

Literatuur

Signalement

■ Appels en peren

Zouden de 'Zoete Ribbert', de 'Bergamot Musqué' en de 'Dubbelde Boere Witte' gesmaakt hebben? Zelden zag ik zo'n grote variatie fruitbomen aangeboden als in de *Catalogus van appelen, peeren, pruimen, kersen en andere fruit-boomen, die thans het meest in gebruik zyn*. (Zyn te bekomen by **A.L. Appell** (ja zeker) en **J. Sonneschyn**).¹ Nu tweehonderd jaar later, moeten we onze uiterste best doen om op de markt of in de winkel een prachtige grote Notaris-appel of een originele Claps te bemachtigen. Ik telde aan 'soomer Appelen' zes en aan 'Herfst Appelen' twaalf soorten, waaronder ook het 'syde Hemmetje'. 'Winter Appelen' waren er volop, maar liefst 49 variëteiten. De afdeling 'Peren' (Zomer, Herfst en Winter) bestond uit 56 soorten. Daarnaast kon men in 1789, want toen werd de catalogus uitgegeven, kiezen uit dertien soorten pruimen en 22 kersen-variëteiten (wat denkt u van de niet te versmaden 'Kriek van den Broek?'). De kwekers Appell en Sonneschyn waren gevestigd in een zeer levendige gedeelte van 's-Hertogenbosch: de Tolbrugstraat (het laatste huis aan de Molen). Fotokopieën van deze 'Catalogus' zijn

tegen betaling van 2 gulden in het Stadsarchief te verkrijgen.

Wat de appel aangaat²: In de Middeleeuwen beschermden kloosters en abdijen de cultuur van de appelboom. Reeds in de achtste eeuw bezat het klooster van Fulda bij Blerick een 'pomarium' (appelboomgaard). De regel verbood kloosterlingen zich aan vlees te buiten te gaan, fruit was niet alleen een goed alternatief, maar de appel werd ook uit godsdienstige overwegingen genuttigd. Na de twaalfde eeuw is de appel een algemeen symbool voor de eucharistie: voedsel en drank, purper en wit, vlees en bloed. In de twaalfde eeuw rukt de appel op, hetgeen ook uit plaatsnamen als Apeldoorn (1110), Appeltern (1139) en Pommier bij Arras in Noord-Frankrijk (1191) valt af te leiden. In tegenstelling tot groenten die in de Middeleeuwen weinig geliefd waren, consumeerde men wel fruit. Aan het einde van de veertiende eeuw vond export van appelen naar Engeland plaats en recepten voor appeltaart en appelbeignets werden in Vlaamse kookboeken opgeschreven. Jan van Riebeeck liet appelbomen en vrouwen naar Zuid Afrika komen om het land te doen bloeien in al zijn facetten. In de achttiende eeuw was het hele Noordnederlandse grondgebied als het ware doorspekt met appelboomgaarden van allerlei hoedanigheid.

De appelproductie is thans meer dan vervijfvoudigd ten opzicht van de 70 miljoen kilo die voor de Tweede Wereldoorlog aan de bomen hing. Maar wat een 'armoede' aan variëteiten: Golden Delicious, Jonagold en Cox, daarmee hebben we het wel gehad. Mooie appels, zonder plekken en niet wormstekig, dat is waar. We dienen echter te beseffen dat ondanks de rijkdom aan soorten de fruitteelt vóór 1870 een zeer speculatieve bezigheid was door de enorme fluctuaties in de oogsten, het gevolg van het optreden van ziekten, insecten, slecht weer, nachtvorst en een onvoldoende bemesting.³

Tot besluit een 'Appel-recept' uit *De Verstandige Kock, of Sorghvuldige Huys-houdster*, een kookboek dat in 1668 te Amsterdam werd uitgegeven.

'Om een liefelijcke Appelle Melck te maken'

Neemt Aegthen-Appelen geschilt (in de 'Catalogus' staan de Roode, Witte, Zoete en de Enkhuiser Aagt vermeld), en de klokhuysen wel uytgesneden. Doet die in een pot met wat Boter en Rooswater. Laet dat soo kleyn koken als pap. Wrijft het gestadigh met de lepel en doet 'er dan naer advenant Karnemelck bij, laet t'samen koken dat het is als soete Room en dan wat Suycker en Witte-broot daer in gedaen.

Van appels naar kaas

In het Stadsarchief bevindt zich de zgn. collectie Palier, waarin zich allerlei drukwerkjes bevinden, meest uit de vorige eeuw. De 'Kaas' werd in een gedicht dat zich in de collectie bevindt, bezongen:

DE KAAS.

O edle kaas! ik wil u roemen;
Van alle spijs het lekkerst noemen;
U prijzen als het zoetste zoet!
Gij zijt het pronkjuweel der aarde;
Dat mij het grootst genoeg baarde;
En telkens watertanden doet.

Wanneer mijn hand u mag genaken;
Voel ik een lust in mij ontwaken,
Om u te snijden naar mijn zin;
'k Grijp naar mijn mes, en vol verlangen;
Dat gij, o kaas! het zult ontvangen,
Steek ik er 't werktuig gretig in.

En als ik dan de vreugd mag rapen,
Om van uw zoet, o kaas! te smaken,
Dan tintelt oog, en hart en borst:
Dan is er niets voor mij op aarde
Van meerder vreugd, van grooter waarde,
Tot lessching van mijn' heeten dorst.

Déze ode wordt niet gebracht aan een van de belangrijkste produkten uit ons land waaraan het voor mij liggende boek is gewijd. De geschiedenis van de kaas die vorig jaar verscheen is overigens wel een loflied op de 'kleine corpulente, rood-aangelopen Edammer en de slankere, blekere, grotere Gouda'. Hoewel

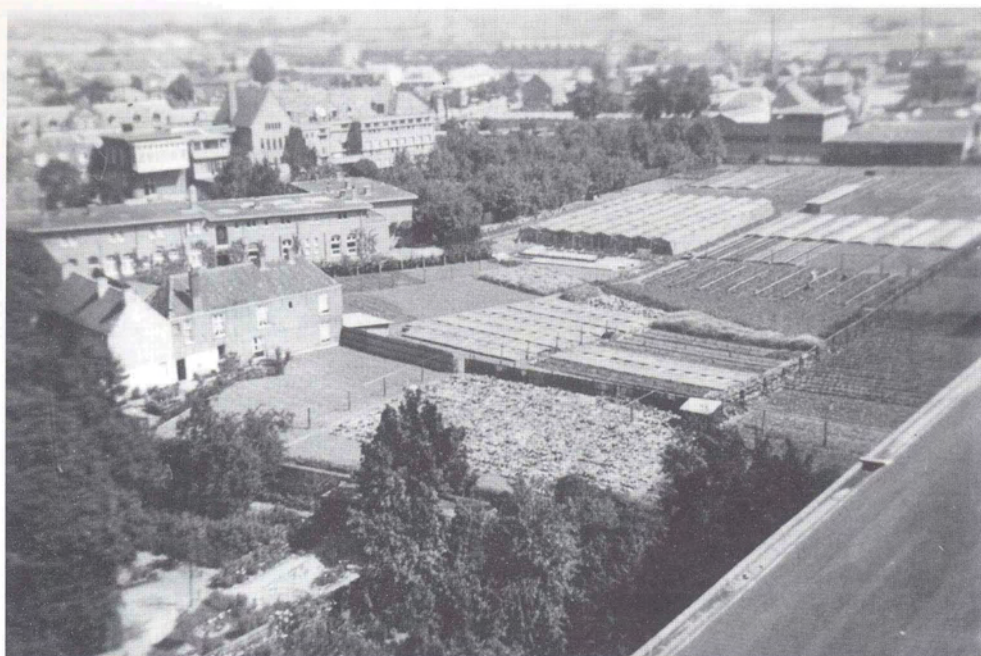
de Nederlander zich door menig buitenlander laat voorzien van een aangename kaaskop en zich zo laat vereenzelvigen met het belangrijkste produkt van het lage land (de tulp, klomp en molen nodigen kennelijk niet uit tot een luchtig kenmerk), heeft nog niemand een kaas-geschiedenis geschreven, behoudens een aantal losse bijdragen en de dissertatie van P.L. Boekel uit de jaren dertig over de export van kaas tot 1813. Nu is er een aardig boek verschenen met natuurlijk anekdotes en veel plaatjes en gesponsord door enkele groten in de kaaswereld. Verbazingwekkend is dat de kunst van het kaasmaken in streken waar nu plaatsen als Bodegraven en Schagen liggen, reeds in 800 voor Christus werd beoefend. In 1995 ruik je in dezelfde plaatsen de kaaspakhuizen. De kwaliteit van de kaas heeft sterk te maken met de grondsoort, het weer en de oplettendheid van de kaasmaker. Een kenner uit mijn directe omgeving prefereerde bij het blind proeven uit vele soorten de minder zilt smakende kazen die uit de ZNZ kaasfabrieken te Sint Anthonis en Cuyk afkomstig waren. Aad Vernooij, schrijver van het boek en voorlichter van het Nederlands Zuivelbureau laat de vele soorten die in ons land werden en worden gemaakt passeren, van oude Leidsche tot de 'geurige' Limburgse kaas. Ook de vakter-

men worden niet geschuwd. De zgn. 'tikker' kwam ik niet tegen, terwijl mijn vader toch menige kaas die 'tikte' met een afkeurende blik bezag en deze alleen maar goed achtte in de kraam op de markt. Een bijzonder aardige inleiding in de kaas, die naar meer smaakt. (Aad Vernooij, *Hard van binnen, rond van fatsoen. Geschiedenis van de Nederlandse kaascultuur*, Het Nederlands Zuivelbureau, 1994).

'Eerst eten' zeggen ze in Oosterhout. Wat ze toen gegeten hebben blijft duister, maar het verhaal gaat dat de spoorlijn Tilburg - Breda niet via Oosterhout, maar via Gilze-Rijen werd aangelegd, omdat de bestuurders van Oosterhout de voorkeur gaven aan een welgevulde dis in een Haags restaurant boven het 'lobbyen' in regeringskringen. De Gilze-Rijenaars waren slimmer, gingen niet eten en kaaptten het station voor de neus van hun streekgenoten weg.

In het prachtige boek van Jozien Jobse-Van Putten krijgen we jammer genoeg geen antwoord op de hamvraag wat de pot de Oosterhouters schafte. Wel treffen we een enorme rijkdom aan gegevens aan over de eetcultuur van de gewone Nederlander voor 1940.

Op elke hoek van de straat staat thans een frietkraam en na een telefoontje wordt de



Pizza 'Quatro Stagione' met de brommer thuisbezorgd. Pap, broeder, mik en grutjes zijn verleden tijd. Wie weet nog hoe de in het zout ingelegde groenten smaken? Wat at men toen de pieper er nog niet was? Pas in de vorige eeuw werden de Nederlanders echte aardappeleters. Van Gogh's Nuenense 'Aardappeleters' dronken bij de prak koffie, maar in het echt was dat niet het geval. Uit Jobse's onderzoek blijkt dat Van Gogh geen waarheidsgetrouw beeld schilderde en dat was zijn bedoeling ook niet. De gewone Nederlander at niet vaak vlees. Spek en worst, daar bleef het bij en met Pasen veel eieren (als er geld was). Pap en pannekoeken

werden uit 'gemakzucht' gegeten: het maken van een deeg en het bakken van brood kostte meer inspanning en je moest een oven hebben. Een beslag voor de boekweitpannekoek werd voor het slapen gaan gemaakt en voor het ontbijt stond een stevige pannekoek op het menu. Suiker was duur, daarom werd er zout in de pap gedaan. Kook je de pap lang dan wordt zetmeel omgezet in suiker. Zo smaakte de pap toch wat zoetig. Toch nog even de appel: aan het begin van deze eeuw werd in 's-Hertogenbosch een variant van een 'broeder met appels' gegeten. Men schoof dan wel eens een schaal in de oven, gevuld met brooddeeg

Kwekers van ooft en groente waren in 's-Hertogenbosch vooral te vinden in het Tolbrugkwartier. Deze foto uit de jaren '50 laat de omvang van de tuincomplexen goed zien (boven, rechts van het midden het Kruithuis aan de overzijde van de Zuidwillemsvaart). Foto Stadsarchief 's-Hertogenbosch.

waarin appels waren gerold. Jan-in-de-Zak, ketelkoek, trommelkoek, poffert en boffert zijn overigens dezelfde gerechten. Het is maar dat u het weet. De kaartjes die in het boek zijn opgenomen zijn handig. In een oogwenk kun je zien waar de soep als voor en waar als nagerecht werd genuttigd. Jobse is veel op het spoor gekomen door het

bestuderen van ingevulde vragenlijsten. Het P.J. Meertensinstituut te Amsterdam, waar zij aan verbonden was, verzamelt gegevens over 'volksgebruiken', waaronder eet- en drinkgewoonten in ons land. Aan (oudere) mensen in het Kennemerland, de Peel en op het Ellertsveld werd gevraagd of zij thans of vroeger boekweitgrutten aten of soms ook wel een bord soep bij de 'stoete, mik of wegge' en gewoon waren twee of drie maaltijden te gebruiken. Daarnaast bestudeerde zij 'menukaarten' van weeshuizen, gevangenissen en kloosters, prenten en literaire bronnen. Haar proefschrift werpt een verrassend licht op de Nederlandse eetgewoonten vanaf de Middeleeuwen. In de literatuurlijst bij het proefschrift trof ik jammergenoeg niet het 'Zakelyk overzicht en bericht over de natuurlyke gesteldheid der hoofdstad 's-Hertogenbosch' aan dat de geneesheer Abraham Walkart in 1779 opstelde. Walkart verhaalt in zijn overzicht over de Bossche dis. De 'Rogge- en Boekweite Meelspijzen' werden in Den Bosch veel gegeten. De 'gemeenen man' nuttigde vooral 'schaapen- en Zwijnevleesch'. Daarnaast was de Witte Kool 'familiaire kost' en Roggebrood werd hier meer dan in Holland gegeten, vooral door 'het gemeen'. Zoute vis, stokvis en haring waren bijzonder belangrijk in de Vastentijd. In de vastentijd

'steigert' de prijs van de 'weinig versche visch die in de stad gebragt wordt' wist Walkart nog mee te delen. In haar boek schenkt Mw. Jobse overigens ruime aandacht aan deze periode in het kerkelijk jaar.

(Jozien Jobse-Van Putten, *Eenvoudig maar voedzaam. Geschiedenis van de dagelijkse maaltijd in Nederland*, Nijmegen, 1995).

Aart Vos ■

Noten

1. Onlangs werd de beschrijving van de boedel aangetroffen van 'wijlen Antony Lodewijk Appell, in leven Bloemmist en Boomkweker' (overleden in 1805). Inmiddels bezat Appell een 'Moeshof' op het Hinthamerende, achter De Drie Molten. De boedelinventaris beslaat tientallen bladzijden. Er werden door notaris Fenema zeer veel soorten fruitbomen beschreven. Daarnaast liep Fenema ook door de bibliotheek van Appell waarin hij naast theologisch werk (Appell was Lutheraan), reisverhalen, 'galante' romans en vakliteratuur voor de hovenier aantrof en noteerde. (N.A. 3660, fo.111-186).
2. Gegevens ontleend aan: H.J.P.J. Vandommele, 'De appel en de Nederlanden', *Spiegel Historiae* (1978) p.23-28.
3. J.L. van Zanden, *De economische ontwikkeling van de Nederlandse landbouw in de negentiende eeuw, 1800-1914* (Utrecht, 1985) p. 312.