

zonder dat de lezer bij de les wordt gehouden. Zo blijven met name de gedeelten over technische ontwikkelingen, zoals bijvoorbeeld de rol van het gewapend beton in de waterbouwkunde en de rol van Nederlandse waterbouwkundigen in Japan (om maar enkele van de vele onderwerpen te noemen) steken in tantaliserende mededelingen. Jammer ook bijvoorbeeld dat de Nederlandse waterstaatkundige rol in Indonesië daardoor weinig uit de verf komt. Aan de andere kant zijn de auteurs weer op hun best in de vanouds typerende verhalen over de hoogstandjes van de waterstaatsgeschiedenis, bijvoorbeeld de droogmaking van Zuidplass-, Haarlemmermeer- en Alexanderpolder. Daar geven zij een volledige uitleg met een gepaste trots die hier weer weldadig verhalend aandoet. Kennelijk hebben de redacteurs in een aantal gevallen hun auteurs niet goed in de hand kunnen houden of stond hen zelf niet voldoende voor ogen welke stilistische en inhoudelijke eisen zij konden stellen.

L. A. M. Giebels

V. Paquay, *De geschiedenis van de stichting Sint Nicolai broederschap te Arnhem 1351-1993. Gasthuis, preuven en hulpbetoon* (Zutphen: Walburg Pers, 1993, 374 blz., ISBN 90 6011 871 5).

Op verzoek van de broeders van de Sint Nicolai broederschap in Arnhem, schreef V. Paquay een studie over de geschiedenis van deze oude broederschap. Hierbij kreeg hij de mogelijkheid gebruik te maken van het archief van deze lekenbroeders, dat buiten een inventarisatie in 1978 door P. R. A. van Iddekinge, nog nooit grondig was bestudeerd. Het boek beschrijft de geschiedenis van de broederschap in chronologische volgorde en begint met de oprichting in 1351 en eindigt met de positie die zij momenteel in de samenleving inneemt.

Paquay verdeelt zijn werk in drie perioden. De eerste gaat voornamelijk over de oprichting van de broederschap en eindigt in het midden van de zestiende eeuw. De tweede periode duurt van het midden van de zestiende eeuw tot de achttiende eeuw. In deze periode staat de strijd tussen katholieken en protestanten centraal, en bovendien de manier waarop de broeders (katholiek) hun onafhankelijke positie binnen de Arnhemse samenleving wisten te handhaven. De derde periode loopt van de achttiende eeuw tot nu en schetst de huidige werkzaamheden van de broederschap binnen een samenleving waar de zorg voor armen voornamelijk een taak van de overheid is geworden. Paquay concentreert zich in zijn studie op terugkerende thema's, zoals de broederschap als instituut, de externe activiteiten, de materiele en financiële basis en het leven binnen de broederschap.

De broeders kwamen voornamelijk uit de hogere kringen van de Arnhemse bevolking. De broederschap beschikte zelf over een gasthuis en haar voornaamste taak was het verzorgen van de gasthuisarmen, die Arnhemmers van geboorte moesten zijn en van onbesproken gedrag. Daar men in de zeventiende eeuw er steeds vaker toe over ging de sociaal zwakkeren in gestichten op te sluiten (hospitalisering), werd het gasthuis in 1627 gesloten. De broeders deelden jaarlijks brood en schoenen uit aan paupers. Sommige armen kwamen bovendien in aanmerking voor een preuven, een periodieke geldelijke bijdrage. Zeker in de laatste periode, waarin de overheid steeds meer de voornaamste instantie is die zich bezig houdt met de sociale zorg voor armen, nadat dit vroeger voornamelijk een taak was van kerkelijke instellingen en particulieren, is het voor de Sint Nicolai broederschap moeilijk om haar hoofddoel te definiëren. Momenteel noemt zij zich een Stichting die in Arnhem helpt de armoede te voorkomen.

Een belangrijke, steeds terugkerende activiteit binnen de broederschap vormde het gezamen-

lijk nuttigen van een maaltijd op de avond van Sint Nicolaas (6 december). Ook tijdens Onnozele Kinderen (28 december) en bij het presenteren van de jaarlijkse begroting (in mei) werd er een maaltijd genoten. Na afloop rookten de heren pijp en speelden zij kaart.

De broederschap beschikte door de eeuwen heen over voldoende financiële middelen om een groep armen te verzorgen. Het *vermogen* van de broederschap bestond voornamelijk uit grondbezit (bossen), legaten en schenkingen. Wanneer het financieel wat minder ging, werd er ook minder aan de armen uitgekeerd. Tegenwoordig zijn grondbezit (vier boerderijen, die nog ieder jaar door de broeders bezocht worden) en effectenbezit de belangrijkste geldbronnen.

Het archief van de broeders is redelijk goed bewaard gebleven. Alleen tijdens de Bataafs-Franse periode (1795) is een gedeelte verloren gegaan. Na wat pogingen van de broeders zelf, is door de studie van Paquay duidelijk geworden over welk een rijk archief de broederschap beschikte. Het is een grondige en overzichtelijke studie geworden met illustraties, tabellen, bijlagen (onder andere een lijst met de namen van alle broeders) en een lijst met geraadpleegde archieven. Het is jammer dat de auteur weinig aandacht besteedt aan veranderende maatschappelijke opvattingen over bedelen en arm zijn door de eeuwen heen. Niettemin maken de boeiende schrijfstijl van de auteur en de prachtige gebonden uitgave, deze studie tot een zeer lezenswaardig boek.

Manja Peelen-Post

F. de Nave, C. Depauw, e. a., ed., *Europa aan tafel. Een verkenning van onze eet- en tafelcultuur* (Antwerpen: Uitgeverij MIM, 1993, 239 blz., ISBN 90 341 0681 0).

Dit zeer fraai geïllustreerde boek begeleidt drie tentoonstellingen die ter gelegenheid van 'Antwerpen, culturele hoofdstad van Europa, 1993' werden georganiseerd. Het wil meer zijn dan een catalogus bij de tentoonstellingen 'Europa aan tafel', 'Restaurants' en 'Bier': het boek verzamelt een tiental opstellen over uiteenlopende thema's omtrent voeding (meestal in de stad Antwerpen). Drie ervan zijn algemeen van aard. De inleiding van F. de Nave onderstreept het (eet)culturele belang van Antwerpen als kruispunt van handelswegen en benadrukt de wisselwerking tussen de Vlaamse (Belgische?) en de onderscheiden Europese keukens. R. Jansen-Sieben beschrijft voortreffelijk de eet- en tafelcultuur in de Zuidelijke Nederlanden in de vijftiende, zestiende en zeventiende eeuw. L. Moulin levert een reeks impressionistische nota's af, ingedeeld per land dat enige invloed op de Belgische keuken zou hebben gehad. Zijn bijdrage, van cruciale waarde wegens vroeger onderzoek' en als dusdanig in de inleiding aangehaald, is ronduit ontgoochelend. De nota's zijn bovendien in gebrekkig Nederlands geschreven (slechte vertaler?). Volgend voorbeeldje typeert stijl en inhoud van deze bijdrage: 'Nochtans worden de Europese eigenheden bedreigd door de drang tot homogenisatie — veramerikanisering, zeggen sommigen die het kortzichtig bekijken — die heel sterk is, want ze is gebonden aan de natuur van elementen en aan de evolutie zelf van onze gemeenschap die zich naar Europa toe ontplooit' (23).

Vier artikelen belichten de handel in voedingswaren tussen onze contreien en de rest van de wereld. E. Stols bekijkt de wisselwerking tussen de eetcultuur in de Zuidelijke Nederlanden en de Iberische wereld in de zestiende eeuw, R. van Uytven heeft het over wijnhandel en -verbruik in Antwerpen in de zestiende eeuw, J. Materné bespreekt groei en terugval van de Antwerpse specerijenhandel van de vijftiende tot de zeventiende eeuw en K. Veraghtert & G. de Vylder behandelen de negentiende-eeuwse koloniale warenhandel in Antwerpen. Deze artikelen kunnen worden gelezen als een geheel, waaruit de cruciale rol van de voeding (en bijgevolg van