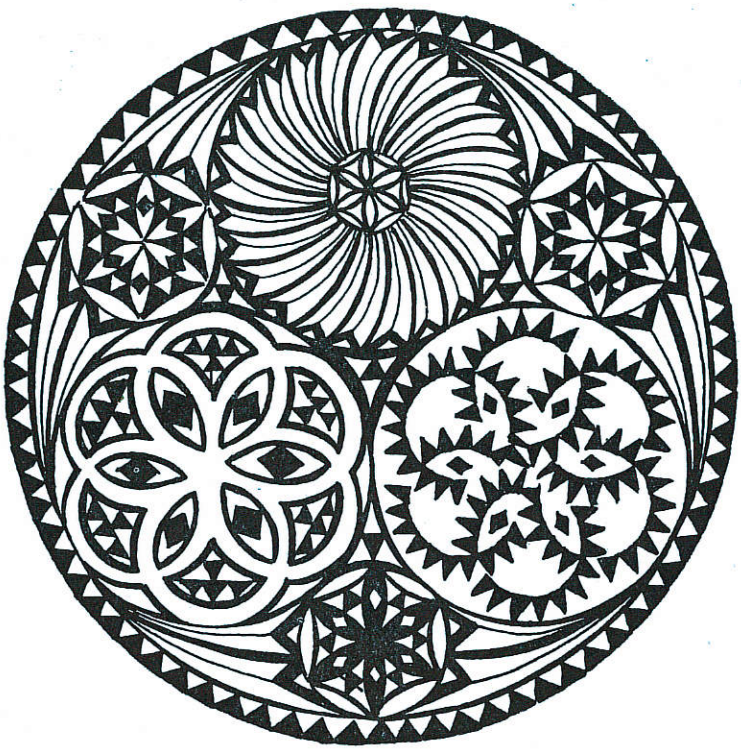

Ons Heem

BROOD EN GEBAK

TWEEMAANDELIJKS TIJDSCHRIFT

JG. 39, 5-6 * HERFSTMAAND-SLACHTMAAND 1985

primus

dé specialist in fijne
vleeswaren en kaassoorten

Antwerpsesteenweg 1001
9040 Oostakker (Gent)
Tel. (091)55.71.61

Drukkerij
Vercruysse

Typo - Offset

Boeken
Brochures
Familie- en
Handelsdrukwerk
Folders
Tijdschriften

Diksmuideheirweg 36,
8200 St.-Andries/Brugge
Tel. 050/31.35.24

Brouwerij

«DE KLUIS»

te Hoegaarden

steunt

het heemkundig werk

in Vlaanderen

OPMERKINGEN VOOR ONZE MEDEWERKERS

1. Alle kopij moet met dubbele interlinie getypt worden.
2. Woorden of zinnen, die men kursief wil zien, worden éénmaal onderlijnd. Hetgeen in hoofdletters moet worden gezet, zal men tweemaal onderlijnen.
3. Elke auteur is verantwoordelijk voor zijn eigen bijdrage.

ONS HEEM

Tweemaandelijks tijdschrift van het Verbond voor Heemkunde v.z.w.

Redaktie : Groenstraat 56, 3588 Eksel

Jaargang 39, nr. 5-6 Herfstmaand-Slachtmaand 1985

INHOUD

J. GERITS, Brood en gebak. Ter inleiding 146-148
F. CLAES, Taalkundige aantekeningen over brood 149-152
F. CLAES, Namen voor brood en gebak 153-165
V. VERSTEGEN, Broodzetting in Oost-Vlaanderen 166-171
Brood en gebak van heem tot heem 172-187
Recepten en bakkersgereedschap 188-192
Bakkersgeslachten 192-193
Heemtaal rond brood en gebak 193-194
F. SILLIS, Bibliografie over brood en gebak 194-198
Van en voor onze leden 205-208

ONZE STAM

In onze verbondsfamilie 199-205

WERKTEN MEE AAN DIT NUMMER : dr. Frans Claes s.j., Minderbroedersstr. 11, 3000 Leuven — Karel De Decker, Vaartstr. 19, 2660 Willebroek — Etienne Desaever, Coppietersstr. 2, 8450 Nieuwpoort — Philip Despriet, Filips van de Elzaslaan 4, 8500 Kortrijk — Flor De Smedt, Mollestr. 9, 1700 Asse — Theo Guffens, Steenkuilstr. 23, 3650 Dilsen-Stokkem — René Lambrechts (†) Antoon Lowyck, Lege Weg 20, 8200 Brugge 2 (St.-Andries) — Cyriel Moeyaert, Deken De Brouwerstr. 10, 8900 Ieper — Robert Morren, Beauduinstr. 59, 3300 Tienen — dr. M.A. Nauwelaerts (†) Marcella Raets, Zonnelaan 1, 3680 Maaseik — André Roels, Wareslagdreef 32, 9670 Waasmunster — Liliane Roomers, A. Servaesdreef, 3900 Lommel — drs. W. Sangers, Pelserstr. 33, 3680 Maaseik — Frans Sillis, Christus-Koninglaan 50, 2510 Mortsel — dr. A. Stroobants, Nijverheidsstr. 1, 9330 Dendermonde — Leo Suykerbuyk, Nollekensstr. 50, 2190 Essen — Herman Vandommele, St.-Gillisbaan 80, 2700 St.-Niklaas — dr. Henri Vannoppen, Weebroekweg 2, 3070 Erps-Kwerps — dr. Vedast Verstegen o.f.m., Luikstr. 12, 9100 Lokeren — dr. Jozef Weyns (†). SAMENSTELLING : drs. Jan Gerits, Groenstr. 56, 3588 Eksel.

Brood en gebak

TER INLEIDING

Dit thematisch nummer van *Ons Heem* is in feite een late vrucht van de oproep, die van 1962 tot 1977 geregeld werd gedaan met het oog op de samenstelling van een speciaal nummer over « snoepgoed » (1). Verschillende ingezonden stukken hadden echter betrekking op gebaksoorten, die uiteraard niet tot het snoepgoed (= suikergoed) gerekend kunnen worden. Onder die inzendingen komen nog bijdragen voor van dr. Jozef Weyns († 1974), René Lambrechts († 1981) en kan. dr. M.A. Nauwelaerts († 1983). Wij hebben het goed geoordeeld ook die teksten te publiceren als een posthume hulde aan die verdienstelijke medewerkers. Aangevuld en uitgebreid met heel wat andere ingezonden stukken, zijn die opgespaarde artikels hier gebundeld in een speciaal nummer over « brood en gebak ».

Het past echter in dit verband ook even te wijzen op het aandeel, dat *Ons Heem* in het verleden in het onderzoek betreffende de wereld van brood en gebak heeft gehad. Die bijdragen houden zowel verband met het bakhuis, als met het brood en de gebaksoorten.

Dank zij de persoonlijke belangstelling van wijlen dr. Jozef Weyns, die in het bakhuis niet alleen een (soms) waardevol « klein monument » ontdekte, maar ook als een zinvolle getuige van een stuk volkskultuur herkende, was in 1957 al een inleidend artikel over het bakhuis verschenen (2), met een uitgebreide vragenlijst, waarbij de Verbondsleden om hun medewerking werd verzocht. De antwoorden op die vragenlijst lagen mede aan de basis van de monografie *Bakhuis en broodbakken in Vlaanderen* (3), een gelegenheidsuitgave van het Verbond voor Heemkunde, die op 3 augustus 1963 als geschenk werd aangeboden aan voorzitter Weyns bij zijn vijftigste verjaardag. Ook werd hem het bakhuis van de Mariswinning (1746), op het Kreit, te Diepenbeek, dat naar « Ter Speelbergen » werd overgebracht en aldaar opgericht, als blijk van hulde en erkentelijkheid geschonken (4).

Inmiddels was echter de belangstelling voor de gastronomie gewekt op de zesde Landdag van het Verbond voor Heemkunde (Sint-Martens-Latem, 8-9 september 1962), waar Jan Lambin een lezing hield over *Gastronomische eigenaardigheden in Vlaanderen* (5). Vanaf dat jaar, kan men wel zeggen, heeft het Verbond voor Heemkunde daadwerkelijk aan gastronomisch veldwerk gedaan, hetgeen tot uiting komt in talrijke korte en langere bijdragen in *Ons Heem*. Aldus heeft dit tijdschrift een opmerkelijk aandeel gehad in de studie van de gastronomische kultuur in de Zuidelijke Nederlanden.

Kortom, in de periode 1957-1963 werden geleidelijk heel wat Verbondsleden ervan bewust gemaakt dat er op het vlak van de gastronomische geschiedenis nog niet het laatste woord was gezegd. De bovengemelde

---

1) *Ons Heem*, XXXI, 1977, nr. 5-6.

(2) J. WEYNS, *Het bakhuis*, in : *Ons Heem*, XI, 1956-1957, blz. 135-136 (+ vragenlijst). De tekst is een herschreven versie van het artikel in *De Boer*, LXII, nr. 25 (23 juni 1956).

(3) J. WEYNS, *Bakhuis en broodbakken in Vlaanderen*, Sint-Martens-Latem, 1963, 110 blz., ill.

(4) Vgl. J. VAN ROMPAY, *Bakhuis en broodbakken in Vlaanderen*, in : *Ons Heem*, XVIII, 1963-1964, blz. 66-67 ; J. WEYNS, *Gesprekken bij het bakhuis*, in : *Ons Heem*, XVIII, 1963-1964, blz. 67-68. Het bakhuis van de Mariswinning werd beschreven door J. Weyns, in : *Bakhuis en broodbakken in Vlaanderen*, Sint-Martens-Latem, 1963, blz. 90-93. Over de inzegening ervan, zie : *Ons Heem*, XVIII, 1963-1964, blz. 59-62 (A. Lowyck). Nest Weyns kreeg bij die gelegenheid de « oorkonde voor de Bruegeliaanse bakker » (*Ons Heem*, XVIII, 1963-1964, blz. 62). Het geschonken bakhuis inspireerde dr. J. Weyns later bij het schrijven van zijn bundel : *Brieven uit mijn bakhuis* (Beerzel, 1967, 299 blz.).

(5) De tekst van die lezing werd uitgegeven in *Ons Heem*, XVII, 1962-1963, blz. 68-74, met de titel : Gastronomie en Heemkunde.

Afb. 50.

omstandigheden hebben mede in de hand gewerkt dat de meeste publikaties van *Ons Heem* aan het bakhuis en, daarmee verbonden, het brood en de gebaksoorten gewijd zijn.

In verband met het bakhuis verschenen verschillende bijdragen, nl. over het bakhuis van de Contzenwinning (Klein-Hoeselt), thans te « Bokrijk (6), over een « uitgediend bakhuis » te Lier (7), over een gejaartekend bakhuis (1773) te Brecht (8), over een merkwaardige bakoven te Sint-Anna-Pede (Itterbeek) (9), over « zwervende bakovens » (10), over « wonen in een bakhuis » (11) en over het bakhuis in de kunst (12). Ook over het « bakken in de as » (13), over bakkersgerief in een Mechelse schepenbrief (1477) (14) en zelfs over typische bakkersroepen (14) werden korte bijdragen opgenomen. Bovendien mogen de artikels over banale bakovens (15) en over het bouwen van bakhuizen in de 16de eeuw (16) niet onvermeld blijven.

Naast een reeks artikels over het gebruik van brood (17) en zelfs over feestgebak (18), werden in dit tijdschrift heel wat « sprokkelingen » over verschillende gebaksoorten op-

---

(6) J. WEYNS, *Bakhuis,* in : *Ons Heem,* XVIII, 1963-1964, blz. 58-59, afb.

(7) W. PAUL, *Uitgediend bakhuis te Lier,* in : *Ons Heem,* XXIV, 1970, blz. 115-116.

(8) J. WEYNS, *Gejaartekend bakhuis te Brecht, Antw.,* in : *Ons Heem,* XXVI, 1972, blz. 30.

(9) J. WEYNS, *Meldenswaardige bakoven,* in : *Ons Heem,* XXII, 1968, blz. 110.

(10) J. WEYNS, *De zwervende bakoven,* in : *Ons Heem,* XIX, 1965, blz. 208-209 ; ID., *Wonen in een bak-*MOTE, *De zwervende bakoven,* in : *Ons Heem,* XIX, 1965, blz. 204.

(11) J. WEYNS, *Vrijgezel en bakhuis,* in : *Ons Heem,* XIX, 1965, blz. 208-209 ; ID., *Wonen in een bakhuis,* in : *Ons Heem,* XXVI, 1972, blz. 28. De laatstgenoemde bijdrage werd geschreven naar aanleiding van de publikatie van prof. ir. Rolf ROBISCHON, *Bewohnte Backhaüser in der Westeifel,* in : *Landeskundliche Vierteljahrsblätter* (1971).

(12) J. WEYNS, *Het bakhuis in de kunst,* in : *Ons Heem,* XXVI, 1972, blz. 28-29 (naar aanleiding van de retrospektieve tentoonstelling over kunstschilder Karel Theunissen (1871-1948), te As (mei-juni 1971).

(13) J. DAVID, *Bakken in de as,* in : *Ons Heem,* XXV, 1971, blz. 70 ; G.P. BAERT, *Bakken in de as en de eetteil,* in : *Ons Heem,* XXVI, 1972, blz. 30.

(14) A. SMEYERS, *Bakkersgerief,* in : *Ons Heem,* XVII, 1962-1963, blz. 198.

(14 bis) J. GERITS, *Bakkersroep,* in : *Ons Heem,* XXX, 1976, blz. 74 (betreft Brussel en Scherpenheuvel) en in : *Ons Heem,* XXXII, 1978, blz. 63 (betreft Dendermonde).

(15) J. BEHETS, *Banale bakovens in het Loonse en het Luikse,* in : *Ons Heem,* XVII, 1962-1963, blz. 197 ; M. GYSSELING, *Banale bakovens in het oude Vlaanderen,* in : *Ons Heem,* XVII, 1962-1963, blz. 197-198.

(16) J. GERITS, *Archivalia over de bouw van bakhuizen in de 16de eeuw,* in : *Ons Heem,* XXII, 1968, blz. 13-16.

(17) E. DE KONINCK, *Aantekeningen over het brood,* in : *Ons Heem,* XVIII, 1963-1964, blz. 202-203 ; V. VERSTEGEN, *Wat weten wij over het leven van onze voorouders ?* in : *Ons Heem,* XXII, 1968, blz. 137-141 (vooral blz. 139) ; G.P. BAERT, *Wit en bruin brood,* in : *Ons Heem,* XXIII, 1969, blz. 23-24 ; R. VANHEUSDEN, *Een bedeling van mede en mikken te Munsterbilzen in de 16de eeuw,* in : *Ons Heem,* XXIX, 1975, blz. 207 ; J. GERITS, *Brood- en gebakvormen,* in : *Ons Heem,* XXX, 1976, blz. 21-22 ; F. VAN DE VIJVER, *Brood- en gebakvormen,* in : *Ons Heem,* XXX, 1976, blz. 173.

(18) J. SPANHOVE, *Feestspijzen in het gasthuis van Asse rond 1550,* in : *Ons Heem,* XXVII, 1973, blz. 84-89.

genomen, o.a. over boekweitkoek (19), peperkoek (20), muizels (21), Blaasveldse « broekventjes » (22), Hasseltse spekulaas (23), « knuddekenstaart » van Kortenbos (24), worstebrood (25), wafels (26) en gebak bij uitvaarten (27).

Bij de vierhonderdste verjaardag van het overlijden van Pieter Bruegel de Oude (ca. 1525-1569) schreef wijlen dr. Jozef Weyns een belangrijke studie over « dagelijkse dingen » in het werk van de 16de-eeuwse heemverbonden schilder, die uiteraard ook oog had over brood en gebak (28). Volgende trefwoorden, die met het bakken verband houden, komen er aan bod : baktrogschepper, brood, broodmes, broodkorf, broodmand, broodschieter, krakeling, vlaaien, vollaard en wafelen. Eén trefwoord, nl. « vollaard », gaf aanleiding tot enkele nieuwe « sprokkelingen » over dat gebak te Tienen en te Avelgem (29).

Ook enkele typische gebakvormen, als de poffertjespan (30) en de koekplanken (31), kregen aandacht in *Ons Heem*.

Voor de Verbondsleden en de lezers van dit tijdschrift moge dit thematisch nummer een aansporing zijn om meer aandacht te besteden aan « brood en gebak », een toch wel belangrijk aspekt uit de geschiedenis van het dagelijks leven en van de volkskultuur. Er kan op dat vlak nog heel wat archiefonderzoek en veldwerk worden verricht. Deel ons het resultaat van Uw opzoekingen mede, zodat weldra Uw aanvullende informatie als een kostbare « na-oogst » in dit blad gepubliceerd kan worden.

Eksel.

drs. J. Gerits,
verbondsvoorzitter.

---

(19) A. CLAASSEN, *Kruiden in de oude Limburgse keuken,* in : *Ons Heem,* XV, 1960-1961, blz. 79-80. Over het gebruik van boekweit schreef ook J. GOOSSENAERTS : *Van boekweit en nog iets,* in : *Ons Heem,* XI, 1953-1957, blz. 61-68 en *Nog iets over boekweit,* in : *Ons Heem,* XVII, 1962-1963, blz. 94-95. Vgl. J. LAMBIN, *Als dr. Jef Goossenaerts vertelt over... eten,* in : *Ons Heem,* XVIII, 1963-1964, blz. 198-199 (boekweit).

(20) M. DEWULF, *De peperkoek als petegift,* in : *Ons Heem,* XXIV, 1970, blz. 249.

(21) J. VAN DEN BROUCKE, *Oud recept in het Zuid-Oosten van West-Vlaanderen : muizels,* in : *Ons Heem,* XXVIII, 1974, blz. 118-119 ; M.A. AALBREGTSE, *Muizels,* in : *Ons Heem,* XXX, 1976, blz. 22-23.

(22) K. DE DECKER, *De Blaasveldse « broekventjes »,* in : *Ons Heem,* XXX, 1976, blz. 172.

(23) T. WOUTERS, *Spekulaties over Hasseltse spekulaas,* in : *Ons Heem,* XXXIII, 1979, blz. 274-275.

(24) Mevr. STELS, *Knuddekenstaart uit Kortenbos,* in : *Ons Heem,* XXXIV, 1980, blz. 171.

(25) E. VAN HOVE, *Het worstebroodje,* in : *Ons Heem,* XXIII, 1969, blz. 22-23 (Antwerpen, Lier, Wuustwezel, Tongerlo) ; L. DEFRAEYE, *Worstebrood,* in : *Ons Heem,* XXIII, 1969, blz. 180 (Ingooigem) ; A. JANSSENS, *Worstebroodje,* in : *Ons Heem,* XXIII, 1969, blz. 180 (Nevele) ; G. VAN DE MEULEBROUCKE, *Worstebroodje,* in : *Ons Heem,* XXIII, 1969, blz. 180-181 (Zuid-West-Vlaanderen, o.a. Ingooigem en Tiegem) ; F. ADRIAENSEN, *Het Worstebroodje,* in : *Ons Heem,* XXIII, 1969, blz. 182 (Turnhout, Antwerpen) ; F. NACKAERTS, *Het worstebroodje,* in : *Ons Heem,* XXIV, 1970, blz. 114 (O.-L.-Vrouw-Waver).

(26) Over *Wafelbak* verschenen « sprokkelingen » in : *Ons Heem,* XXX, 1976, blz. 89 (G.P. BAERT) en blz. 207 (E. DE SMET) ; XXX, 1980, blz. 168 (F. VAN DE VIJVER).

(27) J. LUYSSAERT, *Brood en maaltijden bij een uitvaart,* in : *Ons Heem,* XXII, 1968, blz. 149 ; J. GERITS, *Verzoek tot afschaffing van lijkkoeken te Rillaar (ca. 1875),* in : *Ons Heem,* XXX, 1976, blz. 25.

(28) J. WEYNS, *Bij Bruegel in de leer voor honderd-en-een dagelijkse dingen,* in : *Ons Heem,* XXIII, 1969, blz. 67-131.

(29) A. CEUPPENS, *Vollaard te Tienen,* in : *Ons Heem,* XXIV, 1970, blz. 73 ; R. MORREN, *Vollaard te Tienen,* in : *Ons Heem,* XXIV, 1970, blz. 73 ; J. LUYSSAERT, *Vollaard,* in : *Ons Heem,* XXIV, 1970, blz. 74.

(30) J. WEYNS, *Poffertjespan,* in : *Ons Heem,* XIX, 1965, blz. 252.

(31) A. LOWYCK, *Koekplanken,* in : *Ons Heem,* XVIII, 1963-1964, blz. 40. Ook dr. J. WEYNS besprak enkele treffende voorbeelden van koekplanken in : *Ons Heem,* XVII, 1962-1963, blz. 221 en 222.

Taalkundige aantekeningen over brood

DE OORSPRONG VAN HET WOORD BROOD

Voor de oorsprong of de etymologische verklaring van ons woord *brood* verwijzen de etymologische woordenboeken ons naar de oude Indogermaanse stam *bhru*, die de betekenis heeft van « gisten, zieden, koken, zich heftig bewegen ». Oorspronkelijk duidde *brood* alleen door gisting bereid, gezuurd brood aan. Zo is het van dezelfde stam als het woord *brouwen* en verder ook verwant met *branden, braden, broeien, broeden* en *bron*. Al deze woorden wijzen op een heftige beweging of op een grote warmte.

Ter verklaring van deze verwantschap is een woordje geschiedenis nuttig. De oude Egyptenaren, Grieken en Romeinen kenden reeds brood ; oorspronkelijk echter was dit ongezuurd. Het oudste brood van de Germanen bestond uit deeg van grof meel en water, waarin hoogstens nog wat zout gemengd was. Het was slechts 1,50 tot 2,50 cm dik. Zoals vele andere volkeren hebben de Germanen zelfstandig het gezuurde brood ontdekt, wanneer ze toevallig overgebleven resten deeg, die onder invloed van de lucht gaan gisten waren, bakten. Ze zagen dat ze hierdoor een luchtiger produkt verkregen en dat oud zuurdeeg, onder een nieuwe deegmassa gemengd, hetzelfde resultaat opleverde. Ook bezinksel of schuim van mede (honingdrank), wijnmost of bier hadden dezelfde uitwerking en werden daarom soms in de plaats van zuurdeeg gebruikt.

Vermoedelijk heeft *brood* vroeger ook de betekenis gehad van « gegiste drank ». Zo kunnen we immers het woord *brooddronken* verklaren, dat betekent « uitgelaten, dartel, overmoedig, baldadig », blijkbaar door overdaad van drank. In het middeleeuwse Latijn is er overigens een woord *brodium* bekend dat « biersoep » betekende. Verwant hiermee is ook het Middelnederlandse *brode, broede*, « vleesnat, vleessaus ».

Van dezelfde stam als ons woord *brood* zijn het Engelse *bread* en het Duitse *Brot*. Van het oudere woord dat het ongezuurde of ongedesemde brood aanduidde, eer het gezuurde brood ingang vond, komen echter het Engelse *loaf* en het Zuidduitse *Laib*, die beide « een brood », als voorwerp, aanduiden. De oorspronkelijke betekenis van dit Germaanse woord zou zijn « in een pan gebakken brood ». Het zou ouder zijn dan het woord brood.

Opmerkelijk is dat van het Engelse woord *loaf* de woorden *lord* en *lady* zijn afgeleid. *Lord* komt oorspronkelijk van *loaf* en *ward*, waken over, bewaren (het is verwant met dit laatste woord) en betekent dus « degene die het brood bewaart », vandaar : de heer des huizes. *Lady* is samengesteld uit *loaf* en een oud woord *dig* (verwant met *ons deeg*), dat kneden betekende : zij was « degene die het brood kneedt », dus de vrouw des huizes. Beide woorden zijn dan later wel « opgewaardeerd », toen de voorname heren en de dames zelf niet meer werkten.

Zo zien we dat de geschiedenis van het woord brood ons ook wat leert over andere aspekten van het verleden.

NAMEN VOOR BROOD IN ONZE STREEKTALEN

Enige jaren geleden verscheen een studie van Jozien Jobse-Van Putten over de verschillende namen voor brood in de Nederlandse streektalen : *'n Brood is ginnen stoeten. Taalgeografisch onderzoek naar broodnamen in Nederland* (Amsterdam, 1980).

De titel van dit boek is genomen uit een Twents gedichtje, dat een duidelijk onderscheid maakt tussen het gewone « *brood* », nl. roggebrood, en de fijnere « *stoet* », tarwebrood of wittebrood. In andere streken van Nederland en Vlaanderen worden voor het fijnere brood de woorden *mik, bol, wegge* of *tarwebrood* gebruikt.

Wanneer in een bepaald gebied het algemene woord « *brood* » uitsluitend roggebrood aanduidt, mag worden aangenomen dat het normale alledaagse brood er ooit roggebrood is geweest. In die streken werd dit roggebrood zonder gevaar voor verwarring gewoon maar « brood » genoemd, zoals in andere streken, waar men hoofdzakelijk tarwebrood at, dit zonder meer « brood » heette.

In Vlaams-België zijn er gebieden waar van rogge gebakken brood « *roggebrood* » heet en andere waar dit « *korenbrood* » heet. Oorspronkelijk had « koren » in Vlaanderen alleen de betekenis van « graan in het algemeen » en pas in de 15de eeuw wordt het woord koren voor het eerst als synoniem van « rogge » gebruikt omdat rogge in gebieden met magere landbouwgronden de koren- of graansoort bij uitnemendheid was geworden. In vruchtbaarder streken had eenzelfde overgang plaats naar « koren » als synoniem van tarwe.

Opmerkelijk is nog een passage in het boek over de lokale broodbenamingen in het plaatsje Reusel in Noord-Brabant. Tot voor kort kende het dialect van Reusel alleen de woorden « *brood* » en « *mik* », respectievelijk in de betekenis « bruinbrood » en « wittebrood ». Een woord voor de algemene betekenis « brood », zoals in het Algemeen Nederlands, ontbrak er. Dit gaf aanleiding tot de opmerking : het « deel van het Onze Vader 'Geef ons heden ons dagelijks brood' zal door velen in onze streken ongetwijfeld een dialectische interpretatie gekregen hebben, d.w.z. Onze Vader diende wel voor bróód te zorgen, maar niet voor mik ». Onder invloed van het Algemeen Nederlands is het dialect van Reusel tegenwoordig aan het veranderen. In plaats van « brood » gaat men nu bruinbrood zeggen en in plaats van « mik » zegt men « wittebrood ». Het is nu echter lang niet duidelijk of men met *brood* « bruinbrood » of « brood in het algemeen » bedoelt.

Het woord *mik*, dat ook in Vlaams-België veel gebruikt wordt met de betekenis van het fijne wittebrood, zou vermoedelijk van een Latijns woord *mica*, kruimel, komen. Dit woord zou, sinds de Romeinen in noordelijker streken een fijnere broodsoort bekend maakten, een klein brood van fijn meel zijn gaan aanduiden. Behalve ons woord *mik* werd hiervan ook het Franse woord *miche* gevormd, voor een groot rond brood van 3 tot 6 kilo.

Een samenstelling met *mik* is *krentenmik*, krentenbrood. Het is niet helemaal duidelijk of ook *kramik* hiermee is samengesteld. Dit laatste woord, dat in verscheidene streken van Vlaanderen, o.a. te Antwerpen, Leuven en in de Kempen, bekend is, kan echter wel gevormd zijn van een ouder « kermik », dat zelf uit « kerk-mik » zou komen, juist zoals kermis uit kerk-mis. Het zou dan betekenen « bij een kermis gebakken mik » of fijn brood.

NOG WAT BROOD EN KRUIMELS

Bruin brood, ook in één woord *bruinbrood* geschreven, is brood van ongebuild tarwemeel, dus met zemelen erin en bruin van kleur ; ten onrechte wordt dit in Vlaanderen soms « grijs » brood (in het Frans « pain gris ») genoemd. Hiervan onderscheiden we *zwart brood*, nl. grof roggebrood. *Grof brood* is brood gebakken van grof meel, dus niet van fijn meel of bloem. Een soort zwart brood is *pompernikkel*, eigenlijk uit Westfalen afkomstig, roggebrood zonder gist gebakken.

In sommige vormen van eredienst wordt ook ongegist, ongedesemd of ongezuurd brood gebruikt. Bij joden en christenen gaat dit gebruik terug op de uittocht uit het volk van Israël uit Egypte, beschreven in het boek Exodus van het Oude Testament. Daar wordt gezegd dat de Israëlieten geen « gedesemd deeg » hadden, « daar de Egyptenaren hen hadden verjaagd, zonder hun de tijd te laten, om voedsel voor de reis te bereiden » (Exodus 12,39). Op hun paasfeest, dat de herdenking is van de uittocht uit Egypte, nuttigen de joden *matse*, ongezuurd tarwebrood, in de vorm van platte ronde koeken van ongeveer 20 cm doorsnee. In de katholieke kerk worden de *hosties* van ongezuurd tarwemeel gebakken en dan in dunne ronde schijfjes gesneden. Omdat deze schijfjes nog

te weinig aan brood doen denken, is er de laatste tijd een strekking om ze dikker te maken en ze ook de kleur en smaak van brood te geven. De betekenis ervan is immers juist dat God ons brood en onze kracht is op de levensweg.

Behalve voor de matse van de joden kan het woord *paasbrood* ook gebruikt worden voor groot krentenbrood dat in sommige streken ter gelegenheid van het paasfeest gebakken wordt en dan soms door de bakkers aan hun klanten ten geschenke gegeven wordt. Zo is er ook *kerstbrood* of *kerststol* (dit laatste woord komt uit het Duits), nl. speciaal bij gelegenheid van het kerstfeest gebakken luxebrood, gewoonlijk met rozijnen en amandelspijs en bestrooid en poeiersuiker.

Veel mensen zullen *versgebakken* brood lekker vinden, maar of dit zo gezond is, is een andere vraag. Gezonder is *oudbakken* of *belegen* brood, dat namelijk al een of meer dagen gelegen heeft en daardoor droog geworden is. Het brood moet wel goed *doorbakken* zijn, d.i. helemaal gaar gebakken. Het mag niet *klef*, *kleffig* of *klefferig* zijn, d.w.z. kleverig vochtig, plakkend en samenklevend omdat het niet doorbakken is. In sommige dialecten wordt in plaats van « klef » wel « tets » of « kleems » gezegd.

De (of het) *kruim* is het zachte binnenste van het brood of ook fijne, afgekookte stukjes van aardappelen. In de figuurlijke betekenis van « pit, geest » (« daar zit kruim in ») of van « het bruikbaarste, beste deel van iets » (« met de kruim weg zijn ») wordt *kruim* vooral in Vlaanderen gebruikt. Droog brood *kruimt* of *kruimelt* vlug, het is *kruimelig* of *kruimig*, het geeft *kruimels* van zich of levert kruimels op. Een *kruimel* is een korreltje, klein afgebroken stukje vooral van brood, beschuit, koek of ander gebak ; in Vlaamse dialecten hoort men hiervoor soms de vorm « kruimeling » (of « gruimeling »).

Met een ontkenning heeft *kruimel* ook de betekenis « een klein beetje of ziertje » : *geen kruimel* betekent « helemaal niets ». Uitdrukkingen met hetzelfde woord zijn : *kruimeltjes zijn* (of *is*) *ook brood*, ook het kleine mag men niet versmaden, en *de (brood)kruimels sieken hem*, hij wordt overmoedig bij de te grote weelde, eigenlijk : door al te veel te eten.

In samenstellingen en afleidingen heeft *kruimel* eveneens de betekenis van « iets kleins » of « kleinigheid ». Zo is *kruimelwerk* bij kleine beetjes verricht werk, een *kruimeldief* iemand die herhaaldelijk kleine bedragen of zaken van weinig waarde steelt en een *kruimeldiefstal* een kleine diefstal. Het woord *kruimeldief* wordt schertsend ook wel gezegd van een schuiertje om kruimels van de tafel te vegen. Een *kruimelaar* is een kleingeestig mens, een prutser of peuteraar en *kruimelarij* is gierigheid, vrekkigheid.

Ook in het evangelie wordt al over kruimels gesproken, wanneer een vrouw van wie de dochter een onreine geest had, tot Jezus zegt : « de hondjes onder de tafel eten toch ook van de kruimels der kinderen ». Deze vrouw, die niet tot het joodse volk behoorde, wilde hiermee zeggen dat ook de heidenen, de niet-joden, enige weldaden van Jezus mochten ontvangen, ook al was Hij in de eerste plaats tot de joden gezonden. Kruimels hebben dus al lang de betekenis van kleinigheid van minder waarde.

GEZEGDEN EN UITDRUKKINGEN MET « BROOD »

Dat het brood altijd al een belangrijke rol heeft gespeeld in het leven van ons volk, zien we in de vele verbindingen en zegswijzen met dit woord die in onze taal al lang zijn ingeburgerd. Deze zijn zo talrijk dat we er in deze bijdrage alleen maar enige van de voornaamste van kunnen vermelden.

In verscheidene zegswijzen wordt *brood* als het gewone, dagelijkse voedsel beschouwd. Zo zegt men « *bij gebrek aan brood eet men korstjes van pasteien* » : wanneer iemand het gewone niet kan krijgen, gebruikt hij wel eens iets dat eigenlijk veel te duur is ; oorspronkelijk dacht men hierbij waarschijnlijk echter aan « deegkorstjes » die bij het bakken tegen het brood gelegd werden om het aanbranden ervan tegen te gaan. De

zegswijze betekende aanvankelijk dat men zich met iets minder goeds moest behelpen, maar ze kreeg een andere betekenis toen men vooral aan de « pasteien » dacht en « korstjes van pasteien » als iets lekkers opvatte.

De uitdrukking « *iemand iets op zijn brood geven* » betekent eigenlijk : iemand (bij het brood) iets te slikken geven dat niet lekker is, en vandaar : iemand iets verwijten. « *Zoete broodjes bakken* » is weer wat anders : iets lekkers klaarmaken om iemand goed te stemmen, en vandaar : lief en inschikkelijk doen om iets goed te maken bij iemand die men eerst ontstemd heeft. In plaats van « zoete » zegt men in Vlaanderen « *platte broodjes* », waarbij « plat » (evenals in « plattekaas » de betekenis heeft van « zacht, week » : met « zachte » bedoelt men hier ook « lekkere » broodjes. Wanneer iets « *erin gaat als gesneden brood* », is het zeer gewild, gaat het vlot van de hand (eigenlijk : wordt het met graagte gegeten) en dan ook : dat hoort men graag, daar luistert men met aandacht naar. « *Het is gesneden brood* » betekent ook : alles is voor hem klaargemaakt, hij hoeft er zelf niets meer voor te doen.

Brood wordt als het hoofdvoedsel beschouwd in de volgende zegswijzen : *zich de kaas niet van het brood laten eten*, zich niet laten ontnemen waar men recht op heeft *of goed van zich afbijten*, van zich afslaan, en *iemand op zijn brood geven*, hem iets verwijten, met als tegenhanger *iets op zijn brood krijgen*, iets als verwijt te horen krijgen. Het gezegde « *van brood alleen kan de mens niet leven* » komt uit het evangelie (Matteüs 4,4) en wordt gewoonlijk gebruikt om te zeggen dat de mens niet alleen aan voedsel behoefte heeft, maar ook aan zedelijke verheffing, ontwikkeling en onspanning.

In verscheidene samenstellingen duidt *brood* het noodzakelijke levensonderhoud aan. Zo betekent *broodnodig* onmisbaar als brood, d.i. allernoodzakelijkst, *broodwinner* kostwinner, degene die het levensonderhoud verdient, *broodroven* iemand zijn betrekking of inkomsten doen verliezen of ontnemen, *broodnijd* afgunst op een voorspoedig collega of concurrent en het verouderde woord *broodheer* werkgever.

Brood heeft in een aantal zegswijzen ook de betekenis van « broodwinning, kost, levensonderhoud », o.a. in « *iets doen om den brode* », het doen omdat men ervan leven moet, niet uit overtuiging, « *brood op de plank hebben* », een goede broodwinning hebben, zich kunnen redden, « *brood zien in iets* », er goede verdiensten van verwachten, « *geen brood zien in iets* », er geen heil in zien, er niets van moeten hebben, « *de een zijn dood is de ander zijn brood* », de een zijn ongeluk is de ander zijn geluk, en « *wiens brood men eet, diens woord men spreekt* », men praat naar de mond van degene van wie men voor zijn onderhoud afhankelijk is of bij wie men in dienst is.

In deze en andere gezegden hebben onze voorouders uitgedrukt dat ze brood « zo nodig » hadden « als brood », d.w.z. dat het voor hen onmisbaar was om in leven te blijven.

Minderbroederstr. 11,
3000 Leuven. *Dr. F. Claes s.j.*

Namen voor brood en gebak

ONS BROOD

Naar het schijnt kwam onlangs een jongen in een Antwerpse bakkerswinkel een *stokbrood* vragen ; de winkelierster, die dit woord niet kende, vroeg hem : « wat betekent dat in het Frans ? »

Het is jammer dat de goede Nederlandse termen in het bakkersbedrijf zo vaak nog onbekend zijn. *Stokbrood* (langwerpig, hard gebakken brood), dat in het Frans *baguette* heet, wordt in onze streken meestal Frans brood genoemd ; toch is niet zozeer de (Franse) herkomst als wel de vorm ervan van belang, zodat de algemeen Nederlandse benaming *stokbrood* (langwerpig « stokvormig » brood) juister en duidelijker is. In het algemeen zullen trouwens de goede Nederlandse woorden, die aangeven uit welke bestanddelen de spijzen bestaan, bevattelijker zijn en de klanten beter aanspreken dan Franse woorden.

Wanneer we beginnen met de verschillende soorten brood, zien we dat er allereerst een onderscheid wordt gemaakt naar de bestanddelen : er is *roggebrood* en *tarwebrood ;* vroeger aten de armen ook *gerstebrood, haverbrood* en *zemelbrood.* Verder kennen we *wittebrood,* wit tarwebrood, *luxebrood,* zuiver wit brood, *kropbrood,* brood van krop, d.i. ongebuild meel, gebakken en thans ook *volkorenbrood* genoemd, een woord dat uit het Duits is overgenomen, maar in het Nederlands ingeburgerd ; *bruinbrood,* bruinkleurig brood van ongebuild tarwemeel, wordt bij ons ten onrechte vaak grijs brood genoemd.

Een woord dat reeds in de middeleeuwen uit het Frans werd overgenomen, is *masteluin ;* het komt van het Oudfranse woord *mesteillon,* een afleiding van *mesture,* dat zelf van het Latijnse *mixtura* komt (denk aan *mixer,* menger), dat *mengsel* betekent. Zo heeft *masteluin* de betekenis gekregen van « mengsel van half tarwe en half rogge », en *masteluinbrood* (of ook : *masteluin*) die van « brood dat van dat mengsel gebakken is ». Een *bestel* (dit woord is eigenlijk een vervorming van hetzelfde woord *masteluin*) is dan een klein, hardgebakken en gekruid masteluinbroodje (dit wordt in het Frans méteil en bij ons gewoonlijk mastel(le) genoemd).

Met voorwerpen die uit andere taalgebieden afkomstig zijn, raken ook vreemde woorden bij ons ingeburgerd. Zo kennen we onder een vreemde naam uit andere landen afkomstige broodsoorten, bijv. *pompernikkel,* een in Westfalen zeer bekende soort zwart roggebrood zonder gist gebakken, en *knäckebröd* (spreek uit : *knekkebreud),* een harde, knappende, uit Skandinavië afkomstige soort roggebrood in schijfvorm ; dit laatste wordt nu ook *knapperbrood* of *knasterbrood* (zuiver Nederlandse woorden) genoemd.

Naar speciale bestanddelen worden o.a. genoemd *krentenbrood* of *rozijnenbrood,* waarin krenten of rozijnen gebakken zijn (krentenmik is een gewestelijk woord, evenals mik en kramiek), *melkbrood* en *waterbrood,* naargelang het deeg met melk of met water is aangemengd, *eierbrood,* zacht wittebrood, gebakken met deeg waarin eieren vermengd zijn, en *suikerbrood,* waarvan het deeg is samengesteld uit suiker, eieren en meel (het laatste woord kan ook een kegelvormige klomp suiker betekenen). Kleinere broodjes van fijn deeg krijgen soms een bepaalde vulling, zoals *roombroodjes, garnalenbroodjes* en *saucijzebroodjes* of *worstebroodjes.*

Er zijn ook soorten brood, voor dieren bestemd, bijv. *paardebrood,* roggebrood voor paarden, *hondebrood,* inzonderheid uit slachtafval en maïsmeel samengesteld brood voor honden, en *bonenbrood,* van gemalen tuin- of paardebonen gebakken brood, als veevoeder gebruikt.

Naargelang de wijze waarop brood gebak-

ken wordt, onderscheiden we : *plaatbrood*, dat op een plaat gebakken is, *busbrood*, dat in een bus, en *pannebrood*, dat in een broodpan of vorm gebakken is ; het tegenovergestelde is *schietbrood* (in de oven « geschoten ») of *vloerbrood*, dat zonder plaat, bus of vorm op de bodem van de oven gebakken is.

In kazernes aan soldaten gegeven brood heet *commiesbrood* of *soldatenbrood*. *Boerenbrood* daarentegen is niet voor boeren bestemd, maar is het met veel zorg eigengebakken (of : huisbakken) gezonde brood van de boeren ; om klanten te trekken mag deze term toch ook wel ten onrechte gebruikt worden.

SANDWICHES, KADETJES EN PISTOLETS

Zoals M. van Nierop enige jaren geleden reeds in zijn *Taaltuintjes* (2301 en 2302) in *De Standaard* schreef, wordt met het woord *sandwich* in België iets anders bedoeld dan in Nederland. In België wordt namelijk een zacht langwerpig broodje, of puntbroodje, *sandwich* genoemd, terwijl in Nederland een *sandwich* (uitgesproken : *sentwitsj*) bestaat uit een boterham van twee op elkaar gelegde dunne sneetjes brood, gewoonlijk witte-brood, van de korst ontdaan, in driehoeken gesneden en met beleg ertussen. Het woord *sandwich*, dat uit het Engels komt, zou daar, naar men zegt, deze betekenis gekregen hebben omdat de graaf van *Sandwich* (een stadje in Engeland, ten oosten van Canterbury) eens zou hebben gewed dat hij 24 uur lang zulke boterhammen kon eten.

Dergelijke *sandwiches* met als beleg bijv. kaas, ansjovis, ham of zalm, worden vaak bij recepties rondgediend. Een samenstelling met *sandwich* is het woord *sandwichman*, een persoon die met en reclamebord op borst en rug rondloopt.

In België heet een hard en knappend broodje, gewoonlijk rond, al of niet met een gleuf in het midden, een *pistolet* ; dit Franse woord betekent eigenlijk « klein pistool » en heeft waarschijnlijk de betekenis van broodje gekregen wegens de vorm die enigszins met die van een pistool, in de betekenis van muntstuk (een halve gouden kroon), overeenkomt. Deze Belgische *pistolet* nu is in Nederland zo goed als onbekend, zowel het woord als de zaak. Hij verschilt van het Nederlandse *kadetje*, een zacht rond broodje, met een diepe gleuf in het midden ; het woord *kadetje* is gevormd van het Franse *cadet*, dat eigenlijk *jonge edelman* betekent en indirect afgeleid is van het Latijnse *caput*, hoofd. Een langwerpig broodje wordt in Nederland altijd een *puntbroodje* genoemd ; dit kan dus hard of zacht zijn.

In het Nederlands maken we dus in de eerste plaats een onderscheid naar de vorm, nl. tussen een *rond broodje* (het zachte *kadetje* in Nederland en de harde *pistolet* in België) en een *puntbroodje* (zacht of hard) ; dit laatste moeten we onderscheiden van een *sandwich*.

BANKET- EN PASTEIBAKKER

In het Nederlands is *banketbakker* het gewone woord voor een « bakker en verkoper van banket, taartjes, suikergoed enz. ». Het woord *banket* heeft een hele geschiedenis achter de rug : wij hebben het overgenomen van het Frans of het Italiaans. Het Italiaanse *banchetto*, het verkleinwoord van het Germaanse woord *bank*, werd in het Frans overgenomen in de vorm van *banquet*. Dit ging betekenen : een kleine maaltijd die na het avondeten werd opgediend op een *bank* die langs de wand van de kamer was aangebracht. Vandaar werd het ook gebruikt voor « lekkere spijzen die bij zo'n maaltijd (als toespijs) gegeven werden ». Hieruit ontwikkelden zich de huidige betekenissen van het woord *banket* : 1. groot prachtig feestmaal (met zeer veel lekkere gerechten) en 2. van fijn deeg gebakken lekkernij in allerlei vorm. Van de oorspronkelijke betekenis « lekkere spijs » is nog de samenstelling *zeebanket* afgeleid, voor zeevis als heerlijke spijs, inzonderheid haring. Zo begrijpen we dat banket « fijn gebak » is en dat een *banketbakker* gespecialiseerd is in fijn gebak.

Het woord *pasteibakker* wijst in de eerste plaats een bakker aan die *pasteien* bakt. Het Nederlandse woord *pastei*, afgeleid van het Oudfranse *pastée* (Nieuwfrans *pâté*) wordt gebruikt voor een gebakje van fijn deeg, gevuld met gehakt vlees, vis enz ; zo kennen we bijv. *vlees-*, *kippe-* of *vispastei*. Een soort pastei, waarvoor we een Frans woord hebben overgenomen, is *vol-au-vent*, een pastei van bladerdeeg, gevuld met vlees of vis. De Franse woorden *pâtissier* en *pâtisserie* (gebak of banketbakkerij) worden in het Algemeen Nederlands maar weinig gebruikt. Het Franse *pâté* wordt in België gewestelijk vervormd tot *pateeke*, met de betekenis gebakje, taartje ; dit laatste woord heeft in onze dialecten bovendien de figuurlijke betekenis gekregen van « rakker, deugniet ».

Een *suikerbakker* is een bakker die als voornaamste specialiteit het bakken van suikergoed heeft. De Franse woorden *confiseur* en *confiserie* zijn in het Nederlands minder gebruikelijk. In ons taalgebied zijn *suikerbakkers* gewoonlijk ook *banketbakkers* en wordt voor beide begrippen meestal het woord *banketbakker* gebruikt.

CAKE EN BISCUIT

Het is normaal dat we in het Nederlands sommige woorden uit een andere taal overnemen, vooral om zaken aan te duiden waarvoor we geen eigen woord hebben. Zo hebben we bijv. uit het Engels het woord *cake* (spreek uit : *keek*) overgenomen en uit het Frans het woord *biscuit* (dat we uitspreken, en ook mogen schrijven : *biskwie*).

Opmerkelijk is nu dat deze beide woorden vroeger reeds in het Nederlands waren overgenomen en dat we ze, in een aangepaste vorm, reeds in een andere betekenis gebruikten.

Het Engelse woord *cake*, oorspronkelijk hetzelfde woord als ons *koek*, was in de negentiende eeuw al ontleend in de vorm *kaak* (gewoonlijk *kaakje*), dus met spellinguitspraak, naar de schrijfwijze van het Engelse woord. Een *kaakje* is thans een bros, droog koekje, hoofdzakelijk van meel, suiker en water gebakken, terwijl het op z'n Engels uitgesproken *cake* een soort van licht, zacht gebak is, naar het schijnt uit Engeland afkomstig.

In de zeventiende eeuw kwam in het Nederlands ook nog een van *cake* afgeleid woord *keekje* en in de achttiende eeuw *keeks*, *kaaks* voor, maar deze woorden zijn daarna weer in onbruik geraakt. Een recentere samenstelling met *cake* is *cake-walk* (spreek uit : *keek-wók*), oorspronkelijk een negerdans met als prijs een koek, later een kermisvermaak met een zowel op en neer als voor- en achteruit bewegende plank.

Het Franse woord *biscuit*, afgeleid van het Latijns *bis coctum*, tweemaal gebakken, werd reeds in de middeleeuwen in het Nederlands overgenomen in de vorm *bischuut*, later *beschuit* geworden : hiermee duiden we een bros en licht te verteren gebak aan van tarwemeel, droog en hard, bestemd om lang bewaard te worden. Het schijnt dat de Romeinen op hun tochten al een soort hard gebakken koeken meenamen en dat ook de middeleeuwse zeevaarders dergelijke beschuiten kenden. Naast de aangepaste vorm *beschuit* namen we later opnieuw het Franse *biscuit (biskwie)* over met een andere betekenis, nl. die van een bros, meestal machinaal gebakken koekje, waarin tarwebloem, vet, suiker vanille enz. verwerkt zijn. Door het verschil in betekenis kunnen de vormen *beschuit* en *biscuit*, evenals *kaakje* en *cake*, zich naast elkaar handhaven.

SOEZEN EN SPRITSEN

Voor allerlei soorten gebak zijn er in Vlaanderen Franse termen in gebruik. Waarom zouden we deze niet vervangen door de juiste Nederlandse benamingen ? Beginnen we bijv. met de woorden *soes* (in het Frans : chou) en *sprits* (in het Frans : éclair). Deze woorden hebben we waarschijnlijk zelf uit andere talen overgenomen in een aangepaste vorm : *soes* kan immers, al staat dit niet vast, een vervorming zijn van het Frans chou (à la crème), en *sprits* komt vermoedelijk van het Duitse Spritzkuchen, af-

geleid van het werkwoord spritzen, eigenlijk spuiten, spatten. *Soes* komt in het Nederlands echter reeds voor sinds het einde van de achttiende eeuw en *sprits* sinds het midden van de zeventiende eeuw, zodat beide woorden nu in het Nederlands ingeburgerd zijn en de juiste termen in de algemene Nederlandse omgangstaal genoemd mogen worden.

Een *soes* is een luchtig, zacht en hol gebakje met en vulling van room enz. ; in het Frans kreeg het de naam *chou*, waarschijnlijk omdat de vorm van een halve bol aan een kool (chou) doet denken. Naargelang de vulling kennen we dan bijv. *roomsoezen* en *mokkasoezen* (*mokka* is stijve room met koffie-extract) ; een *moorkop* is een met slagroom gevulde en met chocola bedekte soes (deze chocola geeft een zwarte « moorkop » !). Een andere samenstelling met soes is *soezenkrakeling*, een soes in de vorm van een krakeling, d.w.z. in de vorm van een acht (8).

Een *sprits* is een gebak van meel, boter en suiker, waarvan het deeg in repen op de bakplaat of in heet vet wordt gespoten en waar dan een vulling, bijv. room, ingebakken wordt. Naar de vulling worden dan bijv. nog onderscheiden : *roomspritsen, mokkaspritsen, chocoladespritsen, vanillespritsen ;* (uitgesproken : *vanieje* of *vanielje*) en *puddingspritsen ;* in boter gebakken spritsen heten *boterspritsen*. Het werkwoord *spritsen* tenslotte werd ook uit het Duits overgenomen met de betekenis van : gesmolten chocolade, suiker enz. op een taart spuiten. Dit onderscheiden we bijv. van *glaceren*, aan het Frans ontleend, dat betekent : een gebak met een glanzende laag suiker (suikerglazuur) overdekken.

HORENTJES, BOOMSTAMMETJES EN TULBANDEN

Verscheidene gebakjes, koekjes en andere lekkernijen ontlenen hun nam aan de zaak waarmee ze naar de vorm worden vergeleken. Oorspronkelijk zijn dit gevallen van beeldspraak, waarbij dan overdracht van betekenis heeft plaatsgehad ; zo noemen we een lang en mager persoon een *boomstaak* en een hoge zwarte hoed een *kachelpijp*, of spreken we van de *hals* van een fles en de *kelk* van een bloem.

Een *horentje* (of *hoorntje*) is een, als een *horen* (of *hoorn*) van een dier, spits toelopend gebak, vaak met room gevuld (dan is het een *roomhorentje*) ; het in Vlaanderen soms nog gebruikte Franse woord *cornet* is op dezelfde wijze gevormd als verkleinwoord van *corne*, horen. Daarnaast heeft *horentje* nog de betekenis van een halvemaanvormig broodje, gebakje of koekje, ook *halvemaantje* genoemd (in het Frans *croisant*).

Een *boomstammetje* is een gebakje in de vorm van een stuk boomstam, waarbij ook de ruwe, houtige buitenkant van de stam wordt nagebootst : als traditionele lekkernij in de kersdagen kunnen we dit ook een *kerstboomstammetje* noemen.

Het Franse woord hiervoor, *bûche*, dat in Vlaanderen soms vertaald wordt als *kerststronk*, doet ons het beeld aan de hand van een blok hout dat als brandhoud, inzonderheid juist ook op kerstavond in het vuur wordt gelegd.

Een *tulband* is een gebak in de vorm van het bekende oosterse, mohammedaanse hoofddeksel, zoals een *kransje* een gebakje of een koekje is in de vorm van een krans of kring. Voorts hebben we nog verscheidene soorten koekjes, naar een bepaalde vorm genoemd : een *duimpje*, een *bokkepootje* en een *kattetong*, bepaalde soorten langwerpige koekjes : een *kalfsoog* is een bruin, hard en dun koekje, in het midden met gelei bedekt, zodat dit op een groot oog gelijkt, en een *kletskop* is een bruin, hard en dun koekje met stukjes amandel erin gebakken. Een *kapittelstok* tenslotte is een soort snoep in de vorm van een staafje dat diende om de plaats van een kapittel of hoofdstuk in de bijbel aan te geven, nl. een met een ribbelige suikerlaag overdekt staafje anijs, pijpje kaneel, amandel enz.

ROTSJES, SCHUIMPJES, POFFERTJES EN MOPPEN

In aansluiting op ons vorig artikeltje ver-

melden we nog enige gebakjes die genoemd worden naar een bepaalde zaak waarmee ze in vorm of voorkomen overeenkomen.

Zo is een *rots* of *rotsje* een vrij harde soort biscuit, op een bepaalde wijze klaargemaakt, in de (verkleinde) vorm van een hoop rotsblokken.

Een *schuimpje* is een gerezen, luchtig gebakje van eiwitschuim en suiker, dat enigszins het voorkomen heeft van schuim op een vloeistof ; in het Frans heet dit, met een andere beeldspraak, *un baiser* (een kus). We merken op dat we in het Nederlands spreken van (geklopt) *eiwitschuim*, terwijl dit in het Frans heet *œufs à la neige*, ten onrechte bij ons vertaald als : sneeuw van eieren. Taart met een korst van eiwitschuim is *schuimtaart* ; een schuimtaartje met slagroom is een *schuimkop* (in het Frans *meringue*), naar het beeld van het witte schuim op de kruin van de golven, en een met eiwitschuim bedekt gebakje is een *schuimgebakje* (in het Frans *un gâteau meringué aux amandes*).

Een *sneeuwbal* (in het Frans *un beignet soufflé*) is een in hete boter gebakken bolvormig gebakje van deeg met snippers sukade (d.i. schil van in suiker ingelegde sinaasappelen, citroenen enz.), dik met poedersuiker bestrooid, zodat het er werkelijk uitziet als een bal van samengeperste sneeuw.

Een *poffertje* is een luchtig gerezen, rond gebakje, meestal in vet gebakken in een platte pan ; het wordt zo genoemd wegens de ronde « opgepofte » vorm. Het werkwoord poffen of oppoffen, waarvan het afgeleid is, wordt nog als naaiterm gebruikt voor het bol opnemen, bijv. van mouwen, zodat ze bol staan ; vandaar heeft *poffertje* ook de betekenis gekregen van : een dik, opgeblazen voorwerp.

Omdat ons *poffertje* in betekenis overeenkomt met het Frans *beignet*, is hier verwarring mogelijk. Het woord *beignet* (spreek uit : *bènjee*) werd immers ook in het Nederlands overgenomen, maar dan alleen met de betekenis van een licht gebak met harde korst waarin vruchteschijfjes enz. verwerkt zijn ; zo spreken we bijv. van *appelbeignet* (in het Frans *beignet aux pommes*). We merken op dat de oorspronkelijke betekenis van *beignet* in het Frans is : buil of plaatselijke zwelling ten gevolge van een slag of stoot, zodat we de figuurlijke betekenis ervan als « bol gebakje » kunnen vergelijken met die van *poffertje*.

Dat we het Franse *beignet soufflé* in het Nederlands weergeven met *sneeuwbal*, hebben we boven reeds gezegd. Voor *beignet de miel*, nl. een rond gebakje van meel, snippers sukade en stroop, gebruiken we dan weer een ander woord, nl. *bolus*. Dit woord, dat eigenlijk komt van een Grieks woord voor aardkluit, wordt in de geneeskunde gebruikt voor pil of poeder met stroop ; van dit geneesmiddel is de naam ook op ons gebak overgegaan.

Een *truffel* (in het Frans *une truffe*) is eigenlijk een ondergrondse, geurige, smakelijke zwam of paddestoel, en dan ook een naar dit model gemaakte lekkernij van chocolade.

De *pepernoot*, een klein gebakje van meel en honing, suiker of stroop met peper en andere kruiderijen, wordt zo genoemd omdat ze de grootte en de vorm heeft van een hazelnoot en omdat ze eigenlijk een stukje *peperkoek* is, d.w.z. met peper gekruide zoete koek. In het Frans heet een pepernoot *un dé de pain d'épice* en peperkoek *pain d'épice*. Dit laatste Franse woordt duidt ook de gewone, niet met peper gekruide zoete koek aan, die we in het Algemeen Nederlands niet meer peperkoek noemen, maar *ontbijtkoek* ; dergelijke, vaak bij het ontbijt gegeten koek, wordt ook *honingkoek* genoemd omdat hij door middel van honing zoet gemaakt wordt. Een andere soort koek is *pondkoek* of *pontekoek*, een goedkope, bij het pond verkochte, soort van stroopkoek.

Een *mop* was oorspronkelijk een soort van grote baksteen en ging dan (behalve : grap, aardigheid, anekdote) verder betekenen : een brok of klomp van iets, alsook een harde, langwerpige ronde koek van tarwemeel, honing, suiker enz. gebakken. Zo komt *mop* vaak voor als de benaming van een plaatselijke bekende soort van koek en kennen we bijv. *Geelse, Nijmeegse, Dalfser* of *Scherpenheuvelse moppen*.

Andere koeken, naar hun vorm genoemd,

zijn *knuppelkoeken*, langwerpig en smal in de vorm van een knuppel of korte stok, en *zoute stengels*, bijv. bij recepties aangeboden zoute koekjes, in de vorm van een stengel of steel van een blad.

BROEDERS-IN-DE-POT, JANHAGEL EN TOMPOEZEN

Enige gebakjes en koekjes ontlenen hun naam aan een persoon met wie ze om de een of andere reden worden vergeleken. Zo werden de poffertjes, die we in deze bijdrage behandeld hebben, vroeger ook *broedertjes* genoemd, misschien wegens de bolronde vorm, die aan een dikke kloosterbroeder kan doen denken. Vermoedelijk ligt dezelfde beeldspraak ten grondslag aan de thans nog gebruikelijke woorden *broeder-in-de-pot* en *broeder-in-de-zak* voor een koek van meel, melk, sukade, rozijnen en stroop, in een pot of in een zak heet water gekookt ; dit soort koek wordt ook *jan-in-de-zak* genoemd.

De zeer gewone voornaam *Jan* vinden we eveneens in het woord *janhagel*, dat niet alleen de betekenis heeft van « gepeupel », maar ook van een soort van broze koek, in dunne rechthoekige bladen gebakken, met suiker erop in de vorm van hagelkorrels. De verbinding met *hagel* vormt waarschijnlijk wel het enige verband tussen deze koek en *janhagel* in de betekenis van gepeupel.

De naam *Tom Poes*, thans bekend uit het Nederlandse stripverhaal van Maarten Toonder, heeft een hele geschiedenis achter de rug en heeft oorspronkelijk niets met een poes te maken. Het Franse woord *tom-pouce* is immers afgeleid van de naam *Thomas Pouce*, in vele Engelse verhalen aan een dwerg gegeven en vooral bekend geraakt door een Amerikaanse dwerg (1838-1883), 1,01 m groot, die jarenlang in Frankrijk in de vaudeville optrad. Deze Engelse naam komt zelf weer van de voornaam *Thomas* en het Franse woord *pouce*, dat duim betekent, zodat we hem kunnen vergelijken met ons *Klein Duimpje*. Bij ons wordt *tompoes* in figuurlijke zin gebruikt niet alleen voor een kleine damesparaplu (zoals in het Frans), maar ook voor een plat gebakje van twee lagen bladerdeeg met room ertussen. Zo'n gebakje wordt in het Frans *mille-feuille* (eigenlijk : duizendblad) genoemd.

We kennen ook een gebakje dat *sultan* heet, van meel met boter, suiker, rozijnen, citroen en notemuskaat. Waarschijnlijk draagt dit de naam van de bekende oosterse heersers omdat er sultanrozijnen voor gebruikt worden (of : werden ?), nl. fijne tafelrozijnen zonder pit, afkomstig uit de omgeving van Smyrna in Turkije, vroeger het land van de sultan.

Een diernaam tenslotte vinden we in het woord *kolombijntje*, een zeer zachte en zoete soort cake, waarvan de naam is afgeleid van het Franse *colombe*, een dichterlijk woord voor duif. Vermoedelijk werd deze naam op dit gebakje toegepast omdat de duif vanouds het zinnebeeld is van zachtheid, onschuld en vrede ; in het Frans heet het echter *biscuit à la cuiller*.

APPELFLAPPEN, AMANDELPAS, NOGA EN MARSEPEIN

Hst woord *flap* is een klanknabootsing die het geluid van een niet zeer luide klap of val weergeeft. Behalve als tussenwerpsel en als benaming van zo'n geluid wordt *flap* soms gebruikt om een plat voorwerp aan te duiden, o.a. vroeger het deksel van een drinkkan ; zo betekende *flapkan* : een drinkkan met een scharnierdeksel. Ook kreeg *flap* de betekenis van een plat gebak, die in de algemene taal nog in samenstellingen heeft, vooral dan in *appelflap*, een plat gebak van deeg, fijngesneden appelen en rozijnen ; in het Frans wordt dit gebak *chausson aux pommes* genoemd (letterlijk : pantoffel met appelen).

We kunnen nog even verwijzen naar het Engels, waar het klanknabootsende *flap* (uitgesproken *flèp*) de betekenis gekregen heeft van een platte, brede, afhangende rand van een voorwerp, die slechts aan één kant vastzit. Zo hebben wij *flap* uit het Engels overgenomen (maar in uitspraak vernederlandst tot *flap*) voor het naar binnen gevouwen deel

van een boekomslag, vak bedrukt met een korte bespreking van het boek of van andere dergelijke boeken.

Behalve *appelflappen* kennen we nog andere gebakjes met appelen. In deze bijdrage hebben we reeds *appelbeignet* vermeld, een schijf appel met deeg eromheen, in boter of vet gebakken. Een *appelbol* is een geschilde zure appel, waaruit het klokhuis gehaald is, opgevuld met kaneel en suiker en in een dunne laag deeg gebakken ; in het Frans heet dit, waarschijnlijk eveneens wegens de bolronde vorm, *un chou aux pommes* (letterlijk : een appelkool).

We kennen natuurlijk ook een *appeltaart*, met in schijfjes gesneden appelen bereid, maar minder bekend is bij ons het woord *appelpent*. Het tweede lid van dit woord, *pent*, wordt thans alleen nog gewestelijk gebruikt met de betekenis van broodpap. Het is afgeleid van het Latijnse woord *panis* en verwant met het Franse *pain*, die beide brood betekenen. Later ging *pent* een brijachtige spijs aanduiden en het leeft nu nog voort in *appelpent*, een gerecht van gesnipperde appelen met suiker gekookt of gekonfijt, in een vorm gedaan en meestal koud gegeten ; in het Frans wordt dit gerecht *pommes cuites* genoemd (gebakken appelen).

In sommige streken heeft *appelpent* de betekenis van *appelmoes*, tot moes of brij gekookte appelen met suiker bereid, in een deel van Vlaams België nog vaak *appelspijs* genoemd. In andere streken wordt *appelmoes* nog *appelepap* of *appelpap* genoemd, waar dan weer de gangbare uitdrukking van voortkomt : *dat is geen appel(e)pap*, het is geen kleinigheid, het is niet gemakkelijk.

Amandelen, bij ons uit het Middellandse Zeegebied ingevoerde steenvruchten, kunnen in allerlei soorten gebak verwerkt worden. Daartoe wordt dan eerst een soort deeg gemaakt van fijngestampte of fijngewreven amandelen, waaruit de olie is geperst, *amandeldeeg* of ook *amandelpas*, *amandelpars* en *amandelpers* genoemd. In het woord *amandelpas* is *pas* ontstaan uit het Franse *pâte* (in het Oudfrans *paste)*, waarmee ook ons woord *pastei* verwant is en dat als eerste betekenis *deeg* heeft ; *amandelpers* is een een latere vervorming van *amandelpas*, omdat men er het woord *persen* in wilde zien (« geperste » amandelen).

Amandelpas en een daarmee bereid gebakje, *amandelgebakje* of *amandeltaartje*, worden bij ons nog vaak ten onrechte *frangipane* genoemd. Dit Franse woord is afgeleid van de naam van de Italiaanse markies *de Frangipani*, die omstreeks 1500 een bepaalde soort parfum uitvond ; vandaar betekent *frangipane* in het Frans 1. een soort parfum uit jasmijn ; 2. sinds de zeventiende eeuw, met amandelpas bereide en geparfumeerde room of taart ; 3. amandelpas.

Amandelspijs is amandelpas, met suiker, eieren en andere ingrediënten klaargemaakt voor gebak. Hiermee kunnen we dan een *amandelgebakje* of *amandeltaartje* (in het Frans *un dartois*) vullen.

Als zoetigheid kennen we verder ook *amandelbonen* of *suikeramandelen*, een soort suikerboon, bestaande uit een met gecandeerde suiker omgeven amandel. Het woord *canderen*, dat we hier gebruiken voor het laten kristalliseren van suiker, komt van het het Franse *candir* en is verwant met *kandij-(suiker)*, d.w.z. gekristalliseerde suiker in de vorm van prisma's.

Noga is een lekkernij, meestal hard gebakken, bereid uit deeg van gebrande suiker en amandelen of hazelnoten, waarvan dan *nogablokken* of *nogarepen*, vaak met een laagje chocolade eromheen, of ook *nogakoekjes* en *nogataarten* gemaakt worden. We letten erop dat we dit woord uitspreken zoals het gesrhreven wordt en niet op z'n Frans *(nougat)*.

Tenslotte hebben we nog *marsepein*, een versnapering bereid uit fijngemaakte amandelen, suiker, rozenwater enz. In het Italiaans betekende *marzapane*, afgeleid van een Arabisch woord *mautaban*, afgeleid van een munt, daarna een belasting van 10 % en een doos met een bepaald gewicht, en sinds de veertiende eeuw de inhoud van zulk een doos, nl. suikerwerk met amandelen en rozenolie. In het Frans is dit woord vervormd tot *massepain*, met de gedachte aan *masse*, massa, en *pain*, brood.

GLACEREN, CREME AU BEURRE EN GARNITUUR

Als wij goed Nederlands willen spreken en schrijven, moeten we ons in de eerste plaats richten naar het algemeen aanvaarde Nederlandse taalgebruik. Franse invloed is in het Vlaamse land nog altijd duidelijk merkbaar als we in bakkerskringen horen spreken van een *pétrin* (in plats van *trog* of *kneedtrog, kneedbak)*, een *poche* (in plaats van *spuitzakje*, zakje waardoor deeg gespoten wordt), een *douille* (voor de *huls* van dat zakje), een *mélangeur* (voor een *mengmacine* of *menger*), een *batteur* (voor een *eierklopper, klopper, vlokker* of *vlokmachine)* of van *tremperen* (voor *bevochtigen, doordrenken*), *doreren* (voor *geel maken*, nl. met eierdooier) en *dorure* (voor *bestrijking* met eierdooier.)

Al deze Franse woorden kunnen we best missen. In het algemeen Nederlands is er natuurlijk ook Franse invloed en zijn er Franse woorden opgenomen waarvoor we geen eigen echt Nederlands woord hebben : zo hebben we in onze vorige bijdragen bijv. reeds *glaceren* vermeld, nl. met een laag glanzende suiker bedekken, *canderen*, suiker laten kristalliseren, *fleuron*, een halfmaantje van bladerdeeg, en *rissole*, een gevuld gebak van bladerdeeg. Deze laatste twee woorden werden in de oorspronkelijk vorm uit het Frans overgenomen en worden daarom « vreemde woorden » genoemd. Een ander voorbeeld hiervan is *crème au beurre*, met boter bereide slagroom.

Wanneer vreemde woorden in uitspraak of in schrijfwijze enigszins worden aangepast, zoals bijv. *glaceren* en *canderen*, noemen we ze « bastaardwoorden » (als)het ware van gemengd ras). Andere voorbeelden van dergelijke in het Nederlands aangepaste woorden zijn *garneren*, een schotel enz. rondom versieren en opmaken, *garnituur* (of *garneersel)*, datgene waarmee men garneert, en ook de hoger reeds vermelde woorden *banket*, *pastei* en *speculaas*.

Dat we in dit opzicht niet altijd het voorbeeld van Nederland mogen volgen, tonen ons de volgende woorden die ten onrechte enige jaren geleden in een Nederlands vakblad werden gedrukt : *gebruleerde* amandelen (in plaats van *gebrande*), *fonceren* (in plaats van *donker* maken) en een taart *maskeren* (*overdekken, bedekken : maskeren* heeft in het Nederlands wel de betekenis van : verbergen, vooral om te vergoelijken, verbloemen, bijv. hij weet zijn ware bedoelingen goed te maskeren). In plaats van deze onnodige bastaardwoorden kunnen we beter echte Nederlandse woorden gebruiken.

TAARTEN, VLA EN TAARTJES

Ons woord *taart* werd al in het Middelnederlands overgenomen uit het Frans, waar het woord *tarte* zelf weer afgeleid was van het laat-Latijnse *torta*, een gedraaid gebak. *Tortus* is immers het verleden deelwoord van het Latijnse werkwoord *torquere*, dat *draaien* betekent : blijkbaar draaide men vroeger het deeg tot het gebak een ronde vorm had. Van hetzelfde Latijnse woord *torta*, is behalve *tarte*, in het Frans ook het woord *tourte* afgeleid, dat nu een ronde pastei met vlees of vruchten gevuld, aanduidt : deze vorm *toerte* werd in sommige Vlaamse gewesten overgenomen met de betekenis van *taart*.

Hiernaast wordt een oorspronkelijk Germaans woord, *vla, vlade* of *vlaai*, gebruikt voor een streekgerecht, een « cirkelvormig gebak van deeg, met rijste- of vruchtenbrij gevuld », niet alleen in een groot deel van het Vlaamse land, maar ook btjv. in Nederlands-Limburg bekend. In de algemene taal betekent *vla(de)* ook nog : een vloeibare spijs van melk, eieren, boter, cacao enz. vervaardigd en als dessert gegeten.

In het algemeen Nederlands betekent *taart* nu een als lekkernij of als nagerecht gegeten, meestal rond gebak van fijn deeg, met room, vruchten, rijst, jam enz. erop of erin gebakken. Het verkleinwoord taartje heeft de speciale betekenis van een veel kleiner en in zijn geheel aangeboden gebakje, ook met de algemene naam *gebakje* genoemd.

Het woord *taart* heeft, door een ironische

en schertsende of spottende toepassing van de « fijnheid » ervan, ook enige figuurlijke betekenissen gekregen. Zo is het een lelijk scheldwoord geworden als iemand een oude vrouw een « oude taart » noemt, en is het schertsende gezegde ontstaan « iemand van de taart geven », iemand een geducht pak slaag of een flinke berisping geven, of ook : « van de taart krijgen », een pak slaag of een berisping krijgen.

We onderscheiden verschillende soorten taarten, om te beginnen naargelang de bestanddelen die erin gebakken worden. Zo kennen we *fruit-* of *vruchtentaart*, bijv. *abrikozentaart, appeltaart, kersentaart, kruisbessentaart* en *pruimentaart* ; we merken op dat er volgens de huidige spellingregels in deze samenstellingen een verbindings-*n* geschreven moet worden (als er een tussenklank *e(n)* gehoord wordt, dus niet bij *appeltaart*) : de spellingregelaars vonden dat de naam van de vrucht in het meervoud moet staan omdat er voor zo'n taart altijd meer dan één vrucht nodig is.

Met andere bestanddelen hebben we o.a. *rijst(e)taart, puddingtaart, ijstaart* (in het Frans *bombe glacée*), *roomtaart* (met slagroom), *mokkataart* (roomtaart met koffie-extract), *suikertaart, kwarktaart, eiertaart, schuimtaart* (in het Frans *meringue*), *rumtaart* (waarin rum vermengd is) en *gevulde biscuittaart* (in het Frans *biscuit fourré*).

Zandtaart wijst echter niet op een bestandeel (we bijten niet in het zand !), maar op de broosheid, de korreligheid van dit soort taart ; zo wordt ook een licht kruimelend soort koekje *zandkoekje* genoemd (in het Frans, met dezelfde beeldspraak, *un sablé*). Naargelang de gelegenheid, waarbij ze gegeten wordt, kan een taart bijv. *kersttaart, kermistaart, huwelijkstaart* of *verjaardagstaart* heten.

Het deeg waarvan taarten gebakken worden, heet *taartedeeg* (volgens de huidige spellingregels zonder *-n-* omdat het ook voor één enkele taart kan dienen) ; het taartedeeg kunnen we uitspreiden met een *deegrol*, soms ook *taartrol* genoemd. Om een taart de gewenste vorm te geven, kunnen we bij het bakken een *taart(e)pan, taart(e)blik* of *taart(e)vorm* gebruiken (deze woorden worden geschreven met of zonder *-e-*, omdat we ze ook met of zonder *-e-* kunnen uitspreken) ; een *taartbodem* is een holle vorm van deeg voor het maken of opmaken van een taart. Een *taartspuit* dient om gesmolten suiker of een ander dergelijke substantie op een taart te spuiten.

Om taarten uit de bakkerij te dragen kan een *taart(e)plank* gebruikt worden en voor de klanten zijn er in de winkel *taart(e)dozen*. Op tafel wordt de taart dan op een *taart(e)schaal* of *taart(e)schotel* gezet, waar de stukken met een *taart(e)schep* worden afgenomen om met een *taart(e)vorkje* en *taart(e)mes* gegeten te worden ; we kunnen ook spreken van een *gebakschaal, gebakschotel, gebakvorkje* enz.

KORSTDEEG, ZUURDEEG, BLOEM EN MEEL

Het woord *deeg*, dat eigenlijk een « gekneed mengsel van een vaste stof met een vloeistof » betekent, wordt thans hoofdzakelijk gebruikt voor een mengsel van meel met water of melk, bestemd om gebakken te worden. De oudere, algemenere betekenis vinden we bijv. nog in *houtdeeg*, een gekneed mengsel van houtzaagsel met water, gebruikt om reliëfwerk van hout te maken.

Naafgelang de samenstelling en de bestemming van het deeg in de bakkerij kunnen we dan o.a. spreken van *banketdeeg, blad-* of *bladerdeeg, brooddeeg, biscuitdeeg, cakedeeg, koekdeeg, taartedeeg* en *korstdeeg*, nl. deeg voor pasteikorsten.

Om het deeg te kneden en op te maken kunnen we een *broodkneder* of een *deegmachine* gebruiken, of ook een *deegrol*, een rolrond of cilindervormig stuk hout voor het bewerken van deeg. Taaie soorten deeg, bijv. van pepernoten, kunnen we ook *braken*, d.i. breken en bewerken met de *braak*.

Om deeg van brood en gebak te doen rijzen werd vroeger *zuurdeeg* (een *het*-woord : *het* zuurdeeg) of *zuurdesem* (een *de*-woord : *de* zuurdesem) gebruikt, nl. oud en verzuurd

deeg.

Het *rijzen*, d.i. opzwellen, zich uitzetten van deeg, nodig om het gebak luchtig te maken, wordt in onze dialecten nog vaak *opgaan* genoemd. In plaats van zuurdeeg wordt thans gewoonlijk *gist* gebruikt, eigenlijk schuim dat in vloeistoffen ontstaat wanneer suikerdelen in alcohol worden omgezet, meestal in brandewijn verkregen : *gistpoeier (gistpoeder)* of *bakpoeier (bakpoeder)* is een in de handel verkrijgbaar surrogaat van gist. We kunnen natuurlijk ook *zelfrijzend bakmeel* gebruiken, d.i. bakmeel dat zonder toevoeging van gist rijst.

De spijzen die bij ons, en sinds enige jaren ook in Nederland, *deegwaren* genoemd worden, vormen een bepaalde categorie van *meelspijzen* of *meelprodukten*, nl. stevig deeg van tarwebloem met water en zout, geperst en gedroogd in de vorm van reepjes, bandjes, buisjes of pijpjes, zoals bijv. macaroni, noedels, spaghetti en vermicelli.

Met het woord *deeg* kennen we in onze taal ook enige zegswijzen : *ze zijn allen van één deeg* betekent : ze zijn allen van dezelfde soort, en *iemand een koekje van hetzelfde deeg geven* is : iemand op dezelfde wijze behandelen als hij (de tegenpartij) ons behandeld heeft.

Met een heel ander, nu verouderd, woord *deeg*, verwant met het werkwoord *gedijen*, zijn gevormd *terdeeg* of *terdege*, goed, flink, en *degelijk*, waar men staat op kan maken.

Het ondersheid tussen *bloem* en *meel* kunnen we het best duidelijk maken door de oorsprong van deze twee woorden te wijzen. *Meel*, afgeleid van het werkwoord *malen*, is poedervormig gemalen graan, dat min of meer fijn is en niet gezeefd.

Bloem betekent eigenlijk een gekleurd en geurig plantedeel en wordt dan ook, in figuurlijke zin, gebruikt voor iets dat mooi of fijn is, speciaal dan voor het fijnste van het meel, namelijk gezeefd meel, bestaande uit fijne zetmeeldeeltjes waaruit de zemelen zoveel mogelijk zijn verwijderd. Zo is *meelbloem* zeer fijn meel en zijn *tarwebloem* en *roggebloem* fijn tarwemeel en fijn roggemeel.

Zetmeel wordt gevormd in planten doordat het zich als reservevoedsel afzet, vooral in zaden en knollen. Andere samenstellingen met *meel*, in de betekenis van « gemalen graan » zