanplant te noteren van zes nieuwe bomen waarvan geen specifieke naam werd opgegeven. Verder was er een appel, gekwalificeerd als *pomme calville rouge*, naer opinie, omdat onze pomoloog niet zeker van zijn stuk was. Ten slotte een zevental peren: een *poire deserrie*, een *musqué d'orangie*, die achteraf werd geïdentificeerd als eerder een *bergamotte de pâques* en die alleszins begin september pluk- en etensrijp was, een *dobbel musqué* en twee braadperen: een *bergamot dotomne* en een niet genoemde grote soort.

Jaar 1711 Een topjaar met vijfenveertig nieuwe bomen en dertien enten. Behalve veertig perenbomen, was er een *blauwen criekeleer*, drie perzikbomen die door de groothandelaar Paulus Kimpe uit Nantes waren meegebracht, en vier appelbomen, waarvan één met zekerheid en één naer opinie als *pomme calville* werd geïdentificeerd; de laatste werd geënt op een *pomme l'apij*.

De eigenaar plantte tien zomerperelaars. Behalve een niet nader genoemde *somerpeere*, vermeldde hij een *poire mon dieu d'esté musqué*, een *poire bon present d'esté*, een *poire du roij d'esté*, een *poire rousselet de Reims d'esté*, een *poire grand dativo d'esté*, een *poire d'orange desté* en tweemaal *poire de lambert dhiver*, waarvan duidelijk werd vermeld dat men ze begin augustus kon plukken en eten. Ook de *poire le robine* was mogelijk een zomerpeer.

Ook de herfstperen waren goed vertegenwoordigd met tien variëteiten: een *poire d'amandel*, een *poire bergamot*, tweemaal *poire verte bonne*, een *poire suse d'esté*, een *poire rassane*, een *poire de seigneur musqué*, een *poire dobbel musqué d'esté*, een *poire carthusiana*, een *poire incognu* en een *poire seigneur musqué*, die plukrijp was op Sint-Michielsdag (29 september). De sint-jacobspeer werd genoteerd als plukrijp begin september. Ten slotte was

er de *poire buregrise*, wellicht de *poire beurré gris* die Leroy vermeldt als een herfstpeer (zie verder).

Er schijnt zich een inhaalmanoeuvre te hebben voorgedaan door het aanplanten van een groot aantal winterperen. Het betrof *poire cuisse de madame dhijver*, *dobbele poire musqué d'orange*, *poire de princesse d'hijver*, tweemaal *poire belle et bonne d'esté*, *cuisse madame d'hijver*, *poire bergamot de secq d'hijver*, *poire mesiere sangrij*, *madame d'hijver*, tweemaal *poire d'orange d'hijver musqué*, *poire bisiderie dhijver*, *bon chrétien roijal dhiver*, *poire non pareille*, tweemaal *poire de St Piere*. Met aankoop van een *poire bergamot de pâques* beoogde de eigenaar een winterpeer, maar hij kwam tot de vaststelling dat het om een zomerpeer ging en dat ze niet goed meeviel. Niet nader bepaald was de *poire bergamot camus*.

Jaar 1712 Er werd weinig aangeplant: drie perzikbomen, één appelaar en vier perelaars, waarvan één zomerpeer, de *poire d'orange musqué d'esté*, twee winterperen en een *bergamot*.

Jaar 1713 Van de nieuwe aanplantingen betroffen er liefst zeven perziken, waarvan één *peche ofte bruniole (brignool of nectarine)*, zie verder). Daarnaast nog een abrikoos en een *pom l'apij*. Als naar gewoonte overwogen de perensoorten in aantal. De eigenaar plantte drie zomerperen, een *poire meloneire*, een *poire d'orange musqué d'esté* en een *groote ende schoone zomerpeere*. De *poire bure gris* was een herfstpeer. Van de negen winterperen kregen er drie geen specifieke naam. Wel benaamd was een *poire grand Bretagne d'hijver*, een *poire portage dhiver*, een *poire d'orange musqué dhiver*, een *poire belle bonne dhijver* en tweemaal een *poire de bugie*. Niet nader bepaald was de *poire bergamot de son altesse électeur de Bavière*.

Jaar 1714 Er werden 22 fruitbomen aangeplant, waarvan telkens één appel, kriek en brignool. De rest waren peren met een zomerpeer, de *poire meloneere*, en een herfstpeer, de *bergamot peere*. De winterperen betroffen: driemaal *poire rosa musqué dhiver*, tweemaal *poire bon chrétien d'hijver*, *poire musqué pastout dhiver*, *poire St. Philip dhiver ofte seigneur* en *poire d'orange musqué dhiver*, en éénmaal *poire amadot dhiver* en *poire d'orange musqué dhiver*. Niet nader bepaald waren: drie keer een *groote ende schoone peere*, een *poire bergamot de son Altesse Électeur de Bavière* en een *poire St.* (niet ingevuld).

Jaar 1715 Ook in dat jaar gebeurden er 21 aanplantingen. Men telde tweemaal abrikoos, telkens éénmaal perzik, pruim, brignool, en appel calville. Voor het overige enkel peren. Als zomerperen: viermaal *poire tulipe*, driemaal *poire d'orange musqué d'été*, tweemaal *poire incognu* en éénmaal *poire moloneere*, *grand dativo* en *la suerine*; als herfstperen: *poire la marquise* en *poire verte longue*. Geen pluktijd bekend voor de *poire bergamot d'enaeme*.

Jaar 1716 Bij de negentien aanwinsten telde men één appel en achttien peren. Bij de zomerperen werden er driemaal *poire bergamot* genoteerd, tweemaal *citron des carmes* en *poire tulipe*, een *rousetlet d'esté* en een *poire gratione d'esté*. Bovendien was de herfstpeer *poire vertelongue* in drievoud

vertegenwoordigd. Bij de winterperen: tweemaal *poire colmar d'hijver*, een *bergamot de bugie*, een *poire de chasserij* en een *citroen de carmes d'hijver*.

Jaar 1717 Het aantal aanwinsten verminderde tot negen, met driemaal pruim, twee brignool en verder peren, waarvan een zomerpeer, de *poire d'orange musqué d'été*, twee herfstperen, de *poire bure grise* en de *poire Anna*. De *poire gratione* was een zomer- of een herfstpeer.

Jaar 1718 De aanwinsten betroffen vijfmaal perzik, driemaal brignool en vier niet genoemde peren, waarvan zeker één zomerpeer.

Jaar 1719 De aandacht voor steenfruit nam toe, met driemaal abrikoos en zesmaal perzik, waarvan er vier spoedig teloor gingen.

Jaar 1720 Negen nieuwe fruitbomen: drie perziken, een abrikoos, en vijf peren: *bergamot de secq*, *poire seigneur*, *poire gratione*, *poire virgoleuse* of *besiderie dhijver* en *cuisse madame dhijver*.

Jaar 1721 Twaalf nieuwe aanplantingen: driemaal perzik, een pruim, een abrikoos en zeven peren, namelijk *colmaer*, *poire bergamot de secq*, *poire de St. Pierre*, *poire gratione*, *poire seigneur*, *poire d'hijver* en *poire mon dieu d'esté*, die echter een *poire incognu* bleek te zijn.

Jaar 1722 Naast één abrikoos, kwamen er zeven perenbomen bij, waarvan een grote zomerpeer, een *poire bure grise*, een *poire gros romain*, een *poire cuisse madam dhijver* en een *poire d'orange musqué dhijver*.

Identificatie van de fruitrassen

Tot zover de informatie geleverd door het geraadpleegde handschrift. Dit volstaat echter niet om de fruitrassen te identificeren. Voor eenzelfde soort gebruikte men soms diverse namen, die bovendien van streek tot streek konden verschillen. Men moet er ook rekening mee houden dat de eigenaar van de Gentse boomgaard zich soms moest behelpen met de namen die zijn leveranciers hem hadden meegedeeld en dat hij soms wel eens aarzelde met de spelling ervan.

Een en ander werd nagezocht in de achterin dit artikel vermelde pomologische literatuur. Het resultaat is een lijst van fruitrassen die in de context van deze kleine studie onontbeerlijk is om een zo exact mogelijk beeld te verwerken van de fruitsoorten die in het eerste kwart van de 18de eeuw gebruikelijk waren. De lijst omvat achtereenvolgens: de steenvruchten, de appelen en tenslotte de peren. De bibliografische verwijzingen zijn terug te vinden in de Bibliografie aan het einde van het artikel. Ze zijn afgekort tot 'bib.' met een letter (beginletter van de auteursnaam) en cijfers van (eventueel) het nummer van een boekdeel, gevolgd door de betreffende pagina's of nummers.

Steenvruchten

In de Gentse bomenlijst kwam de abrikoos veertien maal (4,6 %) voor, waarvan driemaal een *aprico temperine*. Het Latijnse bijwoord *temperi* betekent zoiets als: op de juiste tijd of seizoensgetrouw, maar of dit een aanwijzing geeft voor de precieze kweekvorm? Misschien betrof het een vroege soort.

De gewone perzik trok de eigenaar sterk aan, maar hij had er niet veel geluk mee. Die fruitsoort kwam 43 maal (14 %) voor, maar meestal onbenoemd. De namen van één *pêche (naer opinie) tardive* en één *peche gelu(w)eten* blijven vaag: een late soort en wellicht een geel gekleurde kweekvorm. Slechts zeven aanplanten bleven in de betrokken periode overleven, waarvan er een werd geplant in december 1702; alle andere dateerden van na januari 1719. Twee jonge boompjes werden meegebracht uit Gascogne en drie uit Nantes. Eén van de boompjes uit Gascogne viel blijkbaar tegen; de eigenaar noteerde dan ook: *Memorie is goet om inden oven* (om te braden in de warme oven van het keukenfornuis) *te setten ende anders niet*. Zes exemplaren werden gekocht in de tuin van de graaf van Ursel in Brussel en één op de Korenmarkt in Gent bij N. Bekaert. Viermaal probeerde de eigenaar van de boomgaard zelf een boom tot stand te brengen door een enting uit eigen bezit. De historie van plantplek 129 toont aan hoe moeilijk de teelt lag. In 1712 kwam er een perzikboompje uit de Gentse armenschool genoemd 'van Oost-Indië'. Het werd al in 1713 vervangen door een exemplaar van de heer Triest ondergebracht in een plantpot. Dat diende in 1718 plaats te maken voor een eigen enting van de *peche ofte bruniole* van de graaf van Ursel. Toen die evenmin lukte, besloot de eigenaar in maart 1721 op die plek toch maar peren te gaan telen. Hij had iets meer succes met de briool, brignool of brugnool, wellicht de *Prunus persica var. nucipersica* (syn. *P. persica var. laevis*), een gladde perzik. De brignool verschilt van de nectarine doordat de kern aan het vruchtvlees is vastgehecht. De naamgeving in het Gentse document luidt *bruniol(e)*, *brinole*, *pryniole*, *pèche bruniole*, *peche ofte bruniole*. Die kweekvorm kwam zesmaal (2 %) voor, waarvan er in oktober 1722 nog vier in leven waren; ze waren respectievelijk aangeplant in 1707, 1713, 1715 en 1718. Pruimen vormden slechts een kleine minderheid: zeven in totaal (2,3 %), éénmaal met het predicaat 'groot' en éénmaal als *st. catherine pruijme*. Die gele kweekvorm staat vermeld bij Knoop (bib.K, 36), die ze aanpreeft om te drogen en te konfijten. Duhamel (bib.D2, 109-110) vond ze ook goed om te eten en meldde dat ze rijpte tegen midden september. Mas (bib.M14) bevestigde dit laatste en gaf als Duitse synoniemen (*Gelbe Catharinenpflaume*) en vermeldde dat ze gedroogd in de handel werd gebracht als *Pruneau de Tours*. Hij vond dat de zoetheid en de geur er van die van de *Pruneau d'Agen* oversteeg.

Kriekerijen waren altijd succesvol in Gent, zij het dat er in de onder die naam aangeduide boomgaarden niet enkel krieken, maar ook ander fruit en zelfs groenten geteeld werden. Toch is er in het behandelde document slechts driemaal spraak van een krikelaar. Tweemaal ging het over een *blauwen criekeleer*, die in 1704 was aangeplant, maar die afstierf en in 1711 diende te worden herplant. Die benaming is alleszins onvoldoende om er een bekende

kweekvorm aan te verbinden.

Appelen

Appels speelden een relatief bescheiden rol in de behandelde casus. Van tien van de achttien (6 %) vermelde bomen is er geen naam bekend. Merkwaardig was een exemplaar dat uit Temse werd meegebracht door mijnheer Le Febure en waarvan de eigenaar vertelde dat hij op één zomer driemaal bloemen droeg, waarvan er tweemaal vruchten kwamen; die interessante boom stierf nog voor 1719 af. De *pomme l'apij* kwam vijfmaal voor, maar zonder aanwijzing over de specifieke kweekvorm.

Een andere Gentse kweekvorm voor appelen was de *calville* (drie exemplaren, waarvan een *naer opinie*) en de *calville rouge* (twee exemplaren, waarvan een *naer opinie*). Voor de *calville rouge* werd in twee gevallen oktober als pluktijd aangewezen. Knoop noemde deze kweekvorm de *calville rouge d'hyver*, die bij de illustratie werd gelijkgesteld met de rode herfst- of winter *calville*, waarvan als rijpingstijd de maanden december en januari werd opgegeven (bib.K, 39). Van Noort beschreef de rode *herfstcalville*, pluktijd september, met diverse synoniemen (bib. V nr. 8). Die appel vindt men ook afgebeeld bij Berghuis (bib.B1 afb. 35), die ook meerdere synoniemen opgeeft. Op de webstek van Landleven wordt verteld dat de rode herfstcalville in 1670 uit Frankrijk ingevoerd werd en dat hij nog slechts sporadisch voorkomt; te plukken vanaf begin september en te gebruiken en bewaren tot uiterlijk begin november (4). De in het Gentse document vermelde pluktijd stemt overeen met de aanduiding bij André Leroy over de *calleville rouge d'automne* die oktober tot december aanwees (bib.L3, 190-191). Bij Alphonse Mas wordt die kweekvorm aangeduid als *calville rouge d'hiver* (bib.M13, 155-156), met onder meer een verwijzing naar het werk van Henri-Louis Duhamel du Monceau (bib.D1, 280). Mas gaf als synoniemen: *calville rouge*, *Echte Rothe Winter Calville*, *Rother Winter Calville* en *winter red calville*.

Ten slotte was er de *pomme noblesse* die in de advent 1702 bij mijnheer Farasijn werd aangekocht en die plukrijp was op 12 oktober om te worden geconsumeerd tegen midden december. Knoop beschreef de *princesse noble*, alias *Franse noble* of *pomme noblesse*, te eten in november en december (bib.K, 23-24). Berghuis kende drie types *princesse noble*. Het gewone type schijnt het beste overeen te stemmen met het Gentse. Die appel rijpte tegen 15 september en werd gebruikt van oktober tot december (bib.B2, 65). Verder vermeldt hij meerdere synoniemen van een peer die in Frankrijk de *princesse noble* werd genoemd en die werd geconsumeerd omstreeks 1 oktober (bib.B2, 18). De gebruiksperiode strekte zich uit van december tot februari. Tenslotte beschreef Berghuis de zoete *princesse noble*, alias *grosser, süsser Alantapfel*, die werd gegeten in oktober en november (bib.B2, 51). André Leroy beschreef de kweekvorm noblesse als *pomme d'aunée*, met als synonie-

men: *franche-noble*, *princesse noble*, *Alant*, *carrée d'automne* en *princesse noble de Knoop*, rijpend van november tot januari (bib.L3, 83-84). Ook Mas refereerde naar de *pomme d'aunée* of *Alantappel*, rijpend in het begin en in de loop van de winter (bib.M13, 39-40).

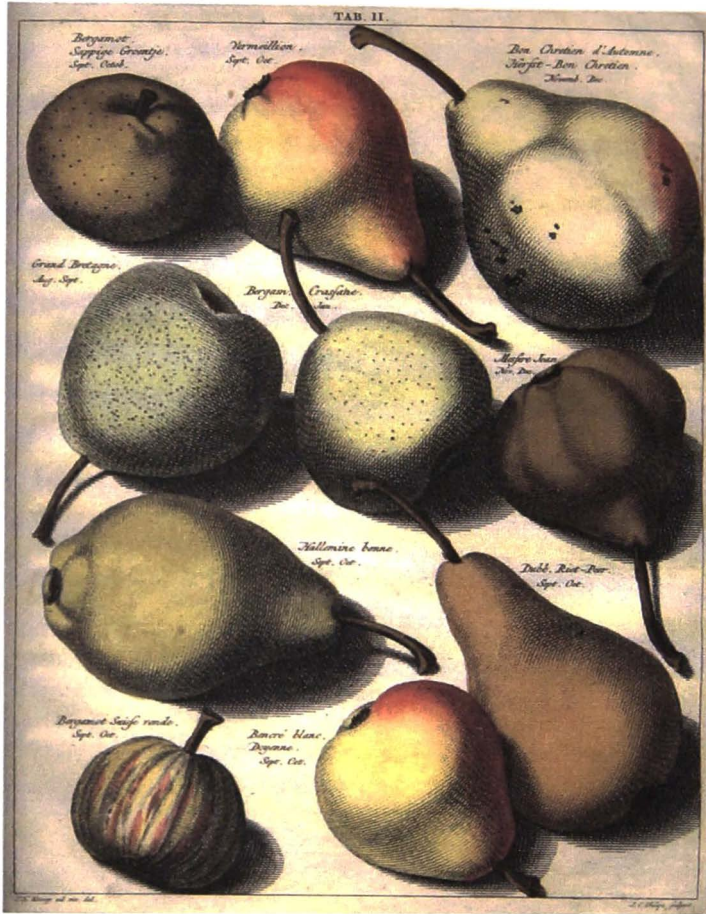


Afb. 2. Uit *Pomologia* (Knoop, J.H., Leeuwarden, 1758).

Peren

Peren vormden de overgrote meerderheid van de fruitbomen in de bestudeerde boomgaard. Minstens 210 van de 304 aangeplante fruitbomen of 69% waren perenbomen. De frequentie van de verschillende kweekvormen was zeer onregelmatig. Ze worden hierna alfabetisch geklasseerd en voorzien van een codeletter en nummer afgeleid van het voornaamste onderdeel van de naam (bv. A1 van *amadolle*, A2 van *amadot*, enz.).

A1 - *poire amadolle musquée* - Kwam maar éénmaal voor, rijpte tegen eind juli en begin augustus en was meteen eetbaar. Noch bij Knoop, noch bij Leroy staat ze vermeld, en ze mag niet worden geïdentificeerd met de *poire amadote* (A2) die pas in het najaar en in de winter haar maturiteit bereikt.



Afb. 3. Uit Pomologia (Knoop, J.H., Leeuwarden, 1758).

A2 - poire amadot dhiver - eveneens in één exemplaar aanwezig in de boomgaard. Leroy vermeldt ze (bib.L1, 104-106), met rijping van eind oktober tot december-januari en ook bij Mas kwam ze aan bod, met rijping in oktober-november (bib.M8, 37) en met als synoniemen: *beurré blanc des capucins* en *herbst Amadotte*. Met dezelfde rijpingstermijn staat ze aangegeven bij Jean-Baptiste de La Quintinie (bib.Q). Zie ook *Herbst-Amadotte*: Jahn, F. e.a. (bib.J, 437).

A3 - poire d'amandel - Kolonel Schults uit Brugge leverde er in 1711 twee exemplaren van. Er bestond aanvankelijk enige misvatting over de pluktijd. Eerst meende de eigenaar dat de peren rijp zouden zijn, respectievelijk eind oktober en eind september en dat ze konden gegeten worden omstreeks januari. Nadien begreep hij dat de pluktijd in september respectievelijk eind september lag en dat de vruchten meteen werden geconsumeerd. Leroy kent twee types van amandelperen die volgens hem duidelijk onderscheiden waren. De uitstekende *grosse poire d'amande*, alias *amandelper* en *grosse-angleterre de Noisette* rijpte eind september (bib.L2, 255-257), terwijl de eveneens voortreffelijke *poire d'amande double* (ook *poire d'amande régénérée* of *Elizabeth Walker*) plukrijp was van einde september tot november (bib.L1, 107-109). Mas beperkt zich tot de beschrijving van de *grosse angleterre*

de *Noisette*, met als synoniemen (*grosse*) *poire d'amande* en *Noisettes Grosse Englische Butterbirne*, plukrijp eind september, begin oktober (bib.M3, 146-148).

A4 - *poire anna* - aangeplant in 1717 en afkomstig uit de boomgaard van de graaf van Ursel. Bekende kweekvormen met die naam komen niet in aanmerking omdat ze pas later tot stand kwamen, namelijk *Anna Nelis* (na 1835) (bib.L1, 150-151) en *Anna Audusson* (1848) (bib.L1, 149-150). Een mogelijke suggestie is dat het ging om de *poire ananas*. Knoop vermeldt dat de ananaspeer werd gegeten in augustus en september (bib.K1, 50). Berghuis beschouwt de ananaspeer als een vrucht van de eersten rang voor het dessert; hij vermeldt als synoniemen: *poire d'ananas*, *ananas d'été*, *Angleterre*, *Ananasbirn* en *Comperette*; ze was plukrijp in september en begin oktober (bib.B2, 25). Dezelfde auteur behandelt ook de *ananas de Courtrai*, rijpend in september. Hij adviseert ze niet al te boomrijp te laten worden omdat men ze maar veertien dagen kon bewaren. Volgens hem behoort zij tot de top van de gemusqueerde peren en overtrof ze zelfs de *bon chrétien Williams* (bib. B2, 14). Leroy beschreef de beide kweekvormen. Voor de *poire ananas* gaf hij een aantal andere namen op: *poire ananas d'été*, *poire ananas français*, *poire de bouchet*, *compérette* en *favori musqué (du conseiller)* (bib.L1, 122-124). De peer rijpte van midden september tot eind oktober. De *ananas de Courtrai* kon worden geoogst van 25 augustus tot 15 september (bib.L1, 124-125). Mas vermeldt in *Le Verger* de *poire ananas* (synoniemen: *ananas d'été*, *poire de bouchet* en *comperette*) die rijpt in oktober (bib.M11, 109-110). In zijn *Pomologie générale* stelt hij de *ananas de Courtrai* voor die in de eerste helft van augustus plukrijp was (bib.M1, 79-80).

B1 - *belle et bonne d'esté* - in 1711 tweemaal aangekocht bij kolonel Schults te Brugge. Mogelijk was er toen inderdaad een *poire belle et bonne d'esté* in de handel. Hiervoor wordt verwezen naar de bedenkingen betreffende de *poire belle bonne dhijver* (zie B2). De eigenaar diende echter in de beide gevallen de naam te corrigeren tot *cuisse madame d'hijver* (zie C6).

B2 - *belle bonne dhijver* - werd in november 1713 geleverd door hovenier Smet van de Bijlokeabdij, die echter vertelde dat ze midden oktober plukrijp zou zijn en kon worden gegeten op Sint-Andriesdag 30 november. Het zou dus eerder om een herfstpeer gaan. De kweekvorm *belle et bonne* staat vermeld bij Berghuis, met een pluktijd van half september tot een maand daarna (bib.B2, 7). Deze auteur vermoedt dat ze aanvankelijk in de omstreken van Brussel werd gewonnen en dat ze al in 1810 in Frankrijk bekend was. Hij citeert dit ras als een synoniem voor de *dubbele oranjepeer*, onder meer *grosse bergamotte d'été* en *poire gracieuse* genoemd. Dit leidt naar de *poire belle et bonne d'automne* die Leroy (bib.L1, 197) citeert als synoniem voor de *poire bellissime d'automne*, en die volgens hem al door Jean Merlet werd vermeld als *poire belle bonne* in de uitgave van 1675 van *Abrégé des bons fruits* (bib.ME). Leroy gaf nog meer namen op en vertelde dat ze rijpte van half

september tot eind oktober (bib.L1, 214-215). Alphonse Mas vermeldt in *Le Verger* (bib.M13, 39-40) de *certeau d'automne*, met meerdere synoniemen, onder meer *bellissime d'automne*. Ze rijpt eind september tot begin oktober en werd als uitstekende keukenpeer vermeld, waar de andere auteurs ze als handpeer van tweede rang kenmerkten. Mogelijk stemt dit overeen met de *poire belle et bonne* in de *Pomologie générale* van Mas (bib.M3, 86-88), een peer die haar rijpheid bereikte van begin tot midden september.

B3 - bergamotte – was de vaakst voorkomende kweekvorm; bij de 22 vermeldingen vielen er echter meerdere varianten te bespeuren. Vijfmaal was het gewoon bergamot en éénmaal de schoonste bergamot, maar veel zegt dat niet.

B4 – bergamotte d'esté - werd in 1711 geplant. Bij Knoop noch Van Noort is er spraak van die kweekvorm, maar Samuel Berghuis kent die wel. Hij somt een hele resem synoniemen op zoals de *bergamotte d'été*, plukrijp in augustus en september en geschikt om te eten binnen de 14 dagen (bib.B2 nr. 4). Ook Leroy beschrijft de *bergamotte d'été*, rijpend vanaf eind augustus tot midden september (bib.L1, 237-239). Bij Mas komt de *bergamotte d'été* voor, rijpend in augustus (bib.M10, 57-58).

B5 – bergamot dotomne - de eigenaar liet zich in 1710 door Painblan een *bergamot dotomne* aansmeren, die had moeten rijpen eind oktober en werd gegeten in november en december. Achteraf viel de aankoop tegen en werd als een *grote braetpeere* afgedaan. Volgens Knoop werd de *bergamotte d'automne* gegeten in september en oktober (bib.K, 52). Ook Leroy beschrijft de *poire bergamote d'automne*, plukrijp van half oktober tot soms in december en januari (bib.L1, 223-224). Bij Mas kreeg de *bergamotte d'automne* de namen *bergamotte* en *autumn bergamot*, rijpend van oktober tot januari (bib.M11, 41-42).

B6 – bergamot de pâques werd tweemaal aangeplant, maar kende weinig succes. De aanplanting gebeurde in maart 1711, maar één exemplaar ging teniet en werd vervangen in december 1713, en bij de andere was er een vergissing of bedrog in het spel, want het bleek een zomerpeer te zijn, rijpend midden oktober, waarover de eigenaar niet tevreden was. Verder kwam er in 1710 nog een *musquée d'orangie*, waarvan gedacht werd dat het om een *bergamotte de pâques* ging, wat achteraf opnieuw werd doorgehaald. Knoop kent die kweekvorm als synoniem voor *bergamotte d'hiver* of *winterbergamot*, te consumeren in februari en maart (bib.K, 76). Van Noort maakt een onderscheid tussen enerzijds de winterbergamot, te plukken half september en te eten van februari tot maart (bib.V nr. 66), en anderzijds de *Paasch bergamot* eveneens plukrijp half september, maar te consumeren van maart tot mei (bib.V nr. 73). Ook Leroy kent de *bergamote de Pâques*, te eten van maart tot mei (bib.L1, 250-251). Hij geeft diverse synoniemen op, alle rijpend op het eind van de winter en in de lente (bib.M1, 145-146). Samuel Berghuis somt bij de *doyenné d'hiver* een uitgebreide resem synoniemen op waaronder de

bergamotte de Pâques. Hij legt uit dat de peer werd geplukt eind oktober en gebruikt van januari tot april (bib.B2, 44).

Knoop noemt de *poire bergamote de Pâques* de meest laattijdige - ze rijpte van maart tot einde mei - maar ook de minst goede bergamotpeer (bib.K, 250-252). Hij gaf meerdere synoniemen op met pluktijd op het einde van de winter en in de lente (bib.M1, 145-146). Hij beklemtoont dat die kweekvorm niets te maken had met de *bergamotte de Bugi* of de *bergamotte tardive*. Mas schreef ook een commentaar bij de *doyenné d'hiver*, ook *bergamotte de pâques*, plukrijp in de loop van de winter en in de lente (bib.M9, 150-151). Mas noteert dat Jean-Baptiste Van Mons beweerde dat die kweekvorm werd bekomen in de tuin van de paters kapucijnen in Leuven, nu de botanische tuin van de universiteit, waar de peer bekend stond als de *Pastorale*. Vraag is hoe de 'Gentse' *bergamot de pâques* van 1711 in dit plaatje past.

B7 - bergamot bugie werd tweemaal geënt, namelijk op *St. Germain* of *ijspeer* en op *poire verte longue musquée d'été*; ze rijpte eind oktober en werd gegeten eind februari en in maart. De auteurs van de geraadpleegde Nederlandstalige naslagwerken kenden ze niet onder die naam. Misschien waren ze identiek met de elders behandelde twee exemplaren *poire de bugie*. Eén *bergamot (de) bugie* werd in augustus 1716 geënt op een *poire d'orange musquée d'esté* maar stierf af. Geen enkele van de beide kweekvormen komt voor in de Nederlandstalige naslagwerken. In de Franstalige literatuur was de *bergamot (de) bugie* wél degelijk bekend. Bij Leroy vindt men meer uitleg over de *poire bergamote du Bugey*, alias (*bergamotte*) *bugi, violette, pera spina, nicole* of nog *grosse-ronde d'hiver*, rijpend van februari tot april (bib.L1, 229-230). De auteur beschouwt dit type als een tweederangs handpeer, maar als een eerste klasse vrucht voor perenmoes. Ook Mas beschrijft de *bergamotte bugi*, alias *poire bugi, bergamotte du Bugey* en *Bergamotte von Bugi*, plukrijp op het einde van de winter en in de lente (bib.M6, 9-11).

B8 - bergamot camus - over die kweekvorm kon geen verdere informatie worden ingewonnen.

B9 - bergamot d'Eenaeme - over die kweekvorm biedt de geraadpleegde literatuur evenmin informatie.

B10 - dubbele bergamot dhijver werd in 1705 geleverd door hovenier Lachchaert. Hij beweerde ten onrechte dat het een *dubbele bergamot musquée d'orange* was. Ze rijpte eind oktober om te worden gebruikt met Kerstmis of daarvoor. In 1711 entte de eigenaar die kweekvorm op zijn *Saint Germain* of *ijspeer* en gaf er toen de naam *dubbele poire musquée d'orange* aan (zie O3). De vruchten werden geplukt eind oktober en geconsumeerd met Kerstmis. Knoop vernoemt de *bergamotte musquée* als synoniem van de *bergamotte dorée*, eetrijp in september en oktober (bib.K, 63). Berghuis vermeldt de dubbele bergamot, rijpend in de tweede helft van september en in begin oktober (bib.B2 nr. 12). Leroy beschrijft de *bergamote musquée*, plukrijp van half sep-

tember tot half oktober en soms zelfs tot november (bib.L1, 257-258).

B11 - bergamot de secq d'hijver - in maart 1711 werd een exemplaar aangekocht bij kolonel Schults te Brugge. Die peer rijpte tegen 1 november en kon worden gegeten in december. De eigenaar van de boomgaard noteerde ze als goed en plantte er dan ook twee verdere exemplaren van. Die kweekvorm kon niet worden teruggevonden.

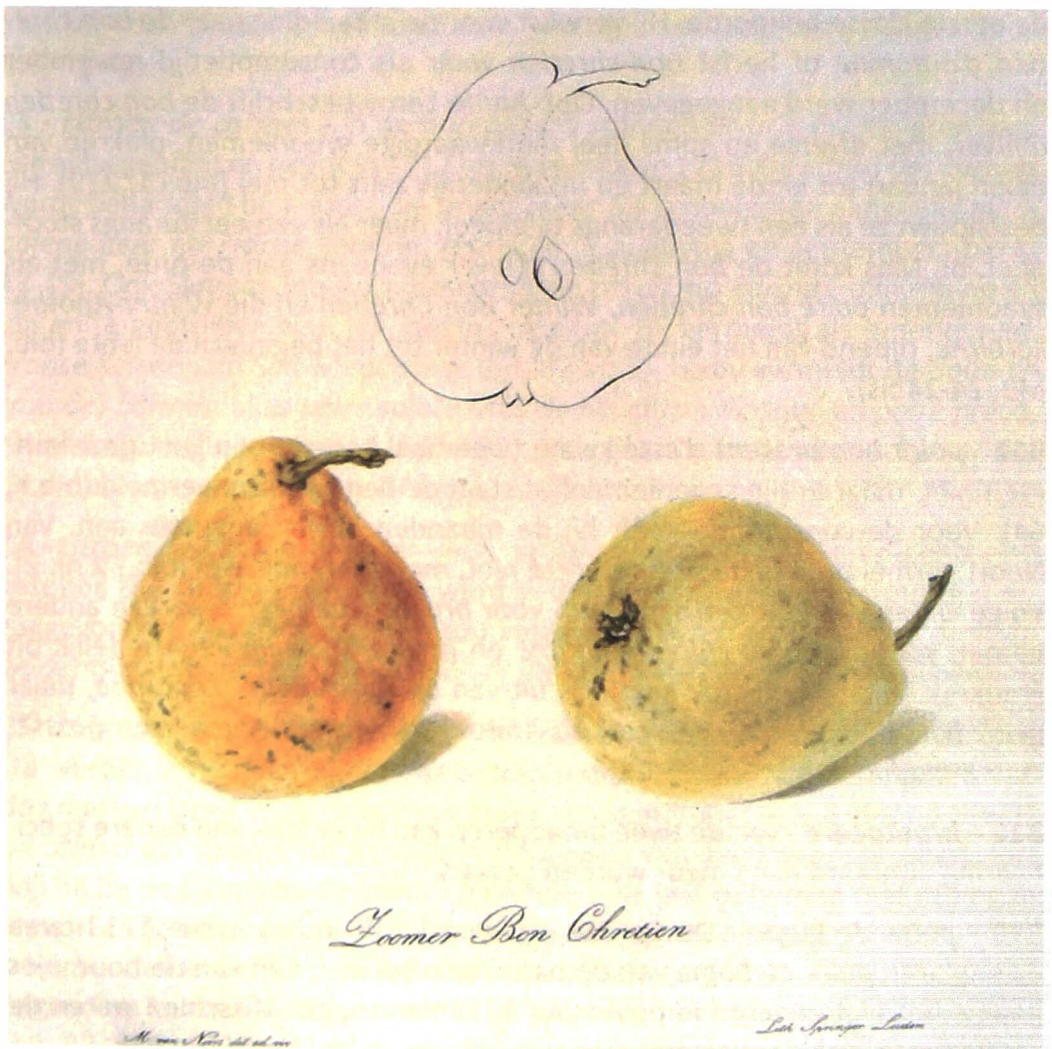
B12 - bergamot de son altesse électeur de Bavière - geen verdere informatie over die kweekvorm.

B13 - dobbele bergamot musquée d'orange werd in 1705 geleverd door hovenier Lacchaert, maar bleek achteraf een *dobbele bergamot dhijver* te zijn die rijpte eind oktober om te worden gebruikt met Kerstmis of daarvoor. Zie B 10.

B14 - poire beurré was ook vertegenwoordigd in de Gentse boomgaard, vijf maal met de *beurré gris/bure gris/bure grise* en éénmaal met een *beurré d'automne*. De *beurré gris* was plukrijp midden september en werd een week nadien gegeten, terwijl dit voor de *beurré d'automne* begin oktober was. Er was nooit spraak van enten zodat men moet onderstellen dat het steeds om zaailingen ging. Knoop beschrijft de *beurré gris*, met als synoniemen *beurré verde*, *poire de Vendôme* en *grauwe of groene boterpeer*, eetrijp in oktober en november (bib.K, 71). Van Noort heeft het over de *grauwe-beuré*, die half september werd geplukt en gegeten van oktober tot november (bib.V nr. 60). Een meer laattijdige versie, te gebruiken van december en februari, was de bij Berghuis behandelde *beurré gris d'hiver*, *beurré gris d'hiver nouveau* of *beurré gris d'hiver supérieur*, met andere synoniemen (bib.B2, nr. 43 & bib.M9, 83-84). Ook Leroy beschrijft de *poire beurré gris (d'automne)*, die rijpte van half september tot half oktober en die voorzien was van een indrukwekkende reeks synoniemen (bib.L1, 371-374). Mas vermeldt de *beurré gris*, *alias beurré (rouge)*, *beurré d'Amboise*, *Brown beurré* en *graue Herbst-Butterbirne* die rijpte einde september, begin oktober (bib.M12, 51-52).

