

AFSCHEID

Dick de Jong

Dit is de laatste editie van de door mij samengestelde maandelijkse uitgave Beknopt. De serie is destijds gestart om het museum te promoten en het publiek te informeren over wat het biedt. Besloten werd om dit te combineren met het verstrekken van informatie over cultuur in brede zin. Omdat 'cultuur' in de Ablasserwaard nou niet bepaald voorop ieders lippen ligt. De mensen uit dit gebied zijn meer van 'doe maar gewoon, dan doe je gek genoeg'. En de toepassing daarvan gaat soms ver... Andere redenen zijn: het betrokken houden van de donateurs en sponsors. En ook de vrijwilligers van het museum iets bieden. Dit laatste geldt ook voor 'het publiek' in algemene zin. Veel grotere musea hebben een vergelijkbaar informatief document.



Tekening:
Liesbeth Leenman

Dit laatste nummer van Beknopt van mijn hand, staat in het teken van afscheid. En bij afscheid denk ik aan het boek 'Afscheid van de dingen' van de uit de Ablasserwaard afkomstige (geboren in Streefkerk) Maarten Mourik, diplomaat en schrijver. Een boek over een afscheid met een terugblik. Over hoe het was en over hoe het mogelijk wordt. Met afscheid nemen sluit je een verbinding af. Maar alles wat je afsluit wordt veelal heel snel weer opgevuld met andere zaken. Dat is bij mij niet anders: er is veel leuk werk te doen. Ik groet u/jullie allen. Dank voor de interesse in mijn schrijfsels, die voor zeker meer dan de helft zijn samengesteld in de laatste uren van de dag. Ik wens u het allerbeste toe en blijf wat het museum betreft nog penningmeester in het bestuur. Ook dat is boeiend...

OLIEBOL

Ter gelegenheid van het afscheid van het oude jaar horen olieballen te worden gegeten. Dat is een oude traditie, die hier eens wat nader wordt toegelicht.

Het gebruik om deeg te bakken in heet vet kan op meerdere manieren in onze omgeving zijn terechtgekomen. Hoe en wanneer precies is onduidelijk en het is zelfs waarschijnlijk dat er meer momenten zijn geweest waarop mensen deeg bereidden in hete olieachtige substanties. Een veelgehoorde theorie is dat de oliekoek als voorloper van de oliebol uit het Middellandse Zeegebied komt. Waarschijnlijk dankzij de Sefardische Joden die in de 16^e eeuw vanuit Spanje en Portugal naar Nederland trokken. In Portugal werden al in olie gebakken koeken met fruit gegeten en de zoete in vet gebakken koeken die tijdens het joodse feest Chanoeke worden gegeten, lijken ook wel een beetje op een oliebol.



Er zijn aanwijzingen dat in ons land al in de middeleeuwen deeghapjes in olie werden gebakken. In de 15^e eeuw werden al 'lijnzaadkoeken' gegeten aan het hof van de graaf van Holland. Andere bronnen noemen dat al rond het begin van onze jaartelling in olie gebakken werd. De Bataven en Friezen offerden aan het einde van december voedsel aan de goden om hen tevreden te stellen. Hun offervoedsel hadden ze in meel gewikkeld en in de olie gebrad en het eindresultaat bestrooiden zij met witte meel. De vetheid van dit voedsel zou ervoor zorgen dat het zwaard van de godin Perchta van hun lichaam zou glijden.

Schilderij van Aelbert Cuyp

In middeleeuwen was het de gewoonte dat kerstmis het einde vormde van een tijd van vasten die op 11 november met Sint Maarten begon. Het einde van deze vastenperiode werd gevierd met oliekoeken, die gemaakt werden van langhoudbare ingrediënten. Die oliekoeken waren niet alleen een lekker einde van de vastentijd, ze waren ook rijk aan calorieën en vetten en daarmee voedzaam. Handig, aan het begin van een koud en daardoor qua voedselaanbod vaak mager seizoen. In de late middeleeuwen ontstond de traditie om armen, die je een gelukkig nieuwjaar kwamen wensen, een oliekoek of andere traktatie te geven. Maar dit liep soms ontzettend uit de hand omdat armen hier misbruik van gingen maken en willekeurig allerlei wildvreemden geluk gingen wensen. De koeken konden het hele jaar door worden gegeten, als goedkoop voedzaam eten. Bijvoorbeeld door armen, of in geval van nood, zoals tijdens een belegering. Omdat alle verse producten in zo'n situatie al snel op waren of niet lang goed bleven, sloegen veel kastelen meel en olie in. Wanneer er geen ander voedsel meer aanwezig waren, werden de oliekoeken opgegeten.



Tot in de 17^e eeuw werden er dit soort oliekoeken gebakken. Daar kwam verandering in. Betere handelscontacten door de komst van het kolonialisme, en betere economische omstandigheden in het algemeen zorgden ervoor dat er meer en betere olie beschikbaar kwam. In het kookboek 'De Verstandige Kock of Sorghvuldige Huys-Houdster' uit 1668 wordt in een recept voor oliekoeken beschreven dat de koeken gebakken moeten worden in een 'mengel' olie (iets minder dan anderhalve liter). Afhankelijk van de soort pan die men gebruikte, konden de koeken daarvoor wat dikker en dus wat boller worden.

De olie die vaak gebruikt werd was raapolie; andere soorten olie waren duur. Omdat raapolie een beetje een bijmaak heeft, werd er van alles toegevoegd om de oliekoeken op smaak te brengen. Van tevoren werd de olie al 'uitgebrand' met roggebrood en stukken appel, maar ook aan de koeken zelf werd van alles toegevoegd. Stukjes appel, krenten, fijngehakte amandelen, kruidnagels, kaneel. Het ging allemaal in het beslag. Suiker was nog duur en poedersuiker bestond nog niet.

Later, in de 18^e eeuw, veranderde de koek in een echte bol. In een receptenboek uit 1746, 'De Volmaakte Hollandsche keukenmeid', gaan de oliebolletjes al in een diepe ijzeren pan waar behoorlijk wat olie in gaat. Genoeg olie om de bollen vrij in rond te laten drijven. Het beslag werd er met twee tinnen lepels in gedaan. En dat lijkt behoorlijk op de manier waarop veel mensen nu nog thuis hun oliebolletjes bakken.

Wel was het beslag toen nog anders dan nu, vooral dunner. Ook is het de vraag hoeveel mensen thuis oliebolletjes bakten. Olie kon nog altijd duur zijn, maar ook het bakken zelf was niet geheel zonder risico. Fornuizen bestonden nog nauwelijks en boven (half)open vuren waren de pannen vol hete, spetterende olie een groot risico voor brand.



Pas in de 19^e eeuw werd de oliebol een traditionele lekkernij rondom oud- en nieuw. De koppeling aan deze periode is, naast het feit dat het voedzaam eten is in koude tijden, gebaseerd op het laatmiddeleeuwse gebruik om de armen rond oud-en-nieuw op een speciaal plat wafeltje, knijpertje of kniepertje genaamd, of een oliekoek te trakteren.



DE RUILVERKADELING EN DE KOPEREN KNOP

Dat de voormalige boerderij De Koperen Knop als museum bestaat heeft alles te maken met de ruilverkaveling van de Alblasserwaard, die de geschiedenis in is gegaan als de grootste verdeling van Europa. Tussen 1955 en 1987 gebeurde er op het gebied van de veeteelt veel in de Alblasserwaard. De Canon van Nederland schrijft daarover het volgende.

Oude boerderijen werden verlaten, 116 nieuwe werden er gebouwd. Oude, kronkelige tiendwegen werden ingewisseld tegen 128 kilometer nieuwe, kaarsrechte wegen dwars door de polder. Poldersloten werden recht getrokken, nieuwe bruggetjes gebouwd. En wat je niet met het blote oog kon zien, maar wat wel gebeurde, de boeren ruilden onderling percelen.



Zodat ze al hun land rondom hun boerderij hadden liggen en niet zoals vóór de ruilverkaveling een plukje land hier en een plukje daar. De ruilverkaveling moest de boer in de Alblasserwaard en Vijfheerenlanden in de race houden met zijn Europese concurrenten.



Voor de boeren bracht de ruilverkaveling dat wat hen was voorgehouden. De stallen in de nieuwe boerderijen waren modern, voorzien van automatische drinkbakken, van een mestafvoer via een lopende band en van melkmachines. En het vee liep nu in één weiland. Nieuwe polderwegen sloten aan op de provinciale weg. De Alblasserwaard had de hoogste melkdichtheid per hectare van Nederland bereikt.

Ook Hannes Muilwijk, die boerde in De Koperen Knop, maakt gebruik van de mogelijkheid en vertrekt op 30 april 1971 naar Groningen. Huib en Janny de Kok-de Vos worden de nieuwe eigenaren. Ze gaan er wonen, laten het pand restaureren en er komt een veevoederhandel en later een antiekzaak in het pand. Aan grond blijft er een hectare bij, zoals bij de ruilverkaveling overal gebeurt.

ZORG SAMEN VOOR DE SAMENLEVING

Met deze vijf woorden bemoedigde de toenmalige minister van Cultuur de initiatiefnemers van Museum De Koperen Knop. Elco Brinkman schreef op 20 september 1989 als officiële openingshandeling deze woorden op een tegeltableau. Woorden die steeds meer betekenis krijgen als je er langer over nadenkt. Ze symboliseren wat aan de opening voorafging. En tegelijkertijd wat er na deze opening alsnog zou gaan gebeuren. In feite komt dat op hetzelfde neer: mensen die iets met elkaar doen en daarmee iets heel moois weten te bereiken. Die beide zaken staan

centraal: de mens en het samen doen. Het niet belangrijk welke mens dat is. Het gaat over 'de mens in algemene zin', die samen met 'de andere mens' iets doet waar iets moois door ontstaat. Niet voor eigen gewin, maar alleen omdat 'de mens' daarin gelooft. En dan speelt ook nog een rol dat het samendoen belangrijker is dan wat er aan hoeveel energie wordt ingestoken. Als we alle uren zouden optellen, die in de tijd tussen het begin van het museum in augustus 1987 (toen voor het eerst serieus over een museum in De Koperen Knop werd gesproken) en nu (eind 2025), dan komen we aan een verbazingwekkend hoog aantal. En als we alle kosten die in diezelfde periode in het totale project zijn gestoken optellen, krijgen we een bedrag met veel nullen. Als we tenslotte het aantal betrokken mensen bezien, dan schrikken we. Laten we het zo noemen: er is iets groots verricht. Iets om heel erg trots op te zijn.



Tijdens de opening:

Links: de oude overburen,
Kees de Vos en Marigje Bor.

Rechts: de openingshandeling.



IN MEMORIAM

Op 11 november 2025 overleed Gerrit van Noordenne. Gerrit was een van de acht ondernemers, die in 1988 besloten om samen De Koperen Knop aan te kopen en om te bouwen tot een museum voor de Alblasserwaard. Hij was toen de jongste participant van de Stichting Eigenaren.

Gerrit was altijd op gepaste afstand betrokken bij het geheel. Soms functioneerde hij als klankbord. Hij was een innemend en betrouwbaar zakenman en een prettige gesprekspartner, die er trots op was om via De Koperen Knop een bijdrage te kunnen leveren aan het behoud van het cultuurhistorisch erfgoed in de streek. Bij Gerrit kon je altijd terecht voor advies. Maar ook als er nieuwe glazen of perspex kappen nodig waren. Of nieuwe planken voor in de vitrines en andere materialen voor de inrichting van exposities, zoals afdek materiaal op tafels. Tweemaal leverde hij compleet glazen meubilair voor een expositie. In de beginjaren wist hij met zijn enthousiasme collega-ondernemers te interesseren om zakelijke sponsor te worden.

Gerrit blijft in onze gedachten. Wij denken in dankbaarheid aan hem terug en wensen Nathalie, zijn kinderen, kleinkinderen en andere dierbaren alle sterkte toe.

EEN NIEUWE EXPOSITIE

column Liesbeth Leenman

Wie met regelmaat De Koperen Knop bezoekt, zal elke keer weer verrast worden met een compleet getransformeerde expositieruimte. 'Ineens' een heel andere inrichting! Nu schrijf ik dat 'ineens' niet zonder reden met aanhalingstekens.

Want als lid van de expositiecommissie kan ik wel vertellen: dat gaat niet zonder slag of stoot. Misschien leuk om, als coördinator van de huidige expositie Winterse kost, u een kijkje in de (winterse) keuken te geven.

Ongeveer een jaar geleden begonnen wij met z'n vijven met een brainstormsessie. De titel stond vast, maar hoe gingen we die vormgeven?

Naar gewoonte staat bij een winterexpositie in De Koperen Knop sfeer en gezelligheid centraal. Te veel 'kneuterigheid' is echter ook niet gewenst. Tenslotte is het wel een museum, wat een zekere mate van kwaliteit vergt.

En dat vraagt op zijn beurt van de leden van de expositiegroep weer veel inventiviteit, creativiteit, spreekwerk, communicatie, overleg en verslaglegging, om maar wat te noemen.

Kunstenaars of verzamelaars benaderen en contact onderhouden, soms bij hen op bezoek gaan. Het eigen museumdepot uitkammen. Winkelen voor etaleermateriaal en ideeën. In allerijl nog zelf kunst maken om lege plekken te voorkomen. Een inrichtingsplan verzinnen. Beoordeling maken. Veel vergaderen.



Overleggen met de directeur. Regelen dat alles en iedereen op tijd aanwezig is om de ruimte om te bouwen en in te richten. En dan uiteindelijk het inrichten zelf. Hoewel de hierboven beschreven voorbereidingen heel leuk zijn om met elkaar te doen, het inrichten is toch echt de kroon op het werk.



Een creatief proces, wat veel wikken en wegen, kijken en honderd keer verplaatsen vraagt en o-zo-veel voldoening schenkt! Want wat is er leuker dan met elkaar iets moois neerzetten! Na zo'n anderhalve week hard werken konden wij met trots en voldoening rondkijken.



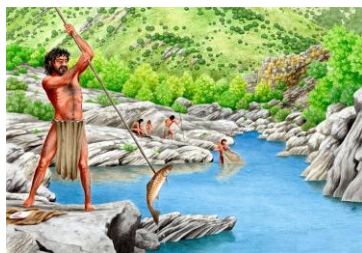
Winterse groenten in de kunst, gegroepeerd in een aantal kleurthema's en geflankeerd door 'gezellige' attributen als keukengerei en -textiel. Een echte 'leefkeuken' waar het conserveren van groenten getoond wordt. Al met al een mooi geheel waar winterse sfeer en gezelligheid centraal staan. Wat ons betreft: missie geslaagd! En nu maar hopen dat de bezoekers er net zo veel van genieten!

P.S. Wie het leuk lijkt zijn/haar creatieve en/of organisatorische talenten te laten groeien en bloeien: we hebben nog plaats in ons team! Informeer gerust bij directeur Koos van Veen voor de mogelijkheden.

EXTRA ACTIVITEITEN BIJ DE EXPOSITIE:

- Stampottenbuffet 31 januari 2026 bij de afsluiting van de expositie: samen proeven van puur winterse gerechten. Vooraf: museum- en expositiebezoek. 17.00 – 19.00 uur. Kosten € 25,- per persoon. Opgeven vóór 22 januari via directiesecretariaat@koperenknop.nl.
- Demonstraties winters koken en bakken Delen van recepten en bezoekers kunnen hun eigen (familie) recept meenemen. 27.12.2025: Zweedse sterrenkoekjes en 07.01.2026: Goulash (alleen voor vrijwilligers).

EETCULTUUR



De huidige expositie bevat aspecten van een eetcultuur, die dicht tegen welvaart en luxe aan schuurt. Als we in dit verband kijken naar 'onze' Trijntje, dan is er sprake van een verschrikkelijk grote cultuuromslag in het eten van voedsel. Toen Trijntje leefde besteedde ze meer dan 90 % van haar tijd aan het vergaren (en eten) van voedsel. Anno nu (2025) kost het inkopen van eten weinig tijd; zeker niet als we laten bezorgen.

En de tijd van bereiding vergt ook weinig. Koolsoorten en andere groenten die vroeger al snel 30 tot 40 minuten (en heel vroeger wel uren) vergden moeten we blijkens de verpakking in de huidige tijd in 20 minuten eetbaar kunnen krijgen.

7.500 jaar terug was het vinden van – voldoende – voedsel een hele klus. Onze verre voorouders zochten vruchten, planten en zaden, gingen van tijd tot tijd op jacht naar kleinwild en visten tussendoor naar wat in hun omgeving rondzwom. En daar vulden zij dus bijna hun gehele dag mee.

DANK

Dick de Jong

Aan het einde van deze Beknopt-reeks neem ik de vrijheid om enkele vaste medewerkers te noemen. Als je zoiets doet realiseer je je al gauw dat je daarmee het risico loopt dat je anderen vergeet. Daarom begin ik met 'die anderen'. Ik dank iedereen die op de een of andere wijze

heeft meegewerkt aan de totstandkoming van (een editie van) de 161 (!!!) uitgaven van Be-knopt. Door ideeën of artikelen aan te dragen, door foto's (al dan niet gevraagd) te leveren, door opbouwende kritiek te uiten. Drie mensen verdienen meer dan een schouderknop:

- * Anne-Marie Verhagen, die controleleeswerk deed en elk nummer doorstuurde naar de honderden abonnees en ook de adressenbestanden hiervoor nauwkeurig bijhield.
- * Edith van der Hoogt-Drinkwaard, die op verzoek meeschreef en hiervoor veel onderzoek deed.
- * Alida Ambachtsheer, die artikelen over de collectie aanleverde en die alle nummers vooraf redigeerde en qua tekst e.d. controleerde.

Dank allemaal; ook hierbij blijkt weer dat alleen een goede samenwerking tot succes leidt.

KERSTMIS



Het opzetten van 'de' kerstboom in de mooie kamer is een jaarlijks terugkerend ritueel. En ook het gereed maken van de kerst- of eindejaar-attenties is iets dat elk jaar terugkeert. Dit geldt ook voor het 'in kerststijl' omtoveren van het hele museum.



SNERT

Erwtensoep is een traditionele Hollandse soep. Het recept is al eeuwen oud en past uitstekend bij de winter van Nederland. De soep is heerlijk na een wandeling of een schaatstocht. Erwtensoep is een rijk gevulde soep van voornamelijk erwten en vaak rookworst. In veel huishoudens is het een goede gewoonte om op nieuwjaarsdag erwtensoep op tafel te zetten. Dus met oud-nieuw; hieronder oud (nog soep van te maken) links en nieuw (lekkere soep) rechts.



Hoe oud het gebruik van erwtensoep maken is, weten we niet. Het recept komt waarschijnlijk uit de 16^e of 17^e eeuw, toen er ijsskoude winters waren, waarop de mensen nauwelijks waren

voorbereid. Een van de manieren om warm te blijven was erwtensoep eten. Erwten waren toen overal te krijgen en de soep werd door iedereen gegeten, arm of rijk.

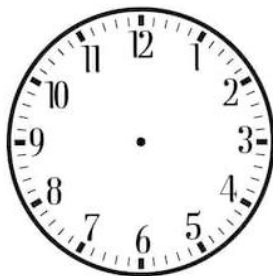
Er zijn veel verschillende erwtensoeprecepten. Die verschillen per provincie of streek. In bepaalde streken eet men erwtensoep het liefst met roggebrood terwijl in andere regio's men liever een minder gevulde erwtensoep heeft.

De naam snert voor erwtensoep komt waarschijnlijk van het Friese woord sneirts (in één teug) of het werkwoord snerten, wat goed koken of fijnkoken betekent. Een andere mogelijkheid is een verbinding met snorren (pruttelen), en het woord is ook bekend als een zeemansterm en synoniem voor rommel of flauwe kul.

FINANCIEEL

Na enkel lastige jaren gaat het ook financieel weer goed met het museum. Eind van dit jaar hopen we te eindigen met een mooi positief saldo. En er is een bijdrage toegezegd door Kringloop De Cirkel van € 8.000. Een eerder werd er al € 1.476 ontvangen van de Rabo Clubsupport Stemcampagne.

HET JAAR UIT



Het museum is dicht op eerste kerstdag en op nieuwjaarsdag. Op alle andere 'normale' openingsdagen bent u van harte welkom; ook op tweede kerstdag. Maak er een gezellig museumbezoekje van. Kom wat lekkers drinken en iets heerlijk snoepen...

De etage is ingericht met een winterpresentatie. Een selectie sleen en winterkleding uit de eigen collectie in een witte winterwereld. Voor dit podium is de tafel gedekt voor een feest met servies uit de collectie dat ooit is gebruikt door het hoogheemraadschap A&V.

Erboven hangen betoverde kaarsen als een scene uit een Harry Potter verhaal.

De presentatie is een mooie aanvulling op de tentoonstelling Winterse Kost die tot en met 31 januari te zien is in het museum. Een expositie waarbij het vooral gaat om sfeer. Op verschillende manieren wordt de link gelegd tussen winterse groenten en de winterse keuken. Zo zijn rond een vijftal kleurthema's groeperingen gemaakt.



Winterse groenten, kookgerei, keukentextiel uit eigen collectie en diverse uitingen van kunst (onder andere schilderijen, keramiek en foto's) zijn smaakvol als 'kunstwerk' neergezet. Bijzondere aandacht krijgt het conserveren van groenten. Verschillende manieren van verduurzamen van groenten, zowel vroeger als nu, worden met voorwerpen en teksten getoond.

VAN DE DIRECTEUR

In de vorige uitgave heeft u kunnen lezen dat Dick de Jong na vele jaren stopt met het samenstellen van Beknopt. Dat zal voor velen van u even schrikken zijn geweest. Het goede nieuws is dat Beknopt, weliswaar in een andere opzet, blijft bestaan. Jaarlijks zullen er ongeveer vier nummers verschijnen. De bijdragen in Beknopt zullen wat meer gerelateerd zijn aan de wisselende exposities in het museum. We gaan u op de hoogte houden van komende activiteiten, interessante aanwinsten bespreken en gaan in op bijzondere objecten uit onze uitgebreide collectie. Al met al blijft Beknopt een medium om u betrokken te houden bij De Koperen Knop.

Natuurlijk bedanken we Dick en de vrijwilligers die met hem al die jaren hebben samengewerkt om de Beknopt te laten verschijnen. Een intensieve, maar tegelijkertijd leuke klus. Wij gaan ons best doen om ook de komende uitgaven zo interessant mogelijk te maken. Mocht u als vrijwilliger mee willen werken aan de publiciteit van het museum, laat het weten. Er is behoefte aan

nieuwe vrijwilligers voor de vele gevarieerde taken om De Koperen Knop als cultureel en historisch centrum voor de Alblasserwaard actief te houden.

HOE EEN MUSEUMCOLLECTIE ONTSTAAT

Column: Alida Ambachtsheer

Een museumcollectie ontstaat door een bewust samenspel van schenkingen, nalatenschappen, aankopen, ruilingen en vondsten. Dit alles gaat via een vastgesteld collectiebeleidsplan dat past bij de missie van het museum. Het vereist voortdurend beheer en continu onderzoek naar de herkomst van de objecten. Een dynamisch proces, gedreven door passie, gevoel voor educatie en culturele waarde. Het is zeker niet iets dat 'vanzelf' ontstaat.



Zeeuwse broekstukken.



Zilveren kluwemandje.



Fruitschaal Regout.

VERWERVING

Bij de voorbereiding tot het omturnen van De Koperen Knop tot museum werd naast de aankoop van het gebouw en de omliggende gronden werd door de Stichting Eigenaren ook een gedeelte van de verzamelde objecten aangekocht van de familie De Kok. Dat was een geweldige uitgangspositie om het museum in te kunnen richten. Daarnaast kregen we een groot deel van de verzameling van de Historische Vereniging Hardinxveld-Giessendam in langdurige bruikleen. Voeg daarbij nog de langdurige bruiklenen van het Rijksmuseum voor Oudheden (objecten die zijn opgegraven in de regio). Zo was het mogelijk om na de grondige verbouwing het pand publiekstoegankelijk te maken. Al voor de officiële opening kwamen de eerste schenkingen binnen. Soms stonden er dozen voor de deur of in het welhok en wisten we niet waar ze vandaan kwamen. Maar ook werd op de gekste tijdstippen aangebeld om een schenking te brengen. Die bestonden vooral uit nalatenschappen maar ook uit particuliere verzamelingen. In deze beginperiode zijn geen aankopen gedaan dat kwam pas later op gang toen er geld voor was. In die tijd werden veilingen bezocht en antiekzaken of -markten en -beurzen. Soms deden we een aankoop uit een privéverzameling. Momenteel gaat dit anders. De schenkingen blijven, ook de gelden voor aankopen. Maar de aankoopkanalen zijn veranderd. In 2020 kwam ik in contact met de heer Erik van Stavel. Dit werd een langdurige relatie die nog steeds bestaat. Erik had samen met zijn overleden vrouw Marga bijzondere collectie objecten verzameld op velerlei gebied maar nagenoeg allen zeer passend in de (sdtreek)collectie van De Koperen Knop. Door gezondheidsomstandigheden is Erik genoodzaakt te 'ontzamelen' en daarbij kreeg De Koperen Knop heel veel moois. Het is steeds een feestje om zijn museale objecten te krijgen. Van glas, zilver, brons, steengoed, porselein, sieraden, textiel en nog veel meer. Soms doet hij aankopen voor het museum, zoals een zilveren brandewijnkom die op het wensenlijstje van het museum stond. Zijn schenkingen waren in de Covid-periode de reden om met 'ontzamelen' in het museum te starten. Plagend merkte ik meerdere keren op dat zijn schenkingen de reden waren om het museum te herinrichten. Zeker is dat zijn objecten de museale uitstraling van De Koperen Knop hebben bevorderd. Wij zien hem dan ook als een mecenas van het museum.



COLLECTIEBELEID

Vanuit de missie van De Koperen Knop is een collectiebeleidsplan opgesteld en vastgesteld door het bestuur. Dit beleidsplan wordt elke 5 jaar doorgelopen en zo nodig herzien. Alle objecten die binnenkomen via schenkingen of anderszins worden langs de meetlat gelegd die in het beleidsplan is vastgelegd. Dit beleid stuurt het verwervingsproces en voorkomt dat de collectie willekeurig groeit. Om dit laatste te voorkomen is al twee keer in de geschiedenis van het museum een grote ontzamelingsronde geweest. Momenteel wordt de grote textielcollectie ontzamd. Na ruim 35 jaar vergaren is dit de eerste keer. In deze collectie zijn zeer bijzondere stukken aanwezig maar ook veel van hetzelfde. De opbouw van deze textielcollectie is ontstaan uit de collectie die reeds voordat het museum een feit was verzameld was door de Historische Vereniging Hardinxveld-Giessendam.

REGISTRATIE EN BEHEER

Alle museum- en depotobjecten worden zorgvuldig gedocumenteerd, gefotografeerd, geregistreerd en alle informatie wordt opgeslagen in een digitale database genaamd Axiell. Het is een continu proces van inventariseren en het bijhouden van de geschiedenis of herkomst van elk object. Hieraan werken meerdere vrijwilligers met elk een eigen taak. Het is samenwerken in optima forma.



CURATORIALE VISIE

Een conservator (in de Koperen Knop is dat de directeur) heeft de sleutelrol in het selecteren, onderzoeken en plaatsen van objecten in nieuwe contexten, soms leidend tot herinterpretatie van de collectie. Collecties zijn nooit statisch; ze evolueren met nieuwe inzichten, veranderde smaken en nieuwe verwervingen.



LAATSTE COLUMN

Dit is de laatste column van mijn hand. Met veel plezier heb ik het laatste jaar deze column geschreven en ook in de jaren dat ik directeur was andere bijdragen in vele vormen aan Beknopt geleverd. Ik zie om in verwondering wat we met elkaar tot stand hebben gebracht en ik wens dat De Koperen Knop nog veel van zich zal kunnen en laten horen.



DECEMBER 2025-JANUARI 2026





FIJNE FEESTDAGEN EN EEN GOED 2026

COLOFON:

Teksten Alida Ambachtsheer, Liesbeth Leenman, Edith van der Hoogt, Anne-Marie Verhagen, Dick de Jong,
Eindredactie Dick de Jong (publicist)
Foto's Alida Ambachtsheer, Teuny Bakker, Liesbeth Leenman, Ewoud Klop, John Tomeij, Anja Rietveld, Marian van Wijngaarden en anderen.



AFMELDEN VOOR ONTVANGST:
DIRECTIESECRETARIAAT@KOPERENKNOP.NL



MUSEUM DE KOPEREN KNOP
het cultureel en historisch
centrum in de alblasserwaard



Binnendams 6 | 3373 AD Hardinxveld-Giessendam | 0184-611366
www.koperenknop.nl | koperenknop@koperenknop.nl | bank nl93rabo0395001005
open: di t/m vr 13-17 uur en za 11-17 uur groepen op afspraak

Quote:

**Aan het echte kerstfeest komt nooit een eind,
want liefde en respect voor elkaar is iets dat nooit verdwijnt...**