

Myerlese Koerier



2024 was het jaar van ons 40 jarige bestaan.
Wat hebben we in de laatste 15 jaar zoal gedaan?

Jaargang 2025, nummer 1

Inhoudsopgave

Van de redactie

pag. 3

Auteur: Werkgroep Koerier

Terugblik laatste 15 jaar

pag. 4

HKMyerle bestond vorig jaar 40 jaar. In dit artikel kijken we terug naar wat de meest in het oog springende dingen zijn geweest die in de afgelopen 15 jaar de heemkundekring en haar leden hebben beziggehouden.

Auteurs: Hans Verhees, Hans Klink, Annie Berkers, Theo de Groof, Peter van den Boogaard en Henk van Sleeuwen



Van inmaak tot conserveren

pag. 15

In een eerder artikel is het thuis conserveren van groenten en fruit besproken. In dit artikel komt de industrie aan de orde. Dat is inmaken op grote schaal en dat gebeurde ook in Mierlo. Conservenfabriek Koolen was een nationaal bekende fabrikant van met name groentenconserven, maar er werd ook voor de internationale markt geconserveerd.

Auteur: Eveline van der Linden



Romeinse gerechten in Mierlo?

pag. 21

In de Romeinse tijd was er bewoning in Mierlo, zo blijkt uit archeologisch onderzoek. In hoeverre de Romeinse beschaving invloed heeft gehad op het eetpatroon van deze bewoners is niet meer vast te stellen, maar het is zeker dat er contact is geweest met deze beschaving. Dit blijkt uit de gevonden voorwerpen.

Auteur: Corry Bombeeck



Elke donderdagavond houden we in het Oude Raadhuis een ledenavond. Daar komen leden bij elkaar om vragen en antwoorden uit te wisselen, ideetjes te bespreken, onderzoek te doen. Maar ook gewoon om gezellig een kop koffie of thee te drinken. Leden en belangstellenden zijn altijd welkom. De tijd is van 20.00 tot ca. 22.00 uur.



Van de redactie

Het afgelopen jaar hebben wij ons 40-jarig jubileum gevierd. Tal van activiteiten waren op dit gedenkwaardige feit gericht.

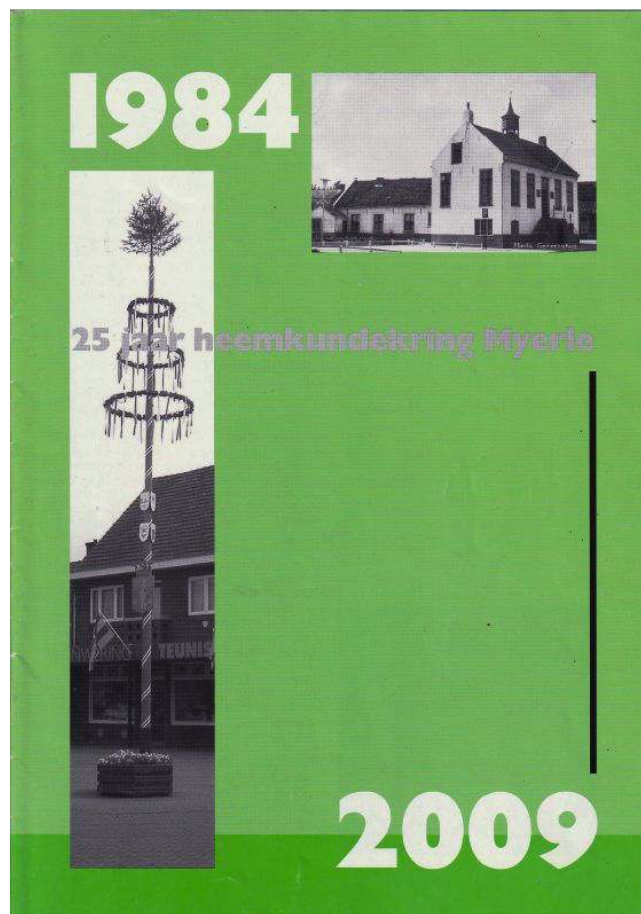
In 2009, bij het 25-jarig bestaan heeft onze heemkundekring een speciaal extra nummer van de Koerier uitgebracht, gewijd aan de activiteiten die in die periode ondernomen zijn. Als aanvulling op dit nummer besteden wij in deze uitgave van de Myerlese Koerier aandacht aan het verloop van onze activiteiten in de periode 2009-2024.

Ons verenigingsblad bestaat nog geen 40 jaar. Het eerste nummer kwam in 1987 uit onder de naam: "D'n Myerlese Koerier". In de loop der jaren is onze Koerier veel veranderd. In de tweede uitgave stond een uitgebreid artikel van ons taalkundig lid Gerard van der Vleuten over de gekozen titel. Zijn conclusie was duidelijk: "van de naam van dit tijdschrift deugt vrijwel geen letter. Maar gelukkig: de inhoud van het eerste nummer was boeiend en voldoende belangwekkend om het blad "ne langen ójem" toe te wensen". Dit betoog leidde niet tot een aanpassing, maar inmiddels is het wel "Myerlese Koerier" geworden. De eerste uitgaven waren nog keurig uitgetypte teksten op kopieerpapier en de koppen van de artikelen werden in met handgeschreven sierletters toegevoegd. Het formaat was een gevouwen A4'tje. Foto's ontbraken en alleen de kaft had een groene kleur. Het groen is behouden gebleven. Door de komst van allerlei computerprogramma's en vrijwilligers met vaardigheid daarin, is de lay-out helemaal veranderd. Het is in de loop der jaren een mooi blad geworden, goed leesbaar met kleurenfoto's, op kwalitatief goed papier.

Het afgelopen jaar ontviel ons het zeer gewaardeerde erelid Rinie Weijs, die vele artikelen voor de Koerier heeft aangeleverd. Een verenigingsblad is alleen mogelijk met voldoende aanvoer van kopij. Dus schroom niet en schrijf of vertel je Mierloos verhaal! Als je dat aan ons kwijt wilt, dan kan dat via het mailadres van de redactie zoals je dat vindt achter in deze uitgave.

Wij wensen je heel veel leesplezier.

Werkgroep Koerier.



Themanummer van De Myerlese Koerier bij het 25 jarig bestaan.



Terugblik laatste 15 jaar

Hans Verhees, Hans Klink, Annie Berkers, Theo de Groof, Peter van den Boogaard en Henk van Sleeuwen

Onze heemkundekring bestond vorig jaar 40 jaar, dat is u vast niet ontgaan. We hebben op verschillende momenten in 2024 aandacht besteed aan dit jubileum. In de vorige editie van dit blad schreef de voorzitter een terugblik op het jubileumjaar en de jubileumactiviteiten.



Ansichtkaart Mierlo uit 1984 bij de oprichting van HKMyerle.

Bij het 25-jarig bestaan is een extra editie van De Myerlese Koerier (2009 nr. 3) verschenen waarin een terugblik werd gegeven op die eerste 25 jaar. U kunt deze koerier lezen via onze website, onder de knop 'Publicaties'. In aanvulling op die uitgave besteden we in dit artikel aandacht aan wat ons heeft beziggehouden in de afgelopen 15 jaar. En dat is nogal wat, daarom hebben we gekozen voor een summiere beschrijving van al die activiteiten. Wilt u wat meer over die onderwerpen weten, dan is dat waarschijnlijk terug te vinden op onze website. U kunt er ook over komen praten op onze verenigingsavond, elke donderdag in het Oude Raadhuis. Of een vraag stellen via de knop: 'Stel een vraag' op de website.

Heemkundekring Myerle periode 2010-2024

Met het doel een heemkundekring op te richten in Mierlo, werd op 22 mei 1984 de lezing 'Heemkunde de moeite waard' verzorgd. Er waren 40 mensen aanwezig, 22 werden lid van de nieuwe heemkundekring. Dit ledenaantal bleef stijgen zodat onze vereniging na 25 jaar gegroeid was naar 116 leden. De belangstelling bleef en zo kon bij het 40-jarig bestaan het 218e lid verwelkomd worden. Van de eerste 22 leden die op 7 juni 1984 lid werden, waren er 7 na 40 jaar nog steeds lid van onze vereniging: Annie Berkers, Greet de Vries,





De groei van het aantal leden vanaf de oprichting.

Peter v.d. Berk, Theo de Groof, Leo Lenssen, Henk Simons en (de onlangs overleden) Rinie Weijs. Hij en Annie en Peter werden in 2023 de eerste ereleden van de vereniging. Een jaar later viel die onderscheiding ook Theo en Leo en Giel Verest te beurt.

Ook hebben 14 van onze leden het Zilveren Draaginsigne mogen ontvangen van Brabants Heem. Hiervoor komen leden in aanmerking die zich op verdienstelijke wijze hebben ingezet voor de heemkundekring of in één van de commissies. Al onze ereleden hebben deze ontvangen en ook de volgende leden: Jos van der Vleuten, Hans Berkers (2016), Rini van de Laar, Peter van den Boogaard, Jan Manders (2022), Marij Damen, Hans Verhees en Henk van Sleenwen (2024).

Bestuur en beleid

Onze vereniging heeft altijd een bestuur gehad. Dat is in die 40 jaar geleid door 4 verschillende voorzitters: Henk van der Vleuten, Rinie Weijs, Theo de Groof en huidig voorzitter Hans Klink.

Het bestuur werkt sinds enkele jaren met een beleidsplan. De visie en missie die het toenmalige bestuur in 2013 opstelde, zijn opgenomen in het eerste beleidsplan 2014-2019. In 2021 is een huishoudelijk reglement opgesteld waarbij een dagelijks bestuur is geïntroduceerd, bestaande uit de voorzitter, de penningmeester en de secretaris. In dat reglement is opgenomen dat de maximale termijn van bestuursleden 12 jaar is. Het eerste dagelijkse bestuur bestond uit Hans Klink, Hans Verhees en Annie Berkers. In het derde beleidsplan voor de periode 2024-2027

wordt aandacht besteed aan het werven en behouden van actieve leden en – heel cruciaal voor het voortbestaan – vrijwilligers. Ook wordt steeds vaker de samenwerking met andere verenigingen opgezocht. Sinds 2019 nodigt het bestuur het college van burgemeester & wethouders elk tweede jaar uit in het Oude Raadhuis. Het college wordt dan geïnformeerd over onze plannen. Dit gebeurt in een ontspannen setting die als waardevol en zeer plezierig wordt ervaren. Jaarlijks betalen de leden contributie. In 2011 was dat 16 euro per jaar, in

2013 werd het 18 euro en dat is nu nog het contributiebedrag.

Grote verandering voor de werkgroep archeologie

In het themanummer van de Myerlese Koerier ter gelegenheid van het 25-jarig bestaan staat een lange lijst van opgravingen die door leden van Heemkundekring Myerle zijn gedaan. In de jaren daarna kregen die leden nog maar een paar keer de kans opgravingen te doen, want dit werk werd overgenomen door beroepsarcheologen. Dit was opgenomen in een Europese wet, die voorschrijft dat opgravingen gedaan moeten worden door beroeps. Die wet werd in Nederland geïmplementeerd juist in de periode dat opgravingen werden gedaan bij Bethanië en bij de Mona Lisa Bar. Bij Bethanië kwam een graf tevoorschijn met daarin als grafgiften een Merovingisch kort zwaard, een mes en een riembeugel. Bij de Mona Lisa bleken 15 graven te liggen zonder grafgiften.

Nadeel van die Europese wet is dat ‘amateurs’ niet meer mogen opgraven. Een voordeel is dat er voortaan uitgebreide rapporten zijn van de opgravingen. Bij Bethanië ging dat moeizaam door een faillissement en bij de Mona Lisa door een nooit geschreven rapport. Frans Theuws heeft in zijn boek ‘Distributing the Dead’ wel de 15 graven uitvoerig beschreven.

De latere opgravingen, vooral op Luchen, zijn allemaal voorzien van uitgebreide rapporten. Daarin wordt bewoning beschreven van de steentijd tot en met de nieuwe tijd. Deze rapporten zijn ook via onze website te vinden en in te zien.



15 jaar tentoonstellingen

Gedurende het hele bestaan, maar zeker ook in de laatste 15 jaar heeft heemkundekring Myerle veel mooie tentoonstellingen kunnen laten zien. Kleinere exposities waren te zien in de secretariskamer van het Oude Raadhuis, de grotere werden gehouden buiten het Heemhuis. Beide soorten tentoonstellingen vragen veel voorbereiding. Allereerst is het zoeken naar een onderwerp, bijvoorbeeld ter gelegenheid van een gebeurtenis uit onze geschiedenis of een jubileum, maar wel altijd met een thema. Voor het ontwerpen van zo'n tentoonstelling wordt eerst gekeken naar wat leden van de heemkundekring zelf in huis hebben, want het is leuk om een hobby of verzameling met anderen te delen. Maar ook vanuit het dorp is regelmatig materiaal aangeleverd.

Een greep uit de exposities: fototentoonstellingen in Bethanië over de canon van Mierlo en het kersenoogstfeest, foto's uit het rijke archief van Jos van der Vleuten, 70 jaar bevrijding in kasteel Geldrop, Geloven in Brabant in het Patronaat, Zorg in Mierlo in de bibliotheek. En dan waren er nog de kleinere exposities zoals die van de Broekse potten, kerstnostalgie, 's avonds voor het slapen gaan, poffers en mutsen en de naai-expositie, met allerlei naaispullen uit het verleden zoals trap-naaimachines, antieke nachthemden en oude patronen.

Jaarthema, interessante lezingen en foto-avonden en Historisch Mierlo

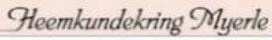
Onze vereniging heeft de afgelopen 15 jaar zeer interessante lezingen en foto-avonden verzorgd. Een aantal daarvan werd door eigen leden gegeven: Theo de Groof over onder meer het Eindhovens kanaal en de brandweer, Leo Lenssen over brouwerijen en herbergen, Eveline van der Linden en Corry Bombeeck over het onderwijs in Mierlo, Laurens Arts over het Lido en Rinie Weijs over onder meer de Heksenmonologen, de Zwarte Ruiter en over Mierlo. Tot 2021 vonden alle lezingen plaats in zaal Den Heuvel, daarna werd 't Mierles Huukske het onderkomen. Daarnaast verzorgde Rinie Weijs maandelijks lezingen op 't Hout in zaal de Geseldonk. Om de lezingen te promoten, plaatst de heemkundekring regelmatig artikelen in lokale kranten zoals de Mierlose Krant en Thuis in Mierlo. In laatstgenoemd blad publiceert de heemkundekring sinds februari 2020 maandelijks een artikel onder de naam 'Historisch Mierlo'.



Geïnteresseerde bezoekers op een tentoonstelling in het Oude Raadhuis.

Sinds 2022 is er een link tussen de artikelen en het jaarthema en wordende artikelen ook gepubliceerd op de website. In 2021 zijn we gestart met ons eerste jaarthema 'Brand'; in 2022 was het jaarthema 'Canon van Mierlo', in 2023 'Wonen in Luchen is niets nieuws' en in 2024 '40 jaar jong', over het jubileum van de vereniging.

**Historisch Mierlo**

**Heemkundekring Myerle**

**Oude Raadhuis Mierlo**

Het Oude Raadhuis is gebouwd in 1806 naar een ontwerp van de Mierlonaar P. van Driel. Hierin was ook de veldwachterskamer, het gevangenhok en tevens de brandspuit ondergebracht. Het Oude Raadhuis is tot 1963 in gebruik geweest als raadhuis. Een van de eerste bewoners was de eerste burgemeester van Mierlo Franciscus Ververs (1810-1841). Het Oude Raadhuis deed na 1963 nog dienst als woning voor o.a. Dr. Mutsaerts en de families Donkers en Nijland. In 1972 vond een grote opknappingsplaats plaats om het Oude Raadhuis in te richten als oudheidkamer/gemeentemuseum. Kunstenaar Hein van den Boomen die het museum beheerde, tekende een huurcontract voor onbepaalde tijd. De opening van het gemeentemuseum werd gevierd met een grote expositie van 5 september tot 7 oktober 1973. Na het overlijden van Hein in 1985 heeft het gebouw enige jaren leeg gestaan. Na een grondige restauratie werd het op 22 september 1990 officieel in gebruik genomen als Trouwzaal en is Heemkundekring Myerle er gehuisvest. De Heemkundekring houdt elke donderdag tussen 20.00-22.00 uur open huis en iedereen is er van harte welkom. Voor slechts € 18 per jaar kun je lid worden zodat de Mierlose verhalen verteld blijven worden. Geïnteresseerd in de geschiedenis van het Oude Raadhuis? Heemkundekring Myerle heeft het boek '200 jaar Oude Raadhuis' door Theo de Groof gepubliceerd en dit is te koop voor €15.

Meer informatie over de Heemkundekring Myerle zie: www.heemkundekringmyerle.nl

Een van de eerste bijdragen in Thuis in Mierlo.



Excursies met de heemkundekring

De jaarlijkse dagexcursie voor de leden van heemkundekring Myerle is een traditie geworden: elk jaar wordt zo'n dagexcursie op poten gezet. Het is altijd een gezellige dag, maar ook wordt er een historisch tintje aan geplakt: we hebben natuurlijk niet voor niets met een heemkundekring te maken. In al die jaren zijn er mooie reisjes gemaakt, niet alleen binnen Nederland, maar ook naar Duitsland en België. Om er een paar in herinnering te brengen: Kleve en Kalkar, Jachtslot Mokerheide, Bad Mustereifel, Zutphen, Amersfoort, Antwerpen, Diest, Bonn met Drachenburg, kasteel Ammersoyen en Culemborg, Lier, Stolberg. Jammer genoeg kon er vanwege corona twee jaar op rij geen reisje worden gemaakt.

Het vinden van een goede en betaalbare locatie voor het diner was meestal niet het gemakkelijkste onderdeel voor de organisatie. Sinds 2017 vindt het afsluitende diner daarom plaats dicht bij huis: bij Den

Heuvel. Dat bevalt goed, het brengt meer rust en de bus hoeft minder lang gehuurd te worden.

De organiserende leden hebben de reisjes tot nu toe met veel plezier uitgezocht en zullen dat ook zo lang als mogelijk is blijven doen.

Nieuwe activiteiten zoals avond voor nieuwe leden, nieuwjaarsbijeenkomst

Om relevant, actief en in beweging te blijven, worden nieuwe activiteiten ontwikkeld en/of bijeenkomsten georganiseerd. In 2011 vond de eerste editie plaats van de Historische Quiz; er volgden er nog twee, in 2013 en 2015. De heemkundekring stopte ermee vanwege de start van de Mierlose DorpsQuiz in 2016.

In 2016 vond de eerste fiets-, foto- en puzzeltocht plaats, gevolgd door nog 3 edities, alle georganiseerd door Rien Romonesco en Jan Raaijmakers. In 2020 vond de fietstocht 'Beleef Mierlo in oorlogstijd' plaats; ook is een fietstocht Geldrop-Mierlo in het kader van 70 en 75 jaar bevrijding gemaakt.



Op ledenexcursie naar kasteel Drachenburg bij Königswinter.





Tijdens de corona uitbraak mochten we buiten nog wat organiseren. Deze fietstocht was een voorbeeld daarvan.

In 2020 en de drie eropvolgende jaren was de heemkundekring deelnemer aan het Monumentenfestival Geldrop-Mierlo. Een fietstocht werd uitgezet langs de vele Rijks- en gemeentelijke monumenten in onze gemeente.



Nieuwe leden komen bijeen op de zolder van het Oude Raadhuis om kennis te maken met HKMyerle.

In coronatijd is regelmatig het 'Online foto-uurtje; verhalen over ...' georganiseerd: online werden live verhalen verteld, ondersteund door foto's. De eerste vond plaats op 9 februari 2021 met verhalen over de Beukenlaan, de 'neef' brug (Geldropseweg) en de start van (Toon) Bergerhof.

Sinds 2013 is er jaarlijks een (open)ledenavond voor nieuwe leden. Sinds 2023 is die op een aparte vrijdagavond.

In 2024 vond de eerste nieuwjaarsbijeenkomst plaats van onze vereniging. Gezien de drukte kon gesproken worden van een succesvolle activiteit, die herhaald wordt.

Mierlo letterlijk en figuurlijk op de kaart gezet

De belangstelling voor het geografisch verleden van Mierlo was er al langer binnen de vereniging. Met name Leo Lenssen was op dat gebied de grootste animator. Ongeveer 10 jaar geleden werd besloten dat geografisch verleden op een toegankelijke manier beschikbaar te stellen aan iedereen die er interesse voor had. Een werkgroep zocht samenwerking met andere heemkundekringen in de regio, en dat leidde tot de oprichting van de werkgroep Historische Geografie Peelland. Maar Mierlo was en is nog steeds de kartrekker van dit project, met Peter van den Berk als mentor. Uiteindelijk heeft het project ook geleid tot de oprichting van de stichting Historische Geografie Brabant, waar bijna 50 Brabantse heemkundekringen aan meedoen.

Na een lange periode van hard werken kon de werkgroep de eerste resultaten laten zien aan de leden van de heemkundekring: op de pc waren kaarten van het kadaster in 1832 te zien met de situatie in Mierlo in die tijd. Intussen zijn de gegevens voor iedereen beschikbaar via internet. In de loop der jaren zijn er nog diverse nieuwe functies aan toegevoegd, zoals de connectie met de genealogie, de toponiemen, de veldnamen en de bewoningsgeschiedenis. Nu wordt er gewerkt aan het toevoegen van de gehele kadastrale geschiedenis van Mierlo.





Pastoor Jacques Kloeg onthult de vitrine met de sax op het altaar van de H.Luciakerk tijdens de Torendag.

De Torendag

In maart 2011 vond in 't Patronaat in Mierlo onder leiding van de Stichting Archeologische Samenwerking (SAS) een bijeenkomst plaats van vertegenwoordigers van gemeenten, stichtingen en heemkundekringen. Doel van de bijeenkomst was aandacht te vragen voor kerken in Peelland met een middeleeuwse achtergrond. Dit resulteerde in de organisatie van een jaarlijks Torendag. Ook de Mierlose H. Luciakerk werd in deze bezoekroute opgenomen. Deze kerk werd tussen 1856 en 1858 gebouwd rondom de toren van zijn voorganger die in 1492 afgebouwd werd. Deze toren is nog steeds goed herkenbaar aanwezig.

Elk jaar krijgt de Torendag in Mierlo een ander thema. Voorbeelden zijn een rondgang langs de beelden, de glas-in-lood-ramen, de kruisweg van Frans van Beers of de presentatie van een Merovingische sax, gevonden op het terrein van het huidige Hof van Bethanië. Dit jaar ligt de nadruk op de historische klokken. Ze dragen de naam Maria, Lucia en Joseph. De Mariaklok dateert van 1414. De

andere twee zijn hergoten uit een klok van 1464. Tijdens de Tweede Wereldoorlog zijn ze niet door de Duitsers meegenomen om omgesmolten te worden voor wapentuig, omdat het zogenoemde M-klokken zijn (M=Monumentaal).

De Torendag, waarop de toren ook beklommen kan worden, vindt meestal plaats op zondag voor Hemelvaart.

De Meiboom: zegen en voorspoed

In het jaar 2000 heeft Heemkundekring Myerle voor het eerst een Meiboom opgericht, dus dit jaar wordt het de 25e keer. De heemkundekring heeft daarmee een eeuwenoude traditie teruggebracht in het dorp. In totaal hangen nu 26 schildjes aan de boom, dit jaar wordt het 27e geplaatst.

Waarom is de symboliek van deze traditie zo belangrijk? Omdat die stond voor zegen en voorspoed: voor de groei van de gewassen, voor het juiste weer en voor gezondheid, voor het verschoond blijven van rampen en voor het er zijn voor elkaar. In het verre verleden was de mens afhankelijk van de groeikracht van de natuur. Om de natuurkrachten en de goden gunstig te stemmen en daardoor groeikracht en vruchtbaarheid af te dwingen, verrichtte de mens bepaalde rituelen; het planten van een meiboom kan tot zo'n vruchtbaarheids-ritueel gezien worden.

De Meiboom staat ook voor de verbondenheid met en in de Mierlose gemeenschap. Door elk jaar een nieuw schildje in de Meiboom te hangen, van een vereniging, een gilde, een koor of een club, blijft Mierlo een echte gemeenschap. En het met ophangen van het schildje wordt ook de waardering en het respect uitgedrukt voor alle vrijwilligers die het mogelijk maakten en nog maken dat dit kan blijven bestaan.



Met vereende krachten van leden van HKMyerle en medewerkers van de Gemeente Geldrop-Mierlo wordt de Meiboom overeind gezet bij Het Patronaat.





Routekaartje heksenfietstocht 2017 met afbeelding 'heks' Heijl Bellen (door Wilma van Lierop)

Heksen in Mierlo

In 1595 vonden in Peelland de heksenprocessen plaats waarvan één met veel slachtoffers in Mierlo. Het was een zwarte pagina in de geschiedenis van Mierlo. Met enige regelmaat is er vanuit HKMyerle aandacht aan besteed. De vereniging kon in 2017 samen met toneelclub 'De Koffieleutjes' een fraai project uitvoeren: onder de titel 'Verbrande heksen komen tot leven' is een fietstocht uitgezet waarbij meerdere plekken die bij de processen een rol speelden, werden aangedaan. Dat ging van de watermolen bij Stipdonk tot aan de Strabrechtse Heide waar de daadwerkelijke verbranding plaatsvond. Dames van 'De Koffieleutjes' hielden op de stopplaatsen monologen, waarbij de verschillende betrokkenen daadwerkelijk tot leven leken te zijn gekomen.

In de Myerlese Koerier verscheen een uitgebreid artikel over de heksenprocessen en ook op de website is een uitvoerige beschrijving opgenomen. Hier zijn ook alle genoemde monologen terug te lezen. Het was niet alleen een zeer geslaagde en goed bezochte fietstocht maar ook een mooi eerbetoon aan de vrouwen die in 1595 geslachtofferd werden.

WWII en bevrijding

Vanuit HKMyerle is er altijd aandacht besteed aan deze periode uit de recentere geschiedenis. Zonder HKMyerle was het bevrijdingsmonument Mierlo er niet geweest. Er werd meerdere keren een bijdrage geleverd aan de 4-mei herdenking op de Gemeenbest Erebegraafplaats zoals in 2017 toen het verhaal van de familie Sloots daar opnieuw verteld werd. Onder begeleiding van één van onze leden brachten basisschool leerlingen regelmatig een bezoek aan deze begraafplaats gebracht en werden de bijbehorende verhalen gehoord. Aan de 'Bevrijdingsfeer' t.g.v. 70 jaar bevrijding in 2014 hebben we veel aandacht besteed. Onder andere met een fietstocht, een bijdrage aan de expositie in Kasteel Geldrop en een speciale pagina op onze website met verhalen uit Mierlo. Ter gelegenheid van viering 75 jaar vrijheid hebben we de burgerslachtoffers van de Tweede Wereldoorlog in het bijzonder herdacht. Daarbij is een plaquette toegevoegd aan het bevrijdingsmonument. Voor basisschool leerlingen (op 17 september) en nabestaanden/belangstellenden (op 21 september) zijn herdenkingsbijeenkomsten



2 Bevrijdingsmonument Mierlo

DEATH VALLEY
De Peel

www.deathvalleydepeel.nl



Opening van het monument in 1994.



'Wie de vrede bewaart, verdient de vrijheid', zo luidt de spreuk op dit monument, dat in 1994 bij gelegenheid van 50 jaar bevrijding werd onthuld. De delen van het monument hebben een symbolische betekenis.

- De halve cirkel staat voor de samenleving die door oorlog geweld en verdriet werd aangedaan.
- Het hekwerk met tralies verwijst naar de slachtoffers die van hun vrijheid en in sommige gevallen van hun leven werden beroofd.
- De zuil met zonnewijzer verwijst naar de zon die met een sprankje licht blijmoedigheid kan schenken en het leven weer kan veraangenamen.
- De niet uitgevoerde halve cirkel staat voor de ongewisse toekomst, waarop we geen vat hebben.

In 2019, 75 jaar na de bevrijding, is het monument op initiatief van Heemkundekring Myerle uitgebreid. Namens de gemeenschap werd een herdenkingsplaquette voor alle burgerslachtoffers uit Mierlo en Mierlo-Hout toegevoegd. Daarmee is een blijvende gedachtenisplek gecreëerd voor de inwoners van Mierlo die de oorlog en de bevrijding met de dood hebben moeten bekopen.

Death Valley De Peel is een initiatief van Museum



KLOK & PEEL | i.s.m.



Heemkundekring Myerle

Geldrop
Mierlo



Verweeft &
Vermaakt



Geldrop-Mierlo

Eén van de routeborden bij de fietsroute tgv 75-jaar bevrijding.

gehouden met een fraaie presentatie en colonne van militaire voertuigen uit de oorlogstijd. Ook hebben we toen in samenwerking met Museum Klok en Peel, Death Valley de Peel en Village Marketing Geldrop-Mierlo een fietsroute gemaakt door Mierlo en Geldrop van ca. 31 km langs 15 markante punten uit de jaren 1940-1945. Uniek is de uitwerking van deze route hebben op onze website zodat je die virtueel kunt 'fietsen' vanaf deze site. U treft alle routepunten, de routeborden en de bijbehorende omschrijvingen aan, alsmede enkele verhalen over militairen die begraven zijn op de Erebegraafplaats aan de Geldropse weg.

Mierlo puzzel

HKMyerle heeft een aantal keren een historische quiz verzorgd in Mierlo. In zaal Den Heuvel streden in 2012, 2013 en 2015 teams tegen elkaar om uit te maken wie het meeste van de historie van Mierlo wist. Om er nog meer mensen bij te betrekken, werd het idee uitgewerkt om een puzzel te maken en die te publiceren in samenwerking met de Mierlose Krant.

In december 2012 werd de eerste puzzel gepubliceerd. Toen de website in 2013 klaar was verscheen de puzzel ook op de site, zodat het insturen een stuk makkelijker werd. De puzzel had vanaf het begin een



Logo Mierlopuzzel



vaste groep mensen die ermee aan de slag gingen. De puzzel was zeker niet gemakkelijk, maar het is zelden voorgekomen dat niemand alle antwoorden goed had. Voorwaar een mooie prestatie. De puzzel werd steeds meer een combinatie van actuele zaken uit het afgelopen jaar en historische gebeurtenissen uit Mierlo, Broek en Mierlo-Hout. De slotvraag was altijd een puzzel op zich en vaak een hele uitdaging voor de puzzelaars.

Na 10 jaar is het doek gevallen voor de Mierlo puzzel. Door gebrek aan vrijwilligers die mee konden en wilden helpen bij het samenstellen van de puzzel, heeft het bestuur moeten besluiten om de 11e puzzel in 2022 niet meer te maken.

Canon van Mierlo

Veel dorpen hebben een historisch plaatjesboek in samenwerking met een plaatselijke supermarkt. De heemkundekring wilde dat ook voor Mierlo, maar dan met iets extra's. Zo ontstond het idee om de Canon van Mierlo op te gaan stellen: in 28 thema's de geschiedenis van ons heem tot leven laten komen. Joan Bekx van Veldsink/Bekx en Ron van Kessel van Plus Mierlo werden enthousiast van ons idee en zo ontstond een samenwerkingsverband. Met heel veel verschillende mensen is een beschrijving – met afbeeldingen – gemaakt van de 28 thema's. Via de Plus kwam een meer dan fraai stickerboek beschikbaar en zo kon het sparen beginnen. Heel het dorp was er mee bezig. De ruilbeurs voor de stickers aan het einde van de spaarperiode werd een happening op zich. Maar HKMyerle wilde meer. De Canon van Mierlo in 214 stickers was mooi, maar een boek met nog meer foto's en daarbij een uitgebreide beschrijving zou nog mooier zijn. Zo ontstond een speciale Myerlese Koerier die, met steun van de gemeente Geldrop-Mierlo, tegen een schappelijke prijs verspreid kon worden. Met behulp van E-Expansion ontstond een speciale website voor de Canon van Mierlo en zo is het pakket compleet. De heemkundekring is er met name trots op dat dit kostbare project met gulle financiële steun van Mierlose ondernemers en landelijke organisaties gerealiseerd kon worden.

Veel speciale Myerlese Koeriers

De afgelopen 15 jaar verschenen er meerdere malen speciale nummers van de Myerlese Koerier.

Aanleiding was meestal een jubileumjaar of een speciale gebeurtenis.

Het eerste jubileum dat tot een speciale uitgave leidde, was het 100-jarig bestaan van veiling De Kerseboom, in 2010.

De restauratie van de 'kattenrugbruggen' aan het Oudven en de Goorsedijk waren aanleiding om in 2014 een speciaal nummer te wijden aan de bewogen geschiedenis van het Eindhovens Kanaal.

Natuurlijk speelde de textielindustrie in Mierlo een grote rol voor vele inwoners.

Daarom werd een speciaal nummer uitgebracht over De Haes Weverijen.

Het jaar 2019 was aanleiding voor een uitgave over 75 jaar vrijheid.

Een grote ramp waarmee de Mierlose bevolking geconfronteerd werd, voltrok zich in 1921: in de Markstraat brandde een groot aantal huizen af. Honderd jaar later wijdde onze vereniging veel aandacht aan deze tragische gebeurtenis, die in het hele land veel aandacht trok.

Wij kennen de canons van Nederland, van Brabant en van andere plaatsen. In 2022 kwam onze heemkundekring met een eigen canon: de geschiedenis van Mierlo vanaf zijn eerste bewoners tot nu toe.

De laatste speciale koerier (in 2024) werd gewijd aan de Mierlose gilden bij gelegenheid van het 550-jarig bestaan van gilde St. Catharina en St. Barbara.

Website HKMyerle

In 2013 kreeg de vereniging via het Rabobank Coöperatiefonds een financiële bijdrage waardoor een al langer gekoesterde wens in vervulling kon gaan, namelijk het bouwen van een website waarmee iedereen die interesse heeft in Mierlo's erfgoed bereikt kan worden. Peter van den Berk en Hans Verhees gingen ijverig aan de slag. Via een extern bedrijf is een vrij kale website aangeschaft en die ging live in de zomer van 2013.



Themanummer van de Myerlese Koerier uit 2024.



Daarna zijn de heemkundeleden zelf gaan uitbreiden. Dat was een mooi idee, maar de realisatie kostte veel energie. Met name vanuit de werkgroep geschiedenis werd content aangeleverd; het was een uitdaging en een forse tijdsinvestering om die netjes op de website te krijgen. De missie is geslaagd: anno 2024 is er een prachtige website met veel, om niet te zeggen heel veel inhoud. Er zijn nog plannen genoeg voor de toekomst; met name is het de bedoeling meer foto- en filmmateriaal beschikbaar te gaan stellen. In 2024 is de startpagina van de website vernieuwd, die ziet er nu moderner uit en de toegang tot de verschillende onderdelen is vereenvoudigd. Dus als u er nog niet of nog niet zo vaak geweest bent, is het nu het moment: www.heemkundekringmyerle.nl

Digitale publicaties

Een van de doelstellingen van de heemkundekring is het publiceren van de onderzoeken/beschrijvingen die gedaan zijn. Dat gebeurt via de Myerlese Koerier, de website, de lokale pers en boeken. De geschreven bronnen waren in te zien in onze bibliotheek op het Oude Raadhuis. Maar toen er eenmaal een website was, kwamen er ook meer mogelijkheden. Verder zijn er ook uitgaven over Mierlo die de vereniging liever niet verloren laat gaan, maar inzichtelijk wil maken en houden. Daarom zijn alle uitgaven van de Myerlese Koerier gedigitaliseerd en op de website geplaatst. Ook de nieuwsbrieven en Mierlo puzzels zijn daarop terug te vinden. In samenwerking met de beleidsgroep van Rond de Toren zijn via de parochie H.Lucia vrijwel alle uitgaven van Rond de Toren beschikbaar gesteld. Ook deze zijn gedigitaliseerd en op de website geplaatst. Dit geldt tevens voor alle edities van Mierlo Magazine, dat verscheen in de periode 2012 t/m 2017. Sinds kort zijn ook alle standaardwerken over het heemgebied Mierlo, Mierlo-Hout en Broek gedigitaliseerd en op de website te vinden, mede dankzij een subsidie van het Prins Bernhard Cultuurfonds.

Corona

In 2020 veranderde het corona-virus onze samenleving. Heel veel activiteiten kwamen stil te liggen, ook die van de heemkundekring. Alleen digitaal en op afstand kon nog wat gedaan worden, maar lezingen, excursies en tentoonstellingen kwamen allemaal te vervallen. De Meiboom werd het eerste coronajaar niet geplaatst en in het tweede jaar in stilte met een speciaal coronaschildje.

Toch bracht corona ook mogelijkheden. In december 2020 heeft HKMyerle een set van zes ansichtkaarten gemaakt en die bij alle leden bezorgd om de binding met de vereniging te behouden. Ook werd besloten om de nieuwsbrief, die tot dan incidenteel verscheen, elke maand te laten verschijnen en uit te voeren volgens een vast concept.

De nieuwsbrief wordt gewaardeerd. Uit een onderzoek in 2023 blijkt dat 75 % van de respondenten (ruim 1/3 van de leden) de maandelijkse frequentie en het vaste format van 4 pagina's waardeert en dat meer dan 90 % van de respondenten de nieuwsbrief geheel of grotendeels leest. Na de coronaperiode ging het opstarten van de activiteiten moeizaam. Het animo van leden en belangstellenden om onze activiteiten te bezoeken was laag. Gelukkig neemt dit animo de laatste tijd weer toe.



Coronaschildje op de Meiboom op de locatie bij H. Luciakerk/Patronaat



Subsidies en sponsoring

In de afgelopen 15 jaar heeft HKMyerle de nodige energie gestoken in het werven van sponsor- en projectgelden. De subsidie van de gemeente Geldrop-Mierlo, de Rabo ClubSupport actie en de bijdragen van de leden zijn natuurlijk belangrijke bronnen van inkomsten, maar om iets bijzonders te kunnen doen, moet gezocht worden naar gelden van buiten. En natuurlijk is daarbij een hartelijk dankjewel voor alle sponsoren meer dan gemeend. Een overzicht van de belangrijkste projecten uit de afgelopen 15 jaar:



<i>Jaar</i>	<i>Activiteit</i>	<i>Sponsor</i>
2011	Computerapparatuur Heemkamer	Rabobank Coöperatiefonds
2013	Ontwikkeling en publicatie website Heemkundekring Myerle	Rabobank Coöperatiefonds
2013	Aanschaf groot projectiescherm en short-throw beamer	Rabobank Coöperatiefonds en bijdrage ondernemer
2016	Ontwikkeling en publicatie digitale wandeling Mierlo via IZI-travel	Erfgoedprijs Peelnetwerk, bijdrage Brabants Heem en Summacollege Eindhoven
2018	Digitaliseren alle uitgaven Rond de Toren	H. Luciaparochie en stuurgroep Rond de Toren
2019	Plaquette burgerslachtoffers plaatsen en herdenking 75 jaar bevrijding	Gemeente Geldrop-Mierlo en diverse lokale ondernemers
2020	Opstarten nieuwsbrief	Jaarlijkse sponsorbijdrage Veldsink-Bekx
2020	Realisatie fietsroute Tweede Wereldoorlog in Geldrop-Mierlo met routeborden en digitale fietsroute via website HKMyerle	Gemeente Geldrop-Mierlo, Death Valley de Peel en Village Marketing Geldrop-Mierlo
2020	Opnemen Mierlo Magazine op website Heemkundekring	Centrum- en linten-management Mierlo
2021	Digitaliseren diverse naslagwerken geschiedenis Mierlo	Prins Bernhard Cultuurfonds
2021	Aanschaf groot beeldscherm voor Heemhuis	Prins Bernhard Cultuurfonds
2022	Samenstellen Canon van Mierlo, realiseren stickerboek en themanummer Myerlese Koerier	Plus Mierlo, Brabants Heem, Delafonds, Cultuurfonds, gemeente Geldrop-Mierlo, diverse lokale ondernemers
2022	Ontwikkeling en publicatie website Canon van Mierlo	E-Expansion Mierlo inclusief jaarlijkse sponsorbijdrage
2024	Realisatie themanummer Myerlese Koerier: 550 jaar gilden in Mierlo	Gilde Sint Catharina en Sint Barbara
2024	Digitaliseren foto en filmarchief	Cultuurfonds



Van inmaak tot conserveren

Eveline van der Linden

In het eerste artikel over inmaak hebben we het vooral gehad over het zelf verbouwen van groente en fruit in de eigen tuin of in de volkstuin én het ambachtelijk inmaken er van. In dit tweede artikel gaat het over het inmaken op industriële schaal, de conservenfabriek van Koolen in Mierlo en de contractteelt voor levering aan de veiling en de fabriek

Conservenfabrieken

In 1795 schreef het Franse landsbestuur een prijsvraag uit over het bewaren van voedsel. De regering beloofde 12.000 francs aan eenieder die een efficiënte methode kon bedenken voor het bewaren van bederfelijke levensmiddelen, die de authentieke smaak van het voedsel zo goed als mogelijk kon bewaren en ervoor kon zorgen dat de voedingswaarde behouden bleef.

Het was de Fransman Appert die in 1810 met het idee van de conserven kwam en zo de winnaar werd van bovengenoemde prijsvraag. Voor zijn idee gebruikte hij glazen flessen die hij vulde met voedsel en vervolgens hermetisch afsloot. De flessen werden ten slotte ondergedompeld in een heet waterbad, waarna de inhoud ervan lang bewaard kon worden. Zijn werkwijze werd al snel opgepikt door andere ondernemers, zoals de Brit Durand die op veel grotere schaal zou gaan conserveren. Hij maakte gebruik van metalen blikken in plaats van glas. Rond 1812-1813 verkocht Durand zijn patent aan twee Engelse zakenmannen die de eerste conservenfabriek in Engeland openden.

De productie van de metalen voedselblikken was in deze periode nog volledig handmatig en dus bijzonder traag: in de periode 1810 - 1820 werden productiecijfers van zo'n 6 blikken per uur genoteerd, die bovendien lang niet allemaal aan de eisen voldeden: vooral bij het solderen van de naden konden wel eens problemen optreden, vaak met fatale gevolgen.

Halverwege de 19de eeuw vonden een paar belangrijke vernieuwingen plaats. De introductie van blikopeners maakte het gemakkelijker om blikken te openen, het toevoegen van geribbelde zones zorgde voor sterkere conservenblikken en door de introductie van autoclaven (een soort hogedrukketel) werd een stap gezet richting een meer industriële aanpak.

De eerste Nederlandse conservenfabriek werd in 1860 in de buurt van Leiden opgericht.

Conservenfabriek Koolen in Mierlo Van groentekweker tot directeur

Martien Koolen is de oudste zoon uit een gezin met negen kinderen (zes meisjes, drie jongens). Zijn moeder Catharina Baars (1921 - 2002) was onderwijzeres en zijn vader Gerard Koolen (1918 - 1990) begon als groentekweker in Brouwhuis en eindigde zijn werkzame leven als directeur van conservenfabriek Koolen in Mierlo.



Gerard Koolen met een kist tuinbonen in zijn handen bij de groentewinkel aan de Haagstraat in Helmond.

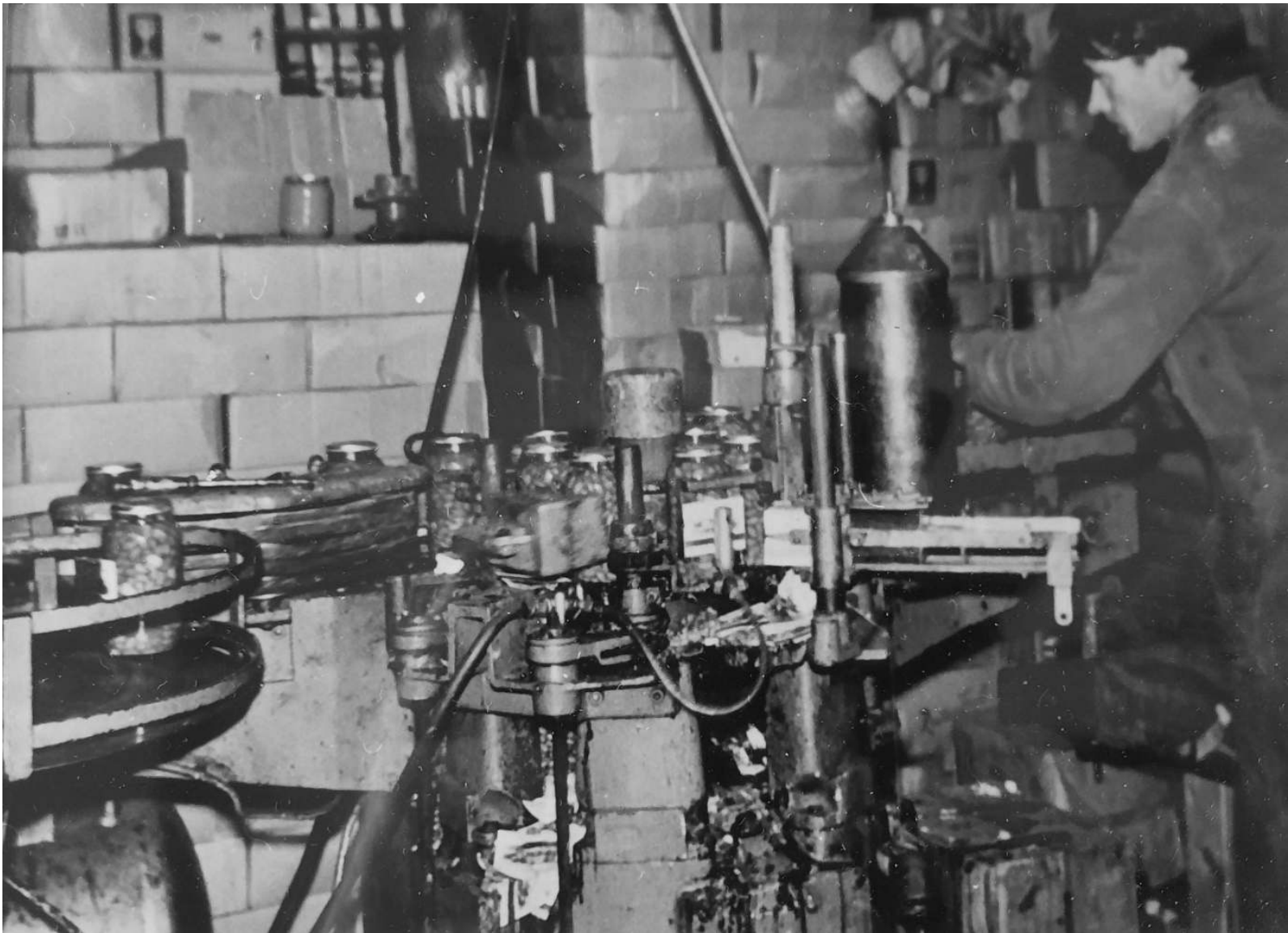


De grootvader van Martien Koolen had een boerderij in Vlierden. Omdat de zus van Martiens vader die boerderij overnamen, moest zijn vader, Gerard, zijn geluk elders gaan beproeven. Samen met broer Jan ging hij groenten verbouwen op een stuk grond van zijn zwager in Brouwhuis. Het ging om zowel de zogenoemde groenten uit de koude grond als in de kas.

In de jaren vijftig kocht zijn vader een pandje in de 3e Haagstraat in Helmond en begon daar een groentewinkel. Het pand diende niet alleen als winkel, maar ook als woning voor het gezin. In de schuur achter het huis beoefende de vader van Martien zijn hobby: het conserveren van groente in glas. Niet in weckflessen, maar zoals dat in de fabrieken gebeurde: met een autoclaaf werden de groenten in pot op een temperatuur van 118 graden gesteriliseerd. Vader had bewust gekozen voor glas in

plaats van blik omdat glas herbruikbaar was. Dus kon er statiegeld worden geheven. En statiegeld is een vorm van klantenbinding.

Behalve de verse groenten die in Brouwhuis werden geteeld, verkocht vader Gerard vanaf 1959 in de winkel ook de groenten die hij zelf in glazen potten had geconserveerd. Vader kocht ook groenten op de veiling in Eindhoven voor de winkel. Zoon Martien herinnert het zich nog goed. Het was een hele belevenis, op woensdagmiddag mocht hij soms samen met een broer of zus met zijn vader mee met de bestelwagen naar de veiling. Vader zat in de bank om de veilingklok in de gaten te houden en om te drukken als de voor hem geschikte producten voor de klok kwamen. Martien en een broer of zus zaten op de achterste bank om te voorkomen dat ze per ongeluk op een knop zouden drukken; op die achterste bank zaten geen knoppen...



Een kijkje in de conservenfabriek van Koolen in Brouwhuis.



Start van de conservenfabriek

In de winkel aan de 3e Haagstraat verkocht de familie Koolen behalve de eigen conserven ook conserven van onder meer de firma Docter uit Zaltbommel. Vanaf 1962 ging vader Gerard ook tuinbonen conserveren voor de firma Docter, omdat zij die niet in het assortiment had. Tuinbonen vormden een relatief klein en bewerkelijk product. Ze werden met de hand geplukt, hadden veel schil en weinig korrel. De verse tuinbonen werden in die tijd nog tegen dagprijzen aangekocht op de veiling. Omdat de ruimte aan de 3e Haagstraat te klein werd voor de productie van conserven, huurde Gerard Koolen in 1963 het leegstaande pakhuis van de CHV/NCB in Brouwhuis; hij vestigde er een conservenfabriekje en een opslagplaats in. Het fabriekje in Brouwhuis had een grote stoomketel, een automatische dopper, een voorkookmachine, een sorteermachine en autoclaven. Had Koolen in de 3e Haagstraat slechts één autoclaaf tot zijn beschikking, in Brouwhuis beschikte hij over zeven exemplaren. De productie in de 3e Haagstraat bestond uit enkele duizenden glazen potten; in Brouwhuis zouden een miljoen potten per jaar geproduceerd worden, zo was de bedoeling. Nu alle aandacht gericht was op het conserveren van groenten, werd in 1963 de eigen kwekerij opgeheven.

Van eigen kwekerij naar contractteelt

Veiling Mierlo

Rond 1960 ging het mis met de kersenteelt in Mierlo. Veel kersenbomen gingen dood. Er was weinig belangstelling voor nieuwe aanplant. Boeren konden zelfs een rooipremie krijgen. Veel kersenbomen sneuvelden omdat er steeds meer huizen gebouwd werden. Het einde van de kersenveiling leek in zicht. Nico van den Boomen echter – sinds 1952 bestuurslid van de veiling - realiseerde zich dat er nog toekomstmogelijkheden waren als er bereidheid was om een andere koers te varen. Hij wilde van de fruitveiling een groente- en fruitveiling maken door in te zetten op de contractteelt van stam-, stok- en tuinbonen en andere groenten door boeren in de omgeving en door contracten te sluiten met conservenfabrikanten. Gerard Koolen was een van die conservenfabrikanten.



Dit zijn de autoclaven waarin de potten met groenten werden gesteriliseerd. Later in Mierlo hadden zij dezelfde autoclaven maar dan de dubbele inhoud.

De winkel in de 3e Haagstraat hield hij nog wel aan. Zijn moeder en een van zijn zussen runden die, tot de zaak in 1974 werd gesloten.

Het doppen van tuinbonen bracht veel afval met zich mee. Aanvankelijk - toen vader Gerard het inmaken van groente nog als hobby beoefende - deden de kinderen dat met de hand. Toen de productie opgevoerd werd in verband met het contract met de firma Docter, gebeurde dat machinaal met een stationaire dorsmachine met geringe capaciteit. Bij de start in Brouwhuis werd geïnvesteerd in nog 2 dopmachines en een blancheur om de groenten te blancheren, voordat deze afgevuld werden in de potten. Om te besparen op vervoerskosten en de grote reststroom werden de tuinbonen gedopt in Vlierden, bij de boerderij waar Gerard geboren was; de schillen werden daar ingekuild om als veevoer te dienen voor de koeien. Alleen de korrels hoefden dan nog maar naar Brouwhuis vervoerd te worden.

Toen de conservenfabriek van Docter in 1964 failliet ging, zag de firma Koolen zich genooddaakt om elders haar productie af te zetten. Zo werd gezocht naar andere afnemers zoals supermarkten; voortaan leverde de firma Koolen conserven aan de Edah, Dirk van den Broek, Jacques Hermans, Aldi enz..

In 1968/69 richtten de firma Koolen, de veiling van Mierlo en de firma Van Rijsingen samen 'De Schakel' op. In dit samenwerkingsverband hield van Rijsingen zich bezig met de contractteelt, verzorgde de veiling





De firma Koolen aan de Industrierweg in Mierlo. Geschilderd door Annie Koolen-van de Ven.

de boekhouding en richtte Koolen zich op de productie van conserven. De Schakel investeerde onder meer in gespecialiseerde machines voor de oogst; mobiele dorsmachines dorsten vanaf toen de tuinbonen en doperwten op het veld en lieten de schillen op het land achter.

Op enig moment wilde Van Rijsingen een doorgroei maken in het contracteren en oogsten van onder meer tuinbonen, doperwten en sperziebonen. Vanaf dat moment hield Koolen Conserven zich alleen nog bezig met het verwerken van de groenten in glazen potten en de verkoop daarvan. Dit gebeurde nog steeds in Brouwhuis, totdat de gemeente Mierlo in 1970 een industrieterrein ontwikkelde. Koolen en Hansen transport waren de eersten die zich daar vestigden. In Mierlo werd het productieproces nog verder geautomatiseerd en de productie werd opgevoerd: in het seizoen werden 100.000 glazen potten per dag geproduceerd.

In 1982 kocht de firma Koolen het terrein en de gebouwen van de firma Ham, de buurman van Koolen, aan.

Afzetmarkten

Behalve aan de al eerder genoemde supermarkten leverde de firma Koolen ook aan de Superunie in Nederland. Dit is een inkoopcombinatie van

supermarkten zoals Jan Linders, PLUS, Poiesz, Nettorama, SPAR. De inkoopcombinatie Superunie had als missie: het inkopen van goederen en diensten met de beste prijs/kwaliteit verhouding. De firma Koolen leverde ook aan het buitenland, bijvoorbeeld boterboontjes aan Rewe en Edeka in Duitsland. Tuinbonen ging naar afnemers in de Verenigde Staten en Spanje. Aanvankelijk produceerde de firma Koolen alleen groenten: tuinbonen, doperwten, sperziebonen, sperziebonen met witte bonen, bruine bonen, rode kool, rode bieten. Later kwamen daar onder meer de bonenschotel

Mexicaanse mix en chili con carne bij om de concurrentie van Hak conserven het hoofd te kunnen bieden. Voor het bereiden van deze mixen deed Koolen een beroep op de firma Huijbregts in Helmond voor de specerijen die nodig waren voor deze producten.

Als het oogsten begon, konden particulieren ook verse doperwten kopen, gedurende drie weken. Daar was veel animo voor, omdat de erwten al gedopt waren. Deze vorm van verkoop leverde extra inkomsten op.

Overname en liquidatie

In de jaren tachtig hebben Martien Koolen en zijn twee broers het bedrijf overgenomen van vader Gerard.

In 2011 was er sprake van een krimpende markt, de prijzen stonden onder druk en dat in een periode dat er nieuwe investeringen in het bedrijf nodig waren. Toen werd besloten de merknaam "KOOLEN" en de voorraden te verkopen aan collega Coroos conserven in Kapelle Biezeling. De gebouwen en terrein werden verkocht aan buurman GNT.

Contracteelt voor de conservenfabriek

Om een beeld te krijgen van de contracteelt in Mierlo is onder anderen gesproken met Simon van Gennip die in 1964 bestuurslid werd van de veiling en 1969 tot



2021 voorzitter; hij vormde een goed duo met Nico van den Boomen, intussen sinds 1963 directeur van de veiling. Nico van den Boomen beschikte over veel handelsgeest en Simon van Gennip was de man van de kostprijsberekening. Hij zorgde voor een verfijning van de contractprijs.

Ook is gepraat met Willy en Ria van der Linden, zoon en dochter van Jan van der Linden, die destijds de miljoenste kilo bonen had aangeleverd. Die gesprekken leverden de volgende gegevens op:

Rond de jaren vijftig emigreerden veel Nederlandse boeren naar Canada en Australië omdat ze in Nederland met hun kleinschalige bedrijven geen bestaan meer konden opbouwen. Sicco Mansholt, Eurocommissaris voor landbouw van 1958 tot 1972, pleitte daarom voor een nieuw beleid met schaalvergroting en productiestijging. Veel boeren in Mierlo en omgeving hadden kleinschalige bedrijven met onder meer koeien en mestvarkens. Deze bedrijfjes waren niet winstgevend. Maar de

landbouwplannen van Sicco Mansholt boden de boeren ook geen soelaas. Zij beschikten namelijk niet over de financiële middelen om grootschalig te gaan produceren en bijvoorbeeld extra grond aan te kopen. Toen de veiling van Mierlo dan ook de mogelijkheid bood om groente op basis van contractteelt te gaan verbouwen, maakten de boeren met hun grote gezinnen daar graag gebruik van. Dat bood hen vastigheid. Zij wisten bij voorbaat hoeveel geld een bepaalde hoeveelheid groente zou opleveren.

In eerste instantie ging het vooral om de teelt van bonen. De keuze was op deze groente gevallen omdat er grote vraag naar was en omdat bonen massaal geteeld konden worden. Later kwamen daar spruiten bij. Om de boeren vertrouwd te maken met deze nieuwe teelt, werden er avondcursussen gegeven aan de landbouwschool in 't Hout. Daarnaast was het mogelijk om een rijks-tuinbouwvoorlichter te bellen voor advies. Indien nodig kwam hij zelfs bij de boeren langs. Tot 1990 was de rijks-tuinbouwvoorlichting gratis.

Overzicht van de groentes die door de firma Koolen geconserveerd werden. Geschilderd door Annie Koolen-van de Ven.





Jan van der Linden, vader van Willy en Ria van der Linden, levert de miljoenste kilo bonen af op de veiling

De veiling sloot contracten af met de lokale conservenfabriek Koolen maar ook met fabrieken elders in het land zoals Hero en Hak. Nico van den Boomen ging bij de boeren langs om hen te vragen of zij een contract wilden sluiten met de veiling. Al snel leidde dat er toe dat de boeren zelf contact opnamen met de veiling. Om een contract te kunnen afsluiten, moest je lid zijn van de veiling of dat worden. Als je als boer een contract wilde sluiten met de veiling, was je verplicht om zaaigoed van bepaalde rassen te kopen. Dat kon bij de veiling, maar was niet verplicht. De veiling drong er bij de boeren op aan om aan oogstspreading te doen.

Rond het jaar 2000 is de veiling gestopt met de contractteelt van bonen. Vijf jaar geleden is de veiling ook gestopt met de contractteelt van spruiten. De concurrentie was te groot.

De oprichting van de groenteveiling in Mierlo en de daarmee samenhangende contractteelt is belangrijk geweest voor de boeren van Mierlo die veelal een gemengd boerenbedrijf hadden. Enerzijds bood het een alternatief voor de kersenteelt die ten dode was opgeschreven. Anderzijds bracht het per hectare meer geld in het laatje dan koeien. Daar kwam bij dat de grond in en om Mierlo geschikt was voor de teelt van verschillende soorten bonen: stambonen, stokbonen, snij/spekbonen, tuinbonen, prinsessenboontjes enz. Ook het feit dat er veel kinderrijke gezinnen waren,

was een pluspunt, want veelal werd er met de hand geoogst en vele handen maakten licht werk. De oogst van de verschillende soorten bonen duurde weken. Nico van den Boomen, de directeur van de veiling, sloot eerst contracten af met verschillende afnemers. Vervolgens ging hij bij de boeren die lid waren van de veiling langs om met hen te overleggen bij welk contract zij een aandeel voor hun rekening wilden nemen: welk tuinbouwgewas, aantal hectaren en/of hoeveelheid in kilo's. Bij het sluiten van het contract was bekend welke prijs de boer betaald kreeg voor de oogst. Het zaaigoed, de palen, touwdraad, ijzerdraad, zakken enz. moesten ze zelf kopen.

Uit overlevering is bekend dat de weg naar de veiling soms verstopt was met wagens en karren die de oogst bij de veiling gingen afleveren. Later kwamen de tractoren. Ook kwam het voor dat er zoveel bonen tegelijkertijd waren afgeleverd dat de veiling het niet kon bolwerken en dat boeren een paar dagen niet mochten oogsten. Dat had als nadeel dat de boontjes dan wat uitdroogden en dus minder opbrachten.

Met dank aan:

Martien Koolen, Annie Koolen-van de Ven, Simon van Gennip, Ria van der Linden, Willy van der Linden, Theo de Groof, Rinie Weijs.

Bronnen

- Helmonds Dagblad 3 juli 1963
- Helmonds Dagblad 2 maart 1970
- [https://www.deurnewiki.nl/wiki/index.php?title=Gerardus_Johannes_Koolen_\(1918-1990\)](https://www.deurnewiki.nl/wiki/index.php?title=Gerardus_Johannes_Koolen_(1918-1990))
- <https://nl.wikipedia.org/wiki/Conservenfabriek>
- https://www.heemkundekringmyerle.nl/publicaties_dl_2.html
- <https://www.tvdeschakel.nl/>



Romeinse gerechten in Mierlo?

Corry Bombeeck

Recepten met een verhaal: Van scherven en vissaus, Romeinse gerechten in Mierlo?

In Mierlo zijn sporen van bewoning gevonden vanaf de IJzertijd, maar ook uit de Romeinse tijd. De Romeinen hielden wel van lekker eten, zo blijkt uit overgeleverde kookboeken en uit fresco's en mozaïeken waarop eten staat afgebeeld en mensen aanliggen aan overdadig gevulde tafels.

Of onze voorouders, de mensen die toen in Mierlo leefden, het Romeinse voedsel kenden, klaarmaakten en aten weten we niet, maar het is leuk te bedenken dat dit wel het geval was.

In dit artikel onderzoeken we die mogelijkheid. We gaan kort in op de Romeinse tijd in Brabant, de archeologische vondsten in Mierlo en omgeving uit die tijd die met eten te maken hebben zoals aardewerk en voedsel- en plantenresten.



Aan tafel bij de Romeinen.

Garum

Ook wel liquamen genoemd is onmisbaar in de Romeinse keuken. Garum is het vocht dat overblijft na het fermenteren van vis. De Romeinen namen er hele vissen voor of alleen de ingewanden en soms zelfs alleen het bloed. De vis werd in stukken gesneden en verdween met een grote hoeveelheid zout in aardewerk kruiken of bakken. De enzymen uit de ingewanden van de vis worden actief na aanraking met zout en er treedt fermentatie, gisting, rotting op. De vis heeft vervolgens een paar maanden nodig om langzaam op te lossen en te veranderen in een doorzichtige bruine vloeistof. Er zijn complete vissausfabrieken gevonden in onder andere Pompeï, Barcelona, Marokko, Libië en Andalusië. De vissaus werd verhandeld in het hele Romeinse rijk, zoals blijkt uit labels aan amforen. Ook in Nederland werd een kruik met ingemaakte makrelen uit Spanje gevonden, op het Kops Plateau in Nijmegen en te zien in Museum het Valkhof.





Amforen voor het bewaren van garum.

Romeinse tijd in Brabant

De Romeinse tijd begint in het jaar 19 voor Christus, toen een aantal legioenen aankwam in wat nu Nijmegen is. Van hieruit ondernam het leger pogingen om Germanië in te lijven. Maar de Romeinse keizers zagen uiteindelijk toch af van dit Germaanse avontuur. Als voorbereiding lieten de keizers Caligula (37-41) en Claudius (41-54) forten langs de Rijn bouwen. Daarna bleef de Rijn een paar eeuwen lang grensrivier van het Romeinse Rijk in het westen. Deze grens werd de Neder Germaanse limes genoemd. Met uitzondering van de Bataafse Opstand in de jaren 69-70 bleef het in onze streken tamelijk rustig. Pas aan het eind van de 2de eeuw kreeg het Romeinse Rijk serieuze tegenslagen te verduren, zoals burgeroorlogen, een pokkenepidemie en in onze omgeving toenemende wateroverlast. In de 3de eeuw begonnen andere volkeren het rijk binnen te vallen. Rond 300 konden de keizers de orde herstellen, maar het

Romeinse Rijk zou niet meer het aanzien krijgen van daarvoor. Tussen 350 en 500 ging het westelijk deel van het rijk geleidelijk over in het Frankische Rijk. Langs de limes ontstonden grotere Romeinse nederzettingen zoals Nijmegen en Keulen. De Maas was belangrijk als handelsroute. Langs en in de buurt van deze rivier zijn veel Romeinse resten gevonden, zoals de tempels bij Kessel-Lith en Empel, de brug bij Cuijk, de thermen in Heerlen en Romeinse villa's in Limburg. Ook ten zuiden van ons, in Tongeren, was een belangrijke Romeinse nederzetting. Hier zijn veel Romeinse voorwerpen gevonden. Schrijvend over eten en eetgerei moeten we zeker de Bronsschat van Nistelrode noemen, een servies uit de Romeinse tijd. Het servies bestaat uit 30 voorwerpen, gemaakt van brons. Veel van de voorwerpen van de bronschat zijn gebruikt bij bereiden, serveren en drinken van wijn. De eigenaar van het bronzen servies moet erg rijk zijn geweest, want brons was in de Romeinse tijd een kostbaar materiaal. Ongeveer in het midden van de 3e eeuw na Christus werd de bronschat met zorg in een kuil gelegd en begraven. In die tijd vonden er veel plundertochten plaats in deze regio. Misschien besloot de eigenaar het servies te begraven om ervoor te zorgen dat het niet gestolen zou worden, met de bedoeling het later weer op te graven. Het is ook mogelijk dat het servies begraven is als een ritueel, bijvoorbeeld als een offer aan de goden. In 2004, bij de aanleg van de A-50, werd de schat gevonden.



De Brons-schat van Nistelrode.



De omgeving van Mierlo was al bewoond voordat de Romeinen kwamen. Zelfs uit de IJzertijd zijn artefacten gevonden. Het is niet waarschijnlijk dat in onze omgeving ook daadwerkelijk Romeinen woonden. Veel weten we niet over hoe het leven in de Romeinse tijd was. Het weinige dat we weten, komt uit de archeologische vondsten en – heel beperkt – uit Romeinse geschriften, waarvan overigens niet altijd duidelijk is over welke streken en volkeren dat precies gaat. Mierlo moet gezien worden als een soort achterland, in het oosten begrensd door de ontoegankelijke moerassige Peel.

In hoeverre de Romeinse levensstijl was overgenomen blijft verborgen in de ‘mist of time’. Maar contact was er wel met de Romeinen, zo blijkt uit de vondsten. Misschien moest er belasting betaald worden; Rome legde immers belasting op aan de veroverde volkeren, misschien werd er handel gedreven en werden er landbouwproducten geleverd aan de legioenen of namen mannen dienst in het Romeinse leger. Daar was waarschijnlijk goed geld mee te verdienen. De in Brandevoort gevonden leren zool zou van een militair kunnen zijn geweest en in Someren is een graf gevonden met onder meer een zwaard en kruikamfoor. Ook het in de burgemeester Termeerstraat in Mierlo gevonden deel van een half bronzen scharnietje zou daarop kunnen wijzen.

Opgravingen in Mierlo

In 1991 en 1992 hebben leden van onze Heemkundekring onder toezicht van de Rijksdienst voor het oudheidkundig Bodemonderzoek (ROB) onderzoek gedaan in de Neerakkers in Mierlo. Er werden een waterput uit de 1e helft van de eerste eeuw en een aantal huisplattegronden waarvan 1 met potstal gevonden; dat duidt erop dat daar een boerderij heeft gestaan.

Ook zijn verschillende scherven gevonden, onder meer van een dolium (voorraadvat), maalstenen, amforen (voor wijn of olie), wrijfchalen voor het fijnwrijven van groenten en kruiden, zwarte bekers en schaaltes en terra sigillata (rode kommetjes, aanvankelijk geïmporteerd uit Italië en Zuid-Frankrijk en later uit Midden- en Noordoost-Frankrijk en het westen van Duitsland). Ook is een glazen kraal gevonden.

Ook uit opgravingen in Luchen blijkt dat daar al lange tijd vóór, maar ook tijdens de Romeinse tijd bewoning was.

Visstoofschotel van Apicius

Doe de vissen in een pan en voeg daaraan garum, olie, wijn en kooknat toe. Snijd prei en koriander klein, maak kleine balletjes van vis en neem haksel van gekookte vis en doe er goed gewassen zeenetels bij. Als dit alles gaar is, wrijf dan peper, lavas en oregano fijn, stamp ze, giet er garum en kooknat bij en doe het in de pan. Als dat kookt verkruimel dan deegwaren, bind het daarmee, roer het, strooi er peper op en dien het op.

Recept voor linzen

Kook de linzen. Als er geen schuim meer afkomt, prei en groene koriander toevoegen. Stamp vervolgens korianderzaad, polei (kruid gebruikt door de Romeinen), wortel van laser (kruid gebruikt door de Romeinen), munt en wijnruit, giet daar azijn bij, doe er honing, garum en ingekookte wijn bij, voeg olie toe en roer. Bind met bloem, sprenkel er groene olie op, bestrooi met peper en dien op.

Romeinse lams- of geitenlapjes

Doe de lams- of geitenlapjes in een pan. Snijd een ui en koriander fijn, stamp peper, lavas, komijn, garum en wijn. Kook het, doe het uit de pan op een schotelen bind het met bloem. Men moet het stampsel uit de vijzel op het lam doen als het nog rauw is, maar op het geitenvlees onder het koken.

Zoetigheden

Stamp peper, dennenzaden, honing, wijnruit en passum (zoete wijn van rozijnen) en kook met melk en deegwaren. Als het is gebonden, kook het dan met niet teveel eieren. Dien het op overgoten met honing en bestrooid met peper.





Fragmenten kruikamfoor
Neerakkers

*Deze scherven zijn te zien in de
vitrines van ons Oude Raadhuis.*



Fragmenten wrijfschaal
Neerakkers



Terra Nigra: geverfd aardewerk
Neerakkers

Opgravingen in Brandevoort

In 2019 heeft in opdracht van de gemeente Helmond archeologisch onderzoek plaatsgevonden in Brandevoort. In 2023 is daarvan een uitgebreid rapport uitgebracht. Het blijkt dat het onderzochte terrein zeker 150 jaar bewoond is geweest en er hebben minstens 15 woningen gestaan van lokale boeren. Het was een agrarische nederzetting. Ook in Brandevoort zijn, net als in Mierlo diverse scherven van tafelwaar, dolia, maalstenen, wrijfschalen enz. aangetroffen. Ook zijn 32 (kook)potten herkend. Ook zijn granen, resten van planten en voedsel en moestuinen gevonden. Dat geeft een beeld van wat er toen zoal gegeten werd.



Vogelmuur.

Cultuurgewassen en andere planten

Om te achterhalen welke planten er in de Romeinse tijd groeiden, zijn in Brandevoort verschillende grondmonsters uit die tijd genomen. Daaruit blijkt dat van de graangewassen vooral emmer (een tarwesoort), gerst, en pluimgierst als voedsel werden gebruikt. Er worden meestal geen plantenresten aangetroffen maar wel pollen en stuifmeelkorrels. Aangezien die voor elke plant uniek zijn, kan uit die grondmonsters de plantensoorten afgeleid worden.

Verder zijn er keukenkruiden gevonden die hier niet van nature voorkomen zoals dille en koriander. Dit betekent dat deze hier door de Romeinen geïntroduceerd zijn en dat de lokale bevolking levensmiddelen uitwisselde met de Romeinen. Verder zijn er resten gevonden van een walnoot, vlas, bramen, hazelnoten en vermoedelijk tuinboon.

Uit de in de waterputten gevonden onkruiden heeft men opgemaakt dat er waarschijnlijk in of rond de nederzetting moestuinen waren. Het betreft onkruiden zoals paarse dovenetel, herderstasje, perzikkruid, vogelmuur, kleine brandnetel en straatgras. Deze planten komen vooral voor op voedselrijke akkers. Verder vermoedt men dat er op de drogere delen akkers waren en op de nattere delen weilanden. Ook groeiden er in de omgeving tamelijk veel bomen zoals els, beuk, berk, eik en hazelaar.

Veeteelt

Behalve akkerbouw is ook veeteelt waarschijnlijk een belangrijke inkomstenbron geweest voor de bevolking. Over de veestapel valt echter weinig te melden omdat de grond ter plaatse nogal zuur is, waardoor bot slecht bewaard blijft. Wel zijn er aanwijzingen gevonden. Zo zijn er vier greppelsystemen en zeventien palenrijen uit de Romeinse tijd gevonden. Ze hebben waarschijnlijk gediend als afbakening van erven en van terreinen waar vee liep. In de grondmonsters zijn dekvleugeltjes van kevers gevonden. Na analyse kon bepaald worden welke kevers dat waren. Aangezien elk kevertje een speciale mestsoort gebruikt, kan via de mest bepaald worden welk vee er in die tijd leefde.

De Romeinen brachten de kip mee naar de lage landen vanuit Azië. De kip kwam voor de komst van de Romeinen niet voor in ons land. De Romeinen gaven de voorkeur aan donkere kippen. Als er kip op het menu stond, hoorde daar wit brood, geweekt in water of wijn bij. De Romeinen zetten de kip met de poten er nog aan op tafel. Of onze voorouders uit Mierlo ook kip aten, weten we niet. Hier zijn er geen resten van kip gevonden.

Wonen en leven

Het leven in de nederzetting veranderde als gevolg van de komst van de Romeinen. Onderzoek heeft uitgewezen dat de huizen in de loop van de Romeinse tijd wat langgerechter werden waardoor er meer ruimte beschikbaar kwam voor stallen. Vanaf 125 na Christus verschenen er potstallen. Behalve meer stalruimte kan





Aren van de emmertarwe.

het grotere oppervlak ook gebruikt zijn als bedrijfsruimte, want er zijn aanwijzingen dat op enkele plaatsen in de nederzetting aan metaalbewerking gedaan werd. Ook werd het mogelijk om meer gewassen op te slaan in de vorm van spiekerrijen en horrea (Romeins pakhuis of voorraadgebouw). Deze ontwikkelingen hingen waarschijnlijk samen met de belastingheffing door de Romeinen. We weten niet hoe de Romeinen de belastingheffing organiseerden. Omdat er in Romeinse nederzettingen relatief weinig geld wordt gevonden, neemt men aan dat de belasting in natura betaald is. Men vermoedt dat de inwoners daarnaast overvloedig graan en/of vee verhandelden om voedsel zoals olijfolie en wijn en misschien zelfs garum te kunnen kopen, maar ook luxe goederen zoals gedraaid aardewerk en glas.

In de boerderijen, zogenaamde woonstalhuizen, leefden mensen en vee onder één dak. Een verlaagd deel in de boerderij was de potstal. Hierin werd de mest van het vee verzameld. Met die mest werd het akkerland vruchtbaarder gemaakt voor de gewassen. Bij de boerderijen zijn ook bijgebouwen en schuurtjes aangetroffen voor ambachtelijke activiteiten en

opslag. Een gevonden gietprop wijst mogelijk op productie van bronzen voorwerpen.

Botanisch onderzoek heeft aangetoond dat in de nederzetting op basis van eiken houtskool werd geproduceerd. Waarschijnlijk werd de houtskool gebruikt voor (lokale) ijzerproductie of hij werd verkocht. In de Neerakkers in Mierlo zijn ijzerslakken gevonden.

Aardewerk en eetgewoonten

Het grootste deel van de vondsten bestaat uit aardewerk. Dit is dan ook een goede graadmeter om te zien of de gewoontes in de loop van de Romeinse tijd veranderd zijn. Kijken we naar het aardewerk dat voor transport gebruikt werd, dan is daar zeker sprake van want de amforen zullen gebruikt zijn voor het vervoer van wijn en olijfolie. Een wrijfschaal ofwel mortarium was het belangrijkste gereedschap in de Romeinse keuken. Het is een grote lage aardewerken schaal met aan de rand een tuit en met in de bodem harde steentjes. Op deze ruwe bodem konden zaden, gedroogde kruiden en verse kruiden met een stamper worden fijngevreven om er een pesto of pasta van te maken. Als men er een saus van wilde maken, voegde





Romeinse wrijfschaal - Archeologische werkgroep Leidschendam-Voorburg.

men olie toe en dan kwam de schenktuit goed van pas. De wrijfschaal werd ook gebruikt voor het fijnstampen van groenten, peulvruchten, vis en vlees en voor de bereiding van vinaigrettes en mayonaise. Van wrijfschalen zijn hier 91 scherven gevonden, een flinke hoeveelheid. Ze kunnen erop wijzen dat in dit gebied een meer Romeinse manier van voedselbereiding plaatsvond. Maar het is de vraag of de lokale bevolking deze wrijfschalen op dezelfde manier gebruikte als de Romeinen, want op de randen van wrijfschalen is roet aangetroffen. Die aanslag is

waarschijnlijk ontstaan omdat de wrijfschalen gebruikt werden om in te koken. Aan tafel waar kun je zien welke maaltijden men at. Het inheemse dieet bestond waarschijnlijk uit pap of brijachtige gerechten van grof gemalen graan en gestoofd of gegrild vlees, die in kommen werden gedaan. Maar Romeinen aten brood en sauzen, waarvoor borden en kleine kommetjes handiger zijn. Kijken we naar het gevonden aardewerk in Brandevoort, dan valt op dat de kommen (69 items) beter vertegenwoordigd zijn dan de borden (40 items) en kleine kommetjes (10 items). Verder zijn scherven van blauwe glazen ribkommen gevonden.

Romeinen aten niet met mes en vork, maar met hun handen of met een lepel. Vlees en andere grote stukken werden van tevoren in hapklare brokken gesneden. Vorken kenden de Romeinen pas vanaf de 4e eeuw. Ze noemden een lepel met een punt een ‘cochlear’. De punt aan de achterkant van deze lepel was eigenlijk bedoeld om gebakken slakken uit hun huis te peuteren, maar hij kon natuurlijk ook gebruikt worden om er andere hapjes mee op te prikken. Het feit dat deze lepel van zilver is, wijst erop dat hij van een rijk persoon is geweest. Het keukengerei bestond uit bakpannen, kookpotten, bronzen braadpannen, kleine bakstenen ovens. De meeste gerechten werden gekookt of gebraden.



Cochlear. Vindplaats Nijmegen, weg naar Berg en Dal.



Contacten tussen Brandevoort en Mierlo

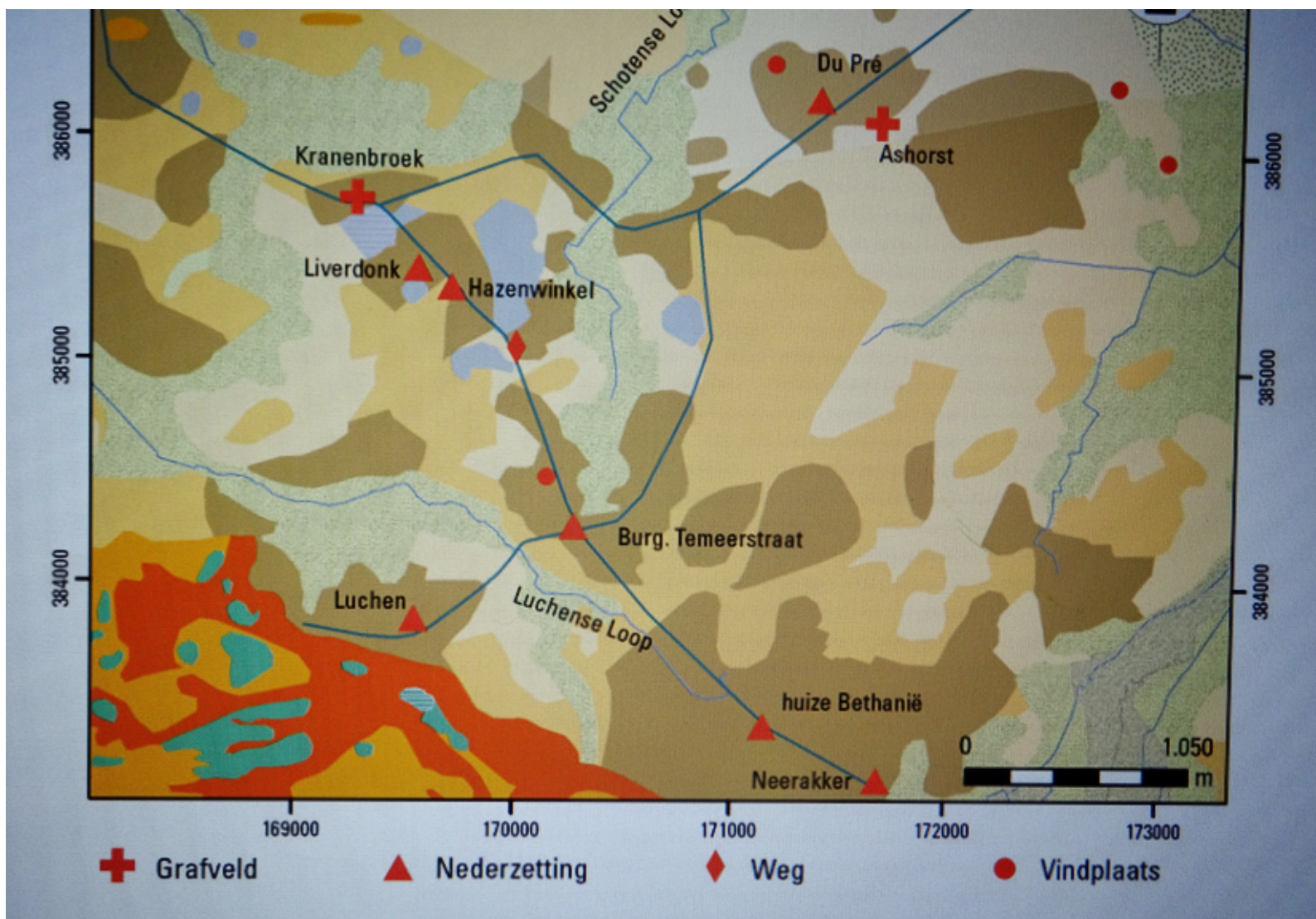
Brandevoort ligt niet ver weg van Mierlo. Er zullen dan ook wel onderlinge contacten zijn geweest. Een opgraving in Hazenwinkel legde een stuk weg bloot uit die tijd. Deze Romeinse weg lijkt een verbinding te vormen tussen de nederzetting Hazenwinkel en de nederzetting Mierlo-Burgemeester Termeerstraat. Voorbij de nederzetting Hazenwinkel kan dezelfde weg dan ook langs het grafveld Kranenbroek hebben gelopen. Ook voorbij de nederzetting Termeerstraat kan de weg een vervolg hebben gehad via de nederzetting Mierlo-Huize Bethanië om te eindigen bij de nederzetting Mierlo-Neerakker. Ten westen van de nederzetting is een oude voorde (doorwaadbare plaats of brugconstructie) over de Luchense Loop gelegen. Er zijn aanwijzingen dat er ten westen van de uitbreidingswijk Luchen nog een Romeinse nederzetting heeft gelegen. Dit zou de nederzetting Termeerstraat op een kruising van wegen situeren, waarbij de weg door de voorde ten oosten van de nederzetting Termeerstraat de dekzandrug volgt richting de nederzetting Du Pré.

Romeinse gerechten

Veel van wat we weten over de Romeinse keuken komt uit het kookboek van Marcus Gavius Apicius, dat heet 'De re coquinaria'. Apicius was een rijke fijnproever uit het begin van onze jaartelling. Zijn recepten heeft hij waarschijnlijk maar voor een deel zelf opgeschreven; een deel is mondeling overgeleverd en door latere generaties vastgelegd, totdat aan het einde van de 4e eeuw het kookboek was ontstaan. Omstreeks 1500 werd het voor het eerst gedrukt in Venetië. De recepten zijn in het Latijn bewaard gebleven. Opvallend is dat er in de recepten geen hoeveelheden worden aangeven. Romeinse gerechten blijven een inspiratiebron, ook voor koks uit deze tijd.

In Museum Het Valkhof vond in 2017 de tentoonstelling Gladiatoren, helden van het colosseum plaats. Dit was aanleiding om samen met de Nijmeegse Garde, een samenwerkingsverband van zes chefs in Nijmegen, Romeinse gerechten te ontwikkelen. Uitgangspunt waren de voedselresten die te zien waren in de tentoonstelling. Iedere chef kreeg een ingrediënt dat hij/zij mocht omtoveren tot een Romeinse smaakexplosie.

Mogelijke verbinding richting Mierlo.Oude Raadhuis.





Romeinse taart.

Kersen en gevogelte

Tijdens gladiatorenspelen in het antieke Rome werden kersen gegeten, zo getuigen kersenpitten uit het Colosseum. Kersen vormden een luxeproduct in de Romeinse tijd; ze kwamen bij feesten en banketten op tafel, en ook dus bij gladiatorenspelen. De dag vóór de spelen bood de organisator van gladiatorenspelen de gladiatoren een feestmaal aan. Hoewel de wijn waarschijnlijk rijkelijk vloeide, delicatessen in grote hoeveelheden voorbij kwamen en menig kersenpit op de grond belandde, hing er vaak een vreemde sfeer: voor een aantal van de gladiatoren was dit feestmaal tevens hun galgenmaal.

Restaurant Vesters ging de uitdaging aan en ontwikkelde een Romeins gerecht met kersen. Chef Jeroen Vesters koos voor een klassieke Romeinse combinatie van gevogelte met fruit en presenteerde duif gelakt met garum (vissaus) en rode wijn, ingelegde kersen, biet, rogge-walnootkruim en zuring. Het gerecht bracht de typische Romeinse combinatie hartig-zoet weer even tot leven.

Met dank aan Henk van Sleeuwen

Met medewerking van Eveline van der Linden



Het hierboven genoemde recept van chef Jeroen Vesters. Zou het met echte Mierlose Zwarte Kersen nog lekkerder zijn geweest? (foto gebaseerd op de oorspronkelijke foto van Remco Lassche).



Bronnen

- Werkgroep archeologie Heemkundekring Myerle (Henk van Sleeuwen).
- Onder heide en akkers. De archeologie van Noord-Brabant tot 1200. – Evert van Ginkel en Liesbeth Theunissen – 2009
- Tweeduizend jaar geschiedenis van Noord-Brabant – Klaas Jansma en Meindert Schroot – 1987.
- Mierlo van oorsprong tot heden. Overzicht van de geschiedenis van Mierlo – Jean Coenen – 2004.
- Canon van Mierlo – 2022.
- Verslag archeologisch onderzoek Neerakkers 1993 – werkgroep archeologie Heemkundekring Myerle.
- Myerlse Koerier 1991 nummer 1 en 2 – 1992 nummer 1 – 1993 nummer 2 – 1994 nummer 1 – 2001 nummer 1.
- Website www.limeswerelderfgoed.nl
- Opgravingen in Helmond-Brandevoort Liverdonk-Hazenwinkel, vindplaatsen 1, 4 en 5 Nederzettingen uit de IJzertijd en de Romeinse tijd. Zuidnederlandse Archeologische Rapporten 87 – Martijn Bink – 2023.
- Van soeter cokene. Recepten uit de oudheid en middeleeuwen – Johanna Maria van Winter – 1976.
- Nederland – Han van der Vorst – 2007.
- rmo.nl/museumkennis/klassieke-wereld/romeinen/eten-en-drinken/
- <https://eetverleden.nl/romeinse-gerechten-nijmeegse-garde/>
- <https://www.romeinsetuin.nl/romeinen-en-bataven>
- <https://www.alphens.nl/nieuws/romeinen-mortarium>.
- <https://www.museumhogewoerd.nl/wp-content/uploads/2021/06/Infoblad-Eten-en-drinken-bij-de-Romeinen.pdf>
- <https://www.rmo.nl/collectie/topstukken>
- <https://www.awlv.nl/samenvatting-verslag>

Lees elke maand ook onze nieuwsbrief. Die verschijnt omstreeks de 10e van de maand en wordt via de mail aan alle leden en belangstellenden verzonden. Ook is de nieuwsbrief te vinden op de website bij de publicaties.



Colofon

De Myerlese Koerier is een uitgave van Heemkundekring Myerle. De uitgave komt tot stand door medewerking van vrijwillige auteurs en afbeeldingenleveranciers. We maken gebruik van authentiek materiaal. Zover er gebruik gemaakt wordt van materiaal van derden zijn deze rechtevrij of is geprobeerd de rechthebbende te achterhalen en instemming te verkrijgen. Wie van mening is dat we daarin onvoldoende geslaagd zijn, kan contact opnemen met Heemkundekring Myerle

Eindredactie: Ria Saanen

Vormgeving: Pim van Deursen

Redactie: Annie Berkers, Theo de Groof, Hans Verhees

Druk: Editoo B.V. Arnhem

*Redactie-adres: Annie Berkers
annie.berkers@onsbrabantnet.nl*

Bestuur Heemkundekring Myerle:

Hans Klink, voorzitter

Jean-Paul Ruyters, secretaris

Irene van de Waterlaat, penningmeester

Corry Bombeeck, lid

Peter van den Boogaard, lid

Cor Jacobs, lid

Vacature, lid

Heemkundekring Myerle is opgericht op 7 juni 1984 vanuit en voor de gemeenschap van de oude heerlijkheid Mierlo, 't Hout en Broek in het algemeen en van en voor haar leden in het bijzonder.

Je bent welkom: donderdagavond van 20.00 – 22.00 in het Oude Raadhuis van Mierlo, Dorpsstraat 134, ingang achterom.

*website: www.heemkundekringmyerle.nl
mailadres: info@heemkundekringmyerle.nl*



4  jaar

1984 - 2024



Heemkundekring Myerle