

Fryslân

HISTORISCH TIJDSCHRIFT

20ste jaargang | nummer 5 | september/oktober 2014 | € 4,95

Aan tafel!

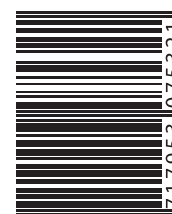
Voedsel en eetcultuur

- 
- Dagelijkse kost rond 1800
 - Conserveren van voedsel
 - Te gast op Doumastate

Anglo-Friese
betrekkingen

Us mem
wordt zestig

Amerikaanse
windmotoren





ONTDEK DE KRACHT VAN STOOM

BEZOEK HET GROOTSTE NOG WERKENDE
STOOMGEMAAL TER WERELD

Het Woudagemaal, uniek in de wereld

Ontdek de kracht van stoom in het bezoekerscentrum en beleef het mee in 3D. De rondleiding voert je langs de fascinerende techniek van het grootste, nog in werking zijnde stoomgemaal ter wereld. Een indrukwekkende kathedraal van stoom gebouwd in de architectuur van de Amsterdamse School. Dat móet je gezien hebben. Oog in oog met de beschermende kracht tegen het water. Zonder het Woudagemaal zag Nederland er heel anders uit!

Openingstijden:

dinsdag t/m zaterdag 10.00 - 17.00 uur
zondag 13.00 - 17.00 uur

Geopend februari t/m december en in de kerstvakantie.

Voor openingstijden tijdens bijzondere- en feestdagen zie op www.woudagemaal.nl

Bezoekadres: Gemaalweg 1a, 8531 PS Lemmer

- Unesco Werelderfgoed
- Spannende 3D-film
- Educatieve activiteiten
- Prachtige architectuur
- Technisch hoogstandje
- Gezellige koffie- en theeschenkerij
- Verkozen tot Leukste uitje van Friesland 2013
- Rolstoel- en rollatorvriendelijk



United Nations
Educational, Scientific and
Cultural Organization



Ir. D.F. Woudagemaal
Werelderfgoed
sinds 1998



ir. D.F. WOUDAGEMAAL

Magistrale beleving van stoom, architectuur en water

- 4 **Cold Case**
Anglo-Friese
betrekkingen
NELLEKE
IJSSENNAGGER
- 6 **Wurk ûnder hannen**
Beneficiaalboeken:
klassieker in nieuwe
verpakking
PETER VAN DER MEER
- Aan tafel!**
8 **Geschiedenis van
de dagelijkse kost**
JEANINE OTTEN
- 12 **Strijd tegen bederf**
RUUD SPRUIT
- 16 **Te gast op
Doumastate**
JEANINE OTTEN
- 19 **Schatten uit de
Topografische Atlas**
De berg met het
zomerhuis
MARLIES STOTER
- 20 **Ús mem wordt
zestig!**
REIMER STRIKWERDA
- 23 **Kort nieuws**
MARIJKE DE BOER
- 24 **Het korte leven van
de windmotor**
HENK DIJKSTRA
- 28 **Column**
EELKE LOK
Boeken kort
JAN VAN ZIJVERDEN
- 29 **Boeken**
JAN VAN ZIJVERDEN
Uitgelicht:
Gerrit Benner
MARIJKE DE BOER
- 30 **Kalender**
KFG nieuws
Verwacht



Wat Friezen eten

DOOR SIEBRAND KRUL

Dagelijkse dingen: we staan er weinig bij stil, ze vallen in de rubriek 'routine'. We maken er bijvoorbeeld nooit foto's van, en beschrijven ze evenmin. Historisch onderzoek wordt er gelukkig steeds meer naar gedaan. In deze *Fryslân* gaat het om wat zoal ter tafel kwam in Friese huisgezinnen, met nadruk op de enorme veranderingen in het laatste kwart van de 18de eeuw en de eerste helft van de 19de eeuw. Eind 18de eeuw veranderden de eetgewoonten op het Friese platteland in rap tempo. De gewoonte verdween om 's ochtends vroeg warm te eten, pap en vis werden veelal vervangen door vooral de aardappel, zeker toen de graanprijzen stegen. Vissersplaatsen als Wierum en Moddergat hielden nog vast aan vis: vers, gedroogd, gezouten en gerookt, gekookt, gebakken of gestoofd. Na de Eerste Wereldoorlog nam de invloed van het landbouwhuishoudonderwijs snel toe en ontstond het eetpatroon dat we nog steeds kennen: één warme maaltijd met aardappels, groente en vlees per dag. Om het wetenschappelijk onderzoek naar de geschiedenis van ons eetgedrag te stimuleren, organiseerde de Universiteit van Amsterdam afgelopen voorjaar het symposium History of Food. In navolging van België, waar aan de Vrije Universiteit van Brussel dit jaar een masteropleiding Food history and culture bij de Vakgroep Geschiedenis start, houden in ons land almaar meer historici zich met voedsel, eten en eetcultuur bezig. In Friesland is onze redactrice Jeanine Otten er op enthousiaste wijze druk mee; van haar hand twee artikelen in deze *Fryslân*. Een bijna dagelijkse zorg van onze voorouders, het conserveren van voedsel, wordt beschreven door Ruud Spruit. <

twitter.com/htfryslan

twitter.com/KFGenootschap

www.facebook.com/historischtijdschriftfryslan

www.facebook.com/koninklijkfriesgenootschap

COLOFON

Historisch tijdschrift Fryslân is een uitgave van het Koninklijk Fries Genootschap voor Geschiedenis en Cultuur/Keninklik Frysk Genoatskip foar Skiednis en Kultuer.
www.friesgenootschap.nl • *Fryslân* verschijnt tweemaandelijks.

Hoofredactie: Siebrand Krul. Eind- en beeldredactie: Marijke de Boer. Redactie: Jeanine Otten, Kerst Huisman, Meindert Seffinga, Doeke Sijens, Hans Koppen en Jan van Zijverden.

Redactieadres

Siebrand Krul, Breedpad 63, 8442 AC Heerenveen
www.historischtijdschriftfryslan.nl • www.vdpl.nl
Email: redactiefryslan@upcmail.nl

Uitgave

Van der Let & Partners Identity, Herenwal 137, Postbus 496,
8440 AL Heerenveen, tel.: 0513-654445, fax.: 0513-654761
e-mail: mail@vdpl.nl, internet: www.vdpl.nl

Druk Ten Brink, Postbus 41, 7940 AA Meppel

Vormgeving Frank de Wit

Advertenties

Van der Let & Partners, Tel. 0513-654445

Opgave en vragen over abonnementen

Abonnementenland, Postbus 20, 1910 AA Uitgeest
Tel. 0900-ABOLAND of 0900-226 52 63, € 0,10 per minuut
Fax 0251-31 04 05
Site: www.bladenbox.nl voor abonneren of www.aboland.nl voor adreswijzigingen en opzeggingen. Abonnementenland is ook bereikbaar via Twitter. Stuur uw tweet naar: @Aboland_klanten.

Beeindigen abonnement:

Opzeggingen (uitsluitend schriftelijk) dienen 8 weken voor afloop van de abonnementsperiode in ons bezit te zijn. Prijswijzigingen voorbehouden.

Abonnement (6 nummers): € 29,95

Het abonnement kan op elk gewenst moment ingaan. Abonnementen kunnen schriftelijk tot uiterlijk twee weken voor beëindiging van het lopende abonnement worden opgezegd. Bij niet tijdige opzegging wordt het abonnement automatisch verlengd. Lidmaatschap Koninklijk Fries Genootschap (*Historisch Tijdschrift Fryslân* plus Jaarboek *De Vrije Fries* plus ledenvoordelen) € 42,50

Illustraties

De uitgever heeft zijn uiterste best gedaan de rechten met betrekking tot de illustraties te regelen volgens de bepalingen van de Auteurswet. Hij die desondanks meent zekere rechten te kunnen doen gelden, wordt verzocht contact op te nemen met de uitgever. Voor werken van beeldend kunstenaars aangesloten bij een CISAC-organisatie is het auteursrecht geregeld met Pictoright te Amsterdam. C/o Pictoright Amsterdam 2014

© 2014 Koninklijk Fries Genootschap / Van der Let & Partners



Anglo-Friese betrekkingen

Dat Friesland in de Vroege Middeleeuwen nauw verbonden was met Engeland en andere overzeese gebieden is een gegeven. Het is het thema van het internationale en interdisciplinaire congres Across the North Sea dat in juni bij het Fries Museum werd georganiseerd. De vele relaties tussen het Engelse en het Friese gebied in de periode na de Romeinse tijd tot in de Vikingtijd zijn bekend uit de taalkunde, de archeologie, uit de letterkunde, de rechtsgeschiedenis en uit de runologie, maar zijn tot dusverre niet volledig systematisch en interdisciplinair bestudeerd.



Anglo-Friese runensolidus of Hadamunt uit Harlingen, 6de eeuw na Christus. Bovenste afbeelding is een detail van de munt. (Fries Museum)

Dat kan ook moeilijk, want al met al beslaat dit thema dus veel disciplines en eeuwen. Maar door de informatie van verschillende wetenschappers uit allerlei disciplines en landen bij elkaar te brengen en hun kennis te bediscussiëren, kan in ieder geval een grote stap worden gemaakt en kunnen ook de onderzoeksvragen voor de toekomst worden vastgesteld. Wat is de stand van zaken in het onderzoek naar deze relaties, en waarom is deze cold case de moeite van het herbekijken in interdisciplinaire zin waard?

De periode vanaf de Romeinse tijd tot in de Vikingtijd, kortweg de periode van 400 tot 1000 na Christus, is een belangrijke periode in de Friese en Noord-Europese geschiedenis. Het is de tijd dat het Romeinse rijk ophoudt, dat de Angelsaksische migratie plaatsvindt, dat de terpencultuur het hoogtij viert en het is de periode waarin de Friezen met enige moeite worden gekerstend. Het is ook de periode waaruit we veel bijzondere archeologische vondsten kennen, zoals de fibula uit Wijnaldum en andere stukken die al eens in deze rubriek Cold Case naar voren kwamen.

De Friese gebeurtenissen en vondsten staan daarbij zeker niet op zichzelf, maar zijn in een breder, Europees perspectief te plaatsen. Hetzelfde geldt andersom voor de gebeurtenissen en vondsten uit Engeland en Noord-Duitsland. Het is pas in een dergelijk perspectief dat

Friese runeninscripties

blijkt hoe bijzonder of hoe logisch bepaalde vondsten, gebeurtenissen of culturele overeenkomsten zijn – van klanken tot objecten tot wetsbepalingen. Prof. John Hines van de Universiteit van Cardiff zette met zijn openingslezing het thema meteen neer als een vraagstuk waarover verschillende mensen zich buigen. Dat de relaties hun sporen hebben nagelaten is duidelijk. Een van de meest duidelijk gebieden waar dit gebeurde, is misschien wel de taal. Wanneer je kijkt naar de schema's die taalkundigen maken om te laten zien waar verschillende talen hun oorsprong vinden, zie je dat het Oudengels en het Oudfries heel nauw verwant zijn. Beide behoren

ze tot het Noordzeegermaans, een speciale tak van het West-Germaans waar dan weer andere talen als Duits en Nederlands uit voortkomen. De Scandinavische talen behoren tot het Noordgermaans. Volgens deze boom staan Fries en Engels dus dicht bij elkaar in oorsprong dan bij het Nederlands en Duits. De manier waarop taalkundigen dit achterhalen, is onder andere door te kijken naar bepaalde klankverschuivingen die in de ene taal wel voorkomen, maar in de andere taal niet, zoals *tsiis* en *cheese* ten opzicht van *kaas* en *Käse*.

Zelfs in latere periodes zijn er nog mooie analogieën in Fries en Engels te vinden die met kaas te maken hebben. Dat de Welshe bevolking als sjibbolet voor Vlamingen hanteerde dat ze 'case en brode' zeiden in plaats van 'breede and chese' doet natuurlijk sterk denken aan het Friese 'bûter brea en griene tsiis' waarmee Friezen van Hollanders en anderen te onderscheiden zijn. Het is niet verwonderlijk dus: het zijn dit soort klanken die nog steeds laten zien dat het Oudfries en Oudengels vroeger het meest verwant waren.

Europees verhaal rond de Noordzee

Eigenlijk is het heel logisch de verschillende disciplines bij elkaar te brengen, immers taal en materiële cultuur functioneerden destijds ook niet los van elkaar. Ze zijn juist sterk met elkaar verbonden, en de objecten met runeninscripties maken dat in één klap duidelijk. Dat zijn objecten met tekst. Hier zitten allerlei aspecten aan, die in zo'n intercultureel Noordzeeklimaat heel interessant en divers kunnen zijn. Zo kan een object naar een bepaalde culturele traditie verwijzen, de gebruikte runentekens naar een andere, en de taal waarin de inscriptie is gemaakt naar een derde. De grote vraag die bij de runeninscripties dan ook opkomt is: zijn de verschillende inscripties Scandinavisch, Angelsaksisch, Fries of Anglo-Fries? Dit zwengelt ook de discussie aan over Friese runeninscripties: zijn die Fries wanneer ze in Friesland gevonden zijn, of zijn ze Fries als er Friese runen of Friese klanken op staan? Of allebei? Nieuw onderzoek naar de ontwikkeling van de Anglo-Friese runen laat zien dat een runeninscriptie in het British Museum – bekend als de Skanomodu-munt – waarschijnlijk gezien zou moeten worden als een Friese inscriptie – al zijn er ook geluiden dat deze toch Engels kan zijn. Een van de runentekens die in de Vroege Middeleeuwen in zwang raakt, wordt in ieder geval gezien als een Friese ontwikkeling. Deze rune is ook te zien op een gouden munt uit Harlingen die we de zogenoemde Hada-munt noemen. Kortom; het is weer aanleiding om onze Friese objecten met runeninscripties en andere objecten die in het verhaal van de Anglo-Friese relaties passen nader te bestuderen.

Het bij elkaar brengen van deze inzichten maakt dat de aparte gegevens ingebed raken in een context, wat nieuwe inzichten biedt, maar ook nieuwe vragen opwerpt. Zo is het bijvoorbeeld interessant en nodig om de context van de runeninscripties meer te bekijken: op wat voor objecten

staan deze? Van welk materiaal? En op welke plek op de objecten? Uit Friesland kennen we de meeste runeninscripties op organisch materiaal, zoals op kammen van been en op objecten van hout. Dit heeft waarschijnlijk ook te maken met de bodemsituatie waardoor organisch materiaal in Friesland goed bewaard is gebleven. Vergelijking met runenobjecten elders kan daar meer over leren.

Ook de vergelijking van verschillende typen objecten uit het Friese gebied met andere gebieden langs de Noordzee levert veel informatie en nieuwe vragen op. Zoals dr. Johan Nicolay van de Rijksuniversiteit Groningen laat zien, hebben veel van de goudvondsten uit Friesland nauwe parallellen in het Deense, Duitse en Engelse gebied. Waarschijnlijk staat dit in verband met elitenetwerken. Daarentegen laat dr. Annemarieke Willemsen van het Rijksmuseum van Oudheden zien dat veel 'luxe' objecten juist overal worden gevonden – is het dan nog luxe, zo luidt de vraag? Al dit soort vragen zijn ook van toepassing op de 'kolleksje Fryslân', die duidelijk ingebed is in een Europees verhaal rond en over de Noordzee. In de toekomst kan onderzoek op DNA van skeletten uit die tijd mogelijk nog nieuwe inzichten bieden. De goud- (en zilver)vondsten uit deze vroegmiddeleeuwse periode zijn in 2015 in een speciale tentoonstelling in het Fries Museum te bekijken. <



Het congres Across the North Sea is mogelijk gemaakt door onder andere het Koninklijk Fries Genootschap en het Hora Siccama van Harkstede fonds. (Fries Museum)

Nelleke IJssennaggar (Hengelo, 1986) is collectieconservator terpencultuur en Middeleeuwen bij het Fries Museum en werkt aan een promotieonderzoek bij de RUG.

Afgraving van de terp van Hogebeintum, 1884-1886. (Fries Museum)



Beneficiaalboeken: klassieker in nieuwe verpakking

De Beneficiaalboeken van Friesland van 1543 behoren tot de klassieke bronnen van de Friese middeleeuwse en vroegmoderne geschiedenis. Bij gelegenheid van het verschijnen van een nieuwe editie van deze Beneficiaalboeken organiseerde de Fryske Akademy een studiedag. Verschillende deskundigen maakten duidelijk hoe belangrijk deze bron is voor de Friese en de Nederlandse geschiedenis, naamkunde en taalkunde. Deze voordrachten verschijnen dit jaar in *De Vrije Fries*.



Peter van der Meer (links) en Hans Mol bezorgen de Beneficiaalboeken. (Foto Hoge Noorden)

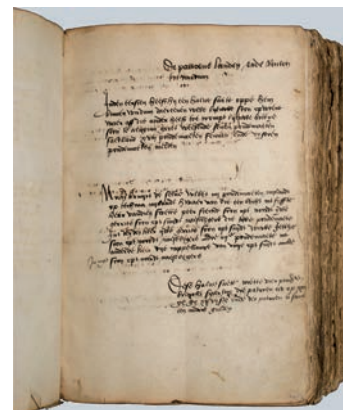
Een beneficium (*beneficium*) betekent letterlijk: weldaad, eerbewijs of privilege en is het blijvend recht op inkomen verbonden aan een geestelijk ambt, afkomstig uit bijvoorbeeld grondbezit of uit zakelijke rechten op grond. De Beneficiaalboeken zijn inventarissen van de vermogensfondsen waaruit het onderhoud, de verlichting en verwarming van kerkgebouwen, alsook de zorg voor de armen en het onderwijs betaald moest worden. Daarmee bieden ze zicht op de complete materiële en financiële infrastructuur van de lokale kerk met al haar functies.

De Beneficiaalboeken bestaan uit registers met gedetailleerde informatie over de grootte, waarde, naastliggers (buren) en jaarlijkse opbrengst van het geestelijk goed en het vermogen van de Friese parochiekerken, haar bedienaars en alle andere geestelijke instellingen, priesters en clerici die aan die kerken verbonden waren. Ze zijn voor ongeveer driekwart van de Friese steden en dorpen bewaard gebleven. In 1543 werden ze opgemaakt op bevel van de landvoogdes

koningin Maria van Hongarije, die toen in Brussel resideerde, om een idee te krijgen of de kerkelijke administratie in Friesland goed op orde was en of er geen geld over de balk werd gesmeten. Van de Beneficiaalboeken verscheen in 1850 een foliant-uitgave, waar generaties Friese geleerden mee hebben gewerkt. Er was echter een grote behoefte aan een nieuwe editie, niet zozeer omdat de oude reeds lang niet meer te verkrijgen

Schat aan informatie

is, maar om een betere tekst voorhanden te hebben die ook digitaal kan worden doorzocht. De nieuwe editie in boekvorm bevat daarom ook een cd-rom met een integrale opname van de tekstbestanden. In nationaal en internationaal perspectief gezien betreft het een unieke serie teksten. Uniek, omdat ze voor geen enkele andere provincie in de Nederlanden zijn opgemaakt en er voor andere gewesten geen vergelijkbare inventarissen overgeleverd zijn. Ze bevatten een schat aan



De eerste bladzijde van het handschrift van Leeuwarderadeel: de patroonslanden van Wirdum. (Tresoar)

namen, landprijzen, gegevens over priesters, altaren, patroonheiligen en andere informatie over de in 1543 nog volledig intacte organisatie van de katholieke kerk. Ze bieden dus een massa materiaal over zowel de Friese kerk als het Friese landschap en haar gebruikers.

Om het belang van de Beneficiaalboeken te onderstrepen is negen deskundigen uit diverse disciplines gevraagd om op de studiedag voor bepaalde thema's na te gaan wat de - nu beter toegankelijk gemaakte - informatie uit de Beneficiaalboeken aan nieuwe inzichten te bieden heeft. Ze hebben die uitdaging aangenomen, een voordracht gehouden en die vervolgens nader uitgewerkt.

De volgorde van deze artikelen in *De Vrije Fries* is enigszins willekeurig, zij het dat de eerste vier bijdragen van Paul Noomen, Jan Kuys, Hans Mol en Otto Roemeling cirkelen rondom de kerk met haar bedienaars terwijl de laatste vier (van Karel Gildemacher, Philippus Breuker, Merijn Knibbe en Dennis Worst) betrekking hebben op het land en het landgebruik. De enige bijdrage over de taal van de bron, van Henk Bloemhoff over Nedersaksische elementen in de Stellingwerper teksten, is bij wijze van draaipunt in het midden geplaatst. <

In de rubriek *Wurk ûnder hannen* schrijven Peter van der Meer (Fryske Akademy), Arjen Dijkstra (Rijksuniversiteit Groningen) en Siem van der Woude (Tresoar) beurtelings over actuele ontwikkelingen op historisch gebied.

> Meer weten?

P.L.G. van der Meer en J.A. Mol, *De Beneficiaalboeken van Friesland, 1543*, Leeuwarden, 2013

FRI
ESM
USE
UM

OUW GELD

13 september 2013 - 30 augustus 2015

ons kent ons in de gouden eeuw

Wie deelde in Friesland in de 17de eeuw de lakens uit? Ontmoet vijf sleutelfiguren met hun persoonlijke kostbaarheden, ambities en geheimen. Society-expert Jort Kelder laat zien dat begrippen als old boys network, nouveaux riches en musthaves van alle tijden zijn. De Gouden Eeuw komt tot leven.

www.friesmuseum.nl

Mede mogelijk gemaakt door:

Ir. Abe Bonnema Stichting

provinsje fryslân
provincie fryslân



BankGiroLoterij

Wiersma-Reitsma Stichting

Stichting Herbert Duintjer Fonds



Keuken uit 1953 met de weckketel op het fornuis. Het weck-proces steekt erg nauw, zo moet de temperatuur voortdurend in de gaten worden gehouden, zoals de vrouw hier doet. In de keuken wordt fruit schoongemaakt en gekookt in water met o.a. suiker, citroensap en pectine. Daarna wordt het in gesteriliseerde glazen potten gedaan en luchtdicht afgesloten. Het fruit is zo lang houdbaar. (Nationaal Archief/Spaarnestad Photo)

Geschiedenis van de dagelijkse kost

Voedselgeschiedenis is in opkomst als serieus wetenschappelijk onderwerp. Op het eerste symposium 'History of Food' van de Universiteit van Amsterdam waren ruim 350 deelnemers. De bijdragen waren in het Engels, internationaal en interdisciplinair. België loopt bij Nederland in onderzoek voorop: de masteropleiding Geschiedenis aan de Brusselse Vrije Universiteit heeft al een specialisatie 'Food history and culture'. Toch gaf 'Fries om utens' Jacobus Scheltema al in 1829 lezingen over de geschiedenis van voedsel.

Jacobus Scheltema (1767-1835) was jurist, maar schreef ook talloze geschiedkundige publicaties. Zijn bijdrage aan de voedselgeschiedenis beperkte zich tot de geschiedenis van het gebruik van voedsel in Nederland in het dagelijkse leven van de 'fatzoenlijken burgerstand, waartoe de meesten onzer behooren, en waarbij men zich zelden aan tafel dient, of hoogstens van een stommeknecht gebruik maakt'. Zijn lezingen hierover verschenen in 1830 als onderdeel van zijn *Geschied- en Letterkundig Mengelwerk* en geven een inkijkje in wat er in Friesland tot begin 19de eeuw bij allerlei gelegenheden werd gegeten en gedronken. Van het middeleeuwse maaltijdenpatroon waarin twee keer per dag werd gegeten, was in de lange 18de eeuw in Nederland niets meer terug te vinden. Alleen hier en daar op het Friese platteland kwam het nog wel voor. De warme hoofdmaaltijd was dan om negen à tien uur 's morgens. Reden voor dit vroege tijdstip was dat men bij zonsopgang al aan het werk was. In de Friese steden was het normaal de warme middagmaaltijd rond twaalf uur te gebruiken. In deze tijd at men soms meer dan drie keer per dag. Daarbij aten de hogere sociale klassen op latere tijdstippen, zowel 's ochtends als 's avonds. Bijzonder voor Friesland is dat tot laat in de 19de eeuw 's morgens vroeg de warme hoofdmaaltijd werd gebruikt, zo blijkt uit onderzoek uit 1877 naar de voedingstoestand in diverse weeshuizen. Het ontbijt bestond meestal uit brood en kaas, soms vergezeld van boter. De zegswijzen 'zuivel op zuivel is het werk van de duivel' en 'bûter en tsiis tagelyk op 't brea, dat is to bot' moesten daarbij tot zuinigheid manen. Boter én kaas op brood werd als te weelderig beschouwd, op zijn Fries: 'al te grouwêlich'. Een 'stik' (kaas en brood) en een 'brogge' (roggeboterham) waren de namen om het verschil aan te duiden. Warme ontbijtvarianten in de 18de eeuw waren pannenkoeken, pap en brij, maar toen eind 18de eeuw de graanprijzen sterk stegen, verschenen er 's morgens steeds vaker aardappelen op tafel, vooral in de minder welgestelde kringen. In Wierum en Moddergat at men in de 19de eeuw het hele jaar door vis, van 's morgens tot 's avonds: vers, gedroogd, gezouten en gerookt, gekookt, gebakken of gestoofd. 's Morgens roggebrood met of zonder boter en vis, meestal gerookt, 's middags aardappelen met vis, en 's avonds roggebrood met vis. De belangrijkste maaltijd was midden op de dag. Oude schaftlijsten van publieke inrichtingen of Gods- en gasthuizen meldden het bijna dagelijks gebruik van gort (gepelde gerst). In het Sint Anthony Gasthuis in Leeuwarden werden in 1829 de spijzen nog dagelijks bereid en voorgezet naar de oude reglementen (bijvoorbeeld stokvis met boekweitgruttenpap), aardappels kwamen niet op tafel. Dat voedsel verschilde inmiddels zoveel van de modernere gewoonte in het burgerlijk leven om aardappels en groente te eten, dat de kostkopers hun portie aan de armen verkochten of weggaven. In de eerste helft van de 20ste eeuw aten vele plattelanders 's middags warm. Zij volgden daarmee het patroon uit



Jacobus Scheltema schreef over de geschiedenis van het gebruik van voedsel in Nederland in het dagelijkse leven van de 'fatzoenlijken burgerstand'. Portret uit ongeveer 1815/16 door Wilhelmina Geertruida van Idsinga naar een kopie van Willem Bartel van der Kooi. (Fries Museum, Collectie Rijksmuseum Amsterdam)

het pre-industriële tijdperk, toen de warme hoofdmaaltijd eveneens rond het middaguur viel. Uitzondering was de gewoonte in Het Bildt om de belangrijkste maaltijd 's morgens tussen acht en tien uur te nuttigen. Dit

Boter en kaas is te weelderig

verschijnsel zou een laat residu van het middeleeuwse tweemaaltijdensysteem zijn. Waarom dit juist in deze streek, die relatief laat door Hollandse kolonisten is bevolkt en die cultureel in meerdere opzichten verschilt van de rest van Friesland, zo lang heeft stand gehouden moet nog

Afke's tiental aan het avondmaal: gekookte glazige aardappelen, wortels en een stuk spekzwoerd. Het middagmaal bestond uit aardappels in een grote stenen schotel, voor ieder een schoteltje met mosterdsaus waarin een stukje 'potvet' was geroerd. Daarin mochten ze de aardappelen 'stippen', die ze elk met hun eigen vork uit de schaal pikten. Tekening door Cornelis Jetses in het boek van Nynke van Hichtum.





^ Gedroogde scharretjes in het Zuiderzeemuseum Enkhuizen. (Foto Jeanine Otten)

> In Dokkum gemaakte aardewerken aardbeikoppen voor het vervoer van aardbeien, frambozen en bessen, 1850-1900. De potjes waren vaak gemerkt met de initialen van de eigenaar. Sommige hadden een dubbele bodem, zodat er minder aardbeien in gingen dan men aan de buitenkant zou denken. In de bodem zit een gat voor het uitlekken van het vocht. (Museum Dokkum)



onderzocht worden. Zelfs omstreeks 1950 gebruikten Friese landarbeiders de warme hoofdmaaltijd soms om half elf 's ochtends. Gezinsleden die 's middags niet naar huis konden om warm te eten, aten op school of werk het meegebrachte brood op.

Aardappelen met stip

Soep op basis van vleesbouillon is historisch gezien een relatief jong gerecht. Dergelijke soep, die men op zon- en feestdagen at, ervoer men tussen 1900 en 1920 nog als iets nieuws. Deze 'dunne' soep kon zowel voorgerecht als nagerecht zijn. Als nagerecht 'om de gaatjes te vullen' kwam het voor in Friesland, Groningen, Drenthe en Overijssel. Onder invloed van het landbouwhuishoudonderwijs kreeg soep zijn definitieve functie als voorgerecht. De landbouwhuishoudschool leverde ook een belangrijke bijdrage aan het eten van groente als afzonderlijk gerecht en aan de introductie van het wekken op het platteland. Vanaf omstreeks de Eerste Wereldoorlog kreeg dit onderwijs steeds meer betekenis. De cursisten moesten het klaargemaakte



Cursisten aan de Industrie- en Huishoudschool te Harlingen aan de zelfgekookte maaltijd, circa 1950. (Hannemahuis)

voedsel na afloop van de lessen aan tafel opeten en leerden tegelijkertijd tafelmanieren. Op die manier maakte een deel van de vrouwelijke plattelandsbevolking rechtstreeks kennis met het 'netjes' dekken van de tafel, het serveren van gerechten op opdienschalen, het eten met mes en vork en andere vormen van 'beschaafd' eetgedrag.

Het einde van de 18de eeuw blijkt voor de voeding een periode van geweldige veranderingen te zijn geweest. Voordien was het gebruik van grutterswaren als boekweit, gedroogde erwten en bonen, rijst en gerst (ongepelde gort) nog zeer algemeen. Sindsdien had de aardappel zo'n enorme vlucht genomen, dat hij zelfs in de hoogste kringen volledig was geaccepteerd. Niet alleen kregen de maaltijden een nieuw gezicht door de komst van nieuwe producten (koffie, thee, aardappelen). Ook bleken oude, vertrouwde combinaties zoals vis en brij volledig van tafel verdwenen. Tot en met de 18de eeuw was de betekenis van gekookte meelspijzen als pap, brij, pudding in de middagmaaltijd identiek aan die van gort, erwten, bonen en groenten. Ze konden vóór of bij vlees of vis worden opgediend. Gekookte aardappelen met mosterdsaus zouden in 1769 in Friesland dagelijks zijn gegeten door de lagere klassen. De aardappel fungeerde dan als vervanger van het brood in de warme maaltijd.

In de 19de eeuw bestond op het Friese platteland het middagmaal overwegend uit aardappelen. De diverse sauzen (soer-, moster- of swietstip) werden meestal in een kommetje op tafel gezet, zodat iedereen zijn aardappelen erin kon dopen. De gewoonte om aardappelen of pap uit een gemeenschappelijke schotel te eten zonder dat daar aparte borden aan te pas kwamen behoorde in de eerste helft van de 20ste eeuw tot de uitzonderingen.

Voor peulvruchten waren vaak vaste dagen gereserveerd: op maandag (wasdag) en op zaterdag omdat men dan allerlei werk vooruit verrichtte voor de zondag. Vaak at men op deze twee dagen, maar ook in perioden van drukke werkzaamheden als tijdens het hooien, traditionele eenpansgerechten als gemaksvuodsel. Meestal at men één keer per week, op drukke dagen, een 'alternatieve' warme hoofdmaaltijd. Op de wasdag at men tsjûkstro of potstro, of boffert, trommelkoek of dikkoek, met boter of spekvet en stroop. Omdat de wasketel toch die dag op het vuur stond, kostte het geen extra moeite of brandstof om ze gaar te laten worden. Ook werden wel pannenkoek, boekweitgrutten, gort met melk of met stroop en broodpap gegeten.

In de loop van de 18de eeuw werd het gebruikelijk om 's middags thee met een klompje suiker te drinken. Thee werd in Nederland nog lang alleen door de hogere standen gebruikt. Na 1750 kwam de thee in algemeen gebruik. Men dronk de thee, net als koffie, doorgaans zeer verslapt, in kleine kopjes, waarbij de kandijklonten als eilandjes bovenuit staken. Stedelingen nuttigden daarbij, net als bij het kopje koffie tussen ontbijt en middagmaal, wat gebak of koek. Op het platteland gebruikte men 's middags meestal beschuit en brood, met kaas en boter. In de 19de eeuw verspreidde



Twee dames bij de vroegere brug bij de Oosterdijk in Sneek. Op de achtergrond de Leeuwarderweg. De vrouw achter het fruitstalletje is Sibbeltsje Blom die hier haar vaste stekje had. Ingekleurde prent-briefkaart uit 1913. (Tresoar)

het theedrinken zich langzaam van de sociaal hogere klassen naar de sociaal lagere kringen. Koffie werd een algemene volksdrank, die men vooral 's morgens dronk, maar de gestage opmars van de thee had als gevolg dat de thee de koffie bij het ontbijt verdrong.

Eind 18de eeuw was het middagmaal in Friesland zelden later dan twaalf uur. De studenten aan de Franeker Universiteit kregen om elf uur 's morgens het middagmaal en het avondeten om zeven uur 's avonds. De avondmaaltijd bestond uit een complete warme maaltijd, restanten van het middagmaal, eventueel aangevuld met een willekeurig gerecht, een maaltijd bestaande uit pap en brood, alleen

In stik bûter yn 'e brij

aardappelen, een salade of een broodmaaltijd.

In de 19de eeuw was het op het platteland, maar ook in de steden bij de werkende bevolking, gebruikelijk om na het middagmaal nog twee keer te eten: tussen vier en vijf uur boterhammen of een dikke snee roggebrood met boter en kaas bij de thee, de tweede maaltijd 's avonds tussen acht en negen uur.

's Avonds aten de Friezen rond 1800, net als in andere delen van het land, vaak alleen maar pap of brij met eventueel een snee roggebrood met kaas en boter. Scheltema verbaasde zich in 1829 over dat vrouwen in de Hollandse steden niet inzagen hoe er 's avonds met de verkoop van goed gekookte rijste- of gruttenbrij 'goed en eerlijk gewin' te maken was. In Leeuwarden en Bolsward gebeurde dit immers al vele jaren tot 'groot gemak en genoeg' van veel huismoeders die het gekochte product 'gezond, lekker en goedkoop' vonden. Havermoutpap en karnemelkse pap (sûpenbrij in de noordelijke provincies genoemd) waren vrijwel op het hele Nederlandse platteland de meest alledaagse papsoorten. Pap was goedkoop, vulde goed en er kon goed op gewerkt worden. Sjoukje Bokma de Boer (1860-1939), alias Nynke van Hichtum, zag als kind hoe de armoedige vissers in Moddergat pap uit een gemeenschappelijke schaal lepelden.



Weeskinderen van het Stadsweeshuis te Harlingen in de eetzaal, 1929. (Hannemahuis)



Vanaf de jaren dertig werden havermoutpap en andere pappen ook in flessen verkocht, voor 12 à 14 cent de liter. In Friesland bijvoorbeeld door zuivelfabriek LIJEMPF (Leeuwarder ijs- en melkproducten fabrieken) te Leeuwarden.

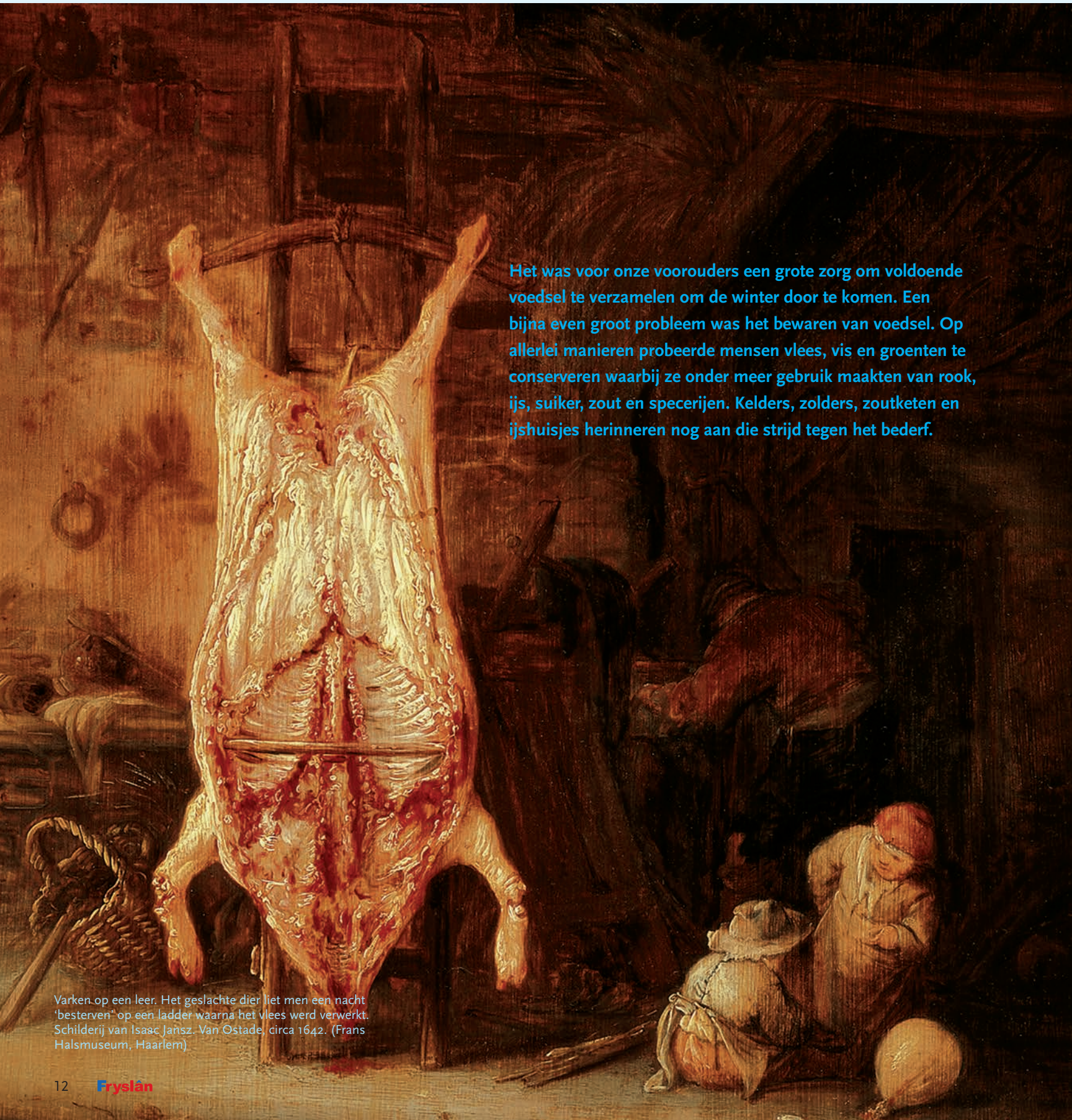
De klont boter in die schaal namen alle mensen om beurten in hun mond en spuugden die uit voor de volgende papschepper. De gewoonte om uit een gemeenschappelijke schotel te eten, waarbij elk met zijn eigen lepel en vork maar aan zijn portie moest zien te komen, dateert uit de tijd dat er niet voldoende eetgerei beschikbaar was.

In de loop van 1850-1900 raakte het 's avonds papeten op zijn retour. Pap als hoofdgerecht werd steeds minder aantrekkelijk gevonden, hoewel in diverse regio's op het platteland pap nog lange tijd een geliefd voedsel bleef. De avondlijke broodmaaltijd begon tussen 1850 en 1900 aan zijn opmars. <

> Meer weten?

Jozien Jobse-van Putten, *Eenvoudig maar voedzaam, cultuurgeschiedenis van de dagelijkse maaltijd in Nederland*, Nijmegen, 1995

Strijd tegen bederf



Het was voor onze voorouders een grote zorg om voldoende voedsel te verzamelen om de winter door te komen. Een bijna even groot probleem was het bewaren van voedsel. Op allerlei manieren probeerde mensen vlees, vis en groenten te conserveren waarbij ze onder meer gebruik maakten van rook, ijs, suiker, zout en specerijen. Kelders, zolders, zoutketen en ijshuisjes herinneren nog aan die strijd tegen het bederf.

Varken op een leer. Het geslachte dier liet men een nacht 'besterven' op een ladder waarna het vlees werd verwerkt. Schilderij van Isaac Jansz. Van Ostade, circa 1642. (Frans Halsmuseum, Haarlem)



Hier en daar in Friesland zie je ze nog. Huisjes of heuveltjes zoals bij Fogelsangh State met een toegang die leidt naar onderaardse kelders waar in vroeger tijden ijs werd bewaard. In de winter werden met een ijszaag, een lange zaag met aan één kant een handvat, grote blokken ijs gezaagd uit vaarten en vijvers. Het ijs werd opgeslagen, afgedekt met lagen stro en kon dan wel twee tot drie jaar worden bewaard. In de zomer sloeg men het ijs in brokken, die werden gebruikt om voedsel en dranken te koelen en te bewaren.

In de tweede helft van de 19de eeuw slaagde men er in, onder meer door het gebruik van ammoniak, om kunstmatig

ijs te maken. Bij slagers, bakkers, melkboeren en in welgestelde huishoudens verscheen de ijskast. Enkele malen per week kwam de ijsman langs. Hij trok met een haak brokken ijs uit zijn wagen en droeg die op zijn schouders naar binnen om het zinken vak boven in de ijskast te vullen. De komst van de elektrische koelkast maakte het huishouden een stuk gemakkelijker en had enorme gevolgen voor de export van zuivel, vis en vlees.

De wijk Malta aan de rand van Sneek herinnert aan de tijd van de Maltezer ridders, de latere Orde van de Johannieters die voor Sneek van groot belang zijn geweest. Midden jaren vijftig moest helaas het huis Malta aan de Geau wijken voor nieuwbouw. Het schilderachtige complex met onder meer een uitgebouwde 'herenkamer' stond bekend als de 'Zoutkeet'. Het vooral voor de haringvangst en kaasmakerij essentiële zout werd vanaf de Middeleeuwen per schip aangevoerd vanuit Portugal.

Het sluiten van de havens voor Nederlandse schepen tijdens de Tachtigjarige Oorlog deed schippers besluiten om de oceaan over te steken naar de Caribische Eilanden waar het zout voor het opscheppen lag. De hoge kosten die de gevaarlijke tochten met zich meebrachten, maakten het lucratief om op de oude manier in eigen land zout te winnen. Zouthoudende modder van buiten de dijken, de zogenoemde darink, werd gedroogd en vervolgens verbrand. De as werd daarna in grote loden bakken uitgekookt in zeewater. Als het water voor het grootste deel was verdampt,

Ids Wiersma maakte in 1914 deze tekening van de Zoutkeet Malta aan de Geau bij Sneek. (Fries Scheepvaart Museum)



De ingang van de ijskelder bij Fogelsangh State. (Foto Bayke de Vries)



Foto uit 1932 met vissers uit Lemmer. De haring werd geakaat en daarna ingezouten of gerookt tot bokking.

schepte men het zout in manden en werd het op een zolder met een hellende vloer te drogen gelegd. Als brandstof werd turf gebruikt.

In Harlingen waren in de 16de eeuw zo'n dertig zoutketen waar mannen en vrouwen bezig waren met het zware werk van zoutzieden. Pas de komst van het bij Boekelo uit de grond gewonnen zout, maakte een eind aan de eeuwenoude Friese nijverheid die vooral voor de haringvissers van onder meer Harlingen en Lemmer van zo groot belang was. In veel oude boerderijen en in tal van burgerhuizen zijn op zolder, halverwege de schoorsteen, nog rookluiken te vinden die ooit werden gebruikt om hammen en worsten in te hangen die door de opstijgende rook werden geconserveerd. Daaraan ging het ritueel van de jaarlijkse slacht vooraf. Voor de meeste gezinnen was een heel varken of een complete koe te veel of te duur. Veel mensen kochten daarom gezamenlijk met vrienden of burens een dier. Men ging samen naar de markt of bezocht een boer om een vetgemest beest te kopen. Het slachten gebeurde bij een slager of aan huis. Er werd menig glaasje gedronken op de goede afloop en dan werd het varken of de koe geslacht. Het geslachte dier werd vervolgens een nacht gespalkt op een ladder om het vlees te laten 'besterven'. Daarna werd het vlees verder

verwerkt en verdeeld. Een deel ervan gebruikte men om een feestmaal met 'vers vlees' aan te richten. De rest moest worden bewaard. Dat gebeurde door het vlees te pekelen en hammen en worsten kregen een plaats in de schoorsteen achter het rookluik. Men stelde er een eer in om een mooi stuk vlees in huis te hebben. Het gekochte

vee stond ruim voor de slachtpartij bij de deur zodat ieder zijn mening kon geven over de aankoop.

Pieter Weltevreden uit Leeuwarden piekerde er dan ook niet over om een partijtje vlees van zijn zwager over te nemen:

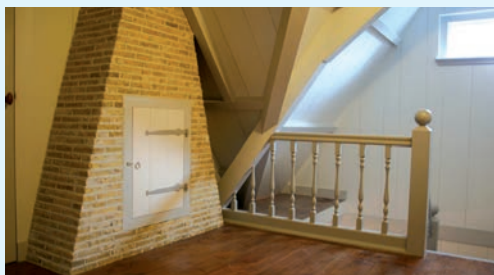
'Want slachten moet ik al zou ik er mijn laatste stuiver voor uitgeven, en ik wil het volhouden zolang ik kan, al zou ik er ook een pandje om naar Janoom (de lommerd) brengen', schreef hij in een brief van 19 november 1768. Pieter kocht met vrienden een koe en had daar het hele seizoen plezier van tot de Wirdumer kermis toen het laatste stukje vlees uit de schoorsteen op tafel kwam.

Het bewaren en verwerken van de dagelijkse melk was een groot probleem op de boerderij. Twee keer per dag was het 'melkerstiid'. Van de boerderij dicht bij de stad droeg een meid een paar emmers aan een juk naar haar klanten. Het overgrote deel van de melk kon niet worden uitgevent of bewaard en werd verwerkt tot boter of kaas. Het kaas- en botermaken was het werk van de boerin die daar bijna dag en nacht mee bezig was. Ondanks voortdurend schrobben en boenen kwamen gemakkelijk bacteriën mee. Bijvoorbeeld via het slootwater waarmee de emmers werden schoongemaakt. De grote angst van de boerin was dat de kaas begon te 'tikken', een teken dat er sprake was van bederf, waarbij soms een hele partij verloren ging.

De door Louis Pasteur en Claude Bernard bedachte manier om door snelle verhitting de melk bacterievrij te maken, was een grote verbetering. In 1862 voerden zij met succes voor het eerst een 'pasteurisatie' uit. In Denemarken sloeg de methode direct aan en er werden fabrieken gebouwd waar de boeren hun melk konden afleveren. De Friese Maatschappij



Als een varken werd geslacht loerden de jongens op de blaas die zij onder meer gebruikten om er een 'rommelpot' van te maken. gravure door Cornelis van Dala naar een ontwerp van Abraham Bloemaert, midden 17de eeuw. (Museum Boymans van Beuningen, Rotterdam)



Rookluik in een schoorsteen in een particulier huis, geres- taureerd door aannemersbedrijf Big Beheer in Zaandam. (Foto Big Beheer)



Reclameplaat voor de firma Weck, circa 1930. (Particuliere collectie)

van Landbouw organiseerde in 1878 een excursie naar Denemarken om te onderzoeken of de methode ook in Friesland kon worden toegepast. De Friese boeren en vooral de boerinnen voelden daar niets voor. Ondanks het vele en zware werk hielden ze vast aan het lucratieve zelf kazen en boter maken.

Mindert Bokma de Boer zag dat anders. Hij bouwde

Weckpotten in de kelder

in Veenwouden in 1879 als eerste in Friesland een zuivelfabriek die de naam 'Freia' kreeg. Aarzelend brachten de eerste boeren hun melk naar de fabriek waarmee ze veel tijd bespaarden en waardoor er producten van een gelijkwaardige kwaliteit ontstonden. Veel boeren waren bang dat de fabrieken de winst zouden opstrijken. Dat was het begin van de coöperatieve zuivelfabrieken, door boeren gezamenlijk opgerichte bedrijven. Weldra werden in heel



Reclameplaat uit circa 1935 voor de zuivelfabriek 'Freia'. (Historisch Centrum Leeuwarden)



In het waterrijke Friesland vond veel transport van melk plaats over waterwegen. Hier brengt melkvaarder Tjitse Postma uit Loënga melkbussen per schuit naar de fabriek in Scharnegoutum. (Fries Scheepvaart Museum, foto Ger Dijs)

Friesland dagelijks met paard-en-wagen of met de melkschuit de genummerde melkbussen – iedere boer had zijn eigen nummer – naar de fabriek gebracht. Overal in Friesland verzezen melkfabrieken totdat die in de tweede helft van de 20ste eeuw door fusies en nieuwe vormen van transport overbodig werden en veelal in verval raakten. Maar 'Freia' is er nog, zij het gesloopt en steen voor steen herbouwd in het Nederlands Openluchtmuseum in Arnhem.

Er zijn nog tal van andere manieren om voedsel te bewaren. Bijvoorbeeld koken in een suikeroplossing zoals bij het 'konfijten' van kersen. Of het maken van jam, eventueel met toevoeging van sinaasappel- of citroenschillen waarmee de zoete jam een wat bittere smaak krijgt en dan marmelade wordt genoemd. Mosselen en haring kunnen in het zuur worden gelegd, bijvoorbeeld azijn. De in het verleden bij geen enkele bruiloft ontbrekende 'boerenjongens' worden gemaakt van rozijnen in brandewijn. Een simpele manier van bewaren is het drogen. Dat kan bijvoorbeeld met vis of appeltjes op een rek in de kelder of op zolder.

Een ware revolutie in het huishouden bracht Johann Carl Weck (1841-1914) teweeg. Hij borduurde voort op de vinding van suikerbakker Nicolaas Appert die eerder een door Napoleon uitgeloopte prijs won om voedsel te bewaren. Eén van de grootste problemen van Napoleon was om zijn immense legers van voedsel te kunnen voorzien zoals bijvoorbeeld in 1812 toen er meer dan een half miljoen man op weg ging naar Moskou. Appert vond een oplossing door voedsel in een goed afgesloten fles in heet water te dompelen. De Zwitser Rudolf Rempel verbeterde de vinding. Na diens vroege dood nam Weck het patent over en ging aan de slag met glazen potten, rubberen ringen en ijzeren deksels. Weck had een goed gevoel voor publiciteit. Binnen de kortste keren werden grote aantallen weckpotten en bijbehorende hulpmiddelen zoals ketels en thermometers, verkocht in heel Europa. In 1901 gaf Weck zijn bedrijf uit handen, maar tot op de dag van vandaag zijn er vrouwen die vol trots hun kelder vol goed gevulde weckpotten laten zien. <

Ruud Spruit (Leiden, 1942) was onder andere directeur van het Westfries Museum in Hoorn. Hij schrijft over kunst, geschiedenis en architectuur.



Te gast op Doumastate

Doumastate te Sexbierum, tekening Ids Wiersma, 1900-1924. (Fries Museum, bruikleen Ottema-Kingma Stichting)

Jan Hannema (Harlingen 1746-Harlingen 1825) had op Voorstraat 56 in Harlingen een huis (nu Museum het Hannemahuis) waar het dagelijks werk werd verricht en een 'buiten'. Op Doumastate te Sexbierum bracht hij zijn vrije tijd en vakantie door. Er kwamen veel gasten langs, die Hannema bijhield in een boekje, net als wat er bij de bezoeken op tafel stond.

Jan Hannema had Doumastate in 1789 voor 21.006 gulden gekocht van prof. Petrus Camper. Hij heeft het daarna verbouwd, getuige de eerste steenlegging van 18 maart 1790 door zijn neefje Hylke Pieters Hannema. In een klein boekje met gebloemde kaft schreef hij zijn 'Aantekening der genoodigde Gasten, dewelke op Douwmastate gehad hebbe, zonder mijn broeders en zusters en hunne kinderen als meede de in passant en voor korten tijd gehad hebbende gasten te reekenen, beginnende 14 juli 1805 en eindigende 15 sept. 1816'. Op elke bladzijde zijn de namen van de gasten genoteerd, daarachter hun aantal en onder aan de lijst het 'totaal', dat soms wel eens tot 28 oploopt. In die tijd had men nog de ruimte en genoeg hulp

om al deze passanten van eten en drinken te voorzien. Meestal kwamen die gasten al 's morgens 'op de Coffy', dan volgde de maaltijd en dikwijls bleven zij ook nog voor de thee of vertrokken pas 's avonds als 't al donker geworden was. Zo noteerde Jan Hannema op 15 september 1816: 's Avonds

Vrolijk gezelschap

en voor bij 't afrijden waren aan de wagens van neeven Westra en F.D. Fontein ieder 2 lantarens geplaatst, deden goed effect.'

Onder de naamlijsten komen dikwijls dezelfde namen voor: Fontein, Telting, Hingst, Tjallingii, Hanekuyk, Roorda,



< Jan Hannema, portret van Henricus Antonius Baur uit 1782. (Hannemahuis)

> Dina Herdingh, postuum geschilderd door Pieter Willem Sebes in 1857. (Hannemahuis)

Huidekoper, Wildschut, ds. Hoekstra, en nog vele anderen. Op een dag in augustus 1805 kwamen: 'Broeder P. Hannema en vrouw en zoon (hier is de dochter van Hingst bij in de wagen geplaatst geweest)'. Soms kon een gast niet komen door het slechte weer, een andere keer was er iemand ziek, wat werd aangeduid als 'onpaslijk'. Soms kon het ziek zijn ernstige vormen aannemen: op 17 juli 1806 kon Jan Hannema's neefje Hylke Pieters Hannema, die de eerste steen voor Doumastate had gelegd, door ziekte niet komen. Hij overleed tot ieders verdriet twee dagen later. In 1809 memoreerde Jan 'het overlijden van mijn hooggeagte dienstmaagd Antje Dirks.'

Brambosen en room

Wat kregen de gasten te eten op Doumastate? Op 20 augustus 1810 schreef Jan Hannema: 'De tafel was na behoren gedeckt en had op dezelve een spekham, kalverharst, 2 bofferts, hoofdschotels; verder pekelharing, worst, zalaad, rookvleesch en eyeren; 2 schotels persikken, 1 druiven, 3 schotels met verwonderlijke swarte groote morellen, roode en witte bessen, swarte dito, bonte dito, brambosen, peren, kruysbessen, etc. en verdere toebehoren als brokken, room, zausen, zout, peper, asijn, brood, mostert, etc. N. Bene 't geselschap is seer vrolijk geweest.'

Daarnaast kon Jan Hannema zijn gasten twaalf verschillende soorten fruit voorzetten, want behalve de hierboven genoemde vruchten had hij 'kersen, aardbessen, apricosen en kantaloep en brambosen'. De Cantaloup-meloenen werd toen hij nog klein was, met een tulen of kanten doekje omwonden, zodat bij het groeien het patroon op de schil

aftekende. Jan Hannema noteerde dan ook ergens 'een extra groote geborduurde meloen.' Op 18 juli 1808 consumeerde men 25 à 30 pond kersen en er kwamen zo'n 55 uitmuntende perziken op tafel. Van neef Hendrik Westra hoorde Jan Hannema dat de prijs voor deze vruchten in Amsterdam 18 stuivers was.

Op 8 oktober 1805 werden de leden van het gemeentebestuur van Harlingen en de negen burger-gecommitteerden op de koffie en voor het middagmaal uitgenodigd. Aanwezig waren: 'Westra, Conradij, M. Vellinga, broeder Jac. Hannema, M. Vink, C. Blok, Zijlstra' van het gemeentebestuur, en 'Van Dalsen, Jan Fonteijn, Hylke Hanekuyk, S. Hingst' van de gecommiteerden. Bij de namen van diegenen, die verstek lieten gaan, noteerde Jan Hannema de reden van afwezigheid. Zo had De Rook pijn in zijn maag, moest Gratama zelf gezelschap ontvangen en had Van Nooten 'verlet wegens zijn post'. Hannema noteerde ook dat hij 'op 't desert gebriljeert [had] met' een aanzienlijke hoeveelheid heerlijke vruchten.



De eerste steen op 18 maart 1790 van de verbouwing van Doumastate door Hylke Pieters Hannema, voor zijn oom Jan Hannema, 'disstelateur' te Harlingen. De originele gevelsteen bevindt zich in het Hannemahuis. (www.oud-tzummarum.nl)

Doumastate te Sexbierum in 1928. (www.oud-tzummarum.nl)



Leden van de familie Van Sminia in de eetzaal van buitenplaats De Klinze. Op Doumastate zal het er vergelijkbaar aan toe zijn gegaan. Het tafellaken van damast neemt een prominente plaats in. Het ingeweven patroon van eenhoorn en pauw komt al voor op damast uit Haarlem omstreeks 1600-1650, met 'jachtpatroon'. Schilderij uit circa 1780 door Christiaan Franck. (Collectie Stichting Kasteel Amerongen)

Geregeld werden de diaconen en diaconessen en de weesvoogden en weesvoogdessen van het Doopsgezind Weeshuis uitgenodigd op een 'dejeuner dinatoire' (een diner op het middaguur) of op de thee 'en daarna een tafel wel toegedisch't' (15 augustus 1808). Zo ook op 17 september 1815, na afloop van de gezelligheid moest weer opgebroken worden: 'De voogdessen waren alle in een wagen geplaatst,

In de kluis

zijn 's avonds 9 uur afgereden en de voogden waren per pedes apostolorum (te voet), zijn 's avonds zo 10 uur of daar omtrent opgemarcheerd na de stad'. Het boekje dat in 1805 begint en het vervolg is van een of meer van dergelijke notities, loopt tot 24 juli 1817. Herhaaldelijk lezen wij dat het gezelschap 'seer' of 'extra vrolijk' was.

Jan Hannema's eerste vrouw, Elsje Schaaff, met wie hij 1 mei 1768 huwde, overleed reeds datzelfde jaar in november. Hij hertrouwde in 1771 met Anna Paulus Scheltema, die hem in 1779 ontviel. In datzelfde jaar stierven drie van zijn kinderen, terwijl hij al eerder een dochtertje en zoontje verloren had. Hij bleef eenzaam achter en bij zijn overlijden in 1825 erfde

neef Sjoerd Hannema 'Doumastate'. Onder de gasten, door Jan vermeld, komen herhaaldelijk Anna en Dina Herdingh uit Leiden voor. Sjoerd Hannema, de latere gastheer en eigenaar van Douma, huwde in 1817 met Dina.

Dina Hannema-Herdingh (Leiden 1788 - Harlingen 1856) zette de traditie van 'het gastenboekje' voort. In een boekje met aantekeningen uit de periode 1848-1856 worden weer de lijsten der aanwezigen en soms ook der vruchten genoteerd. Ook 't weer wordt dikwijls genoemd. Op 25 en 26 september 1853 noteerde Dina bij een hevige noordwesterstorm: 'nooit zag ik het zeewater zoo over alles heenslaan, van den dijk bij Harlingen is heel wat, zeg men, afgeslagen'. Of drie jaar tevoren, toen het eind augustus hevig regende en hagelde 'en er stond nog zoo oneindig veel op het land, arme boer'. In haar gastenboekje tekende Dina op hoe elk jaar Doumastate weer in orde werd gemaakt voor 't komende seizoen, wanneer zij met 'de beide meiden en arbeidster' (de vrouw van een van de arbeiders) in mei naar buiten trok en alles grondig werd schoongemaakt. Verbouwen, opverven en witten van huis, boerderij of schuur werden opgeschreven; ook de koepel, van waaruit men zulk een mooi gezicht had over de akkers en weilanden op Franeker, werd genoemd. Moeders met kinderen en kindermeid logeerden er weken achterelkaar, voor de kinkhoest-patiëntjes was het dé plaats om weer beter te worden. Er arriveerde zelfs eens een zuigeling van vijf weken, nog door de baker gebracht. Men maakte uitstapjes naar 'de winkel van Sinkel' te Leeuwarden, naar de kermis en het planetarium te Franeker en stuurde 'boontjes om te drogen naar Harlingen'.

Ook in deze jaren kwamen de gasten in groten getale en Dina Hannema tekende dan ook aan, wanneer er een uitzondering op de regel was: 'Ik ben den gehelen dag alleen, dat op Zondag bijna nooit gebeurd hier buiten.' Of er van haar hand nog andere boekjes hebben bestaan is niet bekend: in het familiearchief komen zij in elk geval niet voor. Haar man Sjoerd Hannema was al in 1831 overleden. Na haar overlijden in 1856 kwam Doumastate via haar dochter Anna Maria in de familie Fontein; in 1937, na het overlijden van Sjoerd Fontein, werd de plaats gekocht door de toenmalige huurder, landbouwer L. Blanksma. Enige jaren later liet de toenmalige eigenaar J.A. Blanksma het huis aan Hornestreek 5 te Sexbierum afbreken en een modern gebouw voor in de plaats zetten.

De notitieboekjes over Doumastate werden in 1950 door de erven Sjoerd Fontein aan Leendert Jacobus Hannema gegeven. Het familiearchief Hannema is niet openbaar, maar in 1950 kreeg M.J. Heemstra, journalist van de *Leeuwarder Courant*, een paar notitieboekjes uit het familiearchief Hannema te Harlingen te leen om daar een artikel over te schrijven. Daarna gingen ze weer terug in de kluis, om voor altijd en eeuwig in het familiearchief bewaard te worden. Het krantenartikel van Heemstra is dus de enige bron van kennis over de inhoud van deze opmerkelijke boekjes. <



De berg met het zomerhuis

Een ronde heuvel met op het hoogste punt een eenvoudig huis geflankeerd door twee hoge smalle bomen. Bij deze beschrijving doemt gelijk een beeld van een warm, Italiaans landschap op. Het is echter een wat ongebruikelijk element in een gezicht op Joure, in 1754 vastgelegd door de Franeker tekenaar Pieter Idserts Portier. Hij schrijft er zelf het bijschrift onder: 'de Joûre aan de Noordwest oant te sien tegens de Bergh met 't soomerhuis daar op van de gridman'. Pieter Idserts bedoelt daar Hessel Vegelin van Claerbergen (1655-1715) mee, grietman van Utingeradeel en van Haskerland. Het gaat om het zomerhuis bij Heremastate, de state die door Hessels vader, Philip Ernst Vegelin van Claerbergen in 1679 gekocht wordt na een leven lang trouwe dienst aan de Friese stadhouder Willem Frederik van Nassau-Dietz en zijn weduwe Albertine Agnes. Hessel laat de oude stins vervangen door een groot, nieuw huis en waarschijnlijk heeft hij toen direct de tuin aan laten pakken inclusief de bouw van een zomerhuis. Heremastate blijft tot in de 20ste eeuw het familiehuis van de Vegelins. Bijna onafgebroken wonen ze er totdat het in 1950 aangepast wordt tot gemeentehuis van Haskerland. Op een bepaald moment moet het zomerhuis plaatsgemaakt hebben voor het bouwsel

dat op een in de grond weggezonden kerktoeren lijkt. Het wordt het 'torentje op de berg' genoemd, maar zal dit ook de naam geweest binnen de kring van de Familie Vegelin? Wat was het voor hun? Een punt om naar toe te wandelen, een theehuis, een bēlvèdere of een prachtig speelhuis voor de kinderen? In elk geval lijkt de berg op de winterse foto van rond 1910 duidelijk minder indrukwekkend dan op de tekening van Pieters Idserts. Gelukkig is de berg nog wel hoog genoeg om er met een sleetje vanaf te suizen. <



De Topografische Atlas van het Fries Museum bevat een omvangrijke collectie prenten, tekeningen, foto's, kaarten, plattegronden en ansichten van Friese steden, dorpen en streken. Deze rubriek toont de schatten uit de grotendeels onontdekte verzameling werken op papier.

Marlies Stoter (Woerden, 1960) is conservator Oude Kunst en Toegepaste Kunst bij het Fries Museum.



Bijna een halve eeuw had ús mem het zicht op het Stamboekhuis aan het Zuiderplein in Leeuwarden. (Archief Veeteelt)

Ze kwam er niet zonder slag of stoot, de maker werd zeer op de proef gesteld door de opdrachtgevers. Maar het resultaat mocht er zijn: 'De Fryske ko neffens it fokkersideaal en de stamboekwinsken fan no'. Dat bleken profetische woorden, want sinds 1954 heeft de ideale Friese melkkoe een heel ander gezicht gekregen.

Het 75-jarig bestaan van het Fries Rundvee Stamboek in 1954 leek een goed moment om een oude droom in vervulling te laten gaan: een standbeeld voor de Friese stamboekkoe. Nooit was er genoeg geld voor, maar nu stonden alle seinen op groen. Het ging de boeren, maar vooral de Friese rundveefokkers voor de wind. De export was na de oorlog weer mooi op gang gekomen en de toeloop op de jaarlijkse stierenkeuringen in Leeuwarden kreeg massale trekken. Stieren, die daar hoog eindigden – laat staan tot kampioen werden uitgeroepen – werden op slag gebombardeerd tot de beste fokstieren en hun dekgeld werd direct verdubbeld.

Vooraan op de eretribune van het Waagplein, grenzend aan de veemarkt, werd de rij belangrijke buitenlandse bezoekers elk jaar langer en de hotels in Leeuwarden waren in de eerste oktoberweek steevast volgeboekt. De topfokkers – in een gesloten gelid verenigd – verdienden veel geld in die dagen en zij waren dan ook goed vertegenwoordigd in de 'commissie huldeblijk FRS 1879-1954', waarvan verder een

paar exporteurs deel uitmaakten en ook Wouter Zwart, de commissionair, die kind aan huis was bij elke fokker en bij alle Nederlandse ki-verenigingen – de nieuwe klanten met veel geld. Voorzitter van de commissie was Arjen Wassenaar van 'Haskera' bij Jelsum.

De commissie ging tijdig, in december 1952, van start met een bezoek aan het gemeentebestuur van Leeuwarden, dat wel oren had naar een 'gedacht monumentje'. Maar

Slapeloze nachten

de commissie had heel iets anders in gedachten: een ideale koe, een gemeenschappelijke 'schepping' van de negen deskundigen, die de uitvoering in handen zouden leggen van de bekende Leeuwarder kunstenaar Gerardus Adema (1898-1981). Hij had vooral naam gekregen door zijn beelden en schilderijen van paarden, hij was een werkelijke ambachtsman. Ideeën rond een wat kunstzinniger uitvoering werden na consultatie van lokale deskundigen

als Abraham Wassenbergh van het Fries Museum aan de kant geschoven: het zou een bronzen koe worden en die zou 32.000 gulden kosten. Adema's loon werd op 5.000 gulden overeengekomen. Alle, ruim 6.000, leden van het FRS werden uitgenodigd een bijdrage te leveren aan het 'huldeblijk' – de 'gewone' leden kregen bezoek van een plaatselijke 'fokker' om een goed woordje te doen. De inzameling werd een succes: in november 1953 stond er al 25.000 gulden op de rekening van de commissie. Gerardus Adema was in zijn atelier intussen begonnen met de opdracht, die hem beroemd zou maken. In klei maakte hij een eerste ontwerp, dat het fiat van de commissieleden kreeg. Hij kon aan de slag met het definitieve beeld, waarbij afgesproken werd dat de deskundigen geregeld hun adviezen zouden geven. Wanneer hij er naderhand aan werd herinnerd, liepen hem de rillingen nog over de rug. De commissieleden leverden een serie foto's aan van (vaak eigen) hoogbekroonde koeien, waaruit het ideale beeld geconstrueerd diende te worden.

Regelmatig kwamen ze langs om zich op de hoogte te stellen van de vorderingen en ook gaven ze suggesties aan de hand van de twee levende koeien, die Haije Nicolay uit Swichum zo nu en dan 'leverde' aan het hek voor Adema's atelier. Het waren niet de eerste de beste koeien: Evertje 45 en Afke 13 uit de stal van de koemelker, die ook de vermaarde voorzitter van de Friese bond van veehandelaren was. Ze wonnen de ene na de andere kampioenstitel, benaderden gezamenlijk het ideaal van de Friese stamboekkoe van toen: vrij geblokt, nauwelijks 1,30 meter hoog, met mooi gebogen hoorns op de 'sprekende' kop.

Adema ervoer de bemoeiingen van de commissieleden als 'zeer vervelend', zo vertelde hij jaren later nog, die

Kreten van ontzag

bezorgden hem letterlijk slapeloze nachten. Hij was gewend zelfstandig te werken en nu werd hij voortdurend op de vingers gekeken. Daar kwam nog bij de deskundigen ook onderling in discussie gingen. Een kleine onvolkomenheid, zoals een in de praktijk veel voorkomend knikje in de rug – in de wandelgangen een 'Friese knoop' – zou dat niet aardig zijn? 'Bij een mooie vrouw is er ook altijd wel iets dat niet geheel volgens de regels klopt, dat maakt zo'n vrouw juist levendig', zo oordeelde een van de leden tijdens de 'nazit' in het Oranjehotel.

Adema was zelf niet eens zo gelukkig met het beeld. Hij prefereerde het bronzen afgietsel van het oorspronkelijke, wat slanker model, dat naderhand ook beter de koe van de toekomst weergaf. Het stond jarenlang in de hal van het FRS-kantoor en heeft sinds enige jaren een plek gekregen in het Fries Landbouwmuseum in Earnewâld.

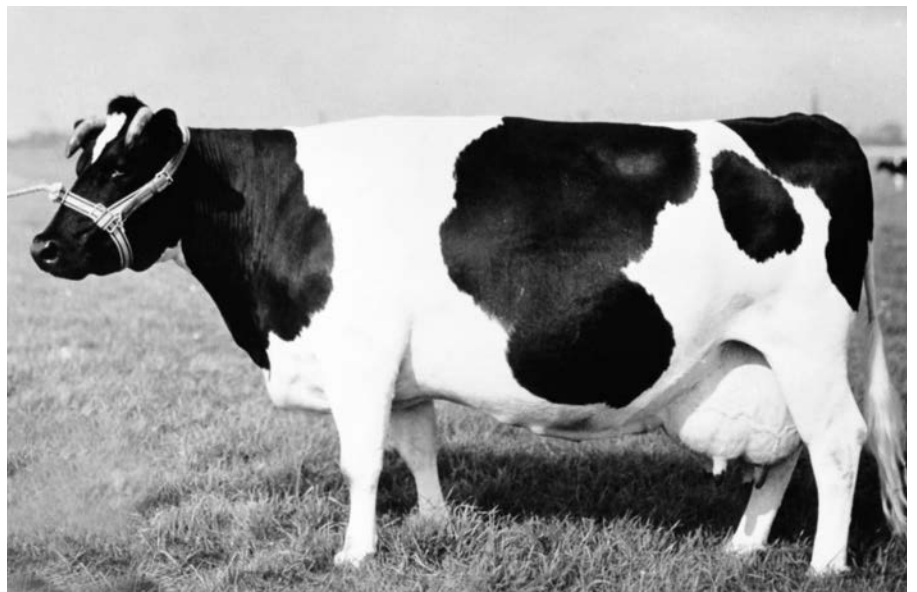
Het beeld van de ideale Friese stamboekkoe zou komen te staan onder de monumentale eik op het Zuiderplein, recht tegenover het Stamboekhuis, daarvan was de commissie



Gerardus Adema, de geplaagde kunstenaar. (Tresoar)

altijd uitgegaan. Door al het interne gedoe was men de procedure rond de plaatsing helemaal uit het oog verloren. Minder dan een maand voor de plaatsing op 7 september – aan de vooravond van de driedaagse jubileumkeuring van het FRS – diende men bij de gemeente een definitief plan in. Veel te kort voor de 'normale' procedure, maar op het gemeentehuis deed men een oogje toe, want in de provinciale pers was al een discussie ontstaan rond het beeld. Jacob Wiersma gaf in de *Leeuwarder Courant* van 17 augustus de voorzet: 'Een prachtig reclame-object voor het FRS, waaraan elke artistieke dimensie ontbreekt.' De volgende dagen kwamen de schrijvers van ingezonden stukken in actie, pro en contra het beeld. De een vond het 'een fraai, imponerend en provinciaal monument', de ander gruwde bij de gedachte: 'Deze verheerlijking van het gouden kalf, van de Mammon, van het materialisme. Als Leeuwarder zal ik mij voortaan schamen bij het aanschouwen van dit beeld, als mijn weg langs het Zuiderplein voert.'

Evertje 45, een van de voorbeeldkoeien. (Archief Veeeteelt)





Na de onthulling bedankte FRS-voorzitter Jan Wassenaar namens het stamboek. (Archief Veeteelt)



In 1990 werd het beeld verplaatst naar de Harlingersingel. (Dikken & Hulsinga)

Reimer Strikwerda (Winsum, 1941) was hoofdredacteur van de vaktijdschriften *De Friese Vee fokkerij* en *Veeteelt*. Hij schreef diverse boeken, waaronder *Een eeuw Fries stamboekvee*, *Melkweg 2000* en *Revolutie in het dierenrijk*.

Pas op 6 september, één dag voor de onthulling, kwam het beeld klaar bij gieterij Binder in Amsterdam en werd het – haast nog warm, zo werd in de kranten gesuggereerd – naar Leeuwarden vervoerd. Om zes uur de volgende dag verzamelde zich een select gezelschap rond het afgedekte beeld: de hele provinciale en gemeentelijke top was aanwezig en natuurlijk ook het FRS-bestuur.

Voor de werkelijke onthulling had men de 86-jarige Johannes van der Burg uit Jelsum uitgenodigd, het (op één na) oudste

FRS-lid, ook actief als fokker en lid van diverse commissies. Hij haalde mooie herinneringen op rond de historie van het stamboek en sprak tenslotte de woorden: 'Sjoch hjir yn brûns werjown it model fan de Fryske ko, neffens it fokkersideaal en de stamboekwinsken fan nou.'

Samen met Van der Burg onthulde Gerardus Adema daarna het beeld. De LC maakte er een mooi verhaal van: 'Langzaam, haperend en schuchter bijna, gleed het witte kleeft van het bronzen koeienlichaam af. Het Fries Volkslied weerklonk uit de luidsprekers en de kelen van de honderden toeschouwers. Hier en daar klonken kreten van ontzag voor de massale, maar ideale koeiengestalte, kreten die in alle toonaarden herhaald werden.'

Stamboekvoorzitter Jan Wassenaar (van Vijverzathe bij Jelsum) nam dankbaar dit huldeblijk van de leden in ontvangst: 'Generaties na ons zullen trots zijn op dit monument.' En na een eerste blik op het beeld sprak de invloedrijke kenner: 'Dit is geslaagd.'

Werden de onthulling en ook de volgende jubileumshows een succes, dat kon niet zonder meer van de financiële afwikkeling worden gezegd. In het Mededelingenblad van het FRS van november 1954 werden de leden 'die zich bezwaard gevoelen geen medewerking te hebben kunnen verlenen en toch een bedrag voor dat doel beschikbaar willen stellen', alsnog de gelegenheid geboden in de beurs te tasten. Het leverde niet het beoogde resultaat, want ten einde raad werd een beroep gedaan op de ki-verenigingen (voor kunstmatige inseminatie), die aanvankelijk niet waren benaderd... Dat tekende de verhoudingen van die dagen, die naderhand zeer zouden veranderen.

Zelfs de bijdragen uit die hoek waren niet helemaal voldoende, zodat de Zuivelbank uiteindelijk de nog ontbrekende ruim duizend gulden aan de commissie schonk. De commissie kon de boeken sluiten, de bronzen koe had uiteindelijk 33.586,10 gulden gekost. En ze was intussen al ingeburgerd als 'ús mem', de troetelnaam voor wat het meest bekende beeld van de Friese hoofdstad zou worden. Heel lang zou ze het ideaalbeeld van de Friese stamboekkoe niet meer vertegenwoordigen, dat kreeg al na enkele decennia de gestalte van een aanzienlijk slankere, minder bespierde melkgeefster, die nogal hoger op de benen stond. Ook haar omgeving veranderde: dat begon met de mooie iep, die door ziekte gerooid moest worden. Maar ook het Zuiderplein kreeg een belangrijke renovatie en na dertig jaar was de bronzen koe ook het zicht op het Stamboekhuis verloren – dat was verplaatst naar een nieuwbouwkantoor elders in de stad. Zelf moest 'ús mem' ook plaatsmaken – aan de Harlingersingel kreeg ze een nieuwe lommerrijke standplaats. Geen enkele zichtbare binding heeft ze meer met het stamboek van toen, dat is er niet meer, het is in etappes opgegaan in het hedendaagse CRV in Arnhem. En daar staat in de voortuin in brons weergegeven de Friese fokkerijheld van de nieuwe eeuw: Skalsumer Sunny Boy. <



Adellijke ring

Een gouden ring uit de 16de eeuw is terug op Ameland. Twee jaar geleden werd het sieraad bij Ballum gevonden, op de plek waar vroeger het Camminghaslot stond. De adellijke familie Van Cammingha woonde daar van 1425 tot 1681. De ring, die in uitzonderlijke goede staat is, is waarschijnlijk tussen 1550-1600 gemaakt en vermoedelijk door een Van Cammingha gedragen. Op de ring staat geen meesterteken of keurmerk. Tot eind november is de ring te zien in het Sorgdragermuseum in Hollum. De eigenaar wil het sieraad na herkomstonderzoek waarschijnlijk in bruikleen aan het museum geven.
www.amelandhistorie.nl

Torso Beeldenstorm



In de Grote Kerk in Dokkum zijn resten van de Beeldenstorm gevonden, zoals een gebeeldhouwde torso. Die is vernield tijdens de Beeldenstorm van 1566 of in 1580 toen protestanten katholiek bezit sloopten. De restanten belandden

in Dokkum als puin onder de vloer van de kerk en zijn daar later opgeslagen. De scherven worden gebruikt in de tentoonstelling Dood in Dokkum over de Markt als begraafplaats, waar onder andere leden van het reisgezelschap van Bonifatius begraven zijn.
www.leeuwardercourant.nl



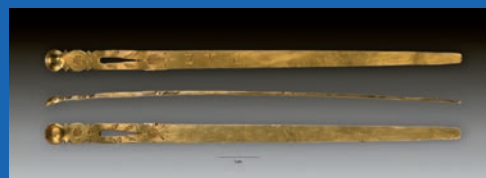
Topontwerpers in Fries Museum

Een aantal Nederlandse topontwerpers heeft zich laten inspireren door design uit de Gouden Eeuw in het Fries Museum. Er is onder andere werk te zien van Marcel Wanders, Atelier NL, Winde Rienstra, Studio Job en Koos Breukel bij de tentoonstelling Oud Geld.
www.friesmuseum.nl



Zodenhuis Firdgum

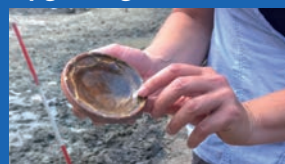
Het zodenhuis in Firdgum wordt met nieuwe technieken herbouwd. In november vorig jaar stortte het zodenhuis deels in en is daarna afgebroken. De reconstructie van de vroegmiddeleeuwse boerderij wordt uitgevoerd door het Terpencentrum van de Rijksuniversiteit Groningen, de provincie Fryslân en het Yeb Hettinga Museum.
www.facebook.com/zodenhuis



Gouden rijgnaald

Het Fries Museum heeft een zeldzame gouden rijgnaald verworven. De rijgnaald, destijds gedragen als sieraad, is tussen 1680 en 1715 gemaakt en werd gevonden in Dongjum. Meisjes kregen toen rond de pubertijd cadeautjes van goud en zilver om het afscheid van de kindertijd te verzachten.
www.friesmuseum.nl

Opgravingen Leeuwarden



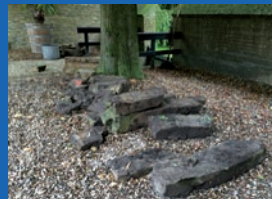
Bij opgravingen in het Harmoniekwartier in het centrum van Leeuwarden zijn funderingen gevonden van zo'n zes huizen uit de 17de eeuw en sporen van de bewoners zoals potscherven, munten en een ruim driehonderd jaar oude schaal.
www.omropfryslan.nl

Culturele Hoofdstad



Ton F. van Dijk wordt de nieuwe directeur van Culturele Hoofdstad 2018. De 51-jarige Van Dijk woont in Haarlem en is vooral bekend als journalist. Hij heeft bij verschillende omroepen gewerkt als journalist en bestuurder. Hij is nu algemeen directeur van de IKON en voorzitter van de stichting 'Max maakt mogelijk' van omroep Max.
www.omropfryslan.nl

Tuinhuisje



In een sloot bij het Poptaslot in Marssum zijn fundamente van het voormalige tuinhuisje gevonden. De brokken steen kwamen tevoorschijn toen de sloot droogviel.

Vanwege de steensoort en de kromming in de steen is slotbewaarder Bert Prins er zeker van dat het gaat om de resten van het tuinhuisje dat er van 1901 tot 1949 stond. Het huisje was gebouwd door de Leeuwarder architect W.C. de Groot.
www.omropfryslan.nl



Sjoerd de Vries

Museum Belvédère wil in 2016 een overzichtstentoonstelling houden over kunstenaar Sjoerd de Vries die dan 75 jaar hoopt te worden. Het museum zoekt daarvoor naar anekdotes of bijzondere foto's en doet een oproep om te melden waar zijn werk hangt. Van de twaalfhonderd werken die De Vries maakte, is de helft in kaart gebracht.
www.museumbelvedere.nl



Films Langweer en Sneekweek

Het Fries Film Archief heeft ruim vijftig films uit Langweer uit 1972-1985 ontvangen van amateur-filmer Johannes Brinksma. De collectie bevat veel beelden van zeilwedstrijden en skûtsjesilen, maar ook een film uit 1938 van Bart Tromp, met beelden van hotel Dames Mink, Osingastate en de zuivelfabriek in Langweer. Ook van de Sneekweek uit 1942 heeft het Fries Film Archief filmbeelden ontvangen. Het materiaal lag op zolder bij de Koninklijke Watersportvereniging Sneek.
www.friesfilmarchief.nl



Ameland

De geschiedenis van Ameland moet digitaal toegankelijk worden voor publiek. De Amelandse musea, de cultuurhistorische stichting 'De Ouwse Pölle', Oud Amelandt en Amelandse historie onderzoeken of hun collecties gedigitaliseerd kunnen worden. Daar zijn nog vrijwilligers voor nodig.
www.amelandhistorie.nl

Het korte leven van de windmotor

De ‘reus van de Kloosterpolder’ werd hij genoemd. De Amerikaanse windmotor bij Slappeterp, die rond 1913 werd opgericht. Het was in die dagen naar verluidt de grootste ter wereld, met een raddiameter van maar liefst 15 meter en een torenhoogte van 16 meter. Een schijntje bij de turbines die nu ons landschap sieren, maar in die dagen een technisch hoogstandje.

De molen van de Kloosterpolder ruimde in 1971 het veld. Een restauratie om de windmotor weer in goede staat te brengen zou zo’n 3.000 gulden moeten kosten en dat had men er toen niet voor over. Zustermolens waren al eerder gesneuveld. Het verdwijnen van deze reus staat symbool voor de teloorgang van de Amerikaanse windmolen, die vanaf de vorige eeuwwisseling in korte tijd de polders van Friesland veroverde en na de oorlog nagenoeg geheel weer verdween. Eind 19de eeuw was de Amerikaanse windmolen naar Europa gekomen. Dit nieuwe type week totaal af van de traditionele houten molens zoals de tjasker, spinnekop en monniksmolen, die eeuwenlang dienst hadden gedaan. Een windmotor bestaat uit een stalen vakwerktoren met bovenaan een horizontale as waarop een ook al stalen windrad (wiekenstel) is gemonteerd. Via een

Molens op de veemarkt

tandwieloverbrenging wordt een verticale as, die naar beneden loopt, aangedreven. Deze drijft op zijn beurt een vijzel of centrifugaalpomp aan. Windmotoren hebben zodoende één duidelijke hoofdvorm: de molen is gemaakt van metaal en heeft één of twee windvanen en het windrad heeft minimaal twaalf windbladen.

Het maalwerktuig was vernoemd naar z’n Amerikaanse uitvinder Daniel Halladay, een werktuigbouwkundige uit Marlboro (Vermont), die in 1854 samen met een partner een windmolen ontwikkelde waarvan de huidige exemplaren afstammen. Het duurde trouwens nog bijna drie decennia voordat Nederland enthousiast werd voor zijn molen. Dat

De Rotterdamse firma R.S. Stokvis en Zonen leverde in 1903 een Duitse windmotor met de merknaam Hercules Metallicus in Friesland. Deze molen had twee windvanen. (Fries Landbouwmuseum/archief fa. Bakker)





Tjerk Sibbeles en Gooitzen Sibbeles Bakker hadden in IJlst een werkplaats voor het maken van masten, pompen en blokken. In 1902 bestelden ze een stalen windmolen die ze op de werkplaats plaatsten. (Fries Landbouwmuseum/archief fa. Bakker)

zal te wijten zijn geweest aan de lange historie die ons land kende met het bouwen van traditionele molens. Daarnaast werd de windmotor in Amerika en later Duitsland vooral gebruikt voor het oppompen van water, terwijl hier juist een molen voor het wegpompen van overtollig water nodig was. Daarvoor was een ander type molen nodig.

In 1882 kwam de moderne molen voor het eerst in Friesland te koop, toen de Duitse firma Oscar O. Friedlaender uit Hamburg adverteerde met de 'Halladay Windmotor'. Zonder verkoopsucces overigens, want de eerste windmotor die in onze provincie verrees was, voor zover bekend, een molen van de Aermotor Company uit Chicago. In 1902 lieten de Gebroeders Tjerk Sibbeles en Gooitzen Sibbeles Bakker in IJlst een dergelijke windmotor, als bouw pakket, uit Amerika overkomen. De Bakkers hadden een werkplaats voor het maken van masten, pompen en blokken. Van een familielid die in het land van 'dream en winsken' had gereisd, hoorden ze van een nieuw soort stalen windmolen. Een brochure van de Aermotor Company trok hen over de streep en er werd een exemplaar besteld dat in 1902 op de werkplaats van de gebroeders werd geplaatst. Het betekende voor hen een nieuwe manier van werken. Door de invoering van een externe energiebron waren machines niet meer uitsluitend



Dorpssmid Lubbert van der Laan uit Garyp bouwde al in 1915 molens. De molen bij de ijsbaan van Garyp is een 'Van der Laan', evenals een recent gerestaureerde molen nabij De Knipe. (Fries Landbouwmuseum)

op handkracht aangewezen. Ze konden nu machines gebruiken, al kon dat alleen als het waaide.

In 1903 noemden de Bakkers zich Hoofdagentschap voor Friesland en begonnen ze te adverteren met een 'Amerikaansche Watermolen', die geschikt was voor polderbemaling. Ze hadden ondertussen nog een paar molens van verschillende grootte laten overkomen en ontwikkelden daaruit een eigen model windmotor met een centrifugaal- of waaierpomp. Ook werd de constructie van de molen sterker gemaakt, zodat ze bestand was tegen de weersomstandigheden in Nederland. De Record windmotor was daarmee geboren.

Het IJlster bedrijf zou honderden Record molens bouwen en werd daarmee de meest succesvolle windmotorbouwer in Nederland. De Bakkers lieten gietonderdelen als de frames (turbinelichamen) en andere stukken bij Gieterij Ten Cate in Heerenveen maken. Ze brachten veel van hun molens aan de man op de veemarkt in Sneek, waar net als op die van Leeuwarden naast vee allerlei 'ark en reau' voor boeren te koop stond.

De Record kreeg onmiddellijk concurrenten, want verschillende ondernemers namen (veelal geïmporteerde) windmotoren in hun leveringsprogramma op. Het zegt iets



Op de grote Friesche Landbouwtentoonstelling van 1947 stonden Records van de gebroeders Bakker uit IJlst te pronken. (Fries Landbouwmuseum/archief fa. Bakker)

(Onder de tekst:) Recent gerestaureerde Van der Laanmolen nabij De Knipe.

over de populariteit van dit nieuwe fenomeen in die jaren. In 1903, het zelfde jaar als Bakker, volgde de Rotterdamse firma R.S. Stokvis en Zonen die via J. Kuipers aan de Weerd te Leeuwarden een Duitse windmotor in Friesland kon leveren. Producent was de Vereinigte Windturbine Werke A.G. uit Dresden die de merknaam Hercules Metallicus voerde. Deze molen was uitgerust met een vijzel als waterverplaatsingsmechanisme en had twee windvanen. Dergelijke molens konden met een raddiameter tot wel vijftien meter geleverd worden, heel wat meer dan het windrad van een Record windmotor, die maximaal negen meter mat. De genoemde molen van de Kloosterpolder was

Molen richt zichzelf naar de wind

dan ook hun fabricaat. Uit een latere brochure van Stokvis blijkt ze in 1904 ook al windmotoren hadden geleverd aan B.M. van der Groot uit Sondel en een tweede aan Ane Gerrits van der Leij uit Terkaple. In die dagen werd de prijs nog in Rotterdam bepaald blijkbaar, want Van der Leij fietste (!) in 1904 naar Rotterdam om voor 3.059 gulden de molen aan te kopen voor wat later de Herculespolder zou heten. De aangekochte molen, die door een Duitse monteur ter plaatse werd geïnstalleerd, heeft meer dan 65 jaar dienst gedaan. Vanaf 1905 nam de Balkster machinefabriek Koelstra en Dölle de verkoop van deze molens op zich. In 1917 waren er in Friesland al 93 installaties geleverd. Later, in de jaren 1930, werd ook P. van Stralen in Wytgaard leverancier van deze molen. In 1933 had dit 'Windmotorenbedrijf' al 300 'zelfgemonteerde' molens geplaatst. Het bedrijf werd in 1948 na zijn overlijden geliquideerd.

Terug naar 1904, in dat jaar kon Joh. Volkers & Zoon uit Sneek, die onder de naam 'de Metalen Wereld' werkte, ook al een windmotor aanbieden. Deze werd echter gebruikt om de zelfwerkende veedrinkwaterleidingen, die de firma verkocht,

mee te vullen. In 1911 nam deze firma de Athleet windmolen in de verkoop, die wel geschikt was voor polderbemaling. Later (1926) kwam de firma met de Werkspoor 'Agricco' molen op de markt. Van deze molen was op de Landbouwtentoonstelling van 1925 in Sneek al een model te bezichtigen geweest. Dit model week echter sterk af van de 'gewone windmotor', omdat hij geen roos had met meerdere bladen, maar slechts vier wieken die de vorm hadden van een propeller. De bladen waren kantelbaar gemaakt zodat ze bij harde wind in vaanstand konden draaien, waardoor de molen vaart minderde. Bij het in- en uit de wind kruien werd geen gebruikt gemaakt van een windvaan maar van kruimolentjes. Volkers bouwde in die jaren een dergelijke molen in de polder van boer Jorna te Reduzum. Het was een opmerkelijk model, waarin veel kenmerken te vinden zijn van de windturbines die in de jaren 1980 werden ontwikkeld. Er kwamen in het tweede decenium van de 20ste eeuw al snel meer molens op de markt zoals de Goliath windmotor geproduceerd door de Saskische windmotorenfabriek uit Dresden. In hetzelfde jaar adverteerde M.H. Dijkstra in Menaldum met Dandy en Zephy windmotoren. De fabriek van J. Loning te Helpman (Groningen); die zich de 'Eerste Nederlandsche Windmotorenfabriek' noemde, verkocht molens via A.R. de Jong in Giekerk voor Noord-Friesland en P.W. Cnossen Woudsend voor Zuidwest-Friesland. Dezelfde Cnossen zou later in Sneek het 'Landbouwhuis' (vanaf 1913 Landustrie) beginnen. Op oude foto's is te zien dat in de etalage van deze firma in Sneek in die jaren een model van deze windmolen stond. Landustrie zou later onder meer groot worden met de bouw van vijzels, eerst voor molens en later gemalen. De firma Hartelust uit Leeuwarden die samen met Boeke-Huidekoper een grote speler op de landbouwmachinemarkt was, verkocht in 1915 de NYAH windmotor. Deze was dagelijks te bezichtigen op de boerderij Kleyenburg aan het Nieuwe Kanaal in Leeuwarden (nu achter winkelpark De Centrale). Later verkochten Hartelust en Poiësz Sneek 'Energie' molens van producent Scholten en Pijper uit Hoorn.

Naast veemarkten waren de populaire landbouwtentoonstellingen hét podium voor het tonen van de nieuwste ontwikkelingen op landbouwgebied. Die van Sneek in 1925 is al gememoreerd, maar veel eerder, op de grote Friesche Landbouwtentoonstelling van 1912 te Leeuwarden, stonden ook al drie molens opgesteld, waaronder die van Bakker en een Hercules Metallicus. Op de fraaie poster van die tentoonstelling staat zo'n molen zelfs afgebeeld. Twee jaar eerder werd op de landbouwtentoonstelling van Drachten een Continental windmolen aangeboden door P. de Vries en J. Tromp uit Warns. Op de grote Friesche Landbouwtentoonstelling van 1947 stonden opnieuw Records te pronken.

Naast Bakker kreeg de provincie meer fabrikanten. Op de huisvlijttentoonstelling te Steenwijk in 1910 werd een Friese inzender bekroond: metaalbewerking M. Slager uit Wolvega,

Op landbouwtentoonstellingen werden de nieuwste ontwikkelingen op landbouwgebied getoond. Op de grote Friesche Landbouwtentoonstelling van 1912 in Leeuwarden stonden ook al drie molens opgesteld. (Tresoar)



die een windmotor voor polderbemaling toonde. Over deze fabrikant is verder niet veel bekend, maar er is in Goïngarijp een exemplaar bewaard gebleven van deze bouwer. De windmotoren van dorpsmid Lubbert van der Laan uit Garyp kregen veelal een plek in de nabijheid van dat dorp. Bekend is dat hij al in 1915 molens bouwde. De molen bij de ijsbaan van Garyp, is een 'Van der Laan' en ook een recent gerestaureerde molen nabij De Knipe is van zijn hand. In Eastermar begon dorpsmid Cornelis Leenstra eind jaren 1920, naast de reparatie van gebruikte landbouwwerktuigen, ook windmotoren te produceren. Eerst exemplaren met vier armen en later met een 'roos' van tweëndertig bladen. De smid werd later een grote producent van (Favoriet) hooischudders. De enige andere Friese producent die op grote schaal windmotoren bouwde was Jozef J. Mous uit Balk. Hadden de molens van Bakker één windvaan, die van Mous kregen een extra rechthoekige bijvaan. Mous werkte eerst voor Koelstra als monteur en begon in 1919 met twee zonen

Nieuw fenomeen is populair

een machinereparatiebedrijf en molenhandel aan de Harichsterstikke in Balk. Al snel legde hij zich toe op het bouwen van een eigen merk windmotor (Mous-Balk). Zijn molens werden in heel Friesland en op het Kampereiland geïnstalleerd. Er zijn een paar Mous-Balk windmotoren bewaard gebleven, onder meer bij Itens en Baaium. Momenteel zijn er twee firma's in Friesland actief met het nu en dan bouwen, maar nog vaker restaureren van windmotoren: Loonbedrijf Adema uit Wirdum en de Mannen van Staal uit Leeuwarden.

De 'wynmotor' werd bij ons populair omdat de provincie honderden kleine polders telde, die allemaal aparte bemaling nodig hadden. Daarvoor was een windmotor erg geschikt, al was het alleen maar vanwege de relatief lage aanschafprijs. Daarnaast heeft een 'Amerikaan' weinig onderhoud en bediening nodig, de molen kan door een slimme constructie zichzelf naar de wind richten en bij harde wind zich aanpassen of zelfs automatisch uit de wind draaien. Ook het rendement speelde een rol. Een windmotor werkt efficiënt bij een beperkte opvoerhoogte en dat is in Friesland veelal het geval. Het polderpeil lag zelden meer dan twee meter beneden het boezempeil. Verder had een windmotor veel minder wind nodig om te draaien dan de oude houten molens en was de kans op brand in deze stalen constructies erg klein. Ten slotte speelde het conservatisme van de Friese boeren mee, ze vonden stoommachines, die in die jaren ook beschikbaar kwamen, veel te ingewikkeld en kostbaar. De wind was immers gratis en steenkool duur.

Uiteindelijk duurde de windmotorperiode maar kort. Na de Tweede Wereldoorlog werden de windmotoren op grote



Landschap met drie types molens: twee windmotoren, een monniksmolen en een tjasker. (Fries Landbouwmuseum/archief fa. Bakker)

schaal vervangen door gemalen die aangedreven werden door elektrische- of dieselmotoren. De concentratie van polders en waterschapjes versterkte die trend, maar vooral ook de ruilverkavelingen die een ongekennde schaalvergroting veroorzaakten. In de jaren 1960-1980 verdwenen de windmotoren bijna ongemerkt uit het landschap. Hier en daar redde een liefhebber een exemplaar, maar pas in de jaren negentig kwam er serieus belangstelling om een aantal in stand te houden, met name de Hercules Metallicus windmotoren.

Bakker IJlst leverde rond 1960 nog zo'n veertig molens, meest aan veenpolders in de Kop van Overijssel, maar het bedrijf moest de bakens verzetten. Met windmotoren viel niks meer te verdienen. <



> De 'reus van de Kloosterpolder' werd bij Slappeterp omstreeks 1913 opgericht. De windmotor was 16 meter hoog en had een raddiameter van 15 meter. (Tresoar)

> Meer weten?

- In het Fries Landbouwmuseum in Earnewâld is nog tot 1 november een expositie over Amerikaanse windmotoren te zien
- www.windmotoren-friesland.nl
- www.waterschapserfgoed.nl

Henk Dijkstra (Gytsjerk, 1959) is directeur van het Fries Landbouwmuseum en publiceert geregeld over landbouwhistorische zaken.



(Foto Hoge Noorden)

Bamy

As ús mem gehakballen klear makke, dan makke se seis. En dochts wienen we mar mei ús fjouweren. Mar nachts dan slûpten ús heit en ik nei ûnderen, de kelder yn, en dan frieten we sa'n bal op. Mem stie freedtejûns en de hiele sneontemoarn yn 'e koken en makke dan in werklik ûnbidige panne bamy klear. Doe ieten wy noch sneontemiddei, tolve oere. Us heit en ik frieten dan dy panne leech yn in kertierke en seine: "Is der net mear?" En soms dan hienen we nei iten noch efkes tiid en bak trije snoeken fan elk 20 pûn dy't pake fong hie, mar dy hellen de kuolkast net.

Us heit en mem wienen op deselde dei jierdei en dan stie ús mem wiken lang yn de koken, makke sels bitterballen en dat is yngrevener as dat hapkeguod fan tsjintwurdich. En as se dêr dan de jûns fan harren jierdei mei op kaam, dan rôp it hiele folk jûchhei en dêrnei wie it stil. Je hearden inkeld kôgjen en smakken. No ja en "hearlik". Doe ieten je nochris wat.

No lizze der twa advertsinjes fan ôffalbedriuwen njonken de kompjûter, en dan ha 'k it net oer Omrin. We dogge nammentlik neat mear. En as je neat dogge, meie je ek neat mear ite. Eartiids wie elk ommers yn de baan. Sels de boeren, ferneamd om harren wurkkrêft, dogge neat mear. Se ha foar elk hoekje gers en nôt de meast grouwélige masines. Mei in kofjesetapparaat. Skippers fertelden oer dat se 40 ton dong fan Westhim hellen en dat it noch trije kear yn in pream dondere wurde moast foardat se de droechten rjochting de Fluezen oer wiene. Alles op 'e hân en yn kroade oer glêde plankjes. Dan woenen je healwei de dei wolris soerstip of potstro ha. We hearre no pas dat soks doe ek al o sa min wie. Net ferantwurde.

De iennichsten dy't noch ite meie binne sporters, lykas Tourhurdfytters. Ik sjoch se mei lange toskten ús mem har bamy opkôgjen, al hie dy der wol twa kear safolle fleis en griente yn. En dêr't ik no al wer sin oan ha.

In scène gezet; De verbinding tussen architectuur, ruimte en object in Friese interieurs

Johan de Haan

Stichting Nijmeegse Kunsthistorische Studies, Nijmegen, 2014 (Nijmeegse Kunsthistorische Cahiers 21)

84 p. | isbn 9789460041808 | € 15,-



In scène gezet is de oratie van Johan de Haan, gehouden bij zijn aantreden als hoogleraar toegepaste kunst en kunstnijverheid aan de Radboud Universiteit in Nijmegen. Hij heeft als onderzoeksthema het Friese interieur in de 17de en 18de eeuw. In zijn oratie belicht hij de noodzaak

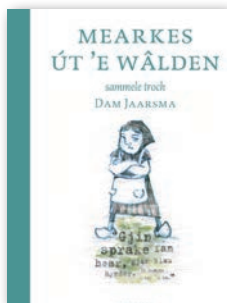
om interieurs in hun samenhang te bestuderen, bijvoorbeeld vanuit architectonische invalshoeken zoals ruimte, functie en beweging.

Mearkes út 'e Wâlden

Dam Jaarsma (redactie Anne Popkema)

Bornmeer, Gorredijk, 2014

280 p. | isbn 9789056153250 | € 29,50



Precies honderd jaar geleden werd Dam Jaarsma (1914-1991) geboren. Zijn grote passie was het verzamelen van volksverhalen. Hij slaagde erin om tijdens zijn leven ruim 16.000 volksverhalen op papier te zetten, die hij verzamelde in de wijde omgeving van zijn woonplaats

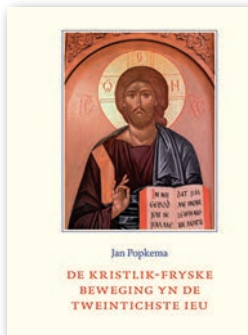
Eastermar. *Mearkes út 'e Wâlden* is een selectie uit de collectie van Dam Jaarsma. Een boek vol 'diereteltsjes, wûndermearkes, leginde- en novellēmearkes, dommeduvelteltsjes en grappige teltsjes'. Met illustraties van Peter Boersma & Hilda Groenesteyn.

De kristlik-Fryske beweging yn de tweintichste ieu

Jan Popkema

Bornmeer, Gorredijk, 2014

448 p. | isbn 9789056153205 | € 25



Het is in Friesland steeds gebruikelijker om de Friese taal in de kerk te gebruiken. Dat is heel anders dan honderd jaar geleden, toen er ronduit weerstand bestond tegen het gebruik van het Fries in de kerk. Dat was destijds aanleiding voor de oprichting van organisaties als het Kristlik Frysk Selskip in

1908, het Roomske Frysk Boun in 1917, het Griffomeard Frysk Selskip in 1930 en de Kristlike Fryske Mienskip op vrijzinnige grondslag in 1937. Jan Popkema - specialist op het gebied van de Friese en de Nederlandse taal -

onderzoekt in deze studie de doelstellingen van deze christelijke bewegingen, de resultaten van hun werk en hun positie in de kerken.

Landgoed Martenastate Koarnjum

Peter Karstkarel

Friese Pers Boekerij, Leeuwarden, 2014

128 p. | isbn 9789033004438 | € 15



Willem Cornelis de Groot is de ontwerper van het charmante kasteeltje in Koarnjum dat sinds 1900 op de plek staat van het oude Martenastate. Het landgoed bestaat uit de historische buitenplaats, een landschapspark met een rijke variatie aan stinzenplanten, een grafheuvel en een natuurkampeerterrein.

Architectuurhistoricus Peter Karstkarel is in de geschiedenis van dit landgoed gedoken en schrijft over de verschillende adellijke bewoners, de oude state, het nieuwe slot en de tuinarchitecten.

1666: het Vlie brandt

Anne Doedens en Jan Houter

Uitgeverij Van Wijnen, Franeker, 2014

108 p. | isbn 9789051944907 | € 28,50



Vlieland en Terschelling waren van groot belang voor de handel en scheepvaart in de Gouden Eeuw. Historicus Anne Doedens en Vlielandpromotor Jan Houter schreven een publieksboek over de twee rampen die het Waddengebied teisterden in 1666. De Engelse aanval op een handelsvloot die

bijna 200 schepen naar de bodem joeg, plus de brand die op Terschelling woedde, leidden tot gejuich in Engeland. De schade liep in de miljoenen. De befaamde Tocht naar Chatham van Michiel de Ruyter in 1667 werd Nederlands wraak.

1666 - De ramp van Vlieland en Terschelling

Anne Doedens en Jan Houter

Uitgeverij Van Wijnen, Franeker, 2013

350 p. | isbn 9789051944754 | € 45



In 2013 verscheen van dezelfde auteurs een wetenschappelijke versie over de gebeurtenissen in 1666. Ze vergaarden een grote hoeveelheid gegevens over deze ramp voor het Waddengebied en de hele Republiek. Beroemde Engelse dichters schreven spotdichten, in Nederland is deze ramp grotendeels vergeten.

Het boek van de Ee

Erik Betten

Wijdemeer, Leeuwarden, 2014

159 p. | isbn 9789082073898 | € 25



De Griekse filosoof Heraclitus stelde dat alles voortdurend verandert en dat het onmogelijk is om twee keer in dezelfde rivier te stappen. Dat gaat zeker op voor de Ee die zowel op natuurlijke wijze als door mensenhanden heel wat veranderingen onderging in de

loop van de eeuwen. Journalist Erik Betten verkent in *Het boek van de Ee* het stroomgebied van de Ee en het Dokkumer Grootdiep. Het resultaat is een verrassende landschapsbiografie over het gebied tussen Leeuwarden en het Lauwersmeer. Betten kiest daarbij steeds een ander vertrekpunt. In het eerste hoofdstuk beschrijft hij het ontstaan van de Ee. Daarvoor gaat hij terug in de tijd tot het Holoceen, zo'n 11.000 jaar geleden. Met behulp van tal van kaartjes laat hij zien hoe kust en rivier langzaam de vorm krijgen zoals we die nu kennen. Uiteraard gaat Betten daarbij dieper in op één van de knapste staaltjes uit de waterstaatsgeschiedenis van ons land: de afsluiting van het Dokkumer Grootdiep en de aanleg van de Dokkumer Nieuwe Zijlen. Zoiets was zelfs in ons land nog nooit eerder vertoond. Overigens kreeg de mens de rivier pas echt onder controle met de afsluiting van de Lauwerszee in 1969. Vervolgens maakt Betten een reis langs alle steden en dorpen aan de Ee. Een reisbeschrijving vol wetenswaardigheden. Zo maken we kennis met het buurtschap Tichelwurk waar de steenindustrie ooit grote rijkdom bracht, met de tolbrug in Burdaard en met de middeleeuwse kerken van terdorpjes als Raard en Jannum. Het derde hoofdstuk gaat over de rol die de Dokkumer Ee speelde als 'grensrivier' en als levensader van Oostergo. Waar de Ee nu het domein van de pleziervaarders is (en soms een hinderlijke

barrière voor fietsers en automobilisten) was de Ee eeuwenlang de snelweg tussen Leeuwarden naar Dokkum en verder naar de zee. Per trekschuit was men in de 17de eeuw in 3,5 uur van Leeuwarden in Dokkum (of omgekeerd). Bij dit onderwerp citeert Betten het alleraardigste gedicht over de trekschuit van Gysbert Tysens uit het begin van de 18de eeuw:

*'Wie kan de vinding van den Trekschuit
ooit waardeeren?*

*Men reisde als zat men thuis,
geen schokken, draaijen, keren
Ontrust het lichaam, 't zij men vaart
bij dag of nacht,
Men vindt al slapende zich op
zijn plaats gebracht.'*

Overigens was het lang niet altijd even prettig om te reizen per trekschuit. Vertragingen waren aan de orde van de dag en het lawaai en de penetrante geur van sommige medepassagiers werden niet door iedereen gewaardeerd. In het vierde hoofdstuk kijkt Betten naar de economische betekenis van de Ee in het verleden. Achtereenvolgens passeren de zoutwinning bij de kuststrook langs het huidige Lauwersmeer, de baksteenproductie voor Holland en het Oostzeegebied, de teelt en verwerking van chicorei, de handel en het transport van terpaarde en de zuivelproductie. Dat laatste was lange tijd de belangrijkste bedrijvigheid langs de Dokkumer Ee. In het vijfde en laatste hoofdstuk kijkt Betten naar de toekomst van de Ee: over natuur, toerisme en wonen aan het water. Tussen de hoofdstukken in vindt de lezer kortere tekstjes over onderwerpen als de Ee in bevroren toestand, kunstenaars die de Ee en de wijde omgeving in beeld brachten en dichters en schrijvers die de Ee ooit beschreven. Het geheel levert een gevarieerd beeld op van een gebied dat dankzij de Ee een gedeelde geschiedenis heeft. Een boek dat zeker in de smaak zal vallen bij mensen die het gebied kennen of die er graag op bezoek komen. <



Passagiers stappen in Burdaard aan boord van het beurtschip naar Dokkum.



Gerrit Benner, 'Landschap met rode wolk', 1969.
(Collectie provincie Fryslân, bruikleen Fries Museum,
© AG BENNER, 2014)

Gerrit Benner

De beroemdste Friese schilder uit de 20ste eeuw, Gerrit Benner, staat met een overzichtstentoonstelling in de schijnwerpers bij het Fries Museum en Museum Belvédère. Hij is vooral bekend door zijn abstracte, veelkleurige landschapsschilderingen in neo-expressionistische stijl.

De tentoonstelling in het Fries Museum, met vooral werk uit Benners vroegere periode, toont zijn zoektocht, zijn experimenten en zijn inspiratiebronnen. Te zien is hoe zijn stijl steeds kleurrijker en meer expressionistisch wordt. De landschappen uit Benners latere Amsterdamse periode komen voornamelijk aan de orde in Museum Belvédère waar inzichtelijk wordt hoe zijn improvisaties op het Friese landschap en het merengebied zich ontwikkelen. Eerst ontstaan zijn landschappen hoofdzakelijk intuïtief. Na verloop van tijd gaat hij steeds meer te werk met vlakken en kleuren. Gerrit Benner (Leeuwarden, 1897 – Nijemirdum, 1981) was een autodidactische kunstschilder. In de jaren dertig van de vorige eeuw had hij een winkel in galanterieën in Leeuwarden. Met tekenen en schilderen hield hij zich in zijn vrije tijd bezig. Nadat de winkel failliet ging, besloot Benner zich na de Tweede Wereldoorlog helemaal op zijn artistieke werkzaamheden te richten. Hij zocht inspiratie in de moderne kunst. In Groningen kwam hij in contact met het werk van Hendrik Werkman. In de jaren vijftig ontwikkelde hij zijn eigen stijl, herkenbaar door een groot gevoel voor kleur en eenvoudige vormtaal. In 1953 vestigde hij zich in Amsterdam, in het atelier van Karel Appel die naar Parijs was gegaan. Hij liet zich inspireren door herinnerde observaties en ervaringen en maakte geabstraheerde schilderijen van Friese landschappen met veel kleur. In de loop der tijd verdwenen dieren en mensen in zijn werk en maakte hij panoramische composities waarin veelal kleuren de sfeer weergeven.

Bij de tentoonstellingen verschijnt een rijk geïllustreerd boek, met een lang biografisch stuk van Doeke Siyens en twee kortere kunsthistorische stukken, van Han Steenbruggen van Museum Belvédère en van Saskia Bak van het Fries Museum. Vanaf 4 oktober is het werk van Gerrit Benner in Museum Belvédère in Heerenveen-Oranjewoud en het Fries Museum in Leeuwarden tot en met 1 maart 2015 te zien. <

KALENDER

DOOR MARIJKE DE BOER

27 september

FLAEIJELFEEST

Tijdens het Flaeijelfeest zijn Oude- en Nieuwehorne in de sfeer van het plattelandleven van de jaren 1920/30 met onder andere een boerenoptocht en een openluchtmuseum in bedrijf.

www.flaeijel.nl

28 september

TUINEN VAN VLASKAMP

Tuinontwerper Nico Kloppenborg vertelt over door Gerrit Vlaskamp (1834-1906) aangelegde tuinen in Leeuwarden.

www.historischcentrumleeuwarden.nl

vanaf 1 oktober

DOOD IN DOKKUM

Tentoonstelling over vondsten die zijn opgegraven op de Markt van Dokkum en de Grote Kerk. Er is ook aandacht voor het ontstaan van de terp.

www.museumdokkum.nl

vanaf 4 oktober

GERRIT BENNER

Overzichtstentoonstelling van Gerrit Benner (1897-1981) in het Fries Museum en in Museum Belvédère.

www.friesmuseum.nl en www.museumbelvedere.nl

5 oktober

LEEWARDEN 1914-1918

Kees Bangma vertelt over de invloed van de Eerste Wereldoorlog op Leeuwarden.

www.historischcentrumleeuwarden.nl

10 oktober

COLLECTIEDAG WO I MATERIAAL

Tresoar en Europeana zamelen materiaal in van de Eerste Wereldoorlog.

www.tresoar.nl

18 oktober

INLEVERDAG WO II

Experts van het Fries Verzetsmuseum zitten klaar om objecten in te zamelen en over de achtergrond daarvan te vertellen.

www.friesmuseum.nl

KFG NIEUWS

Sieperda-symposium

Op vrijdag 12 december organiseert het Koninklijk Fries Genootschap het Sieperda-symposium bij Tresoar in Leeuwarden (13.00 tot 17.30 uur). Centraal staat de vraag: Hoe verder met de Friese media? Het verleden en de toekomst van de traditionele regionale media komen aan de orde, sprekers zijn prof. dr. Marcel Broersma, hoogleraar Journalistieke Cultuur en Media aan de Rijksuniversiteit Groningen, Alex Beishuizen, media-expert en directeur Beishuizen Media Support en Bert de Jong, oud-adjunct-hoofdredacteur *Leeuwarder Courant*. Nadere informatie volgt binnenkort op www.friesgenootschap.nl.

26 oktober

GEZICHT OP LEEWARDEN

Gert Elzinga vertelt aan de hand van dia's over schilderijen en tekeningen uit de 17de eeuw van de skyline en delen van Leeuwarden.

www.historischcentrumleeuwarden.nl

26 oktober

WINDMOTOREN

Molenonderzoeker Mark Ravestein vertelt over windmotoren.

www.frieslandbouwmuseum.nl

tot en met 26 oktober

NOORDERLICHT

Het thema van de fotomanifestatie is rusteloze zielen. Er wordt een parallel getrokken met het gedachtegoed van Slauerhoff.

www.friesmuseum.nl

tot en met 26 oktober

WATER & VUUR



Tentoonstelling over de koopvaardij vanuit Harlingen 1650-1800. Harlingen speelde eeuwenlang een belangrijke rol in de Sontvaart, de handel op de Oostzee en de Atlantische kust.

www.hannemahuis.nl

tot 1 november

INTERNERINGSDEPOT GAASTERLAND

Tentoonstelling over de opvang van Belgische



militairen in Gaasterland na het uitbreken van de Eerste Wereldoorlog. Er volgen nog drie tentoonstellingen, verspreid over drie jaar.

www.interneringsdepotgaasterland.nl

tot en met 2 november

KOEIEN OP HET DOEK

Museum Opsterlân brengt een ode aan de koe met werk van o.a. Marleen Felijs en Hiske Wiersma.

www.museumopsterlan.nl

8 november

OOSTERSTRATEN

Jaap de Groot vertelt over de historie van het gebied in de Leeuwarder binnenstad rondom de beide Oosterstraten.

www.historischcentrumleeuwarden.nl

9 november

DE EEWAL IN DE GOUDEN EEUW

Ad Fahner laat zijn licht schijnen over het leven aan de Eewal in de Gouden Eeuw.

www.historischcentrumleeuwarden.nl

12 november

FRIESE SCHILDERKUNST IN RELATIE TOT DE NASSAUS

Piet Bakker vertelt over de Friese schilderkunst in de 17de eeuw, toegespitst op het mecenaat van Willem Frederik en Albertine Agnes.

www.historischcentrumleeuwarden.nl

VERWACHT Fryslân



400 Jaar Noordsche Compagnie

In de marge van het zoeken naar een 'noordpassage' voor de VOC ontstond de lucratieve walvisvangst. Na ruzies met de Engelsen bundelden de Nederlanders de krachten in 1614 in de Noordsche Compagnie. In 1624 traden de Friese kamers Harlingen en Staveren toe. Vanuit deze plaatsen, maar ook uit Workum, Molkwerum, Makkum en Hindeloopen werden schepen uitgereed voor de walvisvangst. De novembereditie van *Fryslân* verschijnt op 26 november.

RESTAURANT



DE KONINGSHOF

FESTIVITEITEN & CATERINGSERVICE

De Koningshof.

Daar gebeurt 't...



Sfeervolle accommodatie met zalen • Ruim eigen parkeerterrein
Gezellig tuinterras • Lunch en plateservice
Seizoen gerichte à la carte kaart • Tour du monde specialiteiten
Bedrijfscatering • Partycatering

Prinsenweg 1 – 8443 DN Heerenveen/Oranjewoud (Fryslân)

Tel.: 0513 - 636136 – Fax: 0513 - 633966

E-mail: info@dekoningshof.nl - Internet: www.dekoningshof.nl



Een unieke beschrijving van de vaderlandse kookgeschiedenis, boordevol vorstelijke gerechten!

Laat u verrassen of verras uw vriend, vriendin, relatie of familie met een kostelijk verhaal over de Nederlandse kookkunst met vorstelijke gerechten van Koning Willem I in de hoofdrol!

- luxe uitvoering met harde kaft • full colour • 250 pagina's • formaat 208 x 288 mm • 300 foto's en illustraties • 150 authentieke gerechten • receptuur met volledige beschrijving

Voor slechts
€ 29,⁹⁵

Dit verrassende kook- kijk en leesboek geeft een boeiend overzicht van onze eetcultuur en de geschiedenis van de Nederlandse Kookkunst tot de dag van vandaag. Het rijk geïllustreerde boekwerk begint bij de jaartelling en bereikt een eerste mijlpaal in 1593 als van de geneesheer en hobby-kok Carolus Battus uit Dordrecht het eerste in Nederland gedrukte kookboek verschijnt. De ontwikkeling van de Nederlandse keuken door de eeuwen heen wordt in beeld gebracht aan de hand van prachtige eettaferelen van beroemde Hollandse Meesters uit de collecties van het Rijksmuseum, van Googh Museum, Amsterdam Museum en Museum Boymans van Beuningen. Maar ook met zeldzame authentieke menukaarten, nostalgische reclame-affiches en tientallen historische foto's uit de archieven van het ANP evenals smakelijke anecdotes en bijzondere interviews.



BESTEL NU!

Ga naar **www.vorstelijktafelen.nl**/of bel 0513 - 68 33 14

(ma. t/m vr. van 09.00 tot 16.30 uur)

Presentatie boek Paleis 't Loo

