



'Baerje'

"BAERNE"

Tijdschrift van de Historische Kring "Baerne".

6e jaargang - nummer 4 - december 1982.

Verschijnt viermaal per jaar.

Losse nummers à f 3,-- verkrijgbaar bij N. Kuyt-Smit,
Van Wassenaerlaan 16, Baarn.

Redactie : J. Kruidenier
E. Witsenburg-Horsman

Typewerk : M. Reitsma

Redactie-adres : J. Kruidenier, Smutslaan 2, Baarn.
Tel. 02154 - 17860.

o-o-o-o

De Historische Kring "Baerne" stelt zich ten doel het bestuderen van en belangstelling kweken voor geschiedenis in het algemeen en van Baarn in het bijzonder. Zij tracht dit doel te bereiken door middel van het organiseren van lezingen, excursies, tentoonstellingen en het uitgeven van een eigen tijdschrift.

Naast deze algemene activiteiten bestaat de mogelijkheid toe te treden tot de volgende werkgroepen:

1. Werkgroep Oudheidkamer

Deze groep houdt zich o.a. bezig met het beheer en het uitbreiden van de kollektie Gemeentelijke Oudheidkamer.

Inlichtingen: J.M. v.d. Brink-van Wijkvliet,
Prof. Meijerslaan 19, Baarn.
Tel. 02154 - 20161.

2. Werkgroep Archeologie (ARWE)

Inlichtingen: C. Emmelkamp-Brekelmans,
Gerard Doulaan 31, Baarn. Tel. 02154 -
12670.

o-o-o-o

Dagelijks Bestuur van de vereniging:

Voorzitter : G.H. Grootendorst-Doornekamp
Secretaris : B. Braat, tel. 02154 - 12523
Penningmeester : E. v.d. Steeg, Talmalaan 39, Baarn.

o-o-o-o

Postadres van de vereniging: postbus 326, 3740 AH Baarn.

I N H O U D S O P G A V E

=====

	<u>Blz.</u>
VAN DE REDAKTIE	3
BAARNSE PERSOONLIJKHEDEN VIII: MAURITS ESCHER	4
TAFELN EN TAFELMANIEREN IN DE 17e EEUW	7
TWEE BAARNSE KLEUTERS IN DE NEGENTIGER JAREN	13
NEDERLANDSE KAARTENMAKERS	15
MEDEDELINGEN EN REAKTIES VAN DE LEZERS	17
PROGRAMMA 1983	20

o-o-o-o

BAARNSE PERSOONLIJKHEDEN VIII: MAURITS ESCHER

=====
Eenvoudig is het niet om een beeld te schetsen van Maurits Escher-als-mens.

Tien jaar geleden stierf hij, bijna 74 jaar oud, en het viel niet mee om in Baarn nog tijdgenoten van hem te vinden. Tien jaar blijkt, als je de zeventig bent gepasseerd, een heel lange tijd te zijn.

Gelukkig bestaat het boek Leven en Werk van M.C. Escher, samengesteld door J.L. Locher, waarin veel over de kunstenaar wordt geopenbaard. Men zou het een monument voor de graficus kunnen noemen; een monument waarvoor hij zelf menige steen aandroeg in de vorm van brieven. Hij was namelijk een geweldige korrespondent. Hoe hij het in zijn drukke leven voor elkaar kreeg om behalve zakelijke epistels ook nog uitgebreide verslagen over het dagelijks leven en zijn werk aan zoons en vrienden te sturen, is een raadsel. Zoals de hele man iets raadselachtigs had voor de buitenstaander.

In Baarn, waar hij bijna 30 jaar woonde, is zijn figuur verbleekt. Wie weet nog dat hij in de winter van 1941 met zijn gezin in de Nicolaas Beetslaan neerstreek? Wat hem in Baarn aantrok weet men ook niet. Na Rome, Château d'Oex in Zwitserland en Brussel leek ons dorp misschien een rustig plekje. Zo rustig was het ook weer niet, want in de oorlog werd hij door de Duitsers zijn huis uitgezet. De Eschers vonden onderdak in Ekeby, de ruime behuizing met aanbouw van de familie Patijn aan de Van Heemstralaan. Toen deze villa in de vijftiger jaren werd afgebroken zette Escher daar, verknocht als hij was aan dit mooie plekje, een eigen huis neer. Was het wonder dat hij zich vooral bekommerde om het fraaie atelier, dat hem al gauw zeer dierbaar werd? Het rode huis omving heel de familie; zijn vrouw vond er rust, de "kinderen" kwamen logeren, en Maurits zelf werkte er naar hartelust.

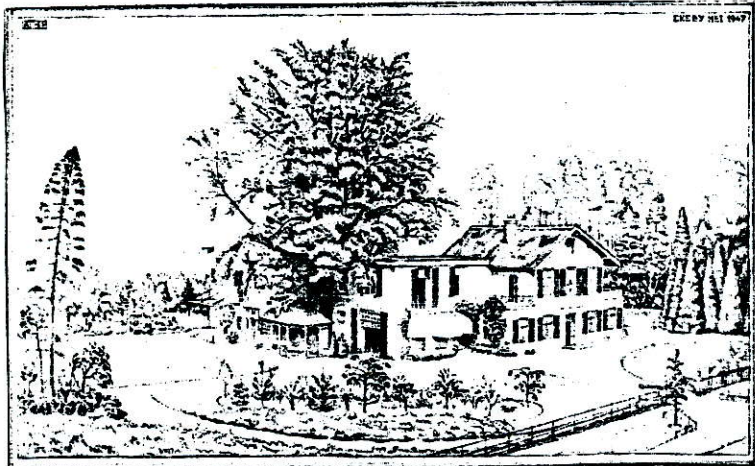
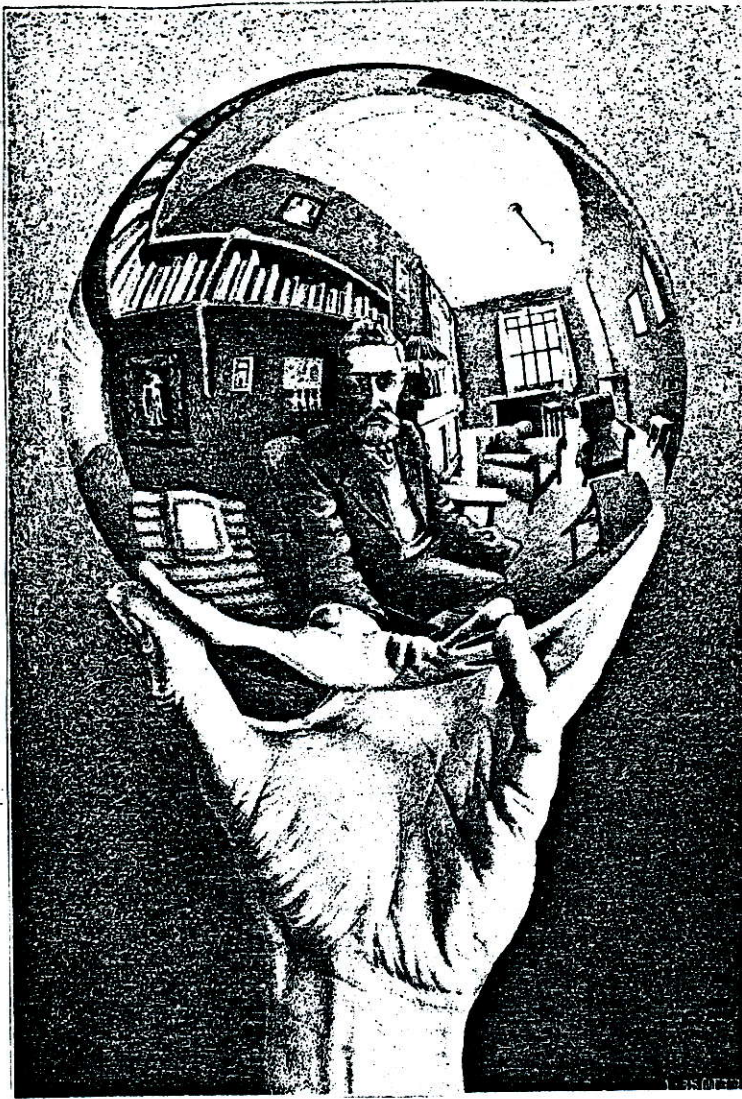
Het is ongelooflijk wat deze man presteerde op velerlei gebied. Als jongen schreef hij op school al gedichten en proza; het schrijftalent zou hem nooit in de steek laten. Hij speelde cello en piano. Later, in Baarn, nam hij fluitles, want muziek boeide hem hevig.

Als Delfts student tekende hij voor de Almanak. Zijn allereerste werk als graficus pakte hij heel grondig aan. Goede literatuur hield hem in de ban; wetenschappelijke onderwerpen als regelmatige vlakverdeling, waarover hij een boek schreef, kristallografie luchtvaart, het leven van bloem en plant... alles bestudeerde hij.

Het succes kwam niet snel en dat stak hem wel een beetje. Niet dat hij zo vreselijk op "publiek" zat te wachten, maar toch....

Pas in 1924 kreeg hij in eigen land een tentoonstelling waar menig criticus niet goed raad mee wist.

Just Havelaar schreef bijvoorbeeld dat hij het werk van Escher te veel "uit het hoofd gemaakt" zag. Dat was eigenlijk wel goed bekeken, want soms zat er volgens Escher zelf maandenlang "iets in zijn hoofd" voor hij daar vorm aan wist te geven. Hij kon niet snel werken, overdacht alles langdurig.



Huize Ekeby.

116



Bos achter Groeneveld.



Eén van de weinigen die Escher in zijn Baarnse tijd heeft gekend, zegt een beetje aarzelend: "Ik geloof, dat Mauk toch wel aan een minderwaardigheidscomplex leed, omdat erkenning pas laat kwam. Financieel was hij minder geïnteresseerd. Als je bedenkt dat hij in 1934 dik tevreden was met een bedrag van 25 dollar voor een litho die naar de Verenigde Staten verhuisde, dan kun je hem bepaald niet tot het type geldwolf rekenen."

Pierre Janssen typeerde hem zeer raak. Hij beschreef Escher als "de meneer uit Baarn" en je ziet hem voor je, wandelend in de bossen van Groeneveld, alleen of met zijn vrouw, genietend van al wat er groeide en bloeide. De meneer uit Baarn, die, toen in de vijftiger jaren de roem kwam, eens klagend aan zijn oudste zoon schreef dat hij zijn lieve, smerige fluwelen werkbroek al in geen dagen had aangehad, omdat hij steeds "in pontificaal" lezingen moest houden, bij besprekingen aanwezig zijn, tentoonstellingen openen. Genoot hij toen? Waarschijnlijk wel. Maar hij bleef relativeren. Hij weigerde zichzelf artist te noemen. "Ik ben een kunstnijvere, een puzzelaar", was zijn standpunt. Bovendien leek hij voortdurend in verwondering te leven. Hij snapte er niets van toen de loco-burgemeester van Baarn hem een ridderorde kwam aanbieden, vond de geste wel aardig maar zwoer nooit een lintje in zijn knoopsgat te zullen dragen.

Het feit dat hij "met geleerde proffen in de mathematica als frère et compagnon verkeerde" vond hij wel opwindend, omdat hij altijd voorgaf zelf geen wiskundige te zijn, maar hij liet er zich niet op voorstaan. Men eerde hem alom eerder als erudiet dan als kunstenaar.

"Een prettige, vriendelijke man", noemde onze zegsman hem, die het leven inderdaad vaak anders zag dan anderen dat deden. Die, in de eenzame jaren toen zijn vrouw zich meer en meer van de wereld afsloot, toch wel graag eens een borrel kwam drinken of vroeg met hem een wandeling te maken. Het aantal werkelijke vrienden in ons dorp was niet groot: J. Vermeulen, Dr. Klijn, de auteur Haasse, Edmond de Cneudt. Maar hoe genoot hij van die vriendschap: Vermeulen die hem onverdroten steunde, de "Klijntjes", die hem meenamen naar concerten in Amsterdam, Haasse (misschien beter bekend onder zijn pseudoniem Van Eemland) aan wie hij zijn intiemste gedachten kwijt kon.

Voor De Cneudt maakte hij een ontwerp-tekening voor een gobelin, dat op diens atelier aan de Eemnesserweg werd uitgevoerd. Diezelfde De Cneudt en Dr. Klijn introduceerden hem bij de Baarnse Rotaryclub, maar daar zag hij toch niet zoveel in.

Ondertussen namen de opdrachten toe, kwamen er steeds meer aanvragen uit binnen- en buitenland voor spreekbeurten en exposities. Philips trok aan de bel voor een ontwerp van een plafond in een nieuwe ontvangzaal in Eindhoven, de firma Enschede in Haarlem vroeg zijn medewerking inzake een postzegel. In zijn, volgens bekenden, altijd keurig opgeruimde atelier hoopte het werk zich op. Waterstaat in Haarlem wenste een zuil van hem; zijn Metamorphose wandschildering werd in het Haagse postkantoor plechtig onthuld. Hij moest tenslotte opdrachten weigeren, maar kon er niet onderuit toen de Nederlandse Bank zijn medewerking vroeg inzake nieuwe bankbiljetten.

Baarn bleef niet achter. Toen het Baarns Lyceum in 1968 het nieuwe gebouw aan de Torenlaan betrok, vielen er twee zuilen van Escher in de hal te bewonderen: één met vogels en vlinders en één met een bloemenmotief. "Mauk", zoals zijn vrienden hem noemden, was toen 70 jaar. Hij kon nog "met vuur en vlam" arbeiden volgens zijn zeggen, hoewel zijn gezondheid veel te wensen overliet.

Dan breekt er een nieuwe periode aan. De lange reizen (waarvan hij altijd zo intens genoot) naar Engeland, Canada en Amerika behoren tot het verleden.

Zijn vrouw is teruggekeerd naar haar geboorteland Zwitserland; hij blijft alleen achter in het rode huis. Volgens zijn zeggen kabbelt zijn leven rustig voort. Daarmee bedoelt hij dat hij zijn best doet om al het werk dat van hem wordt verlangd, zo goed mogelijk uit te voeren zonder zich te veel te vermoeien. Zijn geest blijft waakzaam, zijn helderblauwe ogen nemen nog alles op.

In zijn tuin observeert hij de af en aan vliegende vogels en hij kan eindeloos verrukt zijn over een mees die aan een sliert pinda's schommelt. Als hij tijdens een wandelingetje op Buitenzorg twee herten waarneemt, kent zijn vreugde geen grenzen en verzoent hij zich weer met de dichtbij gelegen lawaaiërige Amsterdamsestraatweg, waar het verkeer langs raast. Hij blijft korresponderen met zijn zoons in het buitenland; stuurt de één grammofoonplaten uit de winkel van Schuyff, de ander fotomateriaal uit de zaak van Zandvoort. Hij meldt de dood van goede vrienden: "De laatste tijd vallen er telkens doden in de kleine kring van mensen waar ik genegenheid voor voel..."

Later schrijft hij aan een jeugdvriend het gevoel te hebben bezig te zijn strepen te zetten onder levens-activiteiten. Die brief kwam uit het Rosa Spierhuis in Laren, waar hij na een ernstige operatie in 1970 terecht kwam.

De Baarnse periode behoorde tot het verleden.

Op 27 maart 1972 overleed Maurits Escher in het Diaconessenhuis te Hilversum.

Nu, tien jaar later, zijn er duizenden naar Baarn gekomen om de grootmeester te eren en zijn werk te bewonderen.

E. Witsenburg-Horsman

(Met dank aan de firma Meulenhoff te Amsterdam).

TAFELN EN TAFELMANIEREN IN DE 17e EEUW

=====

In deze decembermaand met z'n feestdagen zullen velen onder ons zich weer te buiten gaan aan te veel eten en drinken, een reden des te meer om ons eens te verdiepen in vroegere eet- en drinkgewoonten en de daarbij behorende tafelmanieren.

Wie 17e-eeuwse schilderijen met afbeeldingen van etenswaren bekijkt, raakt onder de indruk van de rijkdom en verscheidenheid aan voedsel dat men toen kende.

Die 17e-eeuwse markten en winkels zouden niet misstaan tussen ons groentewinkeltje van Albert Heyn, onze warme bakker en onze Keurslager.

Veel 17e-eeuwse keukens zijn nog beter van allerlei heerlijks voorzien dan onze koelkasten op de dag voor Kerst. En veel van de 17e-eeuwse stillevenen doen niet onder voor een koud buffet bij een koninklijk bezoek. Behalve die schilderijen vertellen ook kookboeken en beschrijvingen van maaltijden dat het goed tafelen was in het Nederland van de Gouden Eeuw.

In het doorsnee 17e-eeuwse huisgezin werd viermaal op een dag gegeten. Het ontbijt bestond uit brood met boter of kaas. Boter en kaas samen op een boterham werd beschouwd als afkeurenswaardige overdaad.

"Zuivel op zuivel, dat gaat naar de duivel" was een bekend gezegde. Bij het ontbijt werd bier gedronken en ook wel melk. Soms kwamen er bij het ontbijt ook eiergerechten of gebakken vis op tafel.

Het middagmaal om een uur of twaalf bestond uit een schotel tot moes gekookte groenten, een stuk vlees en wat sla of fruit. Ook daarbij was bier de drank of ook wel mede, een honingdrank.

In de wat rijkere huishoudens was het middagmaal uitgebreider. Daar begon men de maaltijd met een dikke soep (potagie). Die soep kon op heel veel verschillende manieren zijn klaargemaakt. Bijvoorbeeld erwten met boter en ajuin (ui), of erwten met pruimen, boter, gember en salie, of wittebrood met melk of schapenat (bouillon), of witte bonen met stroop.

Daarna at men dan bijvoorbeeld vis met pastinaken (witte wortelen) of gevogelte, eenden, maar ook merels en zelfs mussen, of ook wel vlees (varkens-, rund- of schapevlees). En soms zelfs kwam er na deze gang een schotel schaaldieren op tafel: oesters, mosselen, kreeften of krabben. Het dessert bestond vaak uit sla, bijvoorbeeld kruisla met artisjokken en komkommer. Ook vruchten werden wel toe gegeten en bij feestelijke gelegenheden koeken of taarten.

Om twee uur was het tijd voor de "middagstik", wat brood met boter of kaas, ook wel eens met wat vlees.

Erbij dronk men dan warm of koud bier. Ook snoeperijen, zoals rozijnen of amandelen werden dan wel opgediend.

Om acht uur was het tijd voor de laatste maaltijd van de dag. Soms was het eenvoudig een maal van brood en boter, soms was het min of meer een herhaling van het middagmaal. In plaats van soep vormde dan pap, zoals rijstebrij of gortepap met pruimen, vaak de laatste gang.

Natuurlijk waren er in de 17e eeuw velen die nooit een artisjok of een meloen te zien kregen, laat staan te proeven. Hun maaltijden bestonden op zijn best uit bonen, penen, pap en brood en soms wat goedkope vis of een ei. Het gevolg was dat velen leden aan vitaminegebrek en dat er heel wat ziekten voorkwamen.

Vis, zee- en riviervis, werd veel en graag gegeten. Zelfs naar streken die ver van zee aflagen, werd zeevis vervoerd. De bewoners van Weert, in Limburg, komen zo slefs aan hun bijnaam: roggestekers. Een vishandelaar verloor van zijn kar voor de poort van Weert een grote rog. 's Nachts in het maanlicht zag de poortwachter een eng monster voor de poort. Met enkele burgers ging hij erop af en zij doorstaken het monster met hun speren. Het aanbod van vis was groot: snoek, brasem, paling, steur en zelfs zalm werd in grote getale in de rivieren gevangen. De zeevisserij leverde volop haring op, die zowel vers als gezouten werd gegeten. Maar ook kreeften, oesters en mosselen waren verkrijgbaar op de vismarkten. Vrijwel iedere stad had een aparte vismarkt met een vishal: een rij stenen tafels met een dak erboven, gedragen door zuilen. Het bewaren van vis was in een tijd zonder koelboxen natuurlijk een probleem. Daarom werd vis ook vaak gezouten of gedroogd.

Een 17e-eeuwse groentemarkt deed niet onder voor een groentewinkel van nu. Al naar gelang van het seizoen kon men er bloemkool aantreffen, rode kool, komkommers, savoiekool, spinazie, postelein, andijvie, kropsla, wortelen, knollen, bieten, pastinaken (witte wortels), maar ook asperges en artisjokken.

De groente werd als sla gegeten, maar ook tot moes gekookt. Ook op het gebied van fruit was de keuze groot. Behalve appels en peren vond men er druiven, abrikozen, pruimen, meloenen, perziken, kersen, aardbeien, bramen en sinaasappels en citroenen.

Bier was de drank, die bij alle maaltijden, ook het ontbijt, werd gedronken. Meestal had dat bier wel een lager alcoholpercentage dan het bier van tegenwoordig. Water was doorgaans zo vervuild, dat het niet geschikt was als drinkwater. Bier werd gegist en daardoor werd de vervuiling teniet gedaan.

Melk was niet altijd te vertrouwen, zeker niet als het verdund was met water.

Een andere veel gedronken drank was mede, gemaakt uit water en honing, dat men samen liet gisten. Warme dranken als thee, koffie en chocola werden pas algemeen bekend in de 18e eeuw.

Al vanaf de 14e eeuw was de import van wijnen een bloeiende handel. In de 17e eeuw werd in Dordrecht, de handelsplaats voor wijn, jaarlijks 5 miljoen liter wijn verhandeld.



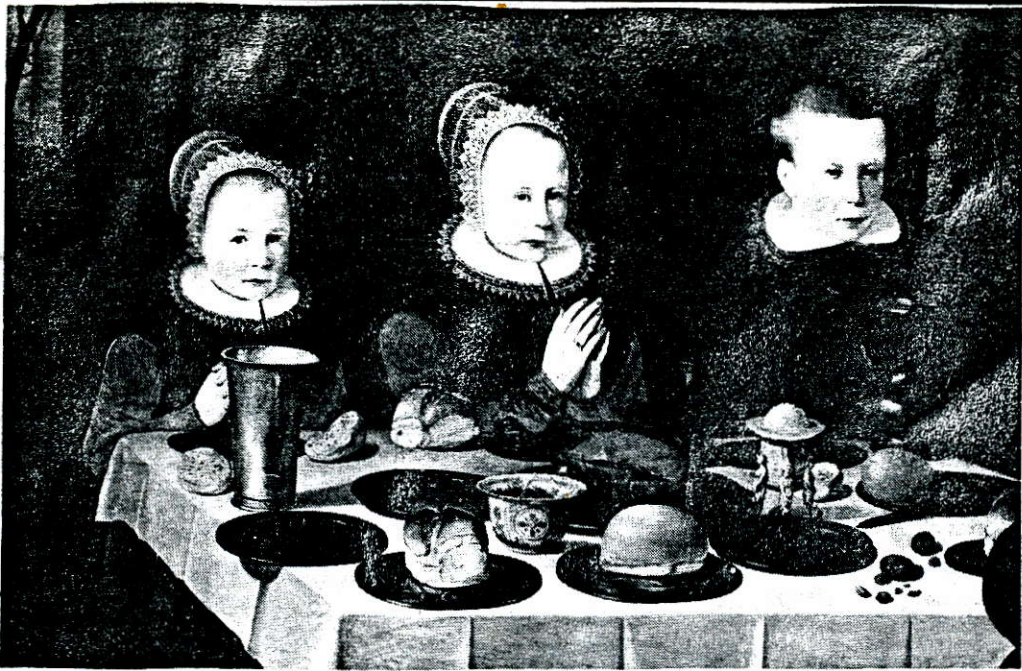
Jan Victors



P.C. van Rijk



De Leidse bakker Arent Oostwaard bij zijn winkel. Het zoontje blaast op de hoorn ten teken dat het brood net uit de oven is gekomen. Bakker Oostwaard verkoopt witte bolletjes (1), eierkoeken (2), grote platte broden van ongebuilde tarwe (3), krakelingen (4) en duivekaters* (5). Een schilderij van Jan Steen (1626-1679).*



Een gezin aan tafel



Karig Maal

In een armoedige kamer met wat aan elkaar getimmerd meubilair, wat vuur op de grond en een kaars aan de schouw, zit een vrouw met voor zich een schaal pap, waaruit zij en de kinderen kennelijk alle vier moeten eten. Het kind vooraan heeft de lepel al in de aanslag.

De pap zit in een schotel van rood-bruin aardewerk en op de tafel en op de grond staat nog meer van dat aardewerk. Dat bruin, geel of groen geglazuurde aardewerk werd gebruikt om in te koken, om uit te eten en als voorraadpot.

Niet voor iedereen was de 17de eeuw, de Gouden Eeuw, even blinkend. Er werd ook



veel armoede geleden. Veel mensen waren al blij als ze dagelijks wat pap, roggebrood of bonen konden eten. De aardappel, in de 19de eeuw het volksvoedsel, kende men toen nog niet.

Verscheidene schilders in de 17de eeuw hebben zich toegelegd op het schilderen van het dagelijkse leven van de armen.

De schilder van dit tafereel wilde kennelijk vooral die gele en bruine potten zo nauwkeurig mogelijk schilderen. Hij heeft dat aardewerk dan ook keurig opgesteld.

Over de schilder, Jan Jansz. Buesem, is vrijwel niets bekend. Alleen dat hij omstreeks 1600 werd geboren en in 1637 in Amsterdam woonde.

Jenever werd in de 17e en de 18e eeuw door alle standen gedronken. Schiedam was toen al dé jeneverstad met een tiental brouwerijen. Verder kende men nog allerlei niet-alcoholische dranken gemaakt van vruchten.

Brood was eeuwenlang een belangrijk onderdeel van elke maaltijd, ook van de warme maaltijd. Aardappels werden er nog niet gegeten en dus at men ook een stuk brood bij vis- en vleesgerechten. Doorgaans was dat brood stevig donker roggebrood. Bij feestelijke gelegenheden of in de wat rijkere huishoudens kwam wit tarwebrood op tafel. De korst werd meestal niet opgegeten. Roggebrood werd vaak gesopt in melk of bier, wit brood werd geplukt. Maar ook bijzonder brood werd door de bakker gebakken: eierbroden, honingkoeken, suikerkoeken, duivekaters, krakelingen en beschuiten.

Zout werd beschouwd als een onmisbaar ingrediënt bij elke maaltijd. Al in de oudheid wist men dat zout de smaak van allerlei gerechten ten goede kwam. Maar ook als conserveermiddel werd zout gebruikt.

Vis en vlees werden gezouten en ook groenten werden met zout ingemaakt. In de Middeleeuwen werd in Zeeland en op de Zuidhollandse eilanden zout gewonnen uit zilte veengronden. Dat afgraven van grote stukken land had overstromingen ten gevolge en dus verbood Karel V die manier van zoutwinning in 1515. Voortaan werd ruw zout ingevoerd uit Frankrijk, Spanje en Portugal en hier geraffineerd.

Omdat zout op tafel een belangrijk ingrediënt was, bestonden er zoutvaten in allerlei vormen en maten. Het zoutvat was meestal een ondiep bakje, doorgaans op een voet. Met het puntje van een mes kon iedereen daaruit wat zout nemen. Voedsel in het zoutvat dopen of wat zout met de vingers nemen, werd als ongemaniërd beschouwd.

Het dekken van de tafel

De tafel werd gedekt met een wit linnen tafelkleed of met enkele wit-linnen servetten. Soms waren die kleden of servetten van damast, d.w.z. dat er patronen ingeweven waren, soms vruchten of bloemen, maar ook wel eens taferelen uit de geschiedenis of de mythologie.

Iedereen aan tafel kreeg een plankje of een bord om het eten te snijden. In de 15e eeuw waren dat rechthoekige houten plankjes in de vorm van een bord. Ook bestonden er rechthoekige tinnen "plankjes". Pas later in de 16e eeuw kwamen er borden in gebruik, eerst van tin, later van aardewerk of porselein. Soms ook, bij de heel rijken, van zilver.

Bestek, keurig links en rechts van het bord zoals wij dat kennen, bestond er nog niet. De gasten namen meestal zelf een mes mee, daarmee kon men het vlees, de kaas of de pastei snijden.

Brood werd meestal niet gesneden, maar gebroken en dan geplukt. Het eten zelf ging meestal met de vingers. Soep werd meestal gedronken; pap werd wel met een lepel gegeten. Vorken waren zeldzaam. Ze werden eigenlijk alleen gebruikt om bijv. een glibberige vrucht in de mond te steken.

De handen veegde men af aan een servet.

Eij deftige diners ging er wel een bediende langs de tafel met een schenkan en een schaal, die dan wat water over de handen van de gasten goot.

Het idee, dat er voor iedere gast min of meer hetzelfde gedekt moest worden: dezelfde borden, dezelfde glazen en hetzelfde bestek, ontstond pas aan het eind van de 17e eeuw. Toen kwamen er ook voor het eerst echte serviezen in gebruik.

Het zoutvat was al vanaf de Middeleeuwen een gewoon onderdeel van de gedekte tafel. Speciale peperstrooiers, olie- en azijnstellen, mosterdpotten verschenen pas op tafel in de 18e eeuw.

Voor drank werden glazen gebruikt in allerlei vormen, tinnen bekers, soms ook zilveren bekers, bekers van een bepaalde steensoort of van hout.

Aardewerk en porselein werden pas in de 18e eeuw als drinkgerei gebruikt toen er veel warme dranken werden gedronken, zoals thee, koffie en chocola. Voor die warme dranken waren andere materialen ongeschikt.

Tafelmanieren

Niemand minder dan Desiderius Erasmus schreef in 1530 in het latijn een boekje over goede manieren voor kinderen. Dat boekje werd in korte tijd een bestseller. In het boekje komen hoofdstukken voor over het gedrag in de kerk, over kleding, over de verzorging van het lichaam en ook over tafelmanieren.

Het boekje werd vele malen vertaald en vele malen herdrukt. Op Latijnse scholen, waar het onderwijs in het Latijn het hoofdvak was, werd het als schoolboek gebruikt, zelfs nog anderhalve eeuw nadat het verschenen was.

Erasmus schrijft in het boekje, dat de stemming aan tafel steeds vrolijk moet zijn en dat men de maaltijd steeds moet beginnen en eindigen met gebed. Als er kinderen aan tafel zijn, bidt één van hen hardop voor.

De belangrijkste plaats aan tafel is natuurlijk voor de ouderen. Kinderen moeten aan tafel zwijgen en mogen alleen hun mond opendoen als hen iets gevraagd wordt.

Het kluiven aan botjes hoort niet en een botje waar je al van gegeten hebt, mag je niet aan een ander geven.

Dotten op de grond gooien hoort natuurlijk helemaal niet.

Uit een Nederlandse vertaling van Erasmus' goedemanierenboekje, uitgegeven in 1678, volgen hier een paar fragmenten:

"Het is honde-werck de beenen met de tanden af te knagen:
't is fatsoenlijk deselve met een mesken schoon te maecken."

"Met de tongh het tafelberdt of schotel te lecken waer aen suycker of iets anders soets is blijven hangen is het werk der katten niet der menschen."

"Sommige vreeten waerlijcker als dat sij eeten niet anders als of sij terstont in 't gevangen-huys souden gebracht werden (niet anders alsof sij terstont hangen souden)."
(dus: alsof het hun laatste maaltijd is).

Ondanks de goede adviezen van Erasmus moet het met de tafelmanieren toch slecht gesteld zijn.

Buitenlandse ooggetuigen tonen zich hoogst verbaasd of geërgerd over de slechte tafelmanieren.

Een Duitse reiziger, die in 1661 met Willem III de maaltijd gebruikte, vertelt geschokt:

"Hij zat met zijn hofmeester en twee edellieden aan tafel. De drie genoemden hielden hun hoeden op en besteedden geen bijzondere aandacht aan de Prins. Tijdens de maaltijd kwam nog een officier binnen, die zonder te groeten of zijn hoed af te nemen naast de Prins aan tafel ging zitten en ook zelf door niemand werd verwelkomd."

En een ander schrijft:

"Wie kieskeurig is moet met hen niet eten. Zij vatten de spijzen met ongewassen vingers aan en snakken daarbij als varkens. Ik ken menigeen uit de beste kringen, die zich er niet voor geneert om aan tafel en zelfs in aanwezigheid van een groot gezelschap zijn darmgassen de vrije loop te laten."

Hoewel de Nederlanders als bijzonder krenterig werden beschouwd, waren hun zwelgpartijen bij bepaalde feestelijkheden berucht. Zo stuitend werd zelfs de overdaad, dat de overheid hier paal en perk aan trachtte te stellen. Zo werd bijvoorbeeld bepaald dat er niet meer dan 50 gasten op een bruiloft mochten komen. Bovendien werd aangegeven hoeveel schotels er op tafel mochten worden gebracht. Er bleken echter altijd wel slinkse manieren te vinden om onder de voorschriften uit te komen. Indien bepaald was dat het bruiloftsmaal alleen mocht bestaan uit een voor- en een nagerecht, was er niets aan de hand. Zo'n voorgerecht kon dan rustig bestaan uit tussen de vijftig en de paar honderd reusachtige schotels en kommen met vlees, vis, wild, gevogelte en soep. De vaste eetwaren waren opgetast tot enorme piramides, die werden opgesteld op de kostbaar versierde tafels. Soms kwamen er hele, aan het spit gebraden en met wildbraad en gevogelte gevulde schapen of varkens op tafel. Wat onze 17e-eeuwse voorouders dan ook nog als nagerecht op tafel zetten, kent amper zijn weerga. Torenhoge piramides van pasteien, taarten en suikerwerken moesten dan naar binnen worden gewerkt.

De drank was al niet minder rijkelijk voorradig en gleed niet minder overvloedig door de keelgaten. Iedereen wachtte met smart op het moment dat de officiële toespraken achter de rug waren, dan barstte "het innemen" los.

Men had verschillende soorten glazen, maar ook verschillende manieren van proosten om zoveel mogelijk naar binnen te krijgen. Dat doel werd vaak nog sneller bereikt als een glas of een kroes met een dobbelsteen erin rondging. Dronk men daar uit, dan rolde de dobbelsteen om en was men verplicht evenveel glazen te drinken als het aantal ogen dat de dobbelsteen aanwees.

Hierna volgen nog enige nuttige wenken uit het "Doek van Seden":

"Eet eerlijck met uwen buerman gelijk op. Als hij drinckt, eet dan niet door, so dat hij te weijnig bekomt.

Niet blaesen, doch den gerechten af laten koelen. Gheen afgebeten stuck wederom in den schael leggen. Niet soppen in den nap, waeruijt eenander met u drincken moet. Gheen ellenbogen op den disch, wanneer de menschen dit souden sien. Niet op het hoofd krabben, wanneer iemand daarom let.

De vrouwen moghen den vingeren niet verder dan het eerste lid in den schotel steecken, niet te grote stucken vleesch naar den mond brengen, want dit is gulsigh. Den beker niet so vol schencken dat deze overloopt en eerst den mond leeg eten voor het drincken.

Niet droncken worden, dan klapt de vrouw er alles uit en niet aen tafel slaepen, sulks is allerminst prijzenswaardig. Het strijdt ook volstrekt tegen de wellevendheyd een dame die naest ons zit als men haer gesontheyd drinckt te kussen of haer met een kus te bedancken, als sij de onze gedroncken heeft.

En nog ongemanierder is het van taefel op te staen om joffers te gaen kussen die verre van ons afzitten: want voor eerst is het vies met een ongewissene mond een joffer te kussen en het laetste maeckt wanorde aen taefel."

Tenslotte volgt hier nog een recept van een echte 17e-eeuwse "Pastey", waarmee u tijdens de komende feestdagen misschien uw voordeel kunt doen.

J. Kruidenier.

Bronnen:

Kunst-Krant Rijksmuseum no. 7
Boeren, Burgers en Buitenlui, H. Günther
Folklore in het dagelijks leven, T. de Joode
Mededelingen van het Ned. Openluchtmuseum 1981 : 2
De oudhollandse keuken, W.A. Forbes.

o-o-o-o

NIEUWS VAN DE ARCHEOLOGISCHE WERKGROEP

=====

Op woensdag 23 februari 1983 zal de heer A.D. Verlinde, provinciaal archeoloog van Overijssel, een lezing houden over "typen begravingen en in het bijzonder over de grafheuvels bij Gammelke (een plaatsje bij Oldenzaal)". De lezing wordt gehouden in de Waldheim MAVO aan de Vondellaan en begint om 20.00 uur.
Noteert u dit in uw agenda!

PASTEY

127

Middelpunt van veel feestelijke diners was al vanaf de Middeleeuwen de 'pasty', een 'bak-met-deksel' gemaakt van deeg met daarin een vulling. De mogelijkheden voor de vulling van de pastei waren eindeloos: vlees, vis, wilde, gevogelte, kaas, paddestoelen en vruchten. Soms werd de pastei versierd met een opgezette zwaan, kalkoen, pauw of fazant. Op afbeeldingen van maaltijden zijn vaak pasteien te zien. Ook komen ze veel voor op 17de-eeuwse stillevens.

Recept van een echte 17de-eeuwse 'Pasty'

Voor het deeg: 300 gram bloem, 5-7 gram zout, 150 gram boter, 1 ei, 3/4 l. water, 1 eetl. azijn.

Voor de vulling: 1 kg gehakt half om half, zout en peper, 2 sneetjes witbrood zonder korst, sap van 1 citroen, 1 theel. geraspte citroenschil, 2 zure appelen, 200 gr. krenten, 50 gr. geschaafde amandelen, 1/2 eetl. fijngehakte sucade, mespunt kaneel, 1 theel. suiker, rode wijn.

Verder: ca. 150 gr. dungseden vet spek, 1 losgeklopt eiwit, 1 losgeklopt eigeel.

Het deeg slaagt het beste in een koude keuken. In de 17de eeuw was dat meestal geen probleem, nu betekent het: verwarming uit en alle ingrediënten en het werkmateriaal eerst even in de koelkast zetten.

Bakken

Oven voorverwarmen op 200-225°C. Pastei 10 min. laten bakken, dan oven temperen tot ca. 175°C. Totale baktijd: 5 kwartier-1 1/2 uur.

Deeg

Zout met de bloem vermengen, boter daarin met twee messen in kleine stukjes snijden. Ei met water en azijn loskloppen, aan de bloem toevoegen, met een vork vermengen.

Bloem op het aanrecht strooien en ook de (koude!) handen met bloem bestrooien. Op het aanrecht van het deeg een bal kneden. Deeg 1 of 1/2 uur op een koele plaats laten rusten met een schone theedoek erop. Deeg uitrollen, in drieën vouwen, herhalen. Deeg uitrollen tot een lap van 1 cm dikte. Ronde vorm invetten en met deeg bekleden. Zorgen dat er geen kieren in de bekleding zitten. Het deeg moet iets boven de rand uitsteken. Deegvorm van binnen bekleden met de lapjes vet spek.

Vulling

Brood laten weken in wat wijn en citroensap. Krenten, sukade, suiker, citroensap, kaneel en amandelen in wat rode wijn even laten koken. Het gehakt aanmaken met het

brood, de krenten en de rest er bij doen, zout en peper toevoegen.

Het gehaktmengsel in de vorm doen. Afdekken met lapjes vet spek.

Het deeg 2 cm boven de vulling afknippen en naar binnen slaan. De rand bestrijken met eiwit. Het overgebleven deeg uitrollen tot een lap van 1/2 cm dikte. Daaruit de bovenkant van de deegvorm maken. Twee gaatjes ter grote van een stuiver uitsteken. Deeg op de vorm leggen, deeg met een vork aandrukken. Van restjes deeg een versiering maken, b.v. blaadjes of sterren. Vastplakken met wat eiwit. Bovenkant van het deeg bestrijken met eigeel.

Detail van een stilleven van Pieter Claesz
(1597/98-1660)



D E
VERSTANDIGE KOCK,
Of Sorghvuldige Huyshoudster:

BESCHRYVENDE

**Hoe men op de beste / en bequaemste manier alderhande Spijzen sal
koken / stoven, braden / bachen, en bereyden; met de Saussen daer toe
dienende: Deet dienstigh / en profijtelijk in alle Huishoudingen.**

Oock om veelderley slag van TAERTEN, en PASTEYEN toe te stellen.

Vermeerdert met de

HOLLANDTSE SLACHT-TYDT.

Dier is koch achter by geboecht / de

VERSTANDIGE CONFITUURMAKER,

*Onderwijstude / hoe men kan beelderhande Druchten / Wezelen / Bloemen / en Bladen / &c.
goede / en nutte Confituren sal konnen toemaeken / en bewaren.*



Amsterdam, by Michiel de Groot; Boekverhooper tusschen de twee Paerlam-
mer-stuyfen. Met Privilegie.

12. Titelblad van 'De verstandige Kock.'

TWEE BAARNSE KLEUTERS IN DE NEGENTIGER JAREN!

Ongetwijfeld hebben velen, evenals ondergetekende, genoten van de artikelen in ons vorige nummer over enkele oude Baarnse scholen. Kostelijk was vooral het artikel over de Dameskostschool van mevrouw Witsenburg. Dat zij uit eigen ervaring vertelde, maakte het op zich reeds interessante onderwerp des te aantrekkelijker. Je vraagt je dan af hoe veel licht er eigenlijk onder de korenmaat blijft, met andere woorden hoe veel oudere Baarnaars er niet zullen zijn die - als het ware hardop peinzend - talloze voorvallen uit hun jeugd zouden kunnen verhalen. Voorvallen, die over enkele tientallen jaren wellicht door niemand meer te achterhalen zijn. Hoewel niet uit eigen ervaring (zo'n levendige beschrijving als door mevrouw Witsenburg kan ik u dan ook zeker niet voorschotelen) wil ik toch proberen iets te vertellen uit de herinneringen van twee Baarnse kleuters uit de jaren 1896/1897, beide leerlingetjes van de Amalia Kleuterschool (toen nog bewaarschool).

Beide meisjes werden in 1892 geboren en verlieten Baarn op 6-jarige leeftijd.

Het eerste meisje - Coba Valkeneer - herinnerde zich vooral een warme zomerdag. Er kwam toen iemand naar het schooltje met een juk met twee emmers met (karne?)melk o.i.d., waarvan de kinderen te drinken kregen.

Diepe indruk maakte op Coba het huis en de grote tuin van meester Merkesteyn. Waarom? Omdat daar - of er vlakbij - een grote hond woonde, waarvoor de kinderen het altijd op een lopen zetten. Coba woonde op de Verlengde Dalweg (nu Berkenweg) en op weg naar school moest zij over de Brink met de vele bomen. Van haar ouderlijk huis op die Verlengde Dalweg herinnerde zij zich een tuin met hoge schutting (let wel: hoog is in kleuterogen enorm hoog!) en aan de achterkant uitzicht op heel hoge huizen. Waarschijnlijk woonde zij ergens achter Albert Heyn en keek op de achterzijde van de hoger gelegen villa's aan de Eemnesserweg. Bij het huis was een grote schuur met een hoge schommel voor de kinderen. In de buurt woonde een mevrouw Klokke, die marmotjes had en in Coba's idee iets met een brei-schooltje had te maken.

Het andere meisje was Aagje Meijer. Zij woonde in de Leestraat en ging samen met de kinderen Bröلمان naar de bewaarschool. De familie Bröلمان woonde toendertijd niet op de hoek van de Leestraat/Laandwarsstraat (daar was in die tijd een café), maar iets dieper de Leestraat in. Op weg naar school moest ze in haar herinnering een heel brede weg oversteken (Stationsweg?, of was de Boschstraat breder?). Ze ging overigens helemaal niet graag naar school! Aagje herinnert zich nog als de dag van gisteren hoe de kinderen Bröلمان moesten helpen kersen van de steeltjes te ontdoen of trosbessen afrissen, die dan bezorgd moesten worden bij het Badhotel. Met de (kennelijk al iets grotere) kinderen Bröلمان liep ze dan mee naar het Badhotel.

Griezelig vond ze het bij de "grotjes" (aan de Gerrit van der Veenlaan), waar je klaphekjes had om de spoorbaan over te steken. De kippebrug was er immers nog niet! Aagjes vader was drukker en werkte in de Laanstraat in een klein houten gebouwtje. Het kan haast niet anders of dat moet Drukkerij Bakker geweest zijn. De naam Bakker zegt haar echter niets. Wel een naam Nonkebel (?). Aagje is nu 90 jaar en woont in Utrecht. Coba overleed in 1978 in Amersfoort.

Aagje had een 4 jaar jonger zusje. Coba had verschillende broers en zussen, die tussen 1894 en 1898 op de lagere school in Baarn geweest moeten zijn. Welke school is onbekend.

Een jongere broer, Henri François, werd in 1895 in Baarn geboren en keerde hier later terug. Hij had een zaak in groenten en fruit in de Laanstraat (achterkant Nieuw Baarnstraat) in het nu afgebroken grote pand, dat in nog vroeger tijd een stalhouderij herbergde. Nu is op deze plek de zaak in woninginrichting Van Waay gevestigd. Mocht één van u Coba of Aagje gekend hebben, dan graag een telefoontje. En mocht u hun herinneringen kunnen aanvullen of heeft u zelf herinneringen aan uw eigen (kleuter)schooltijd, dan zullen wij die graag van u horen. Zowel bij de redactie van dit blad als bij de leden van de werkgroep Oudheidkamer zijn uw herinneringen aan hoe het vroeger in Baarn was altijd van harte welkom. Eén van onze mensen komt graag eens bij u praten (en luisteren!) als u de wens daartoe te kennen geeft. Belt u in dat geval:

de heer J. Kruidenier, tel. 17860 of
mevrouw J.M. van de Brink-van Wijkvliet, tel. 20161 of
mevrouw G.H. Grootendorst-Doornekamp, tel. 13133.

Heeft u geen verhalen, maar wel oude foto's? Wij zullen het zeer op prijs stellen als wij hiervan een kopie mogen laten maken.

Bij voorbaat onze hartelijke dank.

G.H. Grootendorst-Doornekamp.

NEDERLANDSE KAARTENMAKERS

=====

Onder de titel Nederlandse cartografie tussen de Middeleeuwen en de industriële revolutie, wordt in het Algemeen Rijksarchief te 's-Gravenhage een tentoonstelling gehouden over kaarten en cartografie.

In het zaterdag-bijvoegsel van de NRC van 13 november 1982 schrijft Peter Bulthuis een artikel over deze tentoonstelling, waaraan het volgende is ontleend:

Aanvankelijk waren er topografische beschrijvingen van landschappen en steden naar aanleiding van geschreven bronnen, mondelinge informatie en vaak ook naar de fantasie van de maker. Schilders zorgden voor de vormgeving, waarbij het landschap in perspectief werd weergegeven met erom heen afbeeldingen van plaatsen.

In de 16e eeuw werd de rol van de kaartenschilder overgenomen door de landmeter, die wegens de ontwikkeling van de driehoeksmeting in staat was tot een objectieve weergave van het landschap op het platte vlak.

In deze ontwikkeling is Frisius (1508 - 1555) één van de grondleggers van de driehoeksmeting. Hij was, evenals verschillende latere cartografen, medicus en de leermeester van o.a. Mercator. De uitbreiding van de handelsactiviteiten naar de Oostzee in de 15e en 16e eeuw (welke in de 17e eeuw stagneerden) werden begeleid door routebeschrijvingen en getekende en gedrukte kaarten.

Nederlandse zeemansgidsen bestrijken in het begin van de 17e eeuw alle Europese kusten.

Bij de afsluiting van de Schelde, in 1585, gedurende de opstand tegen Spanje werd de levensader van Antwerpen afgesneden. In Antwerpen was voordien de cartografie tot hoge ontwikkeling gekomen.

De bovengenoemde Gerard Mercator publiceerde er in 1569 de nieuwe wereldkaart met rechthoekige projectie en bracht Abraham Ortelius de eerste wereldatlas uit.

Na de val van Antwerpen volgt een uittocht van geleerden en handwerkslieden, waaronder de calvinistische geleerde Petrus Plancius (1552 - 1622) naar Amsterdam.

Als theoloog en geograaf wordt Plancius een sleutelfiguur in de bestrijding van het katholieke Spanje. Hij coördineert de spionage-activiteiten van de gebroeders Houtman in Lissabon voor het verkrijgen van de zeevaartgeheimen van de Portugezen en Spanjaarden, betreffende de zeevaartroute naar de Indische Oceaan.

Plancius bewerkte de getekende kaarten van de Portugeze cartograaf Bartholomeo Lasso en de wereldkaart van de Antwerpenaar Gerard Mercator, die in 1592 in Amsterdam in druk verschijnen. Bovendien onderwijst Plancius zeevaarders in navigatie en examineert stuurlieden en kaartmakers van de V.O.C., opgericht in 1602, en is betrokken bij de oprichting van de W.I.C. in 1621.

Plancius is nauw betrokken geweest bij het werk van kaartmakers en -uitgevers als Cornelis Claeszoon, Jodocus Hondius, Hessel Gerritszoon en Willem Barentsz. Kaarten vinden in die tijd ook aftrek als decoratie van de huizen.

Wij kunnen daarbij een "Vlaamse School" en een "Hollandse School" onderscheiden. De eerste heeft een zuidelijke voedingsbodem in de renaissance en het maniërisme waarin de uit Antwerpen uitgeweken familie Hondius de toon aangaf. Voor de Hollandse School, waarvoor in tegenstelling tot de Vlaamse School de officiële bronnen van de handelscompagnieën wel geopend waren, gold dat de kaarten geschilderd of getekend moesten zijn en dat deze ter bescherming van de zeevaartgeheimen niet gedrukt mochten worden.

De stijl van de Hollandse School is die van het Klassicisme. Haarlemse kunstenaars als Goltzius, Saenredam en Peter en Frans Pot worden voor decoratie aangetrokken. Later toen de zeevaartgeheimen algemeen bekend werden, mochten deze kaarten wel gedrukt worden.

De Vlamingen bouwen een voorsprong op nadat Jodocus Hondius in 1604 op een veiling in Leiden de koperplaten van de Antwerpse Mercator Atlas uit 1595 opkoopt en met eigen imprint in 1606 in Amsterdam uitgeeft.

De familie Blaeu, toonaangevend voor de Hollandse School, haalt de achterstand in als W.J. Blaeu in 1629 alle concurrenten overbiedt en uit de nalatenschap van Jodocus Hondius Jr. 37 platen koopt, die de basis zijn voor zijn atlas uit 1630.

Zijn zoon, J. Blaeu Sr. (1596 - 1673), zet het werk van zijn vader voort en staat op het toppunt van zijn roem aan het hoofd van een firma, die voor heel Europa werkt.

Zijn meesterwerk, de 11-delige "Atlas Maior", verschijnt in 1660 (het duurste boek van zijn tijd).

Na dit hoogtepunt is het plotseling afgelopen met de Nederlandse cartografie. Na het rampjaar 1672, als de Republiek van drie zijden wordt aangevallen, is onze rol als grootmacht uitgespeeld en de Engelsen nemen dit over.

Engeland en Frankrijk geven niet zulke mooie, maar wel betrouwbaarder kaarten uit.

Verder wordt in de tentoonstelling nog de "Nieuwscartografie" behandeld, die vanaf de 16e eeuw naast de "Koloniale cartografie" op gang kwam en die stap voor stap bericht over de binnenlandse ontwikkeling in de oorlog met Spanje. Een voorbeeld van een dergelijke cartograaf is Visscher.

Bij het op gang komen van de inpolderingsprojecten in de 17e en 18e eeuw werden deze begeleid door een bloeiende waterschaps- en waterstaatscartografie, waarvan deze tentoonstelling sprekende voorbeelden geeft.

Deze werden gevolgd door de Verlichte en Militaire cartografie tot het land omstreeks 1825 in alle uithoeken in kaart gebracht was.

B. Braat

MEDEDELINGEN EN REAKTIES VAN DE LEZERS

=====

G E V E L S T E N E N

Leden van de werkgroep Oudheidkamer zijn sinds kort bezig met het inventariseren van gevelstenen in onze gemeente. Het ligt in de bedoeling deze op dia's vast te leggen en gegevens te noteren betreffende datering, voorstelling, eventuele ontwerper enz.

De leden doen graag een beroep op uw medewerking wanneer u gevelstenen weet te "zitten".

Ook eventuele eerste steenleggingen zouden van belang kunnen zijn. Niet zo zeer om deze op dia's te vereeuwigen, doch simpel om de gegevens vast te leggen, die ooit van belang zouden kunnen zijn i.v.m. datering van een desbetreffend pand.

Uw opgaven worden gaarne ingewacht bij mevrouw J.M. v.d. Brink-van Wijkvliet, Prof. Meijerslaan 10, tel. 20161.

Op ons artikel over de meisjeskostschool "Middenbosch" kregen wij diverse reacties.

Een lezeres liet ons naar aanleiding van het artikel over de meisjesschool Middenbosch een programma van een schoolfeestijn uit 1884 zien. Het was een souvenir van haar moeder, die er in die dagen op school was. De uitvoering van dit programma was luxueus: gouden letters op zwaar, zachtroze karton, uitgevoerd door de bekende drukkerij Van Mantgem in Amsterdam. Het feest werd gevierd "ter gelegenheid van de verjaring van mej. L.J.D. Steringa Kuyper, 26 april 1884".

De scholieren vierden wel grondig feest en werkten er ongetwijfeld hard voor. De feestelijkheden begonnen met pianospel: werken van Schumann en Hofmann. Daarna speelden vijf leerlingen een Frans niemandalletje: "La vieille cousine" geheten, dat met een "tableau" eindigde.

Nummer twee op het programma was een schets "De oude Dienstbode" (zij hielden wel van oud!), waaraan drie leerlingen meewerkten. "Mädchenwaffen" volgde, een "Lustspiel" in één bedrijf. De directrice, altijd erop gespist dat haar élèves de moderne talen goed beheersten, zal wel tevreden zijn geweest. Vóór de pauze begon zorgden een leerlinge en een lerares voor enige grapjasserij: zij zongen twee komische duetten.

Na de gebruikelijke onderbreking begon men weer met frisse moed. Een Hochzeitsmarsch van Jensen zorgde voor een opwarmertje voor het slotstuk: "The sleeping beauty", een heuse operette naar het verhaal van Doornroosje, waarbij liefst vijftien meisjes een rol vervulden, bijgestaan door zwijgzame hofdames en hovelingen. Het geheel werd besloten met een apotheose, maar het programma vertelt niet waaruit die bestond. Werden de executanten in de bloemen gezet of kreeg de jarige een boeket aangeboden?

In ieder geval toont het programma aan (waaraan een tante van de lezeres meedeed) dat er honderd jaar geleden minstens even hard werd gewerkt aan schooluitvoeringen als tegenwoordig.

Een tweede reaktie ontvingen wij van onze trouwe inzender, mevrouw De Bruyn.

Zij stuurde ons een schitterende foto van de 6e en 7e klas van het instituut Erica uit 1896, waar haar moeder, toen nog mej. A.M. Wilmans, op voorkomt.

Tevens blijkt mevrouw De Bruyn nog in het bezit van allerlei officiële papieren, zoals de officiële benoeming van haar moeder in 1898 als tijdelijk onderwijzeres aan de openbare school te Lage Vuursche tegen een wedde van f 50,-- per maand, diploma's en zelfs rapporten van haar moeder. Het zou te ver voeren om al deze bescheiden hierbij weer te geven, hoe interessant ze ook zijn.

Toch willen wij hier even nader ingaan op twee door haar gezonden dokumenten, nl. een poëzie-album en een brief van haar moeder aan een vriendin.

Het poëzie-album bevat de rijmpjes van o.a. vele klasgenoten van "Erica".

Veel bekende Baarnse namen treffen wij in dit album aan, zoals Voorthuysen, Heldring, Gouda, Mast, Oppenheimer, De Ruig enz.

Helaas ontbreekt de naam van Jacqueline v.d. Waals als lerares van "Erica", waar wij in stilte op gehoopt hadden. In de brief staan een paar leuke zaken over de feestelijkheden aan de school te Lage Vuursche ter gelegenheid van de kroning van Wilhelmina op 11 september 1898.

We laten hier een fragment volgen:

"Vrijdag is er bij ons op de Vuursche feest geweest, erg aardig en gezellig. 's Morgens om half negen kwamen alle kinderen bij elkaar en gingen we in optocht de boom halen, die met de nodige plechtigheid in het plantsoen bij Oostrum gepland werd.

Juffrouw Lucas en ik hadden de vorige dag de school keurig versierd en we hadden wel eer van ons werk, want iedereen kwam het bewonderen.

Om twaalf uur moesten we in optocht naar het huis van de dominé, waar de kinderen op koekjes getrakteerd werden. 's Middags waren er volksspelen en om 5 uur moesten we nog eens met de hele school naar het huis van Jhr. Bosch, waar ik de kinderen heb laten zingen en ze getrakteerd werden op taartjes en limonade.

Wij werden erg aardig door de Jonker ontvangen en kregen heerlijke taart en champagne, aardig hè?

Tot nagedachtenis van het feest hebben we allen een mooie kroningsbeker gekregen.

Het bevalt me op de Vuursche heel goed, alleen erg vervelend is, dat we met z'n tweeën vier klassen in één lokaal hebben, het is er zodoende nooit eens rustig."

Nieuwe aanwinsten voor de Oudheidkamer

Boeken:

Gooilanders voor de grote raad	gekocht
16e-eeuwse wandelingen door Nederland, schrijver Pieter Aelmanszoon (secretaris van Naarden 1525 - 1527)	gekocht
De Veluwe, een boek over o.a. Barneveld	geschonken door Jan v.d. Pol
Foto boerderij Wakkerendijk, Baarnse kant	geschonken door fam. Pater

Door enige leden gevonden bij de aanleg gasleiding bij het woonwagenkamp: een kleine grape (een kannetje op drie pootjes), waarschijnlijk kinderspeelgoed. Ook zijn enige scherven van o.a. een vuurklok gevonden. Dit was een aardewerken kap met gaten die 's nachts over het open vuur werd gezet ter voorkoming van brand. Tevens werd een ijzeren pijlpunt van een kruisboogpijl gevonden.

Een Jacoba-kannetje, welke gevonden en geschonken werd door het Gasbedrijf, zal tezamen met de kleine grape gerestaureerd worden door ons lid Jan van der Laan.

Er zijn nog kaarten verkrijgbaar naar oude gravures van de Brink en Eembrugge. Deze zijn bijzonder geschikt als kerst- of nieuwjaarskaarten. 10 kaarten kosten f 12,50, per stuk f 1,50. U "spekt" hiermee tegelijkertijd de kas van onze vereniging!

Twee leden van onze werkgroep Oudheidkamer brachten een bezoek aan de Kanselarij der Nederlandse Orden in Den Haag, waar de in de Oudheidkamer aanwezige collectie ridderorden werd onderzocht en gecatalogiseerd.

Ons volgende nummer van "Baerne" zal gaan over de Oosterhei. Wij verzoeken alle lezers, die iets kunnen bijdragen aan dit nummer, ons hiervan in kennis te stellen. Wij denken hierbij aan oude foto's, verhalen over de buurt of overbekende bewoners. Elke bijdrage van uw kant, hoe klein ook, is welkom!

Er moeten toch veel lezers zijn die over de Oosterhei iets te vertellen hebben. Gaarne is de redactie bereid om bij u thuis dergelijke verhalen te komen optekenen. Kopij of inlichtingen wel graag voor 1 januari a.s. bij de redactie.

Bij voorbaat onze dank!

PROGRAMMA 1983

=====

- Dinsdag : Lezing door Prof. Dr. J.G.N. Renaud over
25 januari de Late Middeleeuwen. Prof. Renaud, die als
20.00 uur specialist op het gebied van de Middeleeuwen
bekend staat, zal zijn lezing illustreren met
dia's. De prettige, dikwijls geestige, vertel-
trant van de spreker zal ongetwijfeld een
ieder aanspreken, zodat we een boeiende avond
tegemeet kunnen zien.
Plaats: Het Trefpunt bij de Nicolaaskerk,
Kerkstraat 17.
- Dinsdag : Misschien verbaast het u en denkt u aan oude
15 februari koek, maar.... op veler verzoek opnieuw een
20.00 uur filmavond met de VVV-film uit 1930, de film
van het jubileum van Pastoor van Oppenraay
en natuurlijk de Voorwaarts-film uit de jaren
vijftig.
Toegang voor leden als gebruikelijk vrij.
In verband met voorverkoop van kaarten aan
andere belangstellenden, dient u echter wel
tijdig te reserveren! Mocht onderstaande
strook vóór 1 februari a.s. niet door onze
secretaris ontvangen zijn, dan nemen wij aan
dat wij geen kaart voor u moeten reserveren.
Plaats: de grote zaal in De Speeldoos.
- Dinsdag : Onze jaarlijkse algemene ledenvergadering,
1 maart waarvoor u t.z.t. de agenda zult ontvangen.
20.00 uur Na afloop gezellig samenzijn onder een hap
en een snap. Ook hierover volgen t.z.t. bij-
zonderheden.
- Dinsdag : Eén van onze jonge leden, Jan Konst, student
19 april Kunstgeschiedenis (tot voor enkele jaren
20.00 uur actief in zowel de ARWE als de werkgroep
Oudheidkamer) zal een lezing met dia's voor
ons verzorgen met als onderwerp "Welke
ideeën speelden bij de gothische kathedraal?".
Als inleiding en ter oriëntatie zal in ons
volgende nummer een artikel hierover worden
opgenomen.

Voor de maand mei staat een excursie op het programma en een
dia-avond zowel voor onze Kring-leden als voor de inwoners
van de Vuursche. Bijzonderheden volgen t.z.t.

Ondergetekende
verzoekt plaatsen voor de filmavond op 15 februari 1983.
Hij/zij is lid/gezinslid van de Historische Kring "Baerne".
Gezinsleden hebben uiteraard gratis toegang voor het gehele
gezin; individuele leden en jeugdleden één gratis toegangs-
kaart. Niet-leden betalen f 3,- per persoon.
Inleveren bij de heer B. Braat, Gerrit van der Veenlaan 2,
Baarn, of op maandagmorgen of maandagavond in onze kelder-
ruimte onder het gemeentehuis vóór 1 februari 1983.