B15 - poire bisiderie dhijver werd éénmaal vermeld als *poire virgoleuse* ofte *bisiderie dhiver*. Die kweekvorm kwam eerder zelden voor in de boomgaard; verder staat nog éénmaal de *poire vigouleuse* vermeld. Knoop leert in 1763 dat de *bisiderie* verwijst naar de Franse vorm *Besy d'Hery*, een stoofpeer met als synoniem de *carweypeer* (bib.K, 72), te eten in november-december, maar hij kent geen *poire virgouleuse*. Van Noort noch Berghuis kennen deze kweekvormen. Leroy maakt een onderscheid tussen enerzijds de *poire besi d'héry* of *besi d'héric* (bib.L1, 273-275) en anderzijds de *poire virgouleuse* (bib.L2, 743-745). De eerstgenoemde was volgens hem en op basis van enkele 17de-eeuwse getuigenissen afkomstig uit Bretagne, mogelijk uit de omgeving van Nantes; ze rijpte van eind oktober tot januari, maar diende aan het hof van Louis XIV enkel als decoratief fruit. Leroy schrijft dat de *poire virgouleuse* rijpt van eind november tot midden januari. Bij vroegere auteurs

vernam hij dat ze afkomstig was uit het dorp Virgoulée nabij Saint-Léonard-de-Noblat in de omgeving van Limoges. Mas kent in zijn *Le Verger de poire besi d'héry* niet, maar wel de *poire virgouleuse*, die rijpte bij het begin en in de loop van de winter (bib.M9, 27-28). In zijn *Pomologie générale* daarentegen vermeldt hij de *besi d'héry*, *besi de héric* of *Wildling von Hery* (bib.M4, 124-126). Alphonse Mas kent de *poire Besi d'Hery* (bib.M4, 125-126) en ook de *poire virgouleuse* (bib.M9, 27-28 en bib.M1, 5-7). Volgens hem rijpte de eerstgenoemde in november-december, maar werd ze meer en meer zeldzaam. De tweede was volgens hem plukrijp in het begin en de loop van de winter. Resumerend kan worden gezegd dat de in het Gentse document vermelde kweekvorm een winterpeer was waaromtrent er enige naamverwarring bestond.



Afb. 4. Uit *Pomologia Batava* (van Noort, M., Leiden, 1830).

B16 - bon chrétien dhijver. De reputatie ervan was ook in Gent doorgedrongen. De eigenaar van het Gentse handboek beschreef die kweekvorm dan

ook als *wesende de beste ende grootste van Vlaenderen*. Hij plantte dan ook acht exemplaren *bon chrétien(e) dhiver/dhijver* en bovendien nog een *bon chretien roijal dhiver*. De pluktijd was eind oktober en de consumptie startte met Kerstmis. Eenmaal werd de *bon chrétien dhijver* geënt op een *poire de seigneur* en eveneens éénmaal diende een *bon chrétien dhijver* als onderstam waarop een *poire verte longue* werd gegriffeld. Opvallend is de chronologisch spreiding van de aanplantingen: in het najaar 1702, 1704, 1705, na 1705, 1708 en 1714, in maart 1711 en 1714 en voor de *bon chretien roijal dhiver* in maart 1711. Knoop schrijft dat de *bon chrétien d’hiver* geleek op de *bon chrétien d’automne*, maar wel groter was en iets langer (bib.K, 52).

Hij voegt eraan toen dat de *bon chrétien d’hiver* in Frankrijk als de beste winterpeer wordt beschouwd, maar dat ze in de Nederlanden haar volkomen rijpheid niet bereikte en dat ze derhalve weinig of geen fijne geur en smaak opleverde, zodat ze enkel als stoofpeer kon dienen waarbij ze dan ook tot de eerste klasse behoorde. Hij verwijst voor de afbeelding naar de *bon chrétien d’automne* of herfst *bon-chretien* waar als consumptietijd november en december werd aangegeven. Ook André Leroy beschrijft de *bon chrétien d’hiver*, met diverse en soms heel merkwaardige synoniemen, plukrijp van begin januari tot einde maart en uitzonderlijk zelfs tot mei (bib.L1, 279). Hij beschouwt ze als een tweederangs tafelpeer, maar als een eersterangs stoofpeer. Bij Mas komt de *bon chrétien d’hiver* eveneens aan de orde, met als synoniemen *poire bon chrétien*, *Winter Bon Chrétien* en die *Winter-Apothekerbirne*, rijpend van het einde van de winter tot het begin van de lente (bib. M9, 24-24bis).

B17 - *poire bon présent d’esté* kwam tweemaal voor. Knoop kent deze variëteit niet, maar in zijn synoniemenlijst staat de *beau présent* vermeld (bib.K, 64). Voor de consumptie geeft hij de maanden juli en augustus aan. Van Noort vermeldt de *beau présent d’été* niet, maar Berghuis wél (bib.B2 nr. 2). Volgens hem was dit een synoniem voor *brusselsche peer*, waarvan andere namen waren: *grosse cuisse madame* en *grosse Kaiserin*, vermoedelijk uit Frankrijk afkomstig. Leroy gaat ook uit van de naam *poire d’épargne*, maar geeft naast *beau présent (d’été)* als andere namen onder meer op *grosse-cuisse-madame* (bib.L2, 135-138).

B18 – *braetpeere* - van de twee braadperen kan bij gebrek aan nadere specificering uiteraard niets meer worden gezegd.

B19 - *poire de bugie* - De Gentse eigenaar kocht in november 1713 twee exemplaren *poire de bugie* van de baron van Bolanci; één van de boompjes haalde het niet en werd in november 1715 vervangen. Misschien waren de plantsoenen wel identiek met de beide *bergamot (de) bugie* (zie B7).

C1 - *poire carthusiana* - eenmaal aangeplant, maar niet vermeld bij Knoop noch bij Van Noort. Berghuis citeert de *Cartheuserin* als een synoniem voor de (*beurré de*) *Capiaumont*, *Capiaumonts Herbst Butterbirn* e.a. (bib.B2 nr.

26). Ze rijpte van eind september tot oktober. Hij beweert dat ze werd gewonnen door apotheker Capiaumont uit Bergen in Henegouwen en dat de boom zijn eerste vruchten droeg in 1787. Als de *poire carthusiana* inderdaad dezelfde was als de *Cartheuserin*, roept die toeschrijving vragen op. Leroy vermeldt de *poire carthusiana* niet. Mas kent wél de *poire des chartreux*, alias de *Cartheuser Birne* rijpend in begin augustus (bib.M10, 171-172).

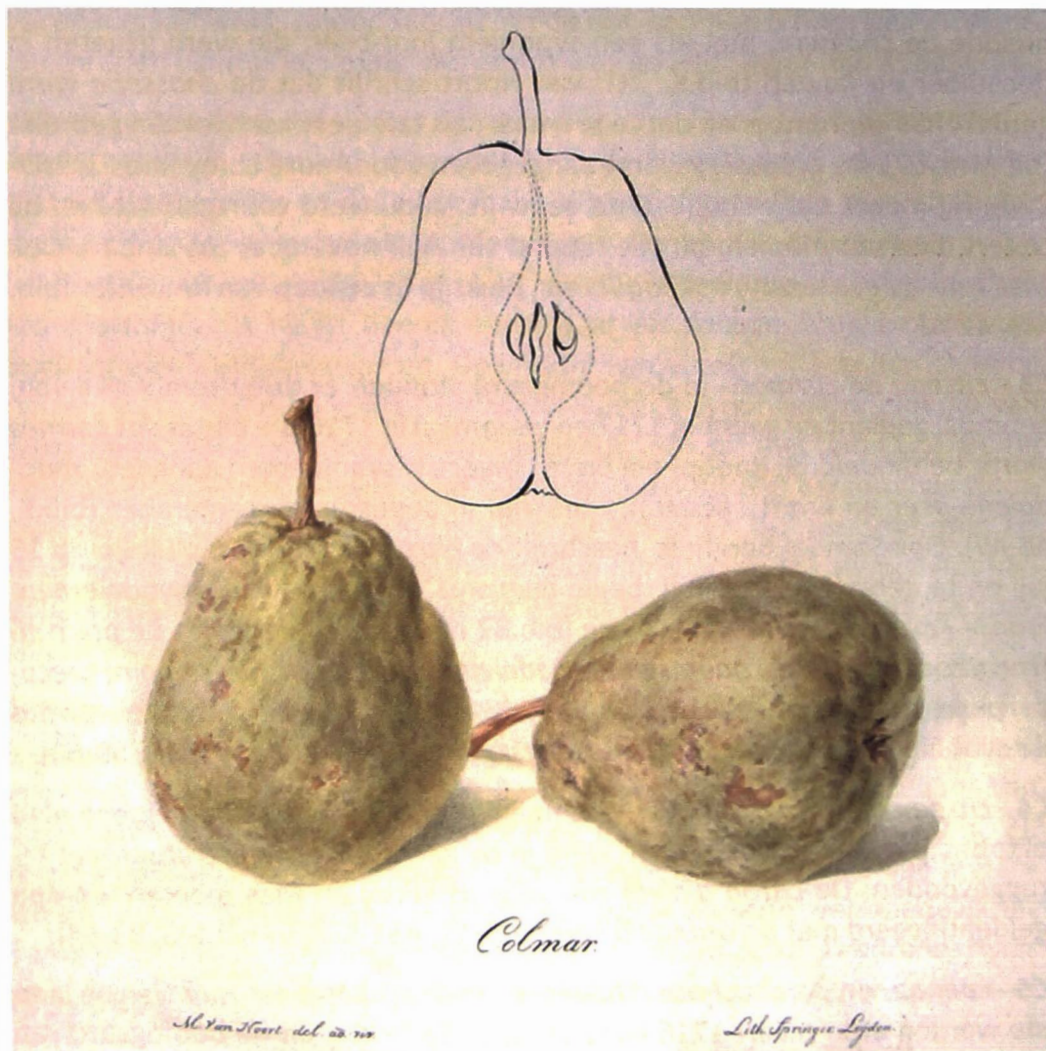
C2 - poire de chasserij werd in één exemplaar in april 1716 geënt op een zomerpeer die in advent 1701 was aangeplant. Johann Hermann Knoop vermeldde de *chassery*, met als een synoniem *jagt-peer*, die werd gegeten in december en januari (bib.K, 71). Van Noort schrijft dat de *chasserie* werd geplukt half september en dat ze tot maart als tafelper kon worden gebruikt (bib.V nr. 67). De *échassery* wordt aangegeven door André Leroy (bib.L1, 269-270). Hij meent dat ze in de 17de eeuw in Anjou werd voortgebracht en hij citeert diverse synoniemen, alle rijpend van half november tot januari. Ook Mas kent de *échassery*, ook *Jagdbirne*, plukrijp in de loop van de winter (bib. M9, 41-42).

C3 - citroen de carmes - in de boomgaard stonden er drie exemplaren van, éénmaal geplant en geënt in 1717 en tweemaal in 1716. De *citron des carmes* wordt behandeld bij Knoop, die onder meer als synoniemen aangeeft: *magdalene-peer* en *Franse keizerin*, etensrijp in augustus en september (bib.K, 48-49). Ook Samuel Berghuis beschrijft de *citron des carmes*, plukrijp op 15 juli en te gebruiken eind juli, begin augustus. Hij vermeldt als synoniemen: *Franse Keizerin* en *Sint-Magdalene* (bib.B2 nr. 1). Leroy vermeldt de *poire citron des carmes*, alias *poire sainte Madeleine*, *citron musqué* en *poire précoce*, plukrijp begin juli (bib.L1, 563-565). Mas geeft voor de *citron des carmes* de synoniemen *poire sainte Madelaine*, rijpend begin juli (bib.M10, 59-60).

C4 - citroen de carmes d'hijver – éénmaal verworven in 1716 en rijpend eind oktober. Die laatste kweekvorm werd in de geraadpleegde literatuur niet teruggevonden. De *citron d'hiver* zou volgens Leroy en Mas moeten worden geïdentificeerd met de *orange d'hiver* (bib.L2, 481-483 en bib.M3, 83-84).

C5 - colmaer en poire colmar d'hijver kwamen elk éénmaal voor. Van de laatste werden er in maart 1716 twee stuks aangeleverd uit de boomgaard van de graaf van Ursel, maar één ervan bleek een zomerpeer te zijn. Knoop citeert de *colmar* die volgens hem consumptierijp was van december tot maart, terwijl hij bij de illustratie de *colmar incomparable* laat opnemen met rijping in januari en februari (bib.K, 77). Als synoniemen geeft hij onder meer *kolmer-peer*. Van Noort kende de *colmar* ook als *colmerpeer* (bib.V nr. 48). Ze rijpte al liggend en kon worden geconsumeerd van december tot maart. Bij Berghuis (bib.B2, passim) komen er meerdere varianten voor van de *colmar*, waarvan de pluktijd min of meer overeenstemt met de Gentse vermelding en met talloze synoniemen. De *colmar d'hiver* was volgens de auteur een synoniem van de *beurré d'Hardenpont*. Hij geeft toe dat er over deze variëteit bij verschillende pomologen grote verwarring heerst (bib.B2 nr. 29). In de Franse litera-

tuur vindt men bij Leroy (bib.L1, 572-573) de *poire de Colmar*, rijpend van eind november tot februari of zelfs maart. Hij toont aan dat die uitstekende handpeer al in de 17de eeuw in Frankrijk voorkwam, maar dat ze pas na 1675 verspreid raakte. Mas illustreert de kwaliteit van de *poire colmar (d'hiver)*, rijp in december-januari, met het enthousiaste advies van ervaren fruittelers: *Plante cent poiriers, plante cent Colmar* (bib.M9, 143-144). Hij behandelt de *poire colmar d'hiver* ook in zijn *Pomologie générale* (bib.M8, 120-122).



Afb. 5. Uit *Pomologia Batava* (van Noort, M., Leiden, 1830).

C6 - *cuisse madame d'hiver* - Die kweekvorm was zeer gegeerd in de Gentse boomgaard. De eerste *cuisse madame*, zonder meer, was plukrijp midden oktober en na één week eetbaar. Ze werd geleverd door Joos Buijck in maart 1703. Daarna duurde het tot 1711 vooraleer kolonel Schults van Brugge nog eens vier *cuisse madame d'hiver* leverde, waarvan de pluktijd als omstreeks 1 november aangegeven werd en de consumptietijd in november en december. De eigenaar entte in 1720 nog een exemplaar van eigen teelt op een *poire du roij d'esté* die zelf in 1711 was aangeplant. Uiteindelijk kwam er in

maart 1722 nog een exemplaar in de hof die wellicht een zaailing was en geen ent. Verder waren er nog de beide eerder onder B1 vermelde exemplaren. Knoop beschouwt de *cuisse madame* als een van de beste zomerperen, die werd geoogst in juli en augustus (bib.K, 64). Hij schijnt de *cuisse madame dhijver* niet te hebben gekend. Berghuis beperkt zich eveneens tot de zomervariëteit, te oogsten op 1 september, wat evenmin klopt met de Gentse vermelding (bib.B2 nr. 50). Hij vermeldt zeker geen *cuisse madame dhijver*. Leroy geeft twee varianten op: de *cuisse madame* en de *cuisse-dame d'été*, rijp tegen eind augustus (bib.L1, 606-608). Hij is de enige bij wie een *cuisse-dame d'hiver* staat vernoemd, maar de pluktijd viel van februari tot einde maart (bib.L2, 297-298). Bij Mas komen er eveneens twee vermeldingen voor. De *cuisse-madame* of *Frauenschengel* rijpte in augustus (bib.M4, 117-119), terwijl de *Brüsseler grüne Madame* in het midden van die maand kon worden geplukt (bib.M1, 139-140). Van een kweekvorm die overeenstemt met de Gentse *cuisse madame dhijver* schijnt er in de literatuur alsnog geen spraak.

D1 - *poire grand dativo d'esté*. Twee exemplaren die midden augustus plukrijpe peren zouden leveren werden in maart 1711 bij kolonel Schults in Brugge gekocht. In augustus 1715 werd een ent hiervan gegriffeld op een eerder aanwezige, maar niet nader omschreven zomerpeerstam. Nergens werd over deze kweekvorm enige informatie gevonden.

D2 - *poire deserrie* kwam éénmaal voor. In de geraadpleegde werken werd die naam tevergeefs opgezocht, maar zou wel een min of meer fonetische weergave op zijn Gents kunnen verbergen: de *poire de cerise* of *kriekpeer*, alias *oogstpeer* is een mogelijkheid.

G1 - *poire gratione* schijnt in de mode te zijn gekomen vanaf 1716. Een van de beide exemplaren die toen bij de graaf van Ursel werden aangekocht, bleek echter geen *poire gratione*, maar wel een *rouselet d'esté*, alleszins een *zomerpeer*. In hetzelfde jaar kwam er nog een *poire gratione d'esté* van dezelfde leverancier. Een ent uit Brussel werd in 1717 op *Sint-Jacobspeer* geplaatst. In 1720 leverde sieur Bonne uit de Battestraete – waarschijnlijk de Bagattenstraat in Gent – tweemaal een *poire gratione*, plukrijp van eind september tot begin november en te eten in november, eerder een herfstpeer dus. Knoop beschrijft de *gratiolle d'été*, *zomergratiolle* of *Brabantse gratiolle* als eetrijp van september tot oktober; een herfstpeer in weerwil van de naam. Knoop gaf als synoniemen: *bon chrétien d'été*, *marsepeinpeer*, *canelle* en *kaneelpeer* (bib.K, 62). Dezelfde auteur vermeldt ook de *herfstgratiolle* of *gratiolle d'automne*, die rijpte in november en december, met meerdere synoniemen (bib.K, 52). Om de zaak nog complexer te maken was er nog de *ronde wintergratiolle*, *grote monarch*, *poire de livre* en *pondpeer*, te gebruiken in februari en maart. Knoop waarschuwt nochtans dat de *grand monarche* niet mocht worden verward met de *wintergratiolle* (bib.K, 77). Van Noort kent de *lange gratiool*, die werd geplukt omstreeks half oktober en in de huishouding gebruikt van december tot januari (bib.V nr. 84). Berghuis beschrijft de *lange gratiolle*, plukrijp op 1 oktober en in de keuken te gebruiken van januari tot

maart (bib.B2 nr. 70). Hij kent ook de *ronde winter-gratiolle* en voegt aan de naamgeving bij Knoop onder meer nog toe: *tête de chat* en *Grosser (französischer) Katzenkopf*, te plukken begin oktober en te gebruiken in februari en maart. Berghuis geeft toe dat er heel wat verwarring bestond tussen deze namen en verwante kweekvormen. Ook aan de Franse pomologen waren er heel wat synoniemen bekend. Leroy beschrijft de *poire bon-chrétien d'été (jaune)*, met als synoniem *graciolle d'été*, plukrijp tijdens de eerste helft van september (bib.L1 nr. 278). Dezelfde Leroy identificeert de *gratiolle d'automne* of *gracioli de Toussaint* met *bon-chrétien d'Espagne*, rijpend van november tot half januari (bib.L1 nr. 277). Mas beperkt zich tot *bon-chrétien d'été*, rijp eind augustus tot begin september (bib.M10, 199-200).

G2 - In december 1713 werd bij de graaf van Ursel een *poire grand britagnie d'hijver* aangekocht. Knoop kent de *grande bretagne* die werd gegeten in augustus en september (bib.K, 53). Verder vermeldt enkel Leroy de *grosse Grande-Bretagne*, eveneens rijpend van eind augustus tot begin september, als synoniem van de *gratiolle d'automne* (zie G1). Maar een wintervariëteit kon in de oudere literatuur niet worden ontdekt.

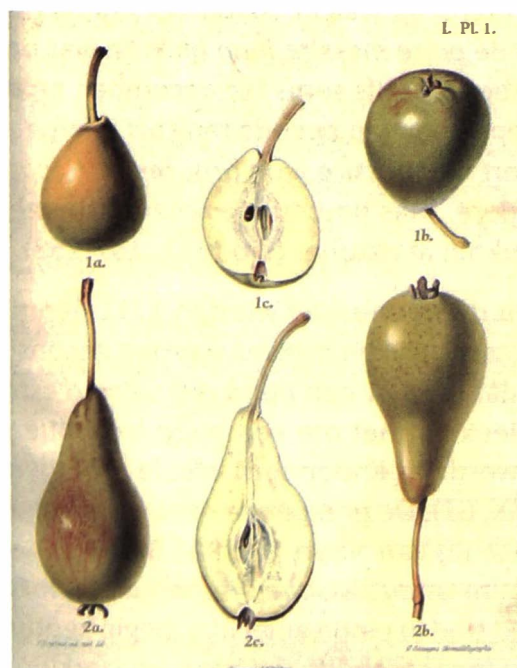
H1 - Knoop beschrijft de *heere peer*, synoniem voor *bergamotte d'automne*, etensrijp in september en oktober (bib.K, 52). Men mag niet uit het oog verliezen dat dezelfde auteur ook nog de *poire seignore* vermeldt (bib.K, 55), eveneens plukrijp in september en oktober. Samuel Berghuis somt bij de *seigneur d'hiver* een uitgebreide reeks synoniemen op (bib.B2 nr. 44), te plukken eind oktober en te gebruiken van januari tot april. Leroy stelt de *bergamotte lucrative* voor waarvan één van de synoniemen de *poire de/du seigneur* was, *seigneur d'Esperen* (bib.L1, 247-249). Ze rijpte van einde september tot eind oktober. Leroy meent dat ze uit Vlaanderen herkomstig was, maar dat ze niet veel eerder dan 1828 werd gewonnen. Dit zou dan alleszins in tegenstrijd zijn met de vermelding in Gent vanaf 1701. Alphonse Mas kent de *poire seigneur*, met als synoniem *Esperens Herrenbirne*, en plukrijp eind september (bib.M11, 21-22). Hij noteert dat het een van de eerste vruchten was die werd bekomen door majoor Joseph Esperen (Gent, 29 januari 1780 - Mechelen 13 augustus 1847). Mogelijk had hij het als een aandenken uit Gent meegenomen. Naar alle waarschijnlijkheid is de *heere peer* synoniem voor *poire du seigneur*.

H2 - hofpeere werd in één exemplaar aangeplant in april 1705. Ze was afkomstig van hovenier Lacchaert en zou rijp zijn eind augustus. Op een niet nader bepaald moment werd er een *poire d'orange dhiver* uit de eigen boomgaard (zie M8) op geënt.

H1 - poire incognu kwam zeven maal voor, een vrij hoge frequentie. De rijpheid- en tevens consumptietermijn was meestal begin september, uitzonderlijk eens begin november voor een exemplaar dat uit Nantes werd meegebracht door mijnheer Rijckx. De eerste boom werd aangeplant in 1705 en viel zo goed mee dat hij drie keer enten leverde die werden gegriffeld op een

zomerpeer, een *poire de ma femme* en mogelijk op een perzikstam. De laatst bekende aankoop gebeurde in 1721. De verkoper had beweerd dat het om een *poire mon dieu d'esté* ging, maar achteraf bleek het een *poire incognu* te zijn. Knoop vermeldt tweemaal een *poire inconnue* onder de namen *fondante de Brest* en *poire Saint Germain*. Omdat deze laatste, ook *inconnue de la Fare* genoemd, pas in december en januari werd gegeten, lijkt hieraan geen aandacht te worden moeten besteed. De (dubbele) *fondante de Brest* was volgens Knoop groter dan de *enkele fondante* of de *enkele Franse kaneelpeer* (bib.K, 58). Ze was in augustus en september eetbaar en kende meerdere synoniemen. Matthieu Van Noort schreef dat men de *poire saint Germain*, alias *l'inconnue de la fare* of *poire arteloire*, op het eind van de maand oktober plukte en dat ze in december en tot januari en februari als een uitmuntende tafelpaar werd gebruikt (bib.V nr. 49). Dit brengt de aandacht terug naar het Gentse exemplaar dat uit Nantes kwam en dat rijpte tegen begin november. Knoop vermeldt immers ook de *poire Saint Germain*, *inconnue de la fare* of *poire l'artiloire* die in december en januari eetrijp was (bib.K, 75). Ook Leroy behandelt de *poire fondante de Brest*, met als synoniemen *inconnue (du) chesneau*, *cheneau* en *fondante de Bresse*, die eind september en in oktober rijpte (bib.L2, 169-170). Mas geeft commentaar bij de *fondante de Brest*, ook *inconnue cheneau*, met rijping in september (bib.M8, 126-128).

L1 - *poire de lambert d'hiver* werd in maart 1711 in twee exemplaren aangekocht. De verkoper, Painblan genaamd, wist te vertellen dat de peren konden worden geplukt in het begin van de maand augustus en dat ze zowat een week daarna konden worden gegeten. Het betrof dus een zomerpeer. Ze kon in geen enkel van de geraadpleegde naslagwerken worden gevonden.



Afb. 6. Uit *De Nederlandsche Boomgaard* (Berghuys, S. Groningen, 1868): *Citron des Carmes* & *Poire Madame*.

M1 - *poire de ma femme* werd in 1702 verworven; het was een zomerpeer die midden juli werd geplukt en meteen gegeten. De kweekvorm kon in geen enkel van de geraadpleegde naslagwerken worden gevonden.

M2 - *jonckvrouwe maespeere* - Men zal wellicht nooit precies weten met welke wellicht lokale kweekvorm dit overeenstemde. Ze werd in maart 1702 aangeleverd uit de boomgaard van m'her Charles Maes, heer van Noortvelde, die er de naam van een dame uit zijn (adellijke) familie aan gaf, misschien wel van zijn dochter. Mijnheer Maes bezorgde tussen 1702 en 1706 meermaals plantgoed en misschien ook nog eens in 1714.

M3 - *poire la marquise* werd één enkele keer verworven in maart 1715. Knoop vermeldt de *marquise*, met als synoniem *markisinne*, te eten in oktober en november (bib.K, 67). Mas belicht eveneens die kweekvorm, die volgens hem rijpte in de loop van de winter (bib.M1, 163-164).

M4 - *poire meloneire/melonneere/moloneere* werd driemaal verworven van 1713 tot 1715; één ervan werd in augustus 1714 op een zomerpeer geent. Knoop beschrijft de *meloenpeer* die werd geconsumeerd in augustus en september (bib.K, 49). Leroy heeft het over de *poire de melon*, plukrijp in het begin en de loop van augustus (bib.L2, 417-418). Mas zoekt het in de Duitse literatuur met *Hellmanns Melonenbirne* alias de *poire d'Hellmann*, rijpend in september (bib.M6, 83-84).

M5 - *poire mesire sangrij*. In 1711 leverde kolonel Schults te Brugge twee plantsoenen (jonge plantjes) van de kweekvorm *poire mesire sangrij*, die rijpte begin november en werd gegeten in november en december. Die eerder vreemde naam is een Gentse interpretatie van *messire Jean gris*, waarvan Knoop meldt dat ze etensrijp was in november en december (bib.K, 53-54). Leroy deelt mee dat de *poire messire Jean* plukrijp was op het eind van oktober tot begin november en zelfs soms tot december, en dat ze vooral uitstekend was in de keuken, maar van tweede rang als tafelpeer (bib.L2, 419-422). Als synoniemen citeert hij: *messire Jean gris*, *messire Jean vert*, *messire Jean blanc*, *messire Jean doré*. Mas beschrijft eveneens de *messire-jean*, ook nog *messire Jean gris*, plukrijp in oktober (bib.M11, 157-158).

M6 - *poire mon dieu d'esté musqué* werd in 1711 éénmaal aangeplant. Ze rijpte tegen eind augustus en kon meteen worden geconsumeerd tot in oktober. Te noteren valt dat in 1721 een *poire mon dieu d'esté* werd aangekocht, maar dat achteraf bleek dat het om een *poire inconnue* ging. De *poire mon dieu d'esté musqué* wordt bij Knoop met enkele synoniemen vermeld als de *gezegende peer* (bib.K, 67). De *gezegende peer* werd volgens hem gegeten in september en oktober. Bij Van Noort noch bij Berghuis komt die kweekvorm voor, maar wél bij André Leroy als *poire ah-mon-dieu!*, mét uitroepteken (bib.L1, 93-94). De rijpheid trad in einde augustus, begin september. Interessant is dat Leroy de naamgeving toeschrijft aan het kartuizerklooster van Mont-Dieu nabij Sedan (Frankrijk) en dat Louis XIV instond voor de wijziging van de naam

door zijn verbazing voor de draagkracht van de betreffende perenboom uit te drukken als '*Ah-mon-dieu! Quel poirier!*' Ook Mas beschrijft de *poire ah-mon-dieu!*, rijpend eind augustus, begin september (bib.M10, 119-120).

M7 - *poire mouille bouche* - M'her Charles Maes, een Gentse edelman, leverde in maart 1703 één exemplaar *poire mouille bouche*, die rijpte begin september en meteen ook werd gegeten. Knoop vermeldt twee types *mouille bouche*. De eerste was de *mouille bouche d'été*, een synoniem voor *Brusselse peer*, maar ook voor *poire madame*, *madame de France*, *Franse madam* e.a. Het was volgens hem een van de beste zomerperen, die etensrijp was in augustus en september (bib.K, 50-51). Anderzijds noemt hij de *mouille bouche d'automne*, een synoniem voor *verde longue*, te eten in november en december (bib.K, 69-70). De eerstgenoemde kweekvorm schijnt dus het best overeen te komen met het Gentse exemplaar. Matthieu Van Noort vertelt dat voor de *mouille bouche d'été* de pluktijd te situeren is begin augustus en dat de uitstekende peer eind augustus, begin september op tafel kwam. Hij verwijst naar de synoniemen *madam-peer*, *poire madame*, *poire de notre dame*, *madame de france*, *beurré d'août* en vooral *Brusselse peer* (bib.V nr. 64). Bij Leroy is er de beste overeenstemming te vinden bij de *poire bergamotte d'été*, een synoniem voor (*grosse*) *mouille-bouche d'été*, rijpend tegen eind augustus tot midden september (bib.L1, 237-239). Ook Samuel Berghuis was enthousiast over de *grosse mouille bouche* of *mouille bouche ronde*, een eersterangse zomerpeer die in augustus en september kon worden geplukt en dan nog 10 tot 14 dagen kon blijven liggen (bib.B2 nr. 4). Hij geeft dezelfde synoniemen als Leroy, maar voegt er nog een aantal aan toe. Ook Mas kent twee types van *mouille bouche* peren: de *mouille-bouche*, alias *verte longue (d'automne)* of *lange grüne Herbstbirne*, rijpend in oktober (bib.M4, 121-122); de *mouille-bouche de Bordeaux*, alias *jansemine*, plukrijp einde juli, begin augustus (bib.M6, 41-42). Geen van beide komt precies overeen met de *mouille bouche* uit het Gentse document, maar misschien kreeg de eigenaar geen exacte informatie. Een opvallende groep bestond uit de peren met het predicaat *musquée*, dat soms werd gecombineerd met *orange*. Dit soort peren vielen bijzonder in de smaak bij de Gentse fruitteler die liefst 22 dergelijke perensoorten aanplante of 7,25 % van al zijn bomen.

M8 - *poire musquée* kwam éénmaal voor. Het was een zomerpeer die rijpte in het begin van augustus en die meteen kon worden gegeten, maar dat helpt niet om de variëteit nader te bepalen.

M9 - *poire dobbel musqué d'esté* kwam éénmaal voor en rijpte van eind september tot begin oktober. Die kweekvorm kon nergens in de literatuur worden teruggevonden, maar het mag niet worden uitgesloten dat ze kan worden geïdentificeerd met de (*dobbele*) *orange musquée (d'été)* (zie O3).

M10 - *poire musqué pastout d'hiver* werd in 1714 in twee exemplaren geleverd uit de boomgaard van de graaf van Ursel in Brussel. De kweekvorm werd niet teruggevonden in de naslagwerken.

N1 - *poire non pareille* – werd in maart 1711 geleverd door pater Strinckx, een benedictijn van de Sint-Pietersabdij in Gent. Die kweekvorm is niet bekend bij Knoop. Bij de Franse pomologen is dit wél het geval, zij het met drie verschillende winterperen. Leroy heeft het over de *poire sans-pareille du nord* of *concombrine*, rijpend van einde november tot begin januari (bib.L2, 648-650). Dezelfde auteur beschrijft de *poire besi incomparable*, met als synoniem onder meer *poire nompareille*, plukrijp van einde oktober tot begin februari (bib.L1, 275-277). Alphonse Mas vermeldt een *poire non-pareille*, rijpend in de loop van de winter (bib.M13, 11-12).

O1 - *orange musquée d'esté* kwam vaker voor, namelijk in zeven exemplaren, die rijpten eind augustus tot begin september. Bovendien werd ook éénmaal *poire verte longue d'orange musquée d'esté* aangekocht in 1712; ze rijpte eveneens eind augustus en kon meteen worden gegeten. Knoop vermeldt de *orange musquée* (bib.K, 56-57), die werd gegeten in augustus en september. Ook de *orange verte* of *jaune* (bib.K, 61-62) kreeg bijnamen als *musquée d'été*, *gros musc*, *orange plat* en *oranjeppeer*. Dit leidt tot de *dubbele oranjeppeer* of *double orange*, met een pluktijd van half september tot een maand daarna, waarvoor Berghuis (bib.B2, 7) diverse synoniemen opgaf. Volgens Leroy rijpte de *poire orange musquée* (bib.L2, 484-486) eind augustus, begin september en kreeg ze als bijnamen: *poire de Provence d'été*, *charmots of charmotis*, *orange*, *orange verte*, *orange royale musquée*, *orange commune*, *orange grise*, *orange jaune*, *orange musquée d'été*, *orange plate*, *orange ronde*, *grosse-orange verte*, *poire d'honneur*, *orange d'été* en *bourdon musqué*. De auteur wijst erop dat al die namen leidden tot een Babelse verwarring en dat bijvoorbeeld de kleuren eerder werden veroorzaakt door de aard van de bodem of door de belichting. De *orange musquée* of *orange rouge*, in het Duits *grosse muskirte Pomeranzenbirne*, was ook volgens Mas een zomerpeer die rijpte eind juli, begin augustus (bib.M8, 139-140).

O2 - *musquée d'orangie* kwam éénmaal voor en werd geoogst begin september. De eigenaar twijfelde eerst en noteerde *wort geloft te wesen bergamotte de pâques*, maar hij haalde dit achteraf door. Mag wellicht worden geïdentificeerd met *orange musquée d'esté* (zie O1).

O3 - *dobbele poire musqué d'orange* – deze naam werd in 1711 gegeven aan een ent van *dobbele bergamot musquée d'orange* op een *poire saint germain* of *ijspeer*; ze was plukrijp eind oktober en werd gegeten met Kerstmis (zie B10 en B13).

O4 - *orange musquée d'hiver* - ook de *orange musquée d'hiver* had veel succes in de Gentse boomgaard en werd er acht maal vermeld, maar met slechts één aanduiding van de pluktijd midden september en meteen te eten; bovendien was er één *orange d'hiver* uit eigen kweek geënt op de *hof-peere*. Ze wordt niet vermeld in de oudere Nederlandstalige referentiewerken. De *orange d'hiver musquée* heeft volgens Leroy naast *poire orange d'hiver* ook diverse andere namen. Ze rijpte van midden december tot februari (bib.L2,

481-483). Mas heeft het over de *orange d'hiver* die rijp was tegen het einde van de winter (bib.M3, 83-84). Op een niet nader bepaald moment werd er een *poire d'orange dhiver* uit de eigen boomgaard op een *hofpeere* geënt; de ent kwam van een boom die eveneens in april 1705 werd aangekocht en die ook was geleverd door hovenier Lacchaert. Het was een *dobbele bergamot dhijver* die eind oktober rijpte en die kon worden geconsumeerd met Kerstmis of zelfs voordien. Hieruit blijkt ten eerste dat er een plantstrategie aanwezig was die in overleg met een beroepsmens tot stand kwam. Ten tweede blijkt het bij de *poire d'orange dhiver* en de *dobbele bergamot dhijver* om eenzelfde peer te gaan, een typisch voorbeeld van naamverwarring.

O5 - *poire l'orange rouge musquée* - tot deze deelgroep behoorde nog de *poire l'orange rouge musquée*, met twee vermeldingen. Ze rijpte volgens het Gentse document omstreeks midden september. Knoop vermeldt die kweekvorm als *orange rouge* (bib.K, 62), te eten in augustus en september. De *poire orange rouge* wordt uitvoerig behandeld door André Leroy (bib.L2, 486-488). De auteur vermoedt dat de peer afkomstig was uit Poitou; ze rijpte eind augustus, begin september. Leroy meent dat ze na 1690 in de Lage Landen doordrong. In dat geval zijn de Gentse vermeldingen in 1702 en 1711 als vroeg te beschouwen. Zoals eerder vermeld, behandelt ook Alphonse Mas de *orange rouge* of *orange musquée*, in het Duits *grosse muskirte Pomeranzenbirne*, een zomerpeer die rijpte eind juli, begin augustus (bib.M8, 139-140).

P1 - *poire portage dhiver* werd éénmaal aangekocht, maar kon in geen enkel van de geraadpleegde naslagwerken worden gevonden.

P2 - *poire de princesse d'hijver* werd in maart 1711 éénmaal aangekocht bij kolonel Schults te Brugge; ze was plukrijp eind oktober en werd dadelijk geconsumeerd. Waarschijnlijk had ze niets te maken met de *witte princesse* of *poire la princesse* die Knoop vermeldt omdat die werd geconsumeerd in augustus en september (bib.K, 61).

R1 - *poire rassane* werd in 1711 geënt op een stam van *wassepeere* van 1704. Waarschijnlijk bedoelde men hiermee dezelfde kweekvorm als de bij Knoop vermelde *bergamot crasane*, een synoniem voor *crasane* en *beurré plat*, die etensrijp was in december en januari (bib.K, 53). Leroy kent ook de *poire bergamote crassane* (bib.L1, 231-234). Ze was plukrijp vanaf midden oktober tot einde november en vaak nog tot december, en was naar hij vermoedt wellicht verspreid vanaf 1675. Alphonse Mas beschreef de *crassane* of *bergamotte crassane*, een herfstpeer die plukrijp was in oktober en november (bib.M12, 5-6). Het valt ook niet uit te sluiten dat het ging om een winterpeer, bij Mas gekend als *bergamotte crassane d'hiver* of *crassane d'hiver*, die rijpte in de loop van de winter (bib.M9, 19-20).

R2 - *poire le robine* werd in 1711 geënt op een *wassepeere*. Die kweekvorm wordt beschreven door Knoop als *poire robine* die eetrijp was in augustus, september (bib.K, 56). Ook Mas beschrijft de *robine*, alias *Sommer Robine*,

rijpend eind augustus (bib.M10, 129-130).

R3 - *poire du roij d'esté* kwam éénmaal voor in de bestudeerde boomgaard; ze werd in maart 1711 aangeleverd door kolonel Schults en zou rijpen tegen einde september om na twee weken te worden gegeten. Knoop vermeldt de (*gros*) *oignonnet* met het synoniem *roi d'été*. Ze werd gegeten in juli en augustus (bib.K, 49). André Leroy betoogt dat omstreeks 1700 het onderscheid werd vastgelegd tussen de *petit rousselet* of *rousselet de Reims* en de *gros rousselet* of *roi d'été* (bib.L2, 250-252). Maar hij vermeldt de *roi d'été* als synoniem voor *poire gros rousselet*, *gros-rousselet (dit) de Reims* en *poire de rousselet*, plukrijp einde augustus en begin september (bib.L2, 250-252). De auteur toont aan dat de *gros rousselet* al in 1628 werd vermeld in Orléans (Frankrijk). Mas citeert de *roy d'été* met als andere naam *gros rousselet* (bib. M8, 117-118).

R4 - *rosa musqué dhiver* In 1714 werden ook twee boompjes *poire rosa musqué dhiver* gekocht bij de graaf van Ursel; de vruchten zouden worden geplukt in november om te worden geconsumeerd in april en mei. De kweekvorm werd in de geraadpleegde naslagwerken niet teruggevonden.

R5 - *poire gros romain* - in maart 1722 kwam er een uit de boomgaard van de proost van Harelbeke. In de oudere Nederlandstalige referentiewerken kwam die kweekvorm niet voor. In de Franse naslagwerken was hij wél bekend. Leroy (bib.L2, 182-183) bespreekt de *poire de Fontarabie*, met als synoniemen *poire gros romain* en *grosse romaine*. Ze rijpte van februari tot april en werd beschouwd als een tweederangs keukenpeer. Mas schrijft dat de *gros romain* rijpte in het begin en in de loop van de winter (bib.M3, 134-135). Hij verwijst naar Friedrich Jahn die in zijn *Catalogue* van 1864 had beweerd dat de kweekvorm was gekomen of verspreid door Millet uit Tienen. Dit dient in vraag te worden gesteld door de Gentse vermelding van 1722.

R6 - *rousselet d'esté* verscheen tweemaal in het document, geleverd door juffrouw De Moor in 1706 en door de graaf van Ursel 1716, maar komt onder die naam niet voor in de geraadpleegde werken. Zie eventueel R3 en R7.

R7 - *poire rousselet de Reims* ten slotte kwam in 1711 van kolonel Schults. Bij Knoop vindt men de gegevens onder het lemma *rousselet* met de bewering dat de beste en smakelijkste groeiden in Reims en Champagne waar ze werden gedroogd en gekonfijt en vervolgens geëxporteerd (bib.K, 57). Volgens de auteur werd in de Lage Landen met de *rousselet de Reims* niets anders bedoeld dan een uit de kluiten gewassen *rousselet*, die men at in september en oktober. De *poire rousselet de Reims* wordt ook door Leroy en Mas behandeld (zie ook R3). Twee varianten waren de grote en de kleine *rousselet de Reims*. Voor de *poire rousselet de Reims* citeert Leroy de synoniemen *poire girofle* en *petit-rousselet (musqué)* en hij betoogt dat het onderscheid tussen de *petit rousselet* of *rousselet de Reims* en de *gros rousselet* of *roi d'été* omstreeks 1700 werd vastgelegd (bib.L2, 595-597 & 250-252). De rijping trad

in eind augustus, begin september. Het predicaat Reims werd volgens de auteur pas toegevoegd omstreeks 1650 aan de grote variant en zowat twintig jaar later ook toegepast op de kleine, waarna men de grote enkel nog *gros rousselet* zou hebben genoemd. Als dit klopt, werd met de Gentse vermelding alleszins de kleine rousselet bedoeld. Mas vermeldde dat de rousselet de Reims rijpte in de loop van september (bib.M10, 131-132).

S1 - *poire saint germain ofte d'ijspeere* werd in 1702 geleverd door Jean Cavo. Ze werd geacht plukrijp te zijn begin september en kon worden gebruikt vanaf begin oktober. Knoop vermeldt een *poire saint germain* of nog *gele saint germain*, met *inconnue de la fare*, *poire l'artiloire* en *Kentpeer* als synoniemen (bib.K, 75); de door hem beoogde kweekvorm werd echter gegeten in december en januari. De *saint germain* bij Van Noort (bib.V nr. 51), ook *l'inconnue de la fare* of *arteloire*, rijpte eind oktober en werd als uitstekende tafelppeer gegeten van december tot februari; bij Berghuis komt ze echter niet voor. Ook Leroy en Mas brengen commentaar over een *poire de Saint Germain (d'hiver)*, met als pluktijd eind januari - begin februari, te verbruiken voor eind maart (bib.L2, 619-621 & bib.M9, 123-124). Dit is een vals spoor, want het Gentse exemplaar rijpte duidelijk op een ander moment. Leroy doet een interessanter suggestie aan de hand met zijn *poire Saint-Germain d'été* met rijping eind september, begin oktober, maar van tweede of zelfs derde kwaliteit (bib.L2, 622-623). Hij geeft toe dat het eerder om een herfstsoort ging en gaf als synoniemen de *jargonelle des provençaux* en *Hoe langer hoe liever* (5). Hij vermoedt dat die kweekvorm zijn oorsprong vond in de Lage Landen en dat ze pas na 1800 naar Frankrijk was gebracht. Knoop heeft het inderdaad over de '*Hoe langer, hoe liever*', etensrijp in september, oktober (bib.K, 58); aliasnamen waren: *schone vrouw*, *hoerenpeer* en *tijjsjespeer*. Op te merken valt dat Alphonse Mas het ook nog heeft over een *Saint-Germain Van Mons* of *Saint-Germain nouveau*, rijpend in september tot begin oktober (bib.M4, 143-144). Ze zou zijn gekomen door Van Mons en voor het eerst vermeld in 1834. Ze droeg volgens Mas voor het eerst vrucht in tuinen van de hertog van Arenberg in Heverlee. Vraag blijft natuurlijk of het over dezelfde kweekvorm ging als de Gentse van 1702. Deze zal wellicht een stevige onderstam hebben geboden, want de Gentse teler gebruikte hem in maart 1711 tweemaal om er een andere perensoort op te enten. In april 1705 deed hij het met een *dobbele poire musqué d'orange*, alias *dobbele bergamot dhijver* (zie M6); de tweede ent was een *poire de seigneur musqué*.

S2 - *poire (de) seigneur* kwam in de Gentse boomgaard in totaal veertien maal voor, waarvan viermaal als *poire seigneur musqué*. De pluktijd varieerde van midden september tot begin oktober en over het algemeen kon ze acht dagen daarna worden gebruikt. De *poire (de) seigneur* werd aangeplant van 1701 tot 1721. De *poire seigneur musqué* werd voor het eerst in 1706 geleverd door Begijn, een pater augustijn. Dit viel zo goed mee dat de eigenaar van de boomgaard noteerde: *goet ende groot*. Hij entte ze in 1711 tweemaal, namelijk op een *Saint Germain* of *ijspeer* en op een *bon présent d'été*. In

hetzelfde jaar realiseerde hij nog een exemplaar, naar het lijkt als zaailing. In 1714 kocht hij van de hoveniers van de graaf van Ursel twee plantsoenen (Gentse benaming van als plantgoed gebruikte boomtwijgen) *St. Philip dhiver ofte seigneur*, van dewelke er één het na korte tijd begaf. Deze *poire saint germain* zal wellicht een stevige onderstam hebben geboden, want de Gentse teler gebruikte hem in maart 1711 tweemaal om er een andere perensoort op te enten. In april 1705 deed hij met een *dobbele poire musqué d'orange*, die bij het aanplanten werd vermeld als *dobbele bergamot dhijver*, en die rijpte eind oktober om te worden gebruikt met Kerstmis of daarvoor. De tweede ent was een *poire de seigneur musqué*, te plukken op Sint-Michielsdag 29 september en meteen te consumeren. De Gentse liefhebber was overtuigd van de kwaliteit van deze kweekvorm en schreef in zijn handboek dat het een grote en zoete peer was.

S3 - st. jacobspeer of Sint-Jacobspeer werd in 1711 aangeplant. De peren konden worden geplukt in het begin van de maand september en konden meteen worden gegeten. Het betrof dus een herfstpeer. De boom ging teloor en werd vervangen voor augustus 1717. De kweekvorm kon in geen enkel van de geraadpleegde naslagwerken worden gevonden.

S4 - la suerine - in maart 1715 bracht de eigenaar van de boomgaard een ent aan op een niet nader genoemde perelaar die in 1705 door mijnheer Pharasijn was aangevoerd uit Tourcoing (Frankrijk); hij meende eerst dat ze niet goed was om te eten, maar corrigeerde dit door te schrijven dat ze wél lekker was, maar dan om in november en december te eten. De ent zelf was afkomstig uit Ename, wellicht uit de abdij. De auteur van het handboek aarzelde echter met de naamgeving. Hij schraptte achtereenvolgens: *la surine* en *la sudrine*, om die schrijfvormen te vervangen door *la suerine*. Die kweekvorm is op het eerste gezicht niet bekend bij de oudere Nederlandstalige pomologen. Het zou echter wel eens kunnen gaan om *la sucrine*. Jammer genoeg werd er geen pluktijd opgegeven. Knoop vermeldt de *sucrin blanc* als synoniem voor de *langstelige of blanke suikerey*, de *langstelige suikerpeer*, *blanquet à longue queue* en *suikerpeer* (bib.K, 49-50). Bij Leroy leest men dat de *poire blanquet à longue queue*, als synoniem had *sucrin blanc d'été* en *sucrée blanche*, en dat ze kon worden gegeten tegen einde juli, begin augustus (bib. L1, 444-445).

S5 - poire suse d'esté werd aangekocht in maart 1711. De peren konden worden geplukt in midden oktober en gegeten op het einde van die maand. De kweekvorm werd in geen enkel van de geraadpleegde naslagwerken gevonden.

T1 - poire tulipe werd enkel in 1715 en 1716 zesmaal aangeleverd uit de tuin van de abdis van de Bijloke, maar zonder vermelding van haar rijpheidstermijn. Ze kwam niet voor bij de geraadpleegde Nederlandstalige auteurs. Leroy kent de *poire tulipée* en de *poire orange tulipée*. De eerste was een synoniem van *caillot rozat*, plukrijp begin september (bib.L2, 509-511). Dit voert terug naar

Berghuis die eveneens de *caillot rosat* vermeldt met als synoniem *king pear*, rijpend in het begin van september (bib.B2, 5). Leroy beschrijft ook de *poire orange tulipée*, *orange d'automne tulipée* of *orange royale tulipée*, rijpend van eind augustus tot september (bib.L2, 488-490).

V1 - *poire verte bonne* - in 1711 geleverd door Schults. De peren waren plukrijp op 12 oktober en in november te consumeren. De kweekvorm kon in geen enkel van de geraadpleegde naslagwerken worden gevonden.

V2 - *poire vertelongue* kwam zesmaal voor in de Gentse boomgaard, waarvan er twee werden geënt op onderstam van *bon chrétien d'été* en van *poire verte bonne*. Ze rijpte in het midden van oktober en werd geconsumeerd begin november. De beide exemplaren die in 1716 waren aangeplant, begaven het weldra. In dat jaar beleefde men ook de koudste winter sinds het begin van de metingen in De Bilt in 1707. In de Zuidelijke Nederlanden sneeuwde en vroomde het van 14 december 1715 tot 1 februari 1716. De Schelde lag van 18 tot 27 januari 1716 dicht gevoren tot in Lillo. Het is ook een bekend jaar voor sneeuwsculpturen in de straten van onze steden. In februari 1712 leverde de hovenier van de heer van Hollebeke een exemplaar, maar toen dat bleek te rijpen op het einde van augustus, begreep men dat het niet een *poire vertelongue* was, maar wel een *orange musquée d'été*. Knoop vermeldt die kweekvorm met de naam *poire vertelongue*, maar slechts voor één is de pluktijd evenmin in overeenstemming te brengen met de Gentse informatie. Hij stelt de verde lange voor als synoniem voor *mouille bouche d'automne*, eetrijp in november en december (bib.K, 69-70). Anderzijds vernoemt hij ook de *verde longue d'hyver*, te eten in september en oktober, wat min of meer klopt met de in Gent opgegeven pluktijd (bib.K, 58). Van Noort vermeldt enkel de kweekvorm *verde longue panachée*; ze kon eind september worden geplukt en gebruikt half oktober (bib.V nr. 49). André Leroy geeft diverse synoniemen voor de *poire verte-longue*, *verte-longue d'automne* of *verte-longue ordinaire*, rijpend einde september, begin oktober (bib.L2, 729-730). Voor de gelijknamige *poire longue verte*, *verte-longue d'automne* of *longue-verte d'automne* geeft hij de tweede helft van september als pluktijd op (bib.L2, 349-351). Bij Mas komt er een al even overvloedige en verwarrende reeks synoniemen voor. In zijn *La Pomologie générale* beschrijft hij de *poire verte-longue* of *mouille-bouche*, alias *verte-longue d'automne* en *lange grüne Herbstbirne*, plukrijp in oktober (bib.M4, 121-123). In Le Verger vindt men de *longue-verte*, *verte-longue d'automne* en *verte-longue d'Angers*, te plukken eind september, begin oktober (bib.M11, 159-160).

V3 - *poire verte longue d'orange musquée d'esté* werd éénmaal aangekocht in 1712; ze rijpte eveneens eind augustus en kon meteen worden gegeten. De naslagwerken boden geen nadere informatie.

W1 - *wassepeere* - in 1704 en 1705 gekocht bij m'her Charles Maes. De peren

konden worden geplukt in het begin van oktober en gegeten in november en december. De kweekvorm kon in geen enkel van de geraadpleegde naslagwerken worden gevonden.

Y – yspeere – zie S1 - *poire saint germain*.

Over drie *grootte ende schoone peeren*, tweemaal *poire d'hijver*, een *peere d'hijver*, tweemaal *winterpeere*, een *poire st.* (voor Saint), een *st. dhijver* en 16 niet benoemde exemplaren kon uiteraard geen verdere informatie worden ontdekt.

Tot besluit

Wie erin slaagt zich door die wirwar van informatie heen te worstelen, staat verbaasd over de 18de-eeuwse fruitcultuur in onze gewesten. Dit zeer technisch overzicht biedt relatief weinig historische gegevens. Nochtans is de geboden informatie absoluut uitzonderlijk en kan ze de basis vormen van een verantwoorde reconstructie van een historische boomgaard. De gegevens zijn weliswaar exact chronologisch gebonden, maar gelden ongetwijfeld ook voor een ruimere periode.

36

De eigenaar van onze boomgaard zorgde voor een variatie aan kweekvormen en smaken die over het hele jaar gespreid waren. De Gentenaar van toen at veel fruit en sprak er met enthousiasme over. De schilderkunst biedt daar een glimp van in de zogenaamde genrestukken. Wat een tegenstelling met onze beperkte keuze aan geïndustrialiseerde fruitsoorten, ten dele verdrongen door exotische soorten. In de meeste milieus is de kennis van ons inheems fruit bijzonder beperkt. En toch zijn meerdere hierboven vermelde kweekvormen nog in de fruitbomenhandel verkrijgbaar.

Pomologische bibliografie

In de hieraan voorafgaande beschrijving wordt – waar mogelijk – onder de afkorting bib. verwezen naar werken uit de oudere literatuur die echter jonger is dan het betreffende Gentse handboek. Voor deze bijdrage werd voornamelijk uitgekeken naar werken uit het Nederlands- en het Franstalige gebied. De auteur van het handboek gebruikte immers die beide talen. Bovendien betrok hij zijn plantgoed soms uit Frankrijk. Chronologisch leek nazicht van enkele basiswerken uit de 18de en 19de eeuw te volstaan, omdat de auteurs daarin de oudere en de gelijktijdige literatuur verwerkten.

Voor de 18de eeuw is het Nederlandstalige oeuvre van Knoop van groot belang. Johann Hermann Knoop (Kassel, omstreeks 1706 - Amsterdam 1769) was tuinbouwdirecteur van het buitengoed Mariënburg bij Leeuwarden, dat

toebehoorde aan Maria Louise, landgravin van Hessen-Kassel (1688-1765), die in 1709 huwde met Johan Willem Friso, prins van Oranje, stadhouder van Friesland en Groningen (1687-1711). Hij publiceerde de *Pomologia, dat is beschrijvingen en afbeeldingen van de beste soorten appels en peren, Leeuwarden, 1758, en de Fructologia, of beschrijving der vrugtbomen en vrugten, Leeuwarden, 1763*. Het is het eerste Nederlandstalige overzicht met de wetenschappelijke beschrijving van appels en peren uit Nederland, Duitsland, Frankrijk en Engeland. Het werk *Pomologia* bevat twaalf platen met 103 afbeeldingen van de 125 beschreven appelrassen en acht platen met 82 afbeeldingen van de 92 beschreven perenrassen. Men vindt in het werk een *Synonymisch of meer-namig register en bladwyzer* bij de behandelde peren en appels (bib.K, 78-86). De *Fructologia* is minder rijk geïllustreerd, maar bevat meer uitvoerige teeltaanwijzingen; het werk verwijst naar *Pomologia* voor de beschrijving van de kweekvormen. De veelzijdige Knoop schreef ook de *Dendrologia* over parkaanleg en talrijke andere wetenschappelijke publicaties over wiskunde, geometrie, astronomie, geologie en geschiedenis.

Voor de 19de-eeuwse werken over fruitbomen werd uitgekeken naar de *Pomologia Batava* van de schilder en tekenaar Matthieu van Noort (Leiden, 1830). Niet enkel de illustraties van Van Noort zijn schitterend, maar ook zijn verdere commentaar is verhelderend. Veel grondiger ging Samuel Berghuis te werk in *De Nederlandsche Boomgaard*, dl. 1, Appels, Groningen, 1868, en *De Nederlandsche Boomgaard*, dl. 2, Peren en steenvruchten, Groningen, 1868.

De reeks Franstalige werken over pomologie is veel uitgebreider. Ruime overzichten vindt men bij Henri Louis Duhamel du Monceau (Paris, 1700-1782) in diens *Traité des arbres fruitiers*, van 1768 (bib.D1 & bib.D2). Een eeuw later, in 1867, verscheen het magistrale werk van André Leroy (Angers, 1801-1875), *Dictionnaire de Pomologie contenant l'Histoire, la Description, la Figure des Fruits anciens et des Fruits modernes les plus généralement connus et cultivés*, in vier delen (bib.L1 - bib.L2 - bib.L3). Uitermate belangrijk zijn ook de werken van Alphonse Mas (Lyon, 1817 – Bourg-en-Bresse, 1875), met *Le Verger et son Histoire, culture et description des variétés de fruits les plus généralement connus*, Paris, 1865-1873 (bib.M9 tot en met bib.M14) en het twaalfdelige *La Pomologie générale*, gepubliceerd in Paris en Bourg-en-Bresse (bib.M1 tot en met bib.M8).

bib.B1 - BERGHUYS, S., De Nederlandsche boomgaard, dl. 1, Appels, Groningen, 1868

bib.B2 - BERGHUYS, S., De Nederlandsche Boomgaard, dl. 2, Peren en steenvruchten, Groningen, 1868

bib.Q - DE LA QUINTINYE, J.B., Instruction pour les Jardins Fruitiers et Potagers, avec un Traité des Orangers, suivy de quelques Réflexions sur l'Agriculture, Paris, 1690

bib.D1 - DUHAMEL DU MONCEAU, H.L., Traité des arbres fruitiers, dl. 1, Paris, 1768

bib.D2 - DUHAMEL DE MONCEAU, H.L., Traité des arbres fruitiers, dl. 2, Paris, 1768

bib.J - JAHN, F., LUCAS, E. & OBERDIECK, J.G.C., Illustriertes Handbuch der Obstkunde, dl. 2, Stuttgart, 1860

- bib.K - KNOOP, J.H., Pomologia, Leeuwarden, 1758
- bib.L1 - LEROY, A., Dictionnaire de Pomologie, dl. 1, Poires, Angers, 1867
- bib.L2 - LEROY, A., Dictionnaire de Pomologie, dl. 2, Poires, Paris, 1869
- bib.L3 - LEROY, A., Dictionnaire de Pomologie, dl. 3, Pommes, Paris, 1873
- bib.M1 - MAS, A., La Pomologie générale, dl. 1, Poires, Paris, 1872
- bib.M3- MAS, A., La Pomologie générale, dl. 3, Poires, Paris, 1878
- bib.M4 - MAS, A., La Pomologie générale, dl. 4, Poires, Paris, 1879
- bib.M6 - MAS, A., La Pomologie générale, dl. 5, Poires, Paris, 1880
- bib.M8 - MAS, A., La Pomologie générale, dl. 7, Poires, Paris, 1881
- bib.M9 - MAS, A., Le Verger, dl. 1, Poires d'hiver, Paris, s.d.,
- bib.M10 - MAS, A., Le verger, dl. 2, Poires d'été, Paris, s.d.
- bib.M11 - MAS, A., Le verger, dl. 3/1, Poires d'automne, Paris, s.d.
- bib.M12 - MAS, A., Le verger, dl. 3/2, Poires d'automne, Paris, s.d.
- bib.M13 - MAS, A., Le verger, dl. 4, Pommes tardives, Paris, s.d.
- bib.M14 - MAS, A., Le Verger, dl. 6, Prunes, Paris, s.d.
- bib.ME - MERLET, J., Nouvelle Instruction pour connaître les bons fruits, selon les mois de l'année. L'Abrégé des bons Fruits. Manières de les connaître et de cultiver les arbres, Paris, 1675.
- bib.V - VAN NOORT, M., Pomologia Batava, Leiden, 1830

Noten

1. De identificatie van fruitrassen die in de late middeleeuwen in Gent en wijde omgeving werden aangeplant is veel minder evident. Zie D. Lievois, Fruit en fruitverkopers in Gent (1357-1542), in Handelingen der Maatschappij voor Geschiedenis en Oudheidkunde te Gent, nieuwe reeks, dl. 60, p. 75-144.
2. Jacobus Schultz van Haegen (Furstenau 1658 - Hillegersberg 1748), militair in dienst van de Staten van de Verenigde Nederlanden, o.m. in 1709 kolonel-commandant van de cavalerie van het regiment van generaal-majoor Ernst Lodewijk van Prisselwitz. Zie A.J. van der Aa, Biographisch woordenboek der Nederlanden, dl.17/1, Haarlem, 1874.
3. School van de Lazarij: vermoedelijk aan de Rode Lijvekensstraat; die van Oost-Indië, school aan de Barrestraat, beiden armenscholen gefinancierd met de inkomsten van het gewezen leprozenhuis (de Lazarij of Rijke Gasthuis aan de Hoogstraat: De Potter, F. Gent van den oudsten tijd tot heden, Gent (1888 e.v.), deel 5, p. 579-580; deel 8, p.452.
4. http://www.landleven.nl/aan_de_slag/id122-3169/rode_herfstcalville.html met verwijzing naar het tijdschriftnummer van Landleven van 13 september 2006. De peer is uitgesproken langwerpig, maar Leroy begreep de naam anders en vertaalde als 'Plus elle dure, tant mieux.'
5. Jean Baptiste van Mons (Brussel 1765-Leuven 1842) was een bekende scheikundige en pomoloog; hij werd professor aan de universiteit van Leuven en bezat er een boomgaard met 4000 soorten fruitbomen.