



VAN MENSEN & DINGEN

TIJDSCHRIFT VOOR VOLKSCULTUUR

IN VLAANDEREN



Driemaandelijks tijdschrift
12e jaargang nr I - 2014
retouradres : Clarissenstraat 14,
9000 Gent

AFGIFTEKANTOOR GENT X
P.B. - X3/8152 - P 911181

Van Mensen en Dingen

Tijdschrift voor Volkscultuur in Vlaanderen

VOORHEEN: Oost-Vlaamse Zanten (sedert 1926) .

UITGEGEVEN DOOR:

Koninklijke Bond der Oost-Vlaamse Volkskundigen v.z.w. (KBOV) i.s.m. het Huis van Alijn (Gent), het Museum voor Volkskunde (Brugge), en het Museum voor de Oudere Technieken (MOT) (Grimbergen) en Landelijk Expertisecentrum voor Cultuur van Alledag (LECA)

Met de steun van de Stad Gent en de Provincie Oost-Vlaanderen.

WEBSITES EN E-MAILADRESSEN:

<http://www.kbov.be> - info@kbov.be
<http://www.huisvanalijn.be> - info@huisvanalijn.be
<http://www.museabrugge.be> - volkskundemuseum@brugge.be
http://www.mas.be/Museum_MAS_NL/MASNL/Wat-is-er-te-zien/Collecties.html
<http://www.mot.be> - info@mot.be
<http://www.volkskunde-vlaanderen.be> - info@volkskunde-vlaanderen.be

REDACTIEADRES: Clarissenstraat 14, 9000 Gent

REDACTIESECRETARISSEN:

Jolien Van Daele, jolien@kbov.be
Elise Vos, elise@kbov.be
Francis Ascoop, francis@kbov.be
Barbara Vos, barbara@kbov.be
Adrien Brysse, adrien@kbov.be
Luc Devriese, devriese.okerman@skynet.be

WEBMASTER: Jean-Paul Putzijs (paul@kbov.be)

REDACTIE: Bea Baillieul, Rob Belemans, Kristien Bogaert, Adrien Brysse, Luc Daels, Johan David, Bart De Nil, Veronique De Tier, Sylvie Dhaene, Arnold Eloy, Sibylla Goegebuer, Willy Dezutter, Harlinda Lox, Peter Scholliers, Werner van Hoof, Jacques Van Keymeulen, Harry Van Royen, Els Veraverbeke, Christophe Verbruggen, Jean van Cleven, Rinus Willemsen.

REDACTIERAAD: prof. dr. Jan Art, prof. dr. Elze Bruyninx, prof. dr. Marcel De Cleene, prof. dr. Magda Devos, prof. dr. Luc François, prof. dr. Rik Pinxten, prof. dr. Gerard Rooijackers, prof. dr. Hugo Soly, prof. dr. Jan Tolleneer, em. prof. dr. Romain Van Eenoo.

CONCEPT LAY-OUT: Nina Hoste

ABONNEMENTEN-INFORMATIE:

Jacqueline Hebbrecht: tel. 049.811.14.96
e-mail: abonnements@kbov.be

Abonnementsgeld: 20 Euro
Steunabonnement : vanaf 30 Euro

Testorten oprekeningnummer BE92703032751423
BIC AXABBE22 van de Koninklijke Bond der Oost-Vlaamse Volkskundigen v.z.w met als mededeling: ABONNEMENT of STEUNABONNEMENT. (indien een factuur wordt gevraagd : + 5,00 €)

Losse verkoop: 6 Euro per nummer van 80 pp.

Copyright: Koninklijke Bond der Oost-Vlaamse Volkskundigen vzw.

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag openbaar worden gemaakt door middel van druk, microfilm of op welke wijze ook, zonder schriftelijke toestemming van de uitgever en de auteur.

AUTEURS GEZOCHT: Artikels kunnen opgestuurd worden naar het redactieadres en worden voorgelegd aan een leescomité. Instructies voor auteurs worden op aanvraag toegestuurd. Iedere auteur is aansprakelijk voor de inhoud van zijn bijdrage.

V.U.: Jolien Van Daele, Raphael Suylaan 30, 9940 Sleidinge

ISSN-NUMMER: 1379-9460

JAARGANG XII, 2014

WOORD VOORAF

Beste lezer,

Onze beste wensen voor het nieuwe jaar. We hopen dat het een jaar vol geluk en goede gezondheid wordt. Ook in 2014 zal het redactieteam van de KBOV u vier keer 80 bladzijden ontspanning bezorgen.

We zijn er van overtuigd dat het eerste nummer van 2014 alvast een voltreffer is geworden. Daniel Lievois heeft het over appels en peren, en meer bepaald over een handboek uit de 18de eeuw dat 209 plantplekken van een boomgaard behandelt waarop er 304 fruitbomen stonden. Uit het groot aantal leveranciers en het groot aanbod aan verschillende soorten kan dan ook afgeleid worden dat de fruitteelt in het Gentse bloeide in die periode.

Verder in dit nummer geeft Filip Bastiaen duiding bij het 'fenomeen' van blusende pastoors. Ruim een eeuw geleden waren er immers nog geen brandweerkorpsen zoals we die de dag van vandaag kennen en namen pastoors vaak de leiding bij het bluswerk. Aan de hand van citaten uit dagbladen uit het Meetjesland wordt duidelijk dat de pastoors een grote rol speelden bij brandrampen.

De paters van Halle hadden een wel heel specifieke sociale rol in hun gemeenschap, ondermeer door het grote belang dat zij hechtten aan onderwijs en muziek. In haar artikel over de Halse paters belicht Frea Van Craeynest niet enkel de geschiedenis en de werking van de orde, maar plaatst ze ook de bekendste Halse pater 'Pater Pax' in de schijnwerpers.

Barbara Vos bewerkte een artikel uit de jaren vijftig over het fenomeen dat in het Frans "les blousons noirs" werd genoemd, terwijl Duitstaligen het over de "Halbstarken" hadden, en de Engelsen over de "Teddy-boys". In het Nederlands spreken we echter van de "nozem".

Iconen van de Maagd Maria zijn heel bekend en wijdverspreid. Elise Vos bespreekt voor u de verschillende types van voorstellingen met dezelfde onderwerpen en voorstellingen aan de hand van illustraties.

Veel leesplezier!

Voor de redactie
Jolien Van Daele

INHOUD

Een Gentse Boomgaard (1701-1722). Getuige van ons groene erfgoed.	5
Daniel Lievois	
Blussende pastoors. De negentiende-eeuwse rurale maatschappij in de Meetjeslandse pers.	39
Filip Bastiaen	
De Halse paters, een orde van Minderbroeders Conventuelen	47
Frea Van Craeynest	
De nozem	56
Barbara Vos	
De Moeder Gods in de icoonschilderkunst	62
Elise Vos	
Erratum	79
Aanstormend talent? Provincie Oost-Vlaanderen steunt je met 5000 euro	79

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 vigouieuse*, 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 geoogst 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 *pom calville* werd geïdentificeerd; de laatste werd geënt op een *pom 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 *grootte 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 *grootte 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 *rouselet 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 appels 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).

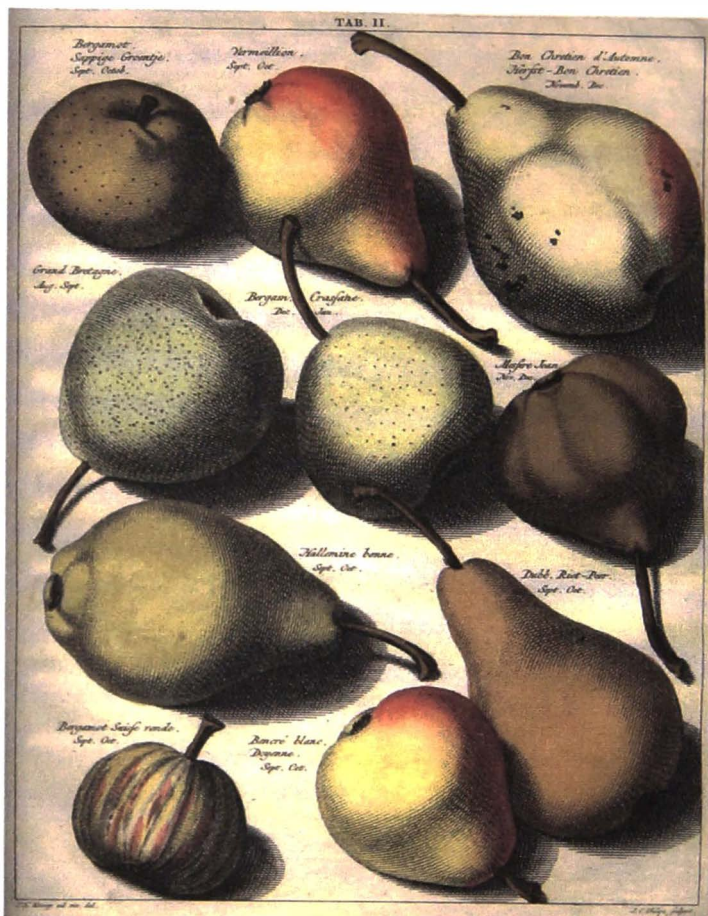


Afb. 2. Uit *Pomologia* (Knoop, J.H., Leeuwarden, 1758).

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 d'hiver* - 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.

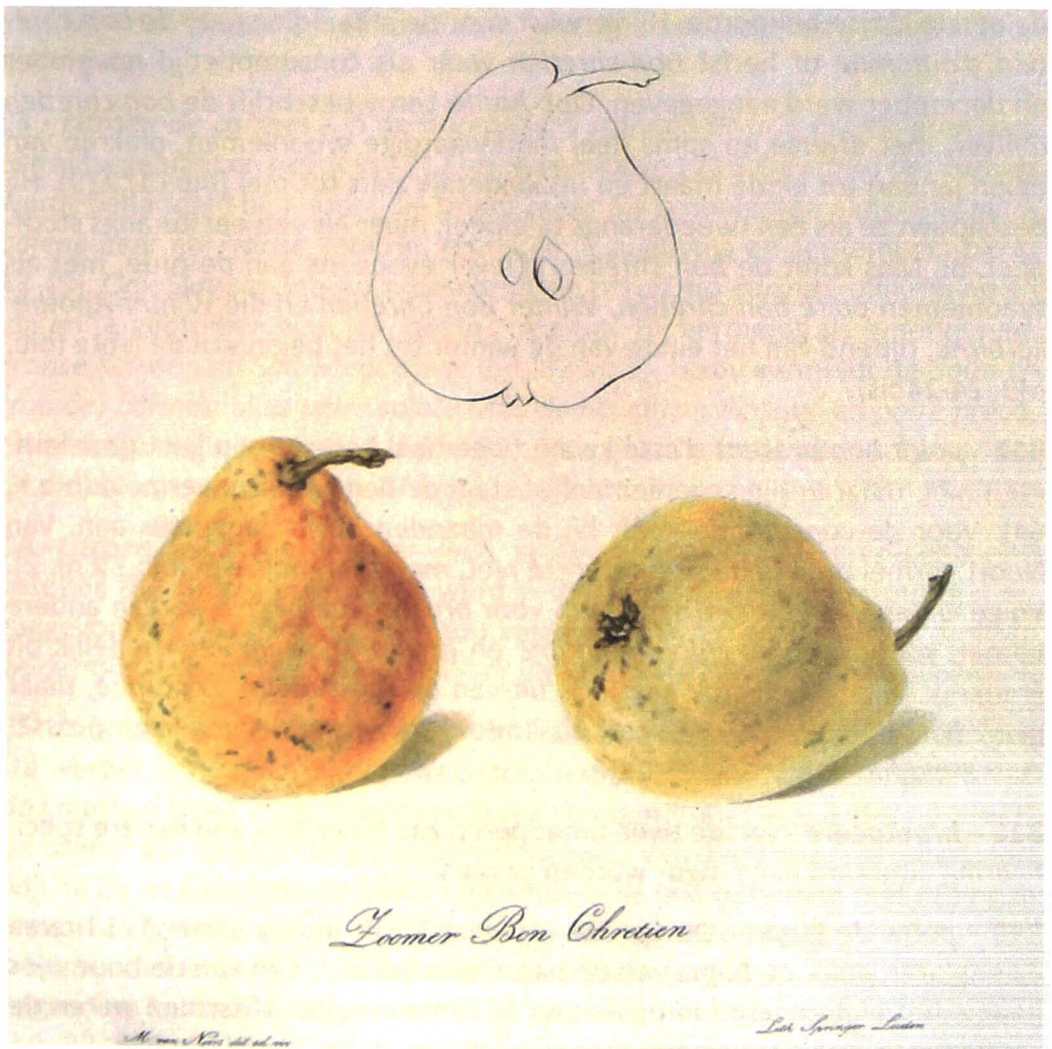
B12 - bergamot de son altesse électeur de Bavière - geen verdere informatie over die kweekvorm.

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).

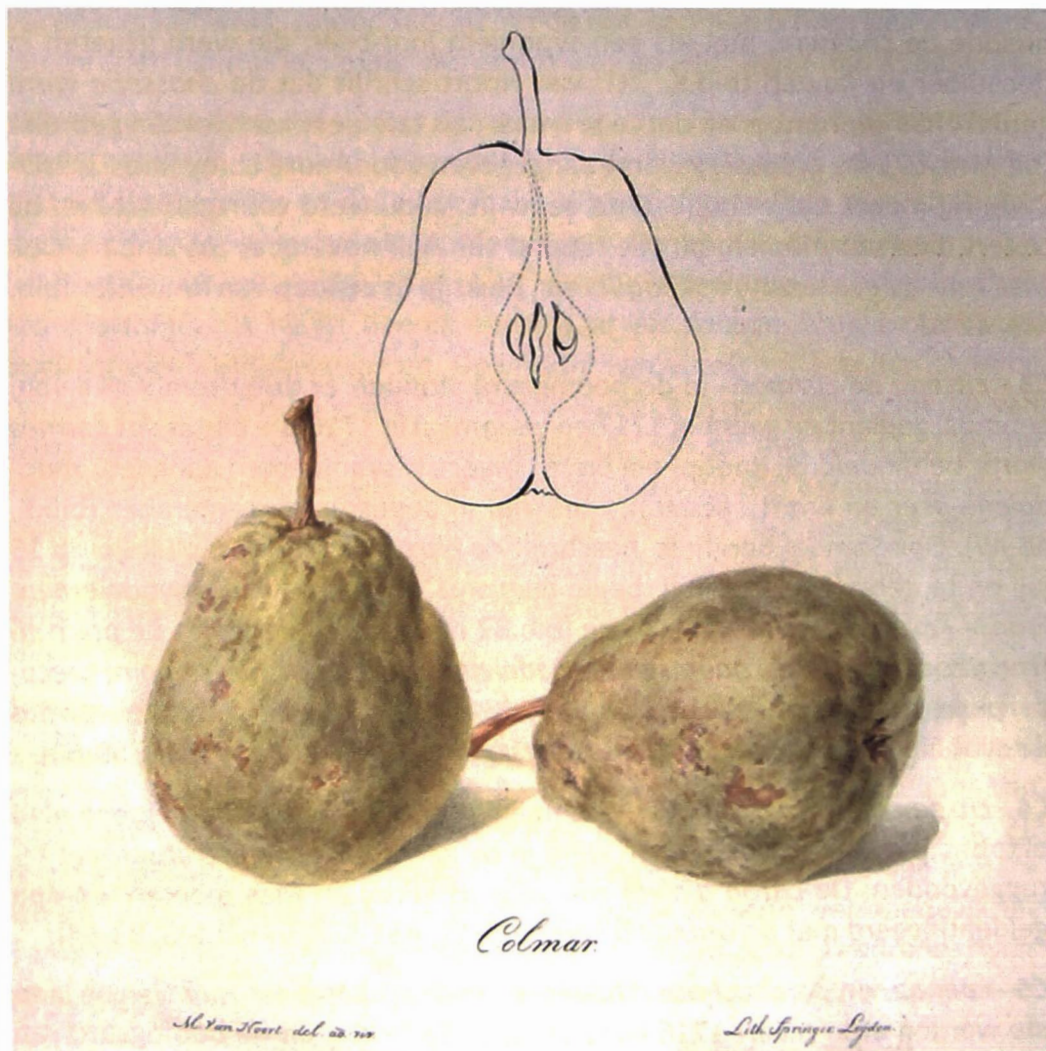
C2 - poire de chasserij werd in één exemplaar in april 1716 geënt op een zomerpeer die in advent 1701 was aangeplant. Johann Hermann Knoop vermeldde de *chassery*, met als een synoniem *jagt-peer*, die werd gegeten in december en januari (bib.K, 71). Van Noort schrijft dat de *chasserie* werd geplukt 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 *winter gratiolle* (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.

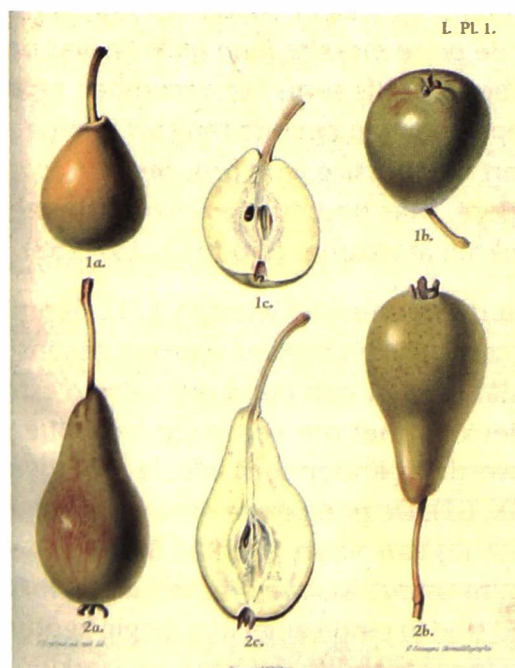
H1 - Knoop beschrijft de *heere peer*, synoniem voor *bergamotte d'automne*, etensrijp in september en oktober (bib.K, 52). Men mag niet uit het oog verliezen dat dezelfde auteur ook nog de *poire seignore* vermeldt (bib.K, 55), eveneens plukrijp in september en oktober. Samuel Berghuis somt bij de *seigneur 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; die 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 aarzde echter met de naamgeving. Hij schrapte 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 Mariënborg 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.

BLUSSENDE PASTOORS

DE 19^{DE}-EEUWSE RURALE MAATSCHAPPIJ IN DE MEETJESLANDSE PERS

Filip Bastiaen

Samenvatting

Een brand was ruim een eeuw geleden, toen er nog geen goed georganiseerde en geoutilleerde brandweerkorpsen bestonden, als het ware een volksaangelegenheid. Enkel groepsoptreden kon erger voorkomen. Onvermijdelijk moesten daarbij sommige mensen het voortouw nemen. We zien in dergelijke gevallen een weerspiegeling van de maatschappij zoals ze functioneert in het gewone leven: wie dan de touwtjes in handen heeft en leidt, doet dit ook bij erge voorvallen. Op het terrein, in de brandhaard, waren het de gewone lui, ambachtslieden en anderen, die het bluswerk effectief aanpakten. Aan de rand, voor wat de beslissingen betreft, de coördinatie, de aansturing en aanmoediging, speelden politie, notabelen en ook geestelijkheid hun rol. Hoewel enkelen onder hen ook actief bijdroegen, waren zij in zekere zin het passieve element.

Dat komt zeer duidelijk tot uiting in de in dit artikel weergegeven citaten uit rapportages over brandrampen in het Meetjesland, waarbij de uitgesproken aanwezigheid van pastoors en onderpatoors in het bijzonder opvalt. Strikt genomen moest de pastoor er niet bij zijn. Hij kon immers ook in zijn kerk Gods hulp afsmeaken. Maar in die 19^{de}-eeuwse context op het katholieke platteland had hij bij brandrampen zeker een rol als priester. Bij een (grote) brand was er niet enkel een materieel gevaar, de mensen hadden ook morele hulp nodig. De pastoors moesten hun parochianen bijstaan voor hun zielenheil, behoeftigen moesten op hen kunnen beroep doen.

Inleiding

Bij 'brand' denken we spontaan aan brandweer en in tweede instantie aan politie. Wie de politie in een historische context plaatst, komt onvermijdelijk uit bij een belangrijke taak in geval van brand: handhaving van de orde. De eerste plattelandsbrandweerkorpsen werden ook vaak aangestuurd door de commissaris van politie of een veldwachter. De studie van de brandweer kan evenmin worden losgekoppeld van politionele activiteit. Denken we bijvoorbeeld aan gewapende brandweerkorpsen, of zelfs in een recent verleden aan het toezicht bij wielervedstrijden. Beide korpsen treden vaak samen op, hoofdzakelijk bij grotere gebeurtenissen, eventueel rampen.

Nog een derde speler is in feite de rechtstreekse overste van beiden, namelijk de burgemeester. Zeker in de 19^{de}-eeuwse kleinere dorpsgemeenschappen is hij de hoogste politiedienaar, die de functie van commissaris van politie vervult. Hij heeft ook (theoretisch) de leiding bij bestrijding van branden en rampen. Hij neemt de (beleids)beslissingen, gebaseerd op adviezen van deskundigen. We zien dit heden ten dage nog bij de aanpak van rampen. Het gemeentelijk crisis/coördinatiecomité wordt voorgezeten door de burgemeester (de gouverneur op provinciaal niveau). Hij draagt de eindverantwoordelijkheid en beslist op basis van de informatie en het advies van specialisten. Op praktisch vlak kon en kan de burgemeester weinig verrichten bij een brand. Hij behoorde meestal tot de hogere klasse, de burgerij, en was vermoedelijk niet de aangewezen persoon om op een brandend dak te klimmen of te oordelen over het instortingsgevaar van een brandende woning, al waren er natuurlijk uitzonderingen. Maar vooral, hij had een moreel gezag.

Dit was ook, misschien soms nog meer het geval met de geestelijkheid.¹ Was de burgemeester ongetwijfeld de hoogste lokale vertegenwoordiger van de bestuurlijke overheid, in de 19^{de} eeuw trad er nog een tweede type overheid op de voorgrond: de geestelijke. Vanuit onze hedendaagse leefwereld zal vermoedelijk niemand onder ons een rol aan de pastoor toedichten bij branden.² Bij het doornemen van 19^{de}-eeuwse lokale weekbladen, viel de herhaaldelijke vermelding en aanwezigheid van de geestelijkheid dan ook op.

Casuïstiek

Dat was met name het geval bij volgend citaat uit een rapportage over een hevige schuurbrand in Bassevelde, 1864: "*De heeren pastoor en onderpastoors, burgemeester Van de Wattyne, sekretaris Aerts, notaris De Coorebyter, de majoor der burgerwacht, de kapitein Buysse, Pieter Nuytinck, Jan De Vrieze, Thoeftel Cavey enz. hebben zich ter dezer gelegenheid door moed en zelfsoffering onderscheiden.*"³ Wat moeten we ons daar bij voorstellen: een pastoor samen met zijn onderpastoors in wapperende soutane, met water plenzend tussen de om hen heen grijpende vlammen?

In andere gevallen is het relaas in meer algemene termen gesteld, zoals bij voorbeeld bij de brand in de stoomwolspinnerij De Keyser in Eeklo in 1864: *“De geestelyke en wereldlyke overheden waren ter plaets”*.⁴ Let ook op de volgorde, die weliswaar niet altijd werd aangehouden. Was dit een geijkte uitdrukking of verdient ook de volgorde meer aandacht? Voor een verslaggever uit Ertvelde in 1869 leek het een uitgemaakte zaak⁵: *“Onder de burgers die zich het meest hebben onderscheiden, mag ik u de heeren Desideer Ingels, Ivo Van Hyfte en Jacobus Van de Voorde noemen, waarbij ook de eerwaarde heer De Smet, onderpastoor, de eerste plaats heeft bekleed.”*

Een brand in Maldegem-centrum in april 1856 kreeg maar enkele regels aandacht, ondanks grote schade aan stalling en schuur, oplopend tot het toen hoge bedrag van 3032 fr.: *“Een groot getal burgers en de heeren geestelyken hebben veel bygedragen om dezen brand te blusschen die groote onheilen hadde kunnen te wege brengen”*.⁶ De geestelijkheid wordt hier vermeld, maar ook het woord *burger* valt ons op.

Dat zou trouwens niet de enige keer zijn. Op Raverschoot (Eeklo) vatte in augustus 1857 een opper roggestro vuur. De brand dreigde zelfs over te slaan naar zeven andere en zo zelfs naar de hoeve zelf van de weduwe J. van Hevele. Maar gelukkig, *“de nabyheid der schipdonksche vaert leverde water en blusschers op in overvloed”*. Aan het einde van het bericht volgde, zoals vaak, een rijtje namen-noemen van wie zich liet opmerken: [...], *“allen bedienden by de vaertwerken, en Mr. Edmund Goethals, byzonderen te Eecloo”*.⁷ Moeten we echt geloven dat er geen arbeiders meehielpen? Of werd dit van hen zonder meer verwacht? In het kader van een mentaliteits- en cultuuronderzoek, in het bijzonder toegepast op de 19^{de}-eeuwse (lokale) pers, lijkt dit een geschikt onderwerp om uit te diepen.

Het volgende citaat is een stukje waarin alle al genoemde zaken voorkomen. Het onderscheid burgerij en volk is duidelijk aanwezig. De *verschrikkelijke* brand deed zich alweer voor in Eeklo (Molenstraat), in 1858, bij de weduwe-grossierster Steyaert-Bocxtael, in vier *aenhechtige* gebouwen.⁸ *“Middelerywyl klepten al de brandklokken en kwam het volk in menigte toegesnel. Op dezen oogenblik omvang de brand de vier achter-elkanderen staende gebouwen en wierpen de vlammen haren majestatischen glans van de hooge dakken rond den ganschen omtrek. Het heele kwartier dreigde tot eenen enkelen brandstapel over te gaen, en de algemeene angst werd nog vertiendubbeld door de gedachte aen gebrek van genoegzame water. De naeste geburen, onder andere: M. Lamblin, ontvanger der registratie; M. Van Camp, kontroleur der belastingen; M. Van de Poele- van Acker, koopman in kolen; en M. Steyaert- Dounckels, grossier, begonnen hunne kostbaerheden in veiligheid te brengen. MM. Lamblin en van Camp reddeden, vóór alles, de registers van hun wederkeurig bestuer: de eenen werden op eenen wagen geladen en gevoerd tot op het naburige achterhof van M. Aug. van Doosselaere; de andere droeg men ten huize der kinderen van Jakob Boute.*

De politie, de gendarmerie en de nachtwacht waren nu ter plaets; de brandspuit was aengebragt en de burglary en het volk verzameld. Elkeen stelde zich aen het blusschen. Opgeleid door MM. Felix, August en Hypoliet Steyaert, randde men den brand aen met eenen moed dien men, in dergelyke omstandigheden, maer in onze stad alleen kan aentreffen. Men beklom de naeste dakken, men beklauterde de aengrenzende muren, men bereikte de laijende gebouwen, en, op eene vervaerlyke hoogte al boven het woedende vuer, yverde men om den brand af te snyden en te stuiten. Eenigen verzengden zich de hairen en de kleederen, anderen verbrandden zich de handen: de onverschrokkenheid was zoo groot, dat men ernstig voor menschenlevens vreesde. Vergeefs ! aengemoedigd zoo door elkanders voorbeeld als door de tegenwoordigheid van onze geestelykheid, namentlyk van de eerw. heeren Van de Velde, de Cuyper en Goethals, van onze stedelyke overheden, byzonderlyk van M. Dauwe, schepen, en M Temmerman, raedslid, en van onze uitstekendste burgers, bleven de blusschers wedyveren in zelfsopoffering en in stoutmoedigheid.

Al de huizen stonden open; al de burgers bragten water aen, met kannen, met eemers, met kuipen, tot zelfs met kruidwagens werd er water toegevoerd. De genaemde Pelagie van de Genachte, vrouw van Seraphyn Dabioul, voerde, met eenen kruidwagen, kuipen waters toe van uit haer huis, in de Boelaerstraet, tot op het tooneel der ramp – een bewys hoe dienstwillig elkeen zyne hulpe bood om den brand te keer te gaen. Het volk schaerde zich, op twee reijen, langs de huizen heen, en gaf gedurig van hand tot hand de brandeemers over en weder.”

Het is duidelijk dat deze, meer dan vlot geschreven, tekst met een kritische blik bekeken moet worden. Hij maakt ons wel één zaak duidelijk: het respect voor de gevestigde waarden. Is het niet vooral hun aanwezigheid, hun aandacht en bezorgdheid, die primeren? Dan pas volgen de werkers, eerst de burgerij, dan het volk en met bijzondere aandacht voor een vrouw. Was blussen geen mannenwerk?

Vooraleer de rol van de pastoors en onderpastoors, die nog niet expliciet aan bod kwam, verder te belichten, nog een algemene vermelding. Het gaat opnieuw om een Eeklose brand, van een schuur in 1863 bij Angelus Van Doosselaere.⁹ Naast de overdrijving steekt er ook een nuancering over de maatschappelijke geledingen in de tekst. *“Op het eerste brandgeklep waren er duizende menschen ter plaets. [...] De geestelyke en wereldlyke overheden, byzonderlyk de heeren Van Wassenhove, burgemeester, en Karel Van Doosselaere, schepen, de politie, de gendarmerie, het bestuer en personeel van den branddienst bevonden zich de eersten op het tooneel der ramp. [...] Elk een heeft zynen pligt gedaen. De burglary, onder welke wy ook het schoone geslacht begrypen, heeft uitgemunt in het behelpen van den blusdienst.”*

Het zijn slechts enkele woorden, maar het verwachtingspatroon was dus verschillend naar de sociale groep: elkeen moest zijn plicht doen. Wat was die

plicht?

We hebben het eerst over een niet-geestelijke, bij een hevige schuurbrand in Sleidinge in 1850.¹⁰ De verslaggever heeft in eerste instantie lof voor een luitenant van de Burgerwacht – opnieuw een *notabele* – die actief ingreep “*ten voorbeelde van al wie onverschilligen en onmeêdoogenden aenschouwer des ramps was*”. Opvallend daarbij - of net niet meer - was dat hij daarbij werd geholpen door de postmeester, een kandidaat-notaris en een notarisklerk, naast mindere goden (*gewone lui dus?*). “*Aen het hoofd der menigte, bevond zich de notaris De Vliegheer, zonder wiens aenhoudende aenmoediging en belofte van tot belooning gelyk hy heeft gedaen, menig glas genever te geven, zouden gewis de poogingen der opgemelde persoonen vruchteloos gebleven zyn, dewyl anders velen hunnen arbeid zouden gespaerd hebben.*” De taak van de notaris werd dus gereduceerd tot aanmoediging via geestrijk vocht, een beproefde methode met soldaten in oorlogstijd.

Mogelijks is dit laatste het zogenaamde met *daad aanmoedigen*, zoals we dit elders lezen (Eeklo, 1856, kaarsgieterij Bekaert): “*Op het ramptooneel waren toegesnelde de geestelyke en wereldlyke overheden, welke niet ophielden met woord en daed de blusschers aen te moedigen*”.¹¹ Of was dit een stijfiguur van de toenmalige persmedewerkers? “*Onze eerw. pastoor en onze burgemeester, M. Demullewie, moedigden met woord en daed de blusschers aen*” klom het alvast in Waterland in 1858.¹²

Het aanmoedigen bleef blijkbaar niet altijd beperkt tot woorden, want een Knesselaarse correspondent moest “*bijzonderlijk melding maken van den heer onderpastoor Sanspeur die zich op de gevaarlijkste plaats bevond en allen door zijne woorden en voorbeelden aanmaande*” tijdens de brand bij de landbouwer Ferdinand Matthys in 1868.¹³ Met een dergelijke naam hadden we ook niet anders verwacht dan dat hij in de frontlijn stond. De leiding van de operatie lag in handen van de burgemeester. Nog in datzelfde jaar zou de eerder vermelde onderpastoor Pussemier, bij een andere brand in Zomerem, samen met anderen, *de werkingen geleid hebben*.¹⁴

Nog meer geestelijken namen actief deel aan de blusoperaties. Van de brand in april 1868 in de schuur van Victor Claeys in Sint-Laureins weet men niet wie aan te stippen voor moed en zelfopoffering, maar “*nogtans is de lof van den eerw. heer P. Van Damme, professor van Rhetorika in het klein seminarie te St-Nikolaas in alle monden*”.¹⁵ Dit blijkt nog meer uitgesproken over een brand bij de landbouwer De Coeyer in Bassevelde in 1867, waarbij men het heeft over “*de onverschrokkenheid van den eerw. heer onderpastor Sergeant (die zich ook tydens de heerschende ziekte door zynen yver onderscheidde)*”.¹⁶ Bij hen geen woorden, maar daden dus. De burgemeester was *aenwezig*...

Andere berichten wijzen er eerder op dat het aanmoedigen eerder passief was, enkel woorden, geen oppeppende middelen. Dit was alvast de teneur van de rapportering over een zware brand bij een landbouwer-molenaar in

Sint-Laureins in oktober 1897. We lazen er over in twee weekbladen. Vermoedelijk waren de teksten niet door één en dezelfde persoon geschreven (wat wel al eens voorkwam). Het verhaal was tamelijk gelijklopend, maar toch met andere details en bij de lofbetuigingen was de volgorde van geestelijke en burgerlijke overheid gewisseld. Beide stellers waren er wel van overtuigd dat beide partijen iedereen hadden aangewakkerd.¹⁷

Een dergelijke terminologie is vrij vaag en eigen aan de toenmalige *journalisten*. Bij de brand bij de herbergier van 't *Schuttershof* in Poeke in 1893 zouden de burgemeester, schepenen, veldwachter en de geestelijken de blussers *met raad en daad* bijstaan.¹⁸ Dit lijkt opnieuw een standaarduitdrukking. Dergelijke voorbeelden zijn legio: "*Dank aan de medehulp van eenige ingezetenen, aangemoedigd door den eerw. Heer onderpastor Pussemier en geleid door den heer Dobbelaere, politie-commissaris*".¹⁹

De uitsmijter behouden we voor een grote hoevebrand in Maldegem in 1896, waarin maar liefst 13 koeien bleven. De brandweer was bedrijvig, de politie en rijkswacht waren aanwezig maar ook "*onderpastoor Blyau kwam insgelijks toegesnel. Wij vinden het zeer goed dat bij dergelijke gevallen altijd een priester aanwezig is, want men kan soms niet weten wat er al gebeurd in zulke omstandigheden*".²⁰ Voor het eerst melding van een echte priestertaak: het bijstaan van de medemens in de dood.²¹ Of zweeg men dat liever... dood? Dit krantenbericht was daarover het enige expliciete. Doorgaans moest de pastoor zijn echte rol niet invullen en hielp hij op een andere manier, passend bij zijn stand. Dit was ook een vorm van bijstaan van behoeftigen.

Discussie

19^{de}-eeuwse weekbladen moeten bij het historisch onderzoek met de nodige scepsis, of alvast een kritische blik worden benaderd. Maar toch zijn ze belangrijk. Telkens opnieuw blijkt dat ze over de mentaliteit en het volksleven ons heel wat kunnen bijbrengen, feiten en interpretaties waarover we in andere bronnen niets vernemen. Bij vroegere studies over de brandweer merkten we bijvoorbeeld over de rol van de geestelijkheid bij branden niets op. Onze bronnen waren toen ook bijna louter de officiële.²²

De krantenberichten over branden zijn niet altijd even uitvoerig. Dit kan meerdere redenen hebben: de omvang of impact van de brand²³, de plaats, de getroffen eigenaar, het tijdstip, maar ook de beschikbare plaats in het weekblad. Al deze elementen speelden wel een rol om al dan niet personen met naam en toenaam te vermelden. Er was wel altijd iemand die zich onderscheidde, bij de eigenlijke bluswerken dan. Het kon werkelijk gaan om moed en zelfopoffering, maar het kon evenzeer ingegeven zijn door persoonlijk belang als eigenaar en/of gebruiker. Er is dus geen lijn te trekken, maar dat doet geen afbreuk aan de waarde van krantenrapportages in het peilen naar het

functioneren en zijn van de maatschappij.

Noten

1. Voor het Meetjesland is veel literatuur te vinden over het parochiaal leven en pastoors, o.a. in dorps- en andere monografieën. De verdiensten en verwezenlijkingen van de pastoors komen er uitvoerig aan bod. Ook het morele gezag wordt aangeraakt, doorgaans individueel. Iedereen gaat er trouwens van uit, maar regionaal is een globaal, op bronnen gefundeerd, beeld niet beschikbaar. Over het algemene (wens)beeld is ook iets te lezen in L. COLLIN, *De clerus van het bisdom Gent*, in L. SCHOKKAERT (ed.), *Biografisch repertorium van de priesters van het bisdom Gent 1802-1997*, Leuven, 1997, deel 1, p. 6-7.
2. We deden hiervoor geen systematisch literatuuronderzoek. We bekeken wel – via het trefwoord pastoor – de Bibliografie Oost-Vlaanderen op <http://www.heemkunde-oostvlaanderen.be> waarop tal van artikels over pastoors voorkomen: inhalingen, aanstellingen, loonperikelen, politiek, verbanning, jubilea, inboedelbeschrijving, bibliotheken, testamenten, moorden, liedjes, bidprentjes, grafstenen, enz. Geen enkele titel refereerde naar brand. In de biografische nota's kan hieromtrent wel iets te vinden zijn, maar zonder geannoteerde beschrijvingen is dit zoeken naar een speld in een hooiberg. Een parochie is zoveel meer dan pastoorwerk (G. VERHAEGEN, *In d'Euzie*, 1988, nr. 3) kan iets bevatten. De artikels van J. DE PAEPE, *Een pastoor uit het Meetjesland (uitgebreide vervolgreeks in Ons Meetjesland en Heemkundige Bijdragen uit het Meetjesland)* leunen niet aan bij de door ons bestudeerde periode.
3. De Eecloonaer, 24 april 1864, p 2 k 4.
4. De Eecloonaer, 15 mei 1864, p 2 k 3.
5. De Eecloonaer, 10 oktober 1869, p3 k1.
6. De Eecloonaer, 27 april 1856, p 3 k 2.
7. De Eecloonaer, 23 augustus 1857, p 3 k 1-2.
8. De Eecloonaer, 17 januari 1858, p 2 k 2-3.
9. De Eecloonaer, 20 september 1863, p 3 k 1.
10. De Eecloonaer, 25 augustus 1850, p 3 k 1.
11. De Eecloonaer, 13 april 1856, p 2 k 3.
12. De Eecloonaer, 21 november 1858, p 3 k 2.
13. De Eecloonaer, 20 september 1868, p 3 k 1.
14. De Eecloonaer, 1 november 1868, p 2 k 4.
15. De Eecloonaer, 3 mei 1868, p 3 k 1.
16. De Eecloonaer, 24 februari 1867, p 2 k 3.
17. Gazette van Eecloo, 31 oktober, p 2 k 4 en 't Getrouwe Maldeghem, 31 oktober 1897 (gezien raadpleging van het digitale bestand op de Maldegemse website is paginaver-

melding uiterst moeilijk).

18. Het Weekblad van Maldeghem en Zeeuwsch-Vlaanderen, 26 februari 1893, p 2 k 3.
19. De Eecloonaer, 16 augustus 1868, p 3 k 1.
20. Het Weekblad van Maldeghem en Zeeuwsch-Vlaanderen, 5 juli 1896, p 3 k 1.
21. Zie hieromtrent bv. R. BOUDENS, De parochiepriesters en de zielzorg, in Het bisdom Gent (1559-1991). Vier eeuwen geschiedenis, Gent, 1991, p. 387.
22. F. BASTIAEN, Mee met z'n tijd? Branden en brandweer te Aalter. Een historiek, Aalter, 1987 en F. BASTIAEN, Het brandweer- en verzekeringswezen in het Meetjesland ca. 1845, in Appeltjes van het Meetjesland, jb. 39 (1988), p. 58-86.
23. De brand van de Woestijnehoeve in Aalter in 1895 was zeker groot te noemen. De pers ('t Getrouwe Maldeghem, 3 februari 1895) maakte enkel gewag van de aanwezigheid van de burgemeester en een schepen, niet van een geestelijke. We vermoeden dan ook dat er in dit geval geen was. Was het trouwens wel altijd mogelijk, zeker op een uitgestrekte gemeente als Aalter. Bij deze brand was het wel de eerste keer dat de Aalterse brandspuit actief was.

DE HALSE PATERS, EEN ORDE VAN MINDERBROEDERS CONVENTUELEN

Frea Vancraeynest

Samenvatting

De Halse paters fleurden de Halse gemeenschap op voor een periode van 170 jaar. De laatste paters verhuisden dit jaar en zo kwam er een einde aan de aanwezigheid van Halse paters in Halle en staan het klooster en kerk leeg, in afwachting van wat er met het gebouw zal gebeuren, organiseerde Toerisme Halle en het Zuidwestbrabants Museum een zomerexpo die de geschiedenis van de Halse paters belicht. De expo, die de passende titel 'De Conventjuwelen. 170 jaar paters in Halle' kreeg, vond plaats van 6 juli tot 8 september 2013. Talloze voorwerpen, foto's en documenten illustreerden het leven in en om de 'Paterskerk'. In dit artikel wens ik hetzelfde te doen. Naast een algemene geschiedenis en belichting van de werking van de Minderbroeders Conventuelen in het algemeen en specifiek in Halle, wordt ook Pater Pax, een unieke en vooral ook erg bekende pater van de orde in de schijnwerpers geplaatst.

47

Inleiding '170 jaar aanwezigheid in Halle'

De paters Minderbroeders Conventuelen kwamen aan in Halle, stad ten zuiden van Brussel, in 1842 en kregen het voormalige klooster en de kerk toegewezen van de recollecten, die de gebouwen in 1796 verlaten hadden. De kloosterorde verbleef 170 jaar in Halle en speelde zo een belangrijke rol in de Halse maatschappij en dit zowel op religieus, cultureel, pedagogisch en sociaal vlak. In februari 2013 kwam er een einde aan het verhaal en sloot het klooster definitief haar deuren. En toch zal het belang van het klooster voor de gemeenschap niet vergeten worden. Pater Dominique die de moeilijke taak had om de sluiting van het klooster te regelen, verwoordde het als volgt:

'De opheffing van het klooster midden 2012 tot aan de sluiting van de kerk einde datzelfde jaar brachten nog eens aan het licht wat de aanwezigheid van de minderbroeders conventuelen met de "paterskerk" betekend hebben voor Halle en omstreken. De beschikbaarheid in bijvoorbeeld de biechtstoel en de spreekkamer worden als een gemis ervaren. Zo ook de sluiting van de Antoniuskapel. De Franciscaanse Lekenorde en het Koninklijk Sint Gregoriuskoor die er omzeggens vanaf de eerste jaren thuis waren en mee opgroeiden hebben ondertussen een nieuw onderkomen gekregen in de omgeving en zetten hun activiteiten verder. De persoonlijke of lokale interesse over de herbestemming van de site, het navragen of het nog mogelijk is om ter gelegenheid van een jubileum de "Pax-kelder" - wieg van menig koppel - te mogen gebruiken... en ook deze tentoonstelling zijn enkele voorbeelden die vandaag nog getuigen van de levende belangstelling voor datgene wat individuele broeders, de gemeenschap van broeders en de plek waar ze woonden betekende'¹.



Afb. 1. Paterskerk binnenplaats (door Boudewijn De Smet)

Franciscus van Assisi en Sint-Antonius

Franciscus van Assisi stichtte in 1209 de orde van de 'mindere broeders'. De voorbije acht eeuwen kwamen er talrijke vertakkingen binnen de volgelingen van Franciscus. Dat kristalliseerde zich tot de drie takken minderbroeders franciscanen, minderbroeders capucijnen en minderbroeders conventuelen. Met de Franse Revolutie verdween ook de activiteit van de minderbroeders in ons land. De minderbroeders conventuelen kregen pas in 1842 opnieuw voet aan de grond in België met de stichting van een klooster in Halle, ten zuiden van Brussel. Vanuit Halle kwamen er ook stichtingen in het Nederlandse Urmond (1854), Brussel (1862) en Leuven (1872 en 1892). In de twintigste eeuw breidde de Belgisch-Nederlandse provincie nog verder uit met kloosters in onder meer Wijnandsrade, Hoensbroek-Mariarade, Kessenich en Landen². Door deze nieuwe uitbreiding bleef de leer van Franciscus van Assisi overeind.

De Halse paters maakten werk van een actieve verering van Sint-Antonius. De heilige Sint-Antonius, ook bekend als Antonius van Padua (1195-1231) behoorde tot de orde van de minderbroeders. Hij sloot zich aan in 1220 en is de patroonheilige van de verloren voorwerpen, vrouwen en kinderen, armen, bakkers, mijnwerkers, het huwelijk, reizigers en verliefden. Verder is hij ook de patroon tegen schipbreuk, de pest en koorts³. Binnen de franciscaanse ordegemeenschap is hij ook vandaag de dag een belangrijke heilige die vereerd wordt in hun kerken en kloosters door de aanwezigheid van een Sint-Antonius kapel. Vaak is er ook een Sint-Antonius broederschap. Dat is in Halle eveneens het geval. In de Halse Paterskerk werd op 30 juni 1862 een broederschap van Sint-Antonius opgericht. Doel was om de heilige te vereren en te handelen naar zijn nalatenschap. Dit uitte zich in het ronddelen van het Sint-Antoniusbrood, brood dat werd uitgedeeld aan minderbedeelden. Ook het tijdschrift 'de Sint-Antoniusklok' dat door de paters werd uitgebracht speelde een belangrijke rol als propagandamiddel voor de broederschap.

Sint-Antonius was ook aanwezig in het interieur van de Paterskerk. Eerst door middel van een standbeeld rechtsvooraan in de kerk, omringd door kaarsen en bloemen. In 1962, om de honderdste verjaardag van de Halse broederschap te vieren, kreeg Sint-Antonius een aparte kapel. Met de sluiting van het klooster komt er eveneens een einde aan deze Sint-Antoniusverering, althans voorlopig⁴.

Werking van de Halse minderbroeders conventuelen

De activiteiten van de minderbroeders conventuelen waren erg divers. In navolging van de leer van Franciscus van Assisi leefden ze met hun blik buiten het klooster gericht. Ze leefden niet geïsoleerd binnen de kloostermuren maar traden naar buiten en begaven zich onder de mensen.

Het is voor Franciscus van Assisi immers zo dat het klooster niet enkel het gebouw is waar, door God samengebrachte, mensen hun toewijding aan Hem en de medemens beleven in beschouwing en gemeenschappelijke activiteiten, maar het strekt zich uit tot de wereld met wie ze verbonden worden en willen zijn om Gods liefde op eigentijdse wijze bij de mensen te brengen en de zoekende op weg te helpen naar het Vaderhuis. Nu eens hier en dan weer elders, waar God hen roept⁵. De paters werden betrokken bij verscheidene initiatieven die leefde binnen de gemeenschap, hieronder volgt een bloemlezing.

Onderwijs⁶

De paters hechtten veel belang aan opvoeding en opleiding, zowel in een eigen noviciaat, als een pensionnaat of een 'Kloostercollege', zoals dat bijvoorbeeld in Halle van 1934 tot 1949 werd georganiseerd, of in Landen met het Sint-Gertrudiscollege. De boodschap verspreiden is erg belangrijk en op het niveau van het onderwijs een haalbare kaart. De paters organiseerden zowel lager als middelbaar onderwijs. Deze onderwijsactiviteiten gingen van start vanaf het prille begin van de aanwezigheid van de paters in Halle. In 1852 werd een middelbare school ingericht in de kloostergebouwen dat uitgroeide tot een internaat, het 'Pensionat St. Joseph'. Het internaat bestond van 1855 tot 1860. De gebouwen werden vervolgens een paar jaar gebruikt om de lagere gemeenteschool in te huisvesten maar na de opening van de gemeenteschool op andere gronden van de paters hield dit op.

In 1934 startten de onderwijsactiviteiten weer op met de oprichting van het Kloostercollege Maria Onbevlekt, ondergebracht in een vleugel van het klooster. Bedoeling was om jongens van elke stand toe te laten hun levensideaal te ontwikkelen en hun roeping te voltooien. De paters, die er zelf les gaven, wilden hen laten kennismaken met de waarden van het priesterschap zodat de jongens zelf vrijwillig konden kiezen voor een leven als kloosterling of missionaris. In 1949 sloot het kloostercollege definitief haar deuren en kwam er een einde aan de onderwijsactiviteiten in Halle door de paters.

Missies in het buitenland⁷

De aanwezigheid van de minderbroeders conventuelen beperkte zich niet tot Halle of bij uitbreiding tot het Belgische en Nederlandse grondgebied. Ze waren ook actief in het buitenland door het oprichten van missieposten. Ook werden er missie-expo's georganiseerd zodat de Halse gemeenschap kon kennismaken met de activiteiten van de paters in het buitenland en deze mis-

sies ondersteund konden worden. Een mooi voorbeeld van deze activiteit in het buitenland was het opzetten van een missiepost in Indonesië in 1937.

Muziek⁸

Ook muziek speelde een grote rol. In Halle was het Sint-Gregoriuskoor vanaf 1843 tot 2012 onafgebroken met de Halse paters verbonden. De paterskerk was vaak het decor voor optredens van het koor. Verder was er een franciscaans jeugdkoor en ook de Vlaamse zanger Paul Severs heeft veel te danken aan de paters. Pater Pax, die verder in dit artikel beter belicht wordt, speelde hierin een sleutelrol. Hij stimuleerde de Halse muzikale jeugd en staat zelfs bekend als de eerste manager van Paul Severs en zijn groep *The Criminals*, hij stond op die manier mee aan de wieg van het succes van deze charmezanger.

Bekende Halse Paters

In de 170 jaar aanwezigheid van paters in Halle zijn een aantal opmerkelijke paters het vermelden waard. Het zijn stuk voor stuk paters met een persoonlijkheid die zich op de één of andere manier hebben onderscheiden en zo bekend raakten bij het (Halse) publiek.

Van 1842 tot 2012 zijn er in de Belgische jurisdictie van de minderbroeders conventuelen meer dan 400 paters en broeders actief geweest. Een heel aantal van hen, ongeveer de helft, heeft ook een aantal jaren in Halle verbleven. Het was immers de gewoonte binnen de orde dat de kloosterlingen die aangesloten waren bij de minderbroeders conventuelen niet langer dan negen jaar in eenzelfde klooster verbleven, uiteraard zijn er uitzonderingen te noteren. De kloosterlingen hebben in Halle les gegeven, gepreekt of de biecht afgenomen. Ze maakten deel uit van de Halse gemeenschap en brachten er een opmerkelijke bijdrage aan toe. De keuze welke van de paters en broeders vermeld worden was louter arbitrair, ze verdienen allemaal een plaatsje in dit artikel maar dat is helaas niet mogelijk.

Ik haal dan ook graag als eerste pater Pacificus Van Aubel aan. Hij werd geboren als Charles Van Aubel in Maastricht op 1 februari 1867 en werd geprofest op 4 oktober 1890. Na een studie filosofie verbleef hij in Halle van 1899 tot 1903 en later nog eens van 1920 tot 1938. Hij overleed in Leuven op 19 januari 1943. Van Aubel stond bekend als een befaamd portretkunstenaar. Hij maakte portretten van tal van bekende figuren zoals koningen, pausen. Maar ook dieren of figuren uit de schilderkunst vormden de onderwerpen voor zijn unieke doeken. Hij hanteerde een speciale techniek, het onderwerp werd afgebeeld als stripportret of als een 'tekstportret'. Een 'tekstportret' is

een techniek waarbij het hoofd wordt gevormd door het aanbrengen in verschillende schakeringen van een tekst. En het ging niet zomaar om een tekst, maar om een tekst die terug te brengen was op het leven van de persoon die werd geportretteerd⁹. Zijn kunstwerken werden cadeau gedaan aan verscheidene musea en bekende mensen over heel de wereld.

Ook pater Mark, Isidoor Brusselaers, is het vermelden waard. Hij werd geboren in Aarschot op 24 maart 1925 en volgde les in het kloostercollege in Halle van 1938 tot 1941. Vanaf 1989 woonde hij in Halle, als gardiaan. Momenteel verblijft hij nog steeds in Halle, niet langer in het klooster maar wel in woonzorgcentrum. Zijn gezondheid is echter nog steeds blakend en hij kan enigzins omschreven worden als het wandelende archief van de orde. Hij deed grondig onderzoek naar de geschiedenis van de orde en is auteur van het boek '150 jaar Minderbroeders Konventuelen te Halle' uit 1993¹⁰ en twee boeken over Franciscus en Franciscaanse heiligen. Daarnaast schreef hij talloze artikels in diverse tijdschriften van de orde en is hij, ook vandaag de dag, steeds bereid tot een serieuze babbel over de orde, religie of de dingen des levens in het algemeen.

Voor een vollediger beeld en biografie van de paters en broeders, kan de catalogus die bij de tentoonstelling hoort geraadpleegd worden maar ook het werk van pater Mark dat hierboven reeds werd vermeld is een accuraat naslagwerk.

Pater Pax, een Halse volksfiguur en ware 'Man in Black'

De meest tot de verbeelding sprekende pater die in 170 jaar deel uitmaakte van de Halse kloostergemeenschap was ongetwijfeld Pater Pax, een kleurrijke en goed gekende figuur in Halle en bij momenten zelfs tot ver daarbuiten.

Pater Pax werd geboren als Wilhelmus De Rooij in Tilburg op 4 december 1925. Na zijn humaniora bij de minderbroeders conventuelen in Wijnandsrade trad hij in bij de orde in Urmond. Hij studeerde voor priester in Leuven en op 9 augustus 1953 legde hij zijn plechtige geloften af. Eerst woonde hij in Leuven maar in 1958 trad hij toe tot de kloostergemeenschap in Halle. Hij verbleef er tot 2008 waarna hij verhuisde naar een woonzorgcentrum. Daar verbleef hij tot zijn overlijden op 26 februari 2010¹¹.

Hij was een speciale pater en zijn acties konden rekenen op zowel lof als kritiek bij de publieke opinie. Maar hij was een echte volksfiguur die vertoeven onder de mensen heel belangrijk vond en dat dan ook met verve deed.

Tijdens zijn begrafenisplechtingheid in 2010 werd hij als volgt omschreven: *"Pater Pax had de natuurlijke gave om met een brede lach anders te zijn.*

Maskers vielen af en mensen bloeiden open. Nieuw talent ontsproot en wist hij te koesteren, initiatieven werden met enthousiasme uit de grond gestampt en hij praktiseerde de kunst om ongedwongen mensen voor het goede doel te winnen.”¹²

Niet alleen in Halle was hij goed gekend, heel Vlaanderen leerde hem kennen en dit mede dankzij een reportage van Gerty Christoffels. Ze bezocht hem in Halle om een portret van hem te maken in zijn natuurlijke habitat. Het werd een portret dat pater Pax toont zoals hij was: goedlachs, vrolijk, welbespraakt en niet om een mopje verlegen maar steeds met zijn roeping in het achterhoofd. Het brengen van de goede boodschap in navolging van de Heer en de stichter van de orde, Franciscus van Assisi, was essentieel maar het hoefde niet altijd ernstig te gebeuren, zolang de boodschap de mensen maar bereikte. Één van de meer controversiële acties waar pater Pax zich aan waagde was het organiseren van tienermissen in de Kerk naast het klooster in 1966. Hij wilde een mis organiseren die jongeren zou aanspreken en hij trachtte ze dan ook in een jeugdiger jasje te stoppen door de mis te laten opluisteren door moderne muziek gebracht door een band die repeteerde in de Kelder van het klooster, *The Criminals*. Het werd een evenement dat de nationale pers haalde en heel wat mensen de wenkbrauwen deed fronsen.

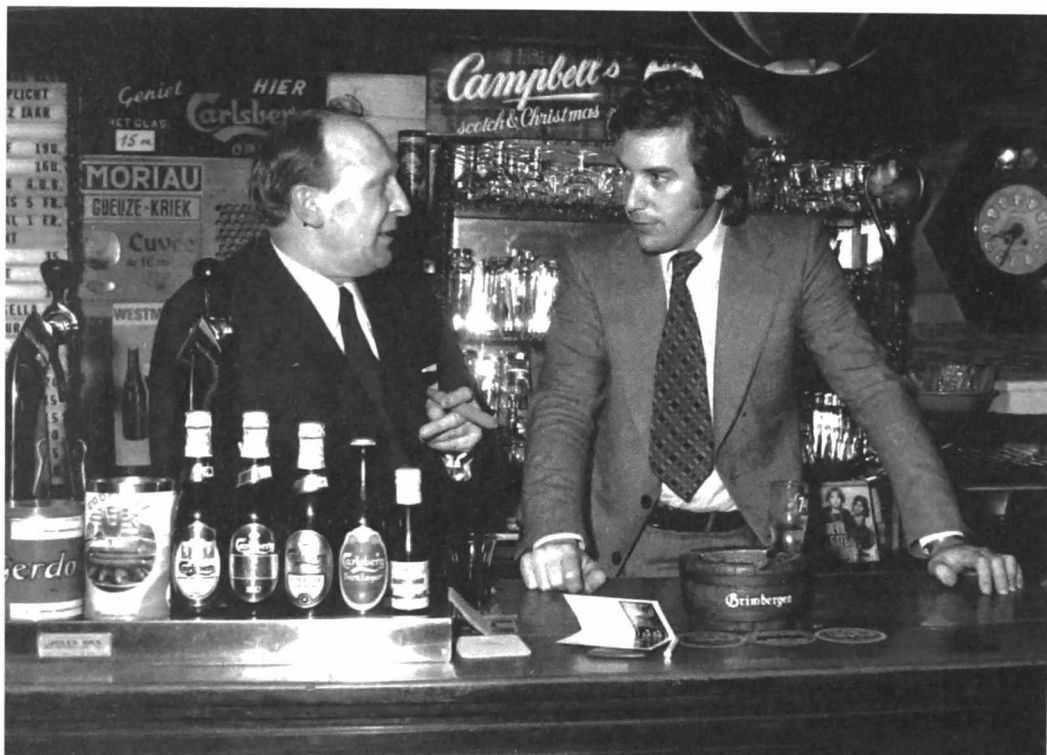
Hij ontwikkelde een uitzonderlijke interesse in muziek, zo werd hij nauw betrokken bij het Sint-Gregoriuskoor. Een aantal jongens van het college waren op zoek naar een repetitieruimte en pater Pax bood de oplossing. Hij bood hen de kelder van het klooster aan als repetitieruimte. Hieruit ontstond een ware jeugdherberg in de kelder onder het klooster, de Paxkelder was geboren.

Pater Pax stond zelf achter de toog en voorzag de jongeren van een drankje, goeie raad en een mop van tijd tot tijd en dit ieder weekend. De kelder was een groot succes en het lidmaatschap was gegeerd onder jongeren verspreid over heel Vlaanderen. Van heinde en verre kwamen mensen afgezakt naar de Kelder, van 1966 tot 1975 bereikte hij zo ongeveer 3000 leden. Ook bekende mensen vereerden de Kelder met een bezoek, zo kwam bijvoorbeeld in 1974 Will Tura afgezakt naar Halle.

Na 1975 werd de Kelder enkel nog geopend bij speciale gelegenheden, Pax had immers nog andere bezigheden en het succes van de Kelder had hij niet voorzien en was hem een beetje teveel geworden. De link met de roeping van de pater in het brengen van de blijde boodschap lijkt ver te zoeken maar voor pater Pax was dat allemaal perfect met elkaar te verzoenen want door de jongeren aan te spreken in de Paxkelder kreeg hij ze ook naar de misvieringen in de Paterskerk, missie volbracht!

Naast het openhouden van de Paxkelder zette hij zich ook in voor verscheidene sociale en culturele initiatieven, zo was hij betrokken bij tal van vereni-

gingen zoals de bloedgevers en Sporta Halle. Hij was ook de drijvende kracht achter de Rolstoel-taxi-actie die hij in de jaren 1990 op poten zette en bedoeld was om geld in te zamelen voor een taxi voor rolstoelgebruikers. De taxi werd naar hem vernoemd en kreeg de naam Pax-mobiel.



Afb. 2. Pater Pax achter de toog van de Paxkelder met Will Tura

Zijn activiteiten buiten het klooster waren omvangrijk maar hij verzaakte zijn plicht binnen het klooster zeker niet, hij werkte mee aan de Indonesië-expo's en de filmvoorstellingen. Verder verzorgde hij de financiën van het klooster en was hij verantwoordelijk voor de administratie van het tijdschrift de Sint-Antoniusklok, genoemd naar Sint-Antonius. Hij deed het allemaal en altijd met hetzelfde enthousiasme. Pater Pax, het was een beetje een vreemde pater, waarvan er geen tweede exemplaar gevonden kan worden. Hij was een volksfiguur, de Nederlandse Hallenaar die de paters menselijk maakte en hij integreerde het kloosterleven tot op zekere hoogte in de maatschappij. Een verdienste die vandaag de dag nog altijd merkbaar is in de Halse samenleving.

Besluit

De aanwezigheid voor de Halse paters was erg belangrijk voor de Halse gemeenschap en is een mooi voorbeeld van hoe een kloostergemeenschap belangrijk is voor het gemeenschapsleven van een stad. De geschiedenis van de minderbroeders conventuelen is erg ruim en de moeite waard om nader

te onderzoeken, de Halse casus werpt een licht op deze rijke geschiedenis. De Halse paters betekenden veel voor de gemeenschap en brachten elk op hun manier eer aan hun roeping door de blijde boodschap onder de mensen te brengen. Pater Pax is één van de mooiste voorbeelden van hoe een pater deel uitmaakt van de gemeenschap die hij wil dienen en zo een echte volksfiguur wordt.

Wie meer informatie wil over de Halse paters kan steeds een beroep doen op het Zuidwestbrabants Museum te Halle. Naar aanleiding van de tentoonstelling die in Halle werd georganiseerd, verscheen ook een nieuwe publicatie over de paters, van de hand van Peter François. De brochure is rijkelijk geïllustreerd en verkrijgbaar via het Museum (www.streekmuseum-halle.be – 02 365 97 65). Ook na de tentoonstelling blijft de publicatie een bruikbaar naslagwerk.

Noten

1. Getuigenis P. Dominique Mathieu, ofmconv. tijdens de vernissage van de zomerexpo 'De conventjuwelen. 170 jaar paters in Halle', Halle, 05/07/2013.
2. Peter François, 'Halle zet paters in de kijker', in: *Kerk&Leven*, 7 augustus 2013, p. 13.
3. P. François, 'De Conventjuwelen. 170 jaar paters in Halle', catalogus van de tentoonstelling in de Oude Post in Halle, 6 juli tot 8 september 2013', Halle, Zuidwestbrabants Museum, 2013, p. 14.
4. P. François, 'De Conventjuwelen. 170 jaar paters in Halle', p. 14.
5. Getuigenis P. Dominique Mathieu, ofmconv. tijdens de vernissage van de zomerexpo 'De conventjuwelen. 170 jaar paters in Halle', Halle, 05/07/2013.
6. P. François, 'De Conventjuwelen. 170 jaar paters in Halle', p. 18-19.
7. P. François, 'De Conventjuwelen. 170 jaar paters in Halle', p. 23-24.
8. P. François, 'De Conventjuwelen. 170 jaar paters in Halle', p. 20-21.
9. P. François, 'De Conventjuwelen. 170 jaar paters in Halle', p. 25.
10. M. Brusselaers, '150 jaar Minderbroeders Konventuelen te Halle', Halle, 1993.
11. P. François, 'De Conventjuwelen. 170 jaar paters in Halle', p. 27.
12. Programmaboekje begrafenisplechtigheid Pater Pax, 2010. (Zuidwestbrabants Museum Halle)

DE NOZEM

Barbara Vos

Samenvatting

“Jeugd in de marge. Lederen vesten en spijkerbroeken”. De titel spreekt voor zich. We wilden onze lezers dit stukje mentaliteitsgeschiedenis absoluut niet ontzeggen en daarom namen we het artikel lichtjes bewerkt, maar verder integraal in dit nummer op. We onderbraken iedere paragraaf van het artikel om het van commentaar te voorzien. Etymologische uitleg werd in eindnoot toegevoegd.

Inleiding

Tijdens het klasseren van schenkingen stuitten onze mensen van de KBOV dikwijls op verrassend materiaal. Toen Adrien Brysse tijdens de Gentse Feesten ongeklasseerd materiaal aan het inventariseren was, vond hij een artikel dat nu wenkbrauwen zal doen fronsen, maar in de jaren '50 van de vorige eeuw de mening van een groot deel van de Vlaamse bevolking uitmaakte. Het artikel, uitgeknipt uit De Gentenaar van zaterdag 7 en zondag 8 september 1959, was ondertekend R.M.

Jeugd in de marge. Lederen vesten en spijkerbroeken

Sinds de na-oorlog, maar vooral sinds de aanvang der vijftiger jaren, kennen we ook in onze steden een fenomeen dat zowat internationaal schijnt te zijn. In Frankrijk noemt men het “les blousons noirs”, in West-Duitsland spreekt men over de “Halbstarken”¹. In Engeland zijn het de “Teddy-boys”, terwijl men in Nederland het woord “nozem” gebruikt.

Zo luidt de inleiding van het artikel van journalist R.M. in de weekendeditie van De Gentenaar in 1959. Hij beschrijft een groep voor de hippies die de burgerlijke samenleving angst aanjaagt: de stoere jongens met een lederen vestje en een spijkerbroek, die de buurt onveilig maken. Wie zijn deze 'nozem's'? Wat zijn hun kenmerken, behalve de specifieke klederdracht? Waarom zou de brave burger bang moeten zijn van deze jongeren? R.M. beantwoordt deze vraag in zijn artikel.

De nozem²

Want welke naam men het fenomeen of beter en letterlijk het kind ook geeft, het komt er steeds op neer dat men een soort half- of zelfs volwassen slungels aanwijst die, nogal eksentriek gekleed, in bepaalde gelegenheden rondhangen met een klaarblijkelijke afschuw voor elk eerlijk werk.

Hiermee hebben we zeker wel het minst interessante gezelschap van onze samenleving beschreven. En misschien zijn deze kereltjes niet waard dat men ze enige belangstelling gunt, belangstelling die ze wel eens als een niet aardige publiciteit kunnen beschouwen. Doch het behoort tot onze taak van voorlichting om de dingen tot hun juiste proporties te brengen of te herleiden. We geloven dat dit zeker het geval mag zijn in betrekking tot de "nozem". Wie eventueel in dit artikel naar sensatie zoekt, late het best ongelezen. We willen het probleem, want dat is het: maatschappelijk-sociaal en ook ethisch bekijken, vooreerst op internationaal plan en tenslotte ook plaatselijk. Zeggen we echter dadelijk dat het zich, wat onze stad betreft, (nog) niet zo scherp stelt als in andere steden, vooral in het buitenland. Doch in dergelijk geval kan het zeer weinige nog teveel zijn. Daarenboven wat nog niet is, kan best komen. We menen dat de op dit plan in het buitenland heersende toestand een waarschuwing voor ons inhoudt en desgevallend preventieve maatregelen verrechtvaardigt.

Wie is de nozem in onze buurt? De verveelde, slungelige adolescent. R.M. zijn besluit staat vast: de aanwezigheid van de nozem moet aan banden gelegd worden. Hij heeft immers slechts een negatieve uitwerking op onze samenleving. Hoe? Hij hangt alleen maar rond en schuwt elk eerlijk werk. In de hardwerkende, post-WOII samenleving weegt de connotatie van luiheid en ledigheid veel zwaarder door dan vandaag. De nozem betekent slecht nieuws. Gelukkig is het bij ons nog niet zo ver gekomen als in de rest van de wereld. Maar R.M. waarschuwt: we moeten preventieve maatregelen nemen.

Terreur

Dat de Verenigde Staten op dit weinig benijdenswaardige terrein de eerste vi-

ool spelen, zal de lezer wellicht schouderophalend aanvaarden als de zoveelste Amerikaanse enormiteit. Men bedenke evenwel dat vele, maar ook heel wat mindere goede zaken van overzee naar hier toewaaien. En zeer zeker het probleem dat we hier aan de orde stellen! De toestand is momenteel in New York zo ernstig geworden, dat uitsluitend in de meest kwetsbare wijken de politiemacht met 1400 eenheden is vergroot om, wat men noemt, de nozemterreur te keer te gaan. Ter dezer gelegenheid verklaarde New York's hoofdpolitiecommissaris Kennedy: "De nozems zullen van de straat geslagen worden en als dat niet mocht helpen, zullen we ze zo nodig van de straat schieten!..." Tot wie deze uitspraak wat kras mag vinden, zeggen we dat de New Yorkse nozem zich niet beperkt tot wat herrie schoppen. Hij roofst, hij moordt! 1/8e van de in 1958 aangehouden misdadigers was minder dan 18 jaar oud, 1/5e minder dan 21 jaar... De New Yorkse "nozemterreur" was zo hevig dat de Amerikaanse pers zich verplicht zag om onlangs nog evenveel plaatsruimte aan deez (sic) gebeurtenissen te spenderen als aan het toen plaatsgrijpende bezoek van president Eisenhower aan Europa. Namens het stedelijk episcopaat eiste Z.E. Monseigneur McCaffrey, bisschop van New York, een wet waarbij alle bekende leden van (nozem)gangs, zonder vorm van proces zouden gearresteerd worden. "Wij sluiten wilde dieren op, waarom zouden wij die mannelijke en vrouwelijke gangsters sparen?" aldus Mgr. McCaffrey.

Na WOII wordt de invloed van de VS op Europa (en de rest van de wereld) steeds duidelijker. De cultuur waait inderdaad over naar ons land, zoals R.M. stelt. We denken maar aan rock-'n'-roll, Elvis Presley, McDonald's, Coca-Cola enzovoort. Volgens R.M. is dit echter niet per se een goede zaak. Hij waarschuwt dat New York zelfs zijn politiemacht omwille van de aanwezigheid van de nozem heeft moeten uitbreiden! De hoofdpolitiecommissaris die R.M. aanhaalt, is Stephen Patrick Kennedy, die deze functie invult van 1955 tot 1961. Hij citeert vervolgens Mgr McCaffrey, die 36 jaar lang dient in de 'Church of the Holy Cross' en die over een tijdspanne van 30 jaar kapelaan is van het politiedepartement van New York. Hij is geboren in de vorige eeuw (1890) en is in zijn dagen een bekende strijdkracht tegen criminaliteit en pornografie in zijn gebied van invloed.³ Het is moeilijk om na te gaan of de specifieke uitspraken waarnaar R.M. verwijst, werkelijk en letterlijk plaatsvonden door de genoemde personen. Wel staat vast dat zowel Kennedy als McCaffrey de harde aanpak niet schuwden. Kennedy wordt bijvoorbeeld in 1961 in een artikel in Time Magazine beschreven als 'An up-from-the-ranks cop with the personality of a blunt instrument'⁴. Zijn aanpak weerspiegelt zich ook in het artikel dat hij schrijft voor de Journal of Criminal Law and Criminology waarin hij stelt: 'The problem that is presented is how to reconcile the opposing desires of the individual for unlimited liberty on the one hand and, on the other, the desire of society for protection from the criminal.'⁵ McCaffrey zijn werk wordt nog steeds bezongen op de website van 'The Holy Cross Church'.⁶

Rassenhaat en fietskettingen

Zeker en gelukkig is de toestand in Europa niet zo erg. Maar wie hem al te rooskleurig wil beschouwen, hoeft maar te denken aan de Teddy-boys, die zeker al niet goed befaamde wijken van Londen nog onveiliger maken.⁷ Want deze met scheermessen gewapende slungels hebben zich zeker niet altijd gehouden aan wat woest kabaal en een vechtpartij met de politie na een of andere hysterische rock 'n roll-demonstratie.⁸ Ze lagen aan de basis van de bloedige rassenonlusten die onlangs Londen teisterden. We willen dit speciaal aspect van het probleem terdege onderstrepen: de nozem, tuk op relletjes, kan ook een gevaar betekenen voor de binnenlandse politieke veiligheid. In ons land, waar we inzake politieke opstootjes, niet zonder ervaring zijn, zouden de bevoegde instanties er goed aan doen, het nozem-vraagstuk ook uit deze gezichtshoek te bekijken.

De (Londense) rassenonlusten waar R.M. naar verwijst, zijn deze van 1958, waarbij Teddy Boys een vijandige houding aannemen tegenover (Caraïbische) migranten. De hele zomer van '58 worden zwarten belaagd.⁹ Voor R.M. is dit een waarschuwing dat ook bij ons de openbare veiligheid aangetast kan worden.

In Frankrijk nu staan de "blousons noirs" in de actualiteit.¹⁰ Hun voornaamste specialiteit blijkt diefstal te zijn.¹¹ Tot moord zijn ze nog niet gekomen. Alleen ranselen rivaliserende benden elkaar af (wat dus minder erg is) met het kenschetsend wapen van de Franse nozem: de aan een houten handvat gebonden fietsketting. Hun toezicht eist praktisch elke avond vanwege de Parijse politie de mobilisatie van ettelijke totaal bemande overvalwagens.

Waarschijnlijk is het de lezer niet onbekend dat ook het gunstig bekende Nederland terdege met de nozems heeft af te rekenen. Onlangs nog werd ter wille van deze spijkerbroekvlegels het centrum van Amsterdam dagenlang in een soort staat van beleg gebracht.

Intussen wordt het duidelijk dat de New Yorkse nozems, de Britse Teddy Boys, de Franse blousons noirs en de Nederlandse en Belgische nozems absoluut geen homogene groep zijn. Weliswaar zijn er enkele gemeenschappelijkheden - zoals de leeftijdscategorie, de afkomst uit arbeidersmilieus, de veranderende maatschappij en dergelijke - maar het lijkt ons een grove fout al deze groepen over eenzelfde kam te scheren.

Deze blik op het internationale "nozemwezen" - om het zo te zeggen - moge tot doel hebben een parallel te trekken met onze plaatselijke toestand. Want ook bij bezitten, hoewel gelukkig in geringe mate, dit voort (sic) leeglopers die bijwijken het stadsbeeld ontsieren. Zeker zijn ze niet zo erg als en zelfs tamelijk onschuldig vergeleken bij hun buitenlandse broers. Wij betrouwen op de sterke arm - en niet alleen de figuurlijke - van onze politie, opdat dit zo zou blijven. Eén zaak hebben de Gentse nozems met hun dito's in het buitenland

gemeen: een ontzettende angst voor elk fatsoenlijk werk en nuttig tijdverdrijf.

De reactie van R.M. op de opkomst van de nozems kan verklaard worden door de snelheid van de maatschappelijke veranderingen in de naoorlogse samenleving. Deze was voor volwassenen dikwijls moeilijker te verwerken dan voor jongeren. Om Ruud Abma te citeren: ‘Vergeleken met de jeugd van voor de oorlog wordt de jeugd in deze periode gekenmerkt door een nuchtere, pragmatische en zakelijke houding. Tegelijkertijd heeft deze jeugd de behoefte haar vitaliteit te uiten; de provocaties van de ‘nozems’ en de voorkeur van sommige jongeren voor ‘wilde jazz-muziek’ en rock ‘n roll moeten hieruit worden verklaard.’¹² Bij de gesettelede, burgerlijke volwassenen ontstaat echt een angstreactie op deze uitingen, waarbij men gaat zoeken naar de gevaren die de jeugd met zich meebrengt. Abma wijst erop dat er een stigmatisering van de jeugd ontstaat, terwijl we eigenlijk van een subcultuur moeten spreken waarvan sommige eigenschappen door de pers sterk werden overdreven. Het artikel van R.M. lijkt ons hier een mooi staaltje van.

Noten

1. Betekenis en herkomst van het woord “Halbstarke” volgens *Das Digitale Wörterbuch der deutschen Sprache* (eigen vertaling en parafrasering): “Jongere die zich als een schelm gedraagt”; substantivering van het weinig gebruikte adjectief *halbstark* (zie *stark*). Sedert het einde van de 19e eeuw is in Hamburg de Nederduitse uitdrukking *de Halbstarcken* (mv.) in voege, met als betekenis ‘verwaarloosde jongeren uit de onderste sociale klassen, oproerkraaiers’. Met de Hoogduitse standaardvorm in het eerste lid breidt het gebruik van dit woord zich aanvankelijk slechts aarzelend uit. In de jaren “50 van de 20e eeuw wordt *Halbstarcken* algemeen als een kritiek en afwijzing uitdrukken de benaming voor jonge mannen wier gedrag als onvolwassen en provocerend wordt beschouwd.” Zeer illustratief voor het tijdsbeeld is de in 1956 in West-Duitsland vertoonde film ‘Die Halbstarcken’ (geregisseerd door Georg Tressler).
2. Betekenis en etymologie van het woord “nozem” volgens M. Philippa e.a. (2003-2009) in *Etymologisch Woordenboek van het Nederlands: probleemjongere, opstandige jongere*. Voorheen bekend als *nozem(pje)* ‘onnozele hals, domoor’ (in de Rotterdamse onderwereld) Waarschijnlijk een woord uit het Bargoens. Mogelijk gaat het woord via het Jiddisch **nootsem* terug op het hebreeuwse ‘*āšūm*’ sterk, machtig’. De Nederlands-Bargoense betekenis ‘onnozel(e)’ moet dan verklaard worden vanuit de associatie ‘veel spieren, weinig hersenen’, en ook de betekenis ‘opstandige jongere’ zou uit ‘sterk(e)’ kunnen volgen. Voor 1940 is van dit woord alleen de betekenis ‘onnozele, onwetende, snotneus’ geattesteerd, met name in Rotterdam. Algemeen bekend werd het woord pas in 1955, na de verschijning van een serie reportages in het weekblad *Vrij Nederland* over de *Nozems van de Nieuwendijk* van de Amsterdamse journalist Jan Vrijman. De onschuldige vooroorlogse betekenis is dan volledig verdwenen: *nozems* zijn bepaalde groepen probleemjongeren, met name in Amsterdam. Door wie en waarom deze *nozems* aan hun benaming zijn gekomen is onzeker; volgens De Tollenaere (1960) waren reeds voor de Tweede Wereldoorlog de termen *swingnozem* en *jazznozem* in gebruik om daarmee “jongelui te karakteriseren die bezeten waren van de toenmaals moderne muziek en dans”. Het naoorlogse *nozem* zou hier dan een verkorting van zijn.

3. <http://www.findagrave.com/cgi-bin/fg.cgi?page=gr&GRid=90207590>
4. <http://www.time.com/time/magazine/article/0,9171,897657,00.html#ixzz2b SdmXWfy>
5. Zie Prosecutors and Police: Their Common Bond. In: *Journal of Criminal Law and Criminology*, Volume 49, nr.4., p. 368.
6. <http://holycrossnyc.com/index.cfm?load=page&page=167>
7. Betekenis en etymologie van "teddy boy" volgens *Online Etymology Dictionary*: term voor jongeren die fan waren van de Edwardiaanse stijl, m.a.w. de mode onder Edward VII (regeerde van 1901-1910). Een interessante website gewijd aan de Britse teddy boy: <http://www.edwardianteddyboy.com/>
8. Interessant hierbij is de lectuur van Anthony Burgess' *A Clockwork Orange*. Het beeld dat hier wordt geschapen van de bende die de hoofdrol wegdraagt, vertoont een sterke gelijkenis met de zaken waarvan de Teddy Boys werden beschuldigd.
9. <http://www.20thcenturylondon.org.uk/notting-hill-riots-1958>
10. Betekenis en etymologie van "blouson noir" volgens A. Rey (e.a.) in *Dictionnaire historique de la langue française* (1992-1998): jonge delinquenten gekleed in zwarte lederen vesten (1960).
11. Voor een uitgebreid artikel hierover, zie: *Regard sur la délinquance juvénile au temps des "blousons noirs"* van Laurent Mucchielli. Online beschikbaar op: http://www.laurent-mucchielli.org/public/Article_Enfance_et_psy_-_blousons_noirs.pdf
12. Abma, R., Nuchterheid en nozems. In: Tillekens, G. (red.), *Nuchterheid en nozems. De opkomst van de jeugdcultuur in de jaren vijftig*. Coutinho, 1987, 31-45.

DE MOEDER GODS IN DE ICOONSCILDERKUNST

Elise Vos



Afb.1. Moeder-Gods-Hodigitria-icoon met bijbehorend votieflampje en talrijke ex voto's van dankbare gelovigen bij de ingang van het Chrisoskalitissa-klooster op Kreta.

Samenvatting

Na een algemene inleiding over iconen in de religieuze en artistieke context wordt in dit artikel een bepaalde categorie iconen voorgesteld, namelijk die waarop de Heilige Maagd Maria staat afgebeeld. Zoals typisch is in de vervaardiging van iconen, komen steeds dezelfde onderwerpen en uniforme voorstellingen terug. Dit laat toe een aantal van de meest voorkomende iconentypes waarop Maria een rol speelt aan de hand van telkens één illustratie te bespreken.

Iconen: een woord vooraf

Een icoon is een volgens een bepaalde techniek, kleurensymboliek en vastgelegde karakteristieken geschilderd (kunst)voorwerp dat een religieuze afbeelding draagt, die in de orthodoxe eredienst gebruikt wordt en in de huizen van gelovigen een prominente plaats inneemt. De vormgeving is heel herkenbaar, geïdealiseerd en strak hiëratisch. Steeds dezelfde thema's en personen (heiligen) keren terug (repetitieve onderwerpen). Elke heilige heeft zijn eigen karakteristieken die de uniformiteit van de afbeelding waarborgen.

Oorsprong en betekenis

De icoon ontstond onder invloed van de mummieportretten, grafportretten, gedachtenisiconen en keizerportretten. Dit zijn namelijk allemaal geschematiseerde en geïdealiseerde voorstellingen van mensen, daar de afgebeelde niet op het moment van vervaardiging kon poseren (uitgezonderd de keizer in sommige gevallen). In deze keizerportretten vinden we een belangrijk principe van de verering van iconen terug: niet de afbeelding, maar het afgebeelde wordt vereerd. De idee is dat de afbeelding de aanwezigheid en de gestalte van de keizer weergaf, net als bij iconen.

De icoon vormt de sleutel tot het heilige en heeft oorspronkelijk eigenlijk geen decoratieve functie en dient evenmin ter instructie van de eenvoudige gelovigen, zoals bij ons in het Westen de kunst hier net wel voor gebruikt werd. Hierbij denken we bijvoorbeeld aan de waarschuwende beeldhouwwerken die het laatste oordeel voorstelden in de portalen van kerken. Aanvankelijk waren deze religieuze artefacten dus niet als kunstvoorwerpen bedoeld. De icoon moest het goddelijke zichtbaar maken in/via een aards voorwerp.

Scholen

De luisterrijke kunst van de iconografie kent een ruime verspreiding in geografie en tijd, maar dit houdt logischerwijze verband met de locaties waar de orthodoxie ingang heeft gevonden. Dit betreft onder andere Byzantium (de wieg van de orthodoxe religie), de Slavisch-orthodoxe landen, de Griekse orthodoxe wereld, enz. Tevens kende ze een uitgebreid aantal scholen met hun eigen specifieke kenmerken. Zo was er natuurlijk de originele Byzantijnse school, gebaseerd op klassieke, laat-antieke en oosterse elementen. Deze school werd gekenmerkt door haar subtiele elegantie, hiëratische strengheid, bovenzinnelijke verhevenheid en aristocratische fijnheid.

Uit de Byzantijnse school ontsproten de Russische, Griekse, Athosschool, Kretenzische (met Damaskinos), Macedonische, Servische, Roemeense, Bulgaarse en Poolse scholen. De Byzantijnse wijze van schilderen bleef gehandhaafd, ongeacht de geografische verspreiding van de ambacht. De eerste Russische iconen werden dan ook gemaakt door Byzantijnse meesters.

In Rusland ontstonden heel vermaarde scholen zoals de Vladimir-Suzdalschool, de School van Novgorod met haar eenvoudige en zuivere kleuren, zoals zinnoberrood, hard-geel, felwit en smaragdgroen. De School van Pskov stond dan weer bekend om het gebruik van donker zeegroen en bruinachtig rood. De School van Jaroslav was herkenbaar aan haar speelse architecturale details en de School van Moskou aan haar hoofse elegantie.

Grote namen die deze kunstvorm voortbracht zijn o.a. Feofan Grek, de leermeester van de grote Rubljov en Dionisij – deze laatste bekend om zijn langgerekte figuren met kleine hoofden, Daniil Tsjornij en Savin.

Kenmerken

Typische eigenschappen van deze kunst die bij de hedendaagse, westerse kijker opvallen, zijn de schematische voorstellingen die gehanteerd werden, zoals bijvoorbeeld wolken die weergegeven werden als ovale krullen (cfr. Stroganovschool). Bergen werden op hun beurt dan weer trapsgewijs weergegeven met steeds kleiner wordende trappen naar boven toe. Verschillende bergen werden vaak in verschillende kleuren weergegeven. Huizen en andere gebouwen hadden een 'omgekeerd' perspectief en de lijnen bleven evenwijdig of kwamen samen in een punt vóór het schilderij.

Elke icoon draagt de onontbeerlijke op- en bijschriften, die een afkorting vormen van de naam van de weergegeven heiligen of van de titel van de voorstelling. Deze werden in rood, zwart of in een met de ondergrond

contrasterende kleur aangebracht.

Opmerkelijk is dat iconen echter doorgaans niet gesigneerd werden. Dit benadrukt het gegeven dat het hier niet om kunstvoorwerpen, maar om ambachtelijk vervaardigde gebruiksvoorwerpen ging. Aangezien aan iconen doorheen de loop van de tijd veel waarde gehecht werd, werden ze ook letterlijk waardevoller door ze te versieren met edele metalen of kostbare stenen. Zo werden iconen gedeeltelijk bedekt met bladzilver (basma) of kregen ze een *riza* (Russisch voor 'gewaad') aangemeten, namelijk een bekleding die de achtergrond van het tafereel helemaal tot aan de rand van de figuren verhulde. Een *oklad* ging nog verder; door deze metaalbedekking waren namelijk enkel nog de handen en het gezicht van de heilige te zien. Ten slotte leidde deze praktijk soms tot 'onafgewerkte' iconen. De icoonschilders schilderden in dit geval namelijk enkel nog de handen en het gezicht, aangezien de rest toch verborgen zou gaan onder een *oklad*.

Zoals de gelovigen graag huilende en bloedende beelden in de Rooms-Katholieke kerk aanschouwen, geloofden en geloven de orthodoxe christenen nog steeds graag dat iconen tevens wonderen verrichten. Kerken worden nog altijd frequent door hen bezocht. De Kerk en het geloof spelen in de orthodoxe landen, zoals Rusland, dan ook nog altijd een steunende en grotere rol dan bij ons in het Westen.

Wederzijdse invloeden

Tot slot kunnen we vermelden dat de invloed van de icoonschilderkunst op de kunst in het algemeen niet gering was. Een greep uit lichtende voorbeelden zijn El Greco, Cimabue, Cavallini, Giotto, Duccio di Buoninsegna, Larionov, Gontsjarova, Nivinskij en Fidman, enz. Deze laatste twee zijn grote namen in de Russische, begin twintigste-eeuwse, communistische afficheskunst. Ondanks het religieuze karakter van de icoon, oefende deze laatste toch invloed uit op de toenmalige, verplicht atheïstische kunstenaars. Natuurlijk kunnen we spreken over een wederzijdse invloed. Enerzijds ontstond de invloed van Byzantijnse iconen op de kunst in het Westen reeds in de vroege middeleeuwen. Door pelgrimages, handelscontacten en internationale huwelijken kwamen westerse kunstenaars in contact met buitenlandse en eerder ongekende kunstvormen. Ze lieten zich door de exotische voorbeelden inspireren. Anderzijds ging de westerse kunst op de icoonschilderkunst invloed uitoefenen toen Moskou in 1547 afbrandde en er bijgevolg ambachtslieden uit West-Europa ontboden werden voor de heropbouw van de prestigieuze stad. Bijgevolg werd in de orthodoxe kunst een nieuw licht geworpen op verschillende aspecten zoals perspectief, licht, schaduw, achtergronden met landschap en architectuur, menselijke

proporties, enz. Tot de 18^{de} eeuw kende Rusland zelfs nauwelijks andere kunst dan de religieuze. Peter de Grote bracht hier dankzij zijn reizen naar het Westen en progressieve karakter verandering in.

Het loont zeker de moeite eens een tentoonstelling of museum te bezoeken die iconen in haar collectie opgenomen heeft. Zo was er vorig jaar in april een bezienswaardige tentoonstelling in het museum Catharijneconvent in Utrecht, genaamd *Goddelijke inspiratie: Russische iconen ontmoeten westerse kunst* te bewonderen.

Voorbeelden

Onderstaande Kretenzische icoon toont de gevolgen van de verering van deze geloofsobjecten. Ten eerste is het schilderwerk getooid met talrijke giften (ex voto's), die een gunst afsmeaken of de heilige juist bedanken voor een verleende zegening. Ten tweede is deze ook voorzien van rijk versierde aureolen en een waardevolle omlijsting. Ten derde is de icoon veilig achter glas geplaatst, als bescherming tegen veelvuldige aanrakingen en kussen, wat een normale praktijk is in de orthodoxe godsdienstbeleving.



Afb. 2.

Een voorbeeld van de duidelijke invloed tussen katholieke en orthodoxe kunst vonden we terug in dit werkje dat we tevens in een katholieke kerk op Kreta terugvonden.



Afb. 3.

Moeder Godsiconen

In dit artikel wensen we in te gaan op een bepaald soort iconen, namelijk deze waarop de Heilige Maagd Maria staat afgebeeld. Zoals eerder vermeld, komen steeds dezelfde onderwerpen en uniforme voorstellingen in de vervaardiging van iconen terug. Bij deze zullen wij dan ook een aantal van de meest voorkomende voorstellingen of types bespreken, waarop Maria een rol speelt.

Vele iconen van Maria werden genoemd naar de plaats van vervaardiging of verering (bijvoorbeeld een kerk). Deze iconen konden een beschermende rol in de oorlog spelen, maar ook begunstiger van moeders en huisvrouwen zijn (bv. de Moeder Gods van Kazan). Tevens kent Ruslands militaire geschiedenis een aantal miraculeuze interventies van de Moeder Gods van Vladimir, de Blachernitissa, enz.

De Moeder Gods van het Teken of Blachernitissa

Op deze icoon wordt Maria frontaal, ten halve lijve met de handen biddend omhoog geheven, afgebeeld. Het Christuskind zweeft in een medaillon voor haar borst en zit dus niet op Haar schoot, zoals in andere types iconen, waar Maria letterlijk Zijn troon is. In feite komt deze beeltenis overeen met een geschilderde interpretatie van Isaias 7, 14: "Daarom geeft de Heer Zelf u een teken: Zie, de Maagd zal ontvangen en een Zoon baren; Zij zal Hem noemen: Emmanuel: God met ons." De drie sterren op Maria's sluier en gewaad duiden op haar drievoudige maagdelijkheid: vóór, tijdens en na de geboorte van Christus.

Christus Emmanuel of Immanuel wordt standaard afgebeeld als een

kleine versie van een jonge, baardeloze volwassene met een hoog voorhoofd en licht haar en gehuld in kledij voor een volwassene. De paarse mantel staat voor de goddelijkheid, terwijl het blauwe onderkleed duidt op de menselijke natuur. Enkel in Christus' aureool komt een kruis voor.

De Moeder Gods in gebedshouding

Net als op de net besproken veel voorkomende icoon, houdt Maria hier beide armen omhoog in de orante-houding (orare = bidden) ofwel de deomenè-houding. Deze keer echter zonder de aanwezigheid van het Christuskind. Deze voorstelling gaat wellicht terug op oud-Egyptische kosmogonische (de wording van het heelal betreffende) voorbeelden en herinnert tevens aan de oudere catacombenvoorstellingen.

In deze afbeelding zit een wederzijdse symboliek vervat, namelijk Maria als de in gebed volhardende Kerk en de Maria-kerk, zo oud als de christenheid zelf.



Afb. 4.

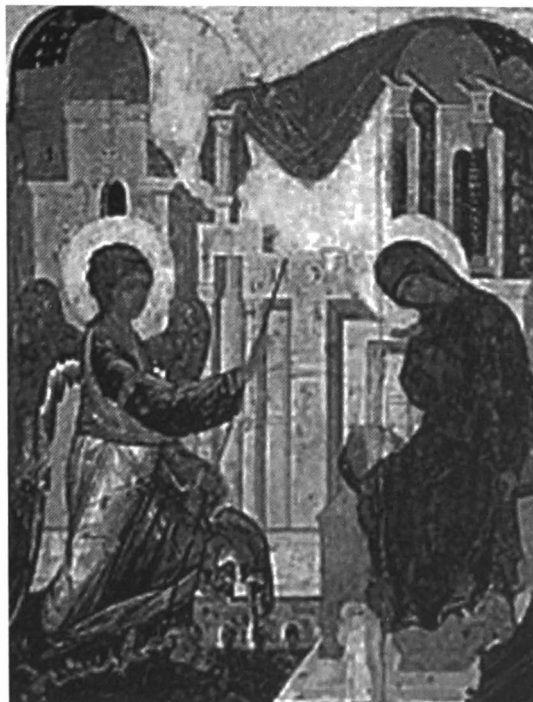
De feestdagenikonen

Het orthodoxe jaar kent net als het katholieke zijn vaste feestdagen. Hieraan zijn verscheidene iconen gewijd, waarop de Moeder Gods centraal staat of een rol speelt. De iconostase, de marmeren of houten afscheiding tussen koor en kerkship, is dan ook op vaste plaatsen (namelijk de derde of middelste rij) bekleed met geschilderde voorstellingen van de twaalf grote liturgische feesten, die de belangrijkste gebeurtenissen uit Christus' leven herdenken. Hieronder sommen we een aantal interessante types in willekeurige volgorde op.

De Annunciatie

Wanneer de boodschap van de engel Gabriël aan Maria wordt afgebeeld, vertoont de weergave vaak apocriefe elementen. De schilder voegt dus componenten aan het tafereel toe die niet in de goedgekeurde en algemeen aanvaarde canon van de Bijbel opgenomen zijn. Maria buigt licht het hoofd en heeft de handen op de borst gevouwen. Beide zijn tekenen van deemoed. De Moeder Gods wordt steeds statisch-receptief voorgesteld, terwijl de aartsengel (met boodschappersstaf) een dynamische beweging in het tafereel brengt. De rode doek toont aan dat het tafereel zich binnen afspeelt.

Hieronder een versie van de door de Russen geroemde kunstenaar Rubljov.



Afb. 5.

Het ontslapen van de Moeder Gods

De in westerse oren tamelijk onbekend klinkende naamgeving aan deze icoon wijst op de dood van Maria en bijgevolg haar tenhemelopneming.

In dit iconentype staat steeds de gestalte van Christus in een halve mandorla (d.i. een amandelvormige aureool) afgebeeld bij het sterfbed van Zijn moeder. Hij heeft haar ziel reeds in Zijn armen als een wikkelkind. De evangelieverkondigers worden op wolken aangevoerd door engelen. Maria wordt omringd door de apostelen die om haar praalbed verspreid staan. Onderaan hakt Michaël beide handen af van de Joodse priester Jefosias, die het sterfbed wil aanraken en de baar omstoten. Na zijn bekering zouden zijn handen zich terug aan zijn polsen gevoegd hebben. Een voorbeeld van het vaste stramien waarop engelen worden afgebeeld is het volgende. De aartsengelen en engelen worden steeds als jongemannen afgebeeld en dit met twee vleugels. De serafijnen krijgen steeds zes karakteristieke vleugels aangemeten en de cherubijnen behoren dan weer vier vleugels te hebben. Vooral de aartsengelen Gabriël en Michaël komen op afzonderlijke iconen voor.

Een interessant detail voor zo'n vaak voorkomende icoon, waarnaar talrijke Russische kerken zijn vernoemd, is dat deze gebeurtenis geen enkel fundament in de aanvaarde canon van de Schrift heeft! Hierover wordt in de evangeliën dus nergens gesproken. De voorstelling is dus enkel gebaseerd op tot de verbeelding sprekende apocriefe verhalen en legenden!



Afb. 6.

De geboorte van Christus

Pasen heeft zijn grond in de Schrift, maar in deze orthodoxe voorstellingen vinden we opnieuw interessante apocriefe details terug, namelijk de twijfel van Jozef met de herder die zich tot hem richt, de aanwezigheid van de dienstmaagden en de os en de ezel. De geboorte in de grot, verschillend van de stalmythe in het Westen, is typerend voor de beeldvorming van de geboorte in de oosterse orthodoxie.

Op kersticonen ligt de Moeder Gods steeds uitgestrekt op een aan beide uiteinden dichtgebonden kussen en bevindt het kind zich in een kribbe die sterk lijkt op een gestileerd graf. Op deze manier wordt reeds gezinspeeld op het toekomstige lijden. De goddelijke ster, komend uit een half cirkelsegment (de hemel), straalt in drie stralen op Moeder en Kind. Op deze manier wordt de Heilige Triniteit weergegeven. De vleugel van één van de engelen is iets over de rand geschilderd, alsof de figuren zo uit het schilderij kunnen komen.

Ook toont onderstaand werk een andere typerende eigenschap voor iconen in het algemeen. Verschillende gebeurtenissen, die zich afspeelden op verschillende tijdstippen en/of op verschillende locaties, staan naast elkaar weergegeven. De drie wijzen, die in aantocht zijn, worden links boven te paard weergegeven. Rechtsonder wordt het Kind verzorgd.



Afb. 7.

De kruisiging

Zoals bij de deësis staat de Moeder Gods aan Christus' rechterhand. Johannes de Apostel staat aan Zijn linkerhand. De schedel van Adam vinden we onderaan terug bij de heuvel van Golgotha – de schedelplaats of Calvarieberg. Dit symbool verwijst naar het apocriefe verhaal dat de eerste Adam begraven lag, waar de 'tweede Adam' gekruisigd werd. Bovendien verlost Christus door Zijn dood de mens van de (erf)zonde die Adam en Eva hadden begaan.

Achteraan verrijst tot op beperkte hoogte de muur van Jeruzalem. Op deze manier wordt de hoogte waarop het kruis staat, benadrukt, en het feit dat de kruisiging buiten de stadsmuren, maar nog steeds vlakbij, plaatsvond.

Opvallend afwezig in de orthodoxe weergave van de kruisiging zijn de twee misdadigers, die we wel vaak in de westerse schilderkunst terugvinden, bijvoorbeeld bij van Eyck, Mantegna, Grünewald, enz.



Afb. 8.

De geboorte van de Moeder Gods

Dit thema werd eveneens ontleend aan apocriefe teksten, maar verwerd toch tot één van de belangrijkste feesten in het liturgische jaar. Anna zit of ligt links. In het midden bieden dienstmaagden hun hulp aan. Onderaan de

voorstelling wordt de pasgeborene verzorgd. Rechts is Joachim zichtbaar. De rode doek die over de gebouwen ligt, duidt erop dat het tafereel zich binnenskamers afspeelt.

Anna draagt duidelijk een maphorion, een hoofdsluier die tot de schouders reikt, typerend voor afbeeldingen van de Moeder Gods of andere vrouwelijke heiligen.

De ouders, Joachim en Anna, spelen een grote rol in de heilsgeschiedenis. Daags na de feestdag van de geboorte van Maria (op 8 september) volgt hun eigen feestdag op 9 september.

In het Proto-evangelie van Jacobus lezen we dat de oude Anna aanvankelijk niet zwanger werd en dat onvruchtbaarheid toen als een straf van God werd beschouwd. Een engel bracht haar echter het goede nieuws – uiteindelijk mocht ze toch een kind verwachten –, zoals dit later ook bij Maria zou gebeuren. Maria werd namelijk ook geacht verwekt te zijn zonder de tussenkomst van een gewone sterfelijke man. Logischerwijze is dit een voorwaarde om de Moeder van Christus te worden. Zij was op deze manier niet belast met de erfzonde.

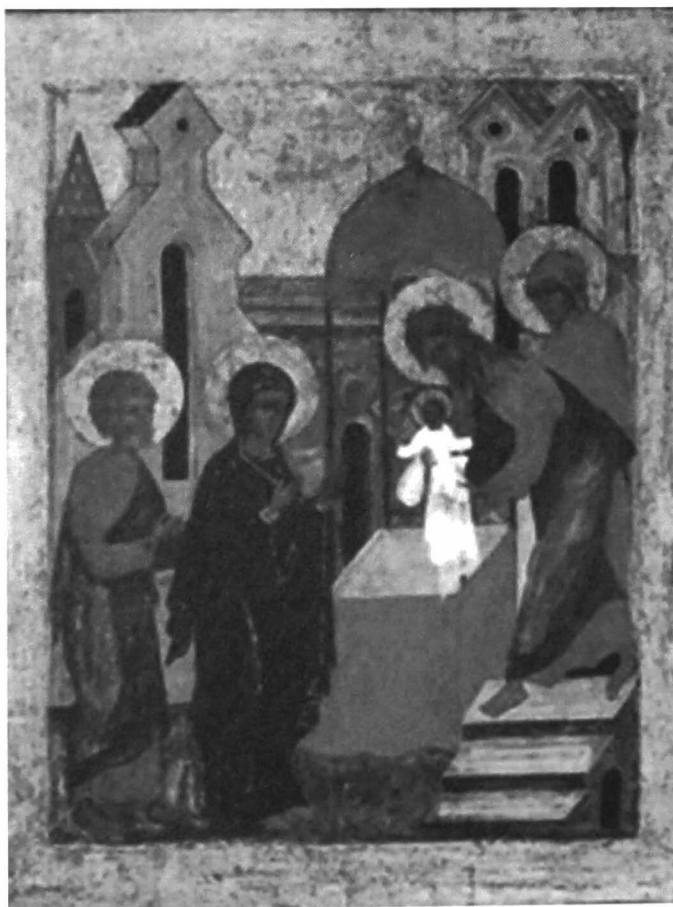


Afb. 9.

De presentatie van de Moeder Gods in de tempel

Dit thema werd tevens ontleend aan de apocriefe teksten (cfr. Proto-evangelie van Jacobus). Het feest behoort eveneens tot de twaalf belangrijkste liturgische hoogdagen.

Als driejarig meisje werd Maria gepresenteerd in de tempel om bij de tempelmaagden te worden opgevoed. De vader van Johannes de Voorloper, Zacharias – de hogepriester, ontving haar. Achter haar stonden Joachim en Anna. Maria zou negen jaar in de tempel verblijven en gedurende deze tijd priestergewaden spinnen en weven en gevoed worden door een engel. Op haar twaalfde zou ze via de tussenkomst van de hogepriester in het huwelijk treden met de oudere weduwnaar Jozef.



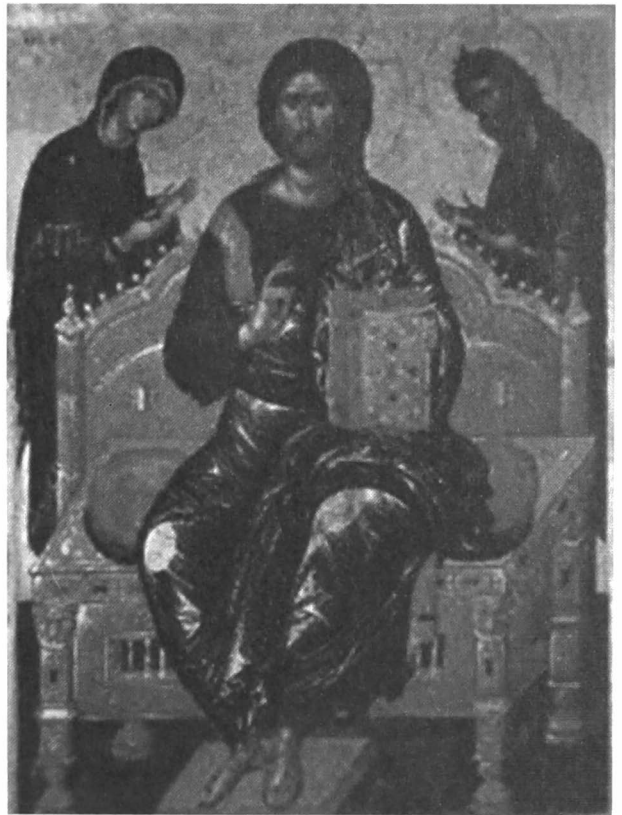
Afb. 10.

Maria als onderdeel van de deësis

De deësis (= gebed, voorspraak) neemt een centrale plaats in de iconostase in.

Maria staat steevast aan de tronende Christus' rechterhand, terwijl Johannes de Voorloper (of De Doper bij ons in het Westen) aan Zijn linkerhand, vaak in ruige woestijnkledij gehuld, staat. Beiden spreken ten beste bij Hem voor de mensheid.

De symboliek van de drie vingers bij elkaar duidt op de drie-eenheid. Twee vingers samen verwijzen naar de dubbele natuur van Christus, namelijk de menselijke en de goddelijke. Een deësis kan op een enkel paneel afgebeeld staan, maar kan ook uit drie afzonderlijke, bij elkaar horende panelen bestaan. Hieronder van beide een voorbeeld. Deze voorbeelden illustreren bovendien duidelijk het vaste stramien waarop de Moeder Gods is afgebeeld: het lijken bijna kopieën van elkaar.



Afb. 11 en 12.

De Moeder Gods Eleousa

Deze Moeder Gods van Tederheid of Erbarmen benadrukt de emotionele moeder-zoonrelatie tussen Maria en het Christuskind, wat de doorsnee gelovigen erg aanspreekt. Het goddelijke en menselijke zijn hier met elkaar verbonden. Hieronder een voorbeeld van de beroemde Vladimirskaja-icoon. Deze icoonsoort is in Rusland bijzonder geliefd en bijgevolg veelvuldig gekopieerd. In dit type zit het Kind, als volwassene gekleed, op de rechterarm

van Zijn Moeder. Hij drukt Zijn linkerwang tegen Haar rechterwang aan en slaat Zijn armen om Haar hals. Vaak komt ook het karakteristieke detail van de zichtbare voetzool, die van onder Zijn kleed tevoorschijn komt, voor. Dit wijst op Zijn toekomstige lijden (cfr. “Zij zullen Zijn hiel belagen”).

Van de Moeder-Gods-iconen worden twee types onder de ‘Lukasiconen’ gerekend, dit zijn de Eleousa en Hodigitria. De legende wil dat de Heilige Lukas, evangelist, schilder en medicus, het allereerste portret van Maria maakte. Op grond van kerkelijke voorschriften moesten deze afbeeldingen dan ook getrouw gekopieerd worden, zoals hierboven geïllustreerd met de deësisiconen.



Afb. 13.

De Moeder Gods Hodigitria

Maria wijst naar het Christuskind – gekleed als volwassene – in een herinnering aan Joh. 2,5: : “Wat Deze u zal zeggen, doet dat.” Hodigitria betekent dan ook zoveel als “Zij die de weg wijst”.

De oudste Russische variant van dit type is de Moeder Gods van Smolensk.

Door de eeuwen heen heeft deze Smolenskaja grote verering onder de orthodoxe bevolking gevonden. Zo was ze bijvoorbeeld in 1812 een steun in de rug voor de bevolking tijdens de optocht van Napoleon tegen de Russen. Iconen werden voor speciale gelegenheden tijdens processies rondgedragen en dit verklaart waarom vele iconen onderaan slijtage vertonen.

Hieronder zien we een voorbeeld van dit type met een rijkelijk versierde *oklad*.



Afb. 14.

Tot slot

Het loont zeker de moeite de verschillen en gelijkenissen tussen katholicisme en orthodoxie te bestuderen via de kunstvoorwerpen die beide geloofsopvattingen produceerden. Niet alleen de geschilderde werken, maar ook miniaturen, geweven stoffen, fresco's, mozaïeken, ivoren voorwerpen, e.d. bieden uitgelezen vergelijkingsmateriaal. Ook de onderlinge invloed die ze op elkaar uitoefenden biedt een interessant studieonderwerp aan.

Bibliografie

Russische Iconen – Collectie Vozyakov – Deel 1, 2007, Uitgeverij Bekking, Amersfoort, i.s.m. Museum Flehite, Amersfoort.

Ikonen – Vensters op de Eeuwigheid, W.P. Theunissen, 1983, ICOB cv, Alphen aan den Rijn.

De wereld der ikonen, W.P. Theunissen, 1975 Uitgeverij Helmond, Helmond.

Русские иконы – Самые красивые и знаменитые, 2009, Мирэнциклопедий.

Natasja's dans – Een culturele geschiedenis van Rusland, Orlando Figes, 2003, Het Spectrum, Utrecht.

Byzantijnse Kunst, Jannic Durand, 2002, Librero, Kerkdriel.

Luister van Byzantium, Koninklijke Musea voor Kunst en Geschiedenis, 1982, Europalia.

Abdijen en Kloosters in Oost-Europa, Raymond Detrez, Sergi Merks, Michel van Parys, Julien Weverbergh, 1995, Lannoo, Tielt.

History of Art, Sixth Edition, 2001, Thames & Hudson, London.

Шедевры русской живописи, 2008, Белый Город, Москва.

De 100 mooiste schatten van Rusland, Een reis door de Russische cultuurgeschiedenis, 2007, Rebo Productions, Lisse.

<http://slavischestudies.wordpress.com/2012/09/09/kleurgebruik-bij-russische-iconen-tafeldecoratie-of-knolgewas/>

<http://www.catharijneconvent.nl/>

De Kunst van het kijken; Bijbelverhalen en mythen in de schilderkunst van Giotto tot Goya, Patrick De Rynck, 2008, Ludion.

ERRATUM

In Van Mensen en Dingen nr. 4 van 2013 werd op p. 49 bij een tekst van een onbekend auteur onder Afb. 1 het onderschrift "De nieuwe Beestenmarkt in Gent, nog zonder overdekking (Verzameling Arthur De Decker-"Gent Blogt". Ongedateerd, vermoedelijk Interbellum)" geplaatst.

Arthur De Decker liet de redactie echter weten dat deze afbeelding wel gedateerd is en niet uit het Interbellum stamt. Er staat immers weldegelijk een datum op de kaart geschreven: 17-6-1902. Bovendien dateren de postkaarten serie 1 van Albert Sugg niet uit het Interbellum maar uit de Belle Epoque. Dit staat ook zo vermeld op Gent Blogt.

De redactie wil zich dan ook verontschuldigen mocht het gebruik van deze afbeelding bij het artikel "Beelden van een verdwenen wereldje (omstreeks 1942)" verwarring hebben gezaaid.

AANSTORMEND TALENT? PROVINCIE OOST-VLAANDEREN STEUNT JE MET 5000 EURO

Je schreef onlangs een wetenschappelijk verantwoorde studie over een historisch onderwerp of je slaagde er net in om hiervoor een breed publiek warm te maken?

Je bestudeerde een heemkundig thema en schreef je bevindingen neer in een boeiende publicatie?

Je dook in de archieven en reconstrueerde een intrigerende familiegeschiedenis?

Je mobiliseerde de buurt om een waardevol gebouw van de teloorgang te redden?

Provincie Oost-Vlaanderen zoekt jou! Stel je kandidaat voor de Prijzen Erfgoed, Historisch Onderzoek of Populariserend Werk 2014, uiterlijk op 15 april en win 5000 euro. Je vindt alle informatie op www.oost-vlaanderen.be/cultuurprijzen.