

**KORTE BESCHRIJVING VAN ENKELE  
BEZIENSWAARDIGHEDEN IN BEEKBERGEN**



## ***De Ruitersmolen***

Gebouwd omstreeks 1606 op de rechteroever van de Oude- of Beekbergense Beek door de papiermaker **Marten Orges**, pachter van het bekenrecht. Eigenaren/verpachters van dat recht waren aanvankelijk de Gelderse graven, later de Rekenkamer te Arnhem. Sedert 1601 was deze Marten ook pachter van de nabij gelegen Tullekensmolen. Hij overleed in 1626 en werd in Beekbergens oude kerk begraven.

De Ruitersmolen werd in de loop der tijden geëxploiteerd door o.m. families als Van Amersfoort (1648), Jansen-Beekhuys (1735), Capel en 5 geslachten Boks. Eén van deze laatstgenoemde molenaars, n.l. Derk, papiermaker en boer, zette in 1843 de molen om in een **waterkorenmolen met 2 raden**. Nazaten van Boks bleven op de molen tot ongeveer 1920. Dat waren resp. Gerard en Derk Albert. Toen kwam de oude resp. Gerard en Derk Albert. Toen kwam de oude hoeve (en de molen) in andere handen (o.a. bij Kaars-Sijpestein). In de bezettingstijd '40/'45 heeft de molen voor 't laatst dienst gedaan. De oorspronkelijke molen onderging in de loop der tijden ettelijke veranderingen en bleef ook voor brand niet gespaard. Op de andere oever van de beek zou ook een papiermolen gelegen hebben, die omstreeks 1684 afbrandde en die in handen was van Lucas van Gerrevink. Maar daarvan is weinig met zekerheid bekend. Het aanvankelijke molengebouw zag er heel anders uit dan de huidige. Dat had méér weg van een langgerekte boerenschuur met een drooginrichting voor papier in de houten kapconstructie. Het houten waterrad had een middellijn van 2,30 meter en schoepen van 1,50 meter breed. Het verval was 2,50 meter en de (houten) wateras was 6 meter lang. Thans is de molen in restauratie, waarvan een deel reeds klaar is.

## ***De Tullekensmolen***

Sedert 1535 was deze een **VOLMOLEN** (gebruikt bij het "vullen", dat betekent het vervilten van wollen- en linnen stoffen). Maar Orges, die pachter van deze molen was, zette hem om in een papiermakerij (± 1600). De huismeesters van het Arnhemse St. Petersgasthuis waren de oorspronkelijke bezitters. Er waren twee molens.

Na de dood van Orges waren er diverse pachters, die de papierfabrikage voortzetten, zoals de weduwe van Orges (Geertje Schut) en de zoons; later Bastiaan Otten; **WILLEM TULLEKEN** (gehuwd met Johanna Otten); Luitjes, Jansen Schut, Krepel, Dijkhuizen, Dijkgraaf en Van Delden. De laatste papiermaker was Palm (1904). Toen werd de Tullekensmolen een wasserij. Nu is het complex als tuincentrum in gebruik. In de dagen dat Tulleken pachter was ontstond de naam Tullekensmolen. Eens werden beide molens een prooi der vlammen. Eén ervan werd weer opgebouwd. Het huidige hoofdgebouw is niet oorspronkelijk. Aan de achterzijde kan men de resten van het oude waterrad nog zien.

Enige technische gegevens: type bovenslagmolen, houten waterrad middellijn 2,50 meter, schoepenbreedte 2 meter, verval 2,70 meter.

## ***Het papiermakershuis***

Tegenover de Tullekensmolen staat nu nog het oude papiermakershuis, waar o.m. ook Marten Orges heeft gewoond. Uiteraard heeft dit huis in de loop der tijden belangrijke veranderingen ondergaan. Het staat echter wel op dezelfde plek als het oorspronkelijke.

## ***Het HERENHUL in het Engelderholt***

Dit kent een lange en heel oude historie. We moeten daarvoor terug naar de middeleeuwen. Deze historische plaats wordt in het algemeen omschreven als "de gerichtplaats in het Engelderholt" (holt = bos of woud). Vroeger was het een zeer eenzame plek, temidden van uitgestrekte heidevelden. Omstreeks het jaar 800 was er een bos met de naam "Braclog", waarvan de huidige naam "Bruggelen" afgeleid zou zijn. Het woord "gerichtplaats" geeft aan dat hier rechtspraak werd gehouden. Dat gerecht werd gevormd door de graaf en de hertogen van Gelre. De rechtshandelingen stonden bekend als de Klaarbank of Klaringe voor zaken in hoger beroep. Overigens had het Herenhul ook een politieke betekenis in verband met de inhuldigingen van de landheren door de Gelderse Ridderschap en de stedelijke vertegenwoordigers. Bij slecht weer werden deze zaken in de oude herberg "Het Roode Hert" afgewikkeld. Op de voorgevel van de woning Engelderweg 29 kan men de naam "Het Rode Hert" nog lezen. In de buurt hiervan stond vroeger die oude herbergboerderij. Een weiland aan de overzijde heet nu nog "Hertsweide".

**Engeland** was in de middeleeuwen een aanzienlijk gehucht. De naam Engeland kan wijzen op het verblijf van **de Angelen** (een Germaanse volksstam) op de Veluwe, maar kan ook iets te maken hebben met het **enkland** (akkerland), dat reeds eeuwen hier op de woeste gronden werd gewonnen door ontginning en bemesting (schapenhouderij).

De zwerfsteen met opschrift HERENHUL is nog niet zo lang geleden daar geplaatst om de historische plek aan te duiden en in ere te houden. Het landgoed is nu eigendom van de stichting "Het Geldersche Landschap".

Nabij **het Roode Hert** werd in 1860 een pot met 800 zilveren munten gevonden, die daar omstreeks het jaar 1250 begraven zouden zijn.

### ***De enken en de enkwallen***

De dorpen Beekbergen, Lieren en Oosterhuizen zijn voor een belangrijk deel omsloten door uitgestrekte **enken** (ook wel engen of essen genoemd). Eeuwenlang werden ze al door de boeren benut voor de teelt van rogge, boekweit en aardappelen. Ná de komst van de kunstmest werd het areaal uitgebreider en vandaag de dag vindt men er zelfs graslanden. De moderne landbouw gebruikt de landerijen nu in hoofdzaak voor de verbouw van voedergewassen, waarvan de snijmais wel de voornaamste vertegenwoordiger is. Landschappelijk gezien is dit geen vooruitgang. In de dagen van de graanteelt had men in de zomer een weids uitzicht op de talrijke roggevelden, die door de wind heen en weer werden bewogen als de golven der zee op een niet al te winderige dag. Het heuvelige land gaf dan nog een extra schoon aspect aan het geheel. Hoewel hiervan thans niet zoveel meer te zien is, waren de enken destijds omringd door de z.g. enkwallen. Deze lagen op de scheiding tussen de bouwlanden en het bos- en heidegebied. Ze dienden in hoofdzaak ter bescherming van de gewassen tegen wildvraat e.d. Boven op de wallen trof men akkermaalshout. De bast van deze houtsoort werd gebruikt voor de leerlooierij en werd "eek" genoemd.

### ***De dorpskern van Beekbergen***

Vanaf de Arnhemseweg, de Hietveldweg en de Loenenseweg heeft men een fraai uitzicht op de oude kerk. Op gezette tijden is deze ook inwendig te bezichtigen (voornamelijk in de vakantieperiode). Inlichtingen bij de VVV. Deze kerk is het oudste bouwwerk, het oudste monument in de gemeente Apeldoorn. Er is een uitgebreide en boeiende geschiedenis aan verbonden. In de loop der tijden hadden diverse restauraties plaats. De vroeg-gotische toren is grotendeels in de 13<sup>e</sup> eeuw gebouwd. Vroeger was de torenspits smaller en hoger. Na een blikseminslag met brand werd de huidige vorm aan de spits gegeven.

### ***De Gasthuismolen***

Van de drie Beekbergense molens is deze wel de alleroudste. Er is van die heel oude molen nu zo goed als niets meer over. Omstreeks het jaar 1294 was deze maalinrichting al bekend en in het bezit van graaf Reinald I van Gelre. De bewoners van Beekbergen en omgeving waren **verplicht** er hun koren te laten malen. Dat leverde de naam "dwangmolen" op. In 1533 werd het Arnhemse St. Petersgasthuis eigenaar van de waterkorenmolen. Vanaf het bouwjaar vóór 1294 tot ongeveer 1900 is de molen ononderbroken als waterkorenmolen in gebruik geweest. Toen kwam er een wasserij in en nog weer later werd er een fabriek in gevestigd. De gebouwen die er nu staan dateren van omstreeks 1900 en daarna. De betonnen watergoot boven de Beekbergense beek is er nog en herinnert aan vroegere tijden, maar toen was er hout in gebruik en geen beton.

De buurtschap rond de Gasthuismolen heet vanouds **Voshuizen**. De molenbeek is dezelfde als die waaraan ook de Tullekens- en Ruitersmolen zijn gelegen. De watergang zet zich een eindje voort langs de Molenvaart en gaat dan door middel van een duiker onder het kanaal Apeldoorn-Dieren door in de richting van Klarenbeek om tenslotte in de IJssel uit te monden. In de loop der eeuwen waren vele pachters achtereenvolgens gebruiker van de korenmolen. Meest bekendste was Berend Capel (1742) die samen met zijn vrouw Jacobi Jansze Schut in 1777 een tweetal koperen kronen aan de kerk van Beekbergen schonk.

## ***De geschiedenis van soldaat Willem Aernts, de pastoor en de herberg “Het Roode Hert” te Beekbergen***

Soldaat Willem Aernts werd omstreeks 1553 in Beekbergen geboren en was in 1573 in militaire dienst, en wel aan de zijde van de Spanjaarden. Hij was derhalve in dienst van het toen geldende wettig gezag. Dat kwam in die dagen wel vaker voor. Men vocht als het ware tegen zijn landgenoten [partij van de opstandelingen].

Het dienst onderdeel van Willem [vendel geheten] was gelegerd in de buurt van Spaarndam. Het was in de periode van de belegering van de stad Haarlem.

Op zekere dag kreeg Willem verlof en besloot hij zijn familie in Beekbergen eens op te zoeken. Maar zoals dat wel vaker gebeurt ging de verlofganger niet direct naar het huis van zijn familie, maar hij belandde in een bekend café om eerst wat biertjes te drinken. Tenslotte had hij enkele dagen vrij en had zijn soldij juist ontvangen. En dat moet toch ook een beetje feestelijk worden gevierd.

Hij stapte dus de herberg “Het Roode Hert” aan de Engelandersweg binnen. De herbergier was Sebastianus Gerris en deze kende soldaat Willem goed. Aan de cafétafel zitten verder de pastoor van Beekbergen, Barnt van Berkum, en een andere dorpsgenoot Arend Hermansz. Ze drinken er nogal goed van en de soldaat houdt zijn geweer met één hand omklemd. Het was in die dagen voorschrift, dat de soldaat zijn wapens altijd bij zich droeg, dus ook tijdens verlof. Bovendien moesten die wapens altijd schietklaar zijn.

De naam ‘geweer’ werd eigenlijk nog niet gebruikt, men sprak van “dusse” of “vuurroer”.

Na enige tijd gaat de cafédeur open en komt er nog een klant binnen. Dat was een zogenaamde “geltensnieder” [geltensniejer], tegenwoordig noemt men deze personen “keuensnijder of castreur”. Deze man gaat ook bij het gezelschap aan tafel zitten en bestelt een kan bier. En dan begint de ruzie. Meneer Pastoor wordt kwaad en zegt dat hij met zo’n geltensnieder niets te maken wil hebben en verzoekt hem aan een andere tafel te gaan zitten. Maar dat zint de castreur natuurlijk niet en deze begint te schelden en zegt dat hij doorgaans met veel deftiger gasten aan tafel zit, zoals met jonkers en edellieden, en dat hij om de pastoor en zijn kornuiten helemaal niet verlegen zit. Het wordt een hooglopende ruzie en tenslotte loopt de boze “snieder” de herberg uit en gaat naar een andere kroeg. Dat was de herberg in de buurt van de kerk, waarvan de koster herbergier was, want ook vroeger hadden kosteren er van allerlei baantjes bij omdat het kosteren aan de krappe kant was. De geltensnieder drinkt dapper door en met de uit dat bier verzamelde moed gaat hij weer terug naar “Het Roode Hert” maar nu gewapend met een zogenaamde “kaelspalge” [een soort lang mes of dolk]. Hij blijft buiten bij de deur van “Het Roode Hert” staan en schreeuwt: “Zeg paap, kom er eens uit als je durft!”. Dan wordt meneer pastoor razend, rukt het geweer uit de handen van soldaat Aernts en rent naar buiten. Aernts er achteraan, want die probeerde zijn wapen weer in handen te krijgen, bang dat hij er zelf last mee zal krijgen, want een soldaat mocht zijn wapen nooit uit handen geven. Maar de pastoor was er al een eind mee op weg en schreeuwt dat hij de brutale lummel wel eens manieren zal leren en dat hij hem er een zal verkopen waar hij nog lang “heugenis” aan zal hebben.

De geltensnieder begint te begrijpen dat het de pastoor nu ernst wordt en vlucht in de richting van de kerk en het kerkhof. Dit kerkhof was omgeven door een stenen muurtje dat ter dekking zou kunnen dienen. Het kerkhof lag op de plaats waar nu woningen staan op de hoek Kerkweg en Dorpstraat, eens stond daar ook een erg mooie treurboom.

Intussen was de pastoor een beetje tot bedaren gekomen, ook al vanwege het hollen achter zijn rivaal aan en over de nogal mulle weg. De oude weg naar het Engelandersholt was eigenlijk niet veel meer dan een looppad, grenzend aan een soort karweg met sporen.

De strijd zou nog tot een goed einde hebben geleid, ware het niet dat de lang niet nuchtere “snieder” opnieuw begon te schelden en te razen tegen de geestelijke. De ruzie begon weer van voren af aan [intussen was de pastoor zijn woning binnen gegaan] en ten langen leste werd het de pastoor toch te machtig. Nog steeds het geweer in de hand rende de belaagde zielherder weer naar buiten. Intussen waren de tafelenoten uit “Het Roode Hert” ook naar de kerkbuurt toe gekomen en probeerden de pastoor het geweer te ontfutselen maar dat lukte niet. Ook zij werden door de geweerdager bedreigd en zagen van hun plannen af.

Op het hoogst van de strijd legt de pastoor aan en schiet de geltensnieder in de linkerborst.

De man strompelt nog verder en valt dan dood neer. Soldaat Aernts krijgt zijn geweer terug en maakt zich snel uit de voeten. De moordzaak wordt uiteraard aanhangig gemaakt na een uitvoerig proces-verbaal. Maar uiteindelijk liep de zaak uit op een vrijspraak voor de pastoor. Hij zal zich waarschijnlijk op “zelfverdediging” hebben beroepen. Maar het kostte hem wel zijn functie want vrij spoedig na het incident werd de pastoor uit zijn ambt ontslagen.

Zo ziet men, dat het er vroeger ook al niet al te zachtzinnig naar toe ging, zelfs niet in een kleine dorpsamenleving.

Vermoedelijk was "Het Roode Hert" de oudste herberg in Beekbergen.  
De "Gouden Leeuw" dateert van 1677 en van "De Smittenberg" wordt in 1621 melding gemaakt.

"Het Roode Hert" diende al tot verblijfplaats van de Gelderse graven in de dagen dat er in het Engelandersholt [Herenhul] recht werd gesproken en dat is al lang geleden.

Verder is bekend, dat er in de omgeving van de herberg "Het Roode Hert" en in of nabij de zogenaamde "Hertsweide" in 1860 een gebroken pot met 800 zilveren munten is gevonden, welke daar omstreeks het jaar 1250 waren begraven.

Die munten zijn onderzocht door professor Van der Chijs, die daarvan uitslag en mededelingen deed in de Leidse Courant van 5 mei 1860.

Eveneens staat er wat van vermeld in de Utrechtse Courant van 19 maart 1860.

Verder staat er ook wat van vermeld in een catalogus van het Rijksmuseum van Oudheden te Leiden, jaargang 1908.

Waar vroeger de herberg "Het Roode Hert" stond woont nu de familie Meijerink, Engelandeweg 29, hun woning draagt ook nu nog de naam "Het Rode Hert".

Overgenomen uit een artikel van G.B.Wolters d.d. 27-7-1978.  
[27-12-1985.G.C.H.]

# Boekweit recepten

## ***Boekweitgrutten met rozijnen***

Ingrediënten: 1,5 liter karnemelk of melk, wat zout, 200 gram boekweitgrutten, 150 gram of meer rozijntjes.

Breng de karnemelk onder af en toe roeren aan de kook. Doe er de (gewassen) rozijntjes, het zout en de boekweitgrutten in. Laat de pap, af en toe roerende, zachtjes 15 minuten koken tot de grutjes gaar zijn. Presenteer voor de liefhebbers suiker bij de grutjes.

## ***Amerikaanse boekweitkoekjes***

Ingrediënten: 200 gram suiker, 120 gram margarine, 100 gram reuzel, beide gesmolten, 175 gram klein gesneden rozijntjes, 2 eieren,  $\frac{3}{4}$  theelepel bakpoeder, 4 eetlepels melk, 125 gram boekweitmeel, 250 gram Koopmans tarwebloem, 1 theelepel kaneel, mespunt zout.

Meng alle ingrediënten snel dooreen tot een dik vloeibaar deeg. Besmeer een bakblik met margarine. Leg met 2 theelepels het deeg op enige afstand van elkaar op het bakblik en bak de koekjes vlug in een vrij hete oven. Dit bakken kan desgewenst ook in een koekepan met margarine.

## ***Grutten-croquetten***

Ingrediënten:  $\frac{1}{2}$  liter bouillon van 2 blokjes gemaakt, 125 gram boekweitgrutten of boekweitmeel, een theelepel kerrie, 1 ui, aroma of soja, 30 gram margarine, 100 gram corned beef, 1 ei, paneermeel, frituurvet.

Kook op de gewone wijze een stijve boekweitgrutten- of meelpap met de bouillon. Fruit de gesnipperde ui met de margarine en de kerrie, roer er de in stukjes gesneden corned beef door. Maak het stijve mengsel op smaak af met aroma of soja en vorm er croquetjes van, die allen even groot moeten zijn. Klop het ei los met wat water en zout. Rol de croquetjes eerst door paneermeel.

Bevochtig ze aan alle kanten met het ei en rol ze nog eens door het paneermeel. Vergeet de zijanten niet. Bak de croquetten in zeer heet frituurvet vlug bruin en door en door heet. Geef er desgewenst een tomatensaus bij.

## ***Jamkransjes***

Ingrediënten:  $\frac{1}{2}$  liter melk, 125 gram boekweitgrutten, 40 gram suiker, 1 pakje vanillesuiker, 1 eidooier, 1 of 2 fijn gewreven beschuiten, wat rode jam, 75 gram margarine, een weinig zout.

Maak van melk, vanille en boekweitgrutten een stijvig massa. Roer er de suiker en de eidooier door en spreid de massa ter bekoeling uit in een dunne laag op een grote, platte schotel, die met koud water is nat gemaakt. Steek hiervan met een glas ronde koekjes. Maak er in het midden een holletje in. Zorg dat het geen gat wordt. Klop het eiwit met wat water los. Leg de kransjes er met de onderzijde even in en leg ze vervolgens in de gekruimelde beschuit. Bak de kransjes vlug - alleen aan de onderzijde - bruin en heet. Leg ze op een warme schotel en vul de holte met een theelepeltje jam. Strooi er desgewenst nog wat gebakken beschuit, als er mocht zijn overgebleven, over de kransjes.

## ***Kaaskoekjes***

Ingrediënten:  $\frac{1}{4}$  liter melk, 60 gram boekweitgrutten, wat zout, 100 gram geraspte oude kaas, 1 ui, 25 gram margarine, aroma,  $\pm$  77 gram margarine om in te bakken, wat bloem.

Maak van melk, weinig zout en de boekweitgrutten een stijve pap. Stoof intussen de gesnipperde ui in 25 gram margarine gaar. Meng uit en kaas (op 1 lepel vol na) door de boekweitgrutten. Maak de stijve massa op smaak af met aroma. Laat de massa bekoelen in een met koud water omgespoeld diep bord. Snijd er plakken van. Wentel de plakken door de bloem met de overgehouden kaas gemengd en bak ze in ruim margarine aan weerszijden bruin en goed heet.

## ***Grutten-beignets***

Ingrediënten:  $\frac{1}{2}$  liter melk, 100 gram boekweitgrutten, 40 gram suiker, 2 eieren, 50 gram of meer gember, paneermeel, frituurvet, een weinig zout.

Kook op de gewone wijze een stijve pap van melk en grutten. Roer er op het laatst de suiker, de fijngesneden gember en 2 eidooiers door. Laat de smakelijke pap op een met water bevochtigde schotel koud worden in een laag van  $\pm$  1 cm. Steek hier met een glaasje rondjes uit. Haal de beignets door los geklopt eiwit met wat water en vervolgens door paneermeel. Herhaal zo nodig deze bewerking. Bak de beignets in heet frituurvet snel lichtbruin en goed heet. Geef er een vanillesaus bij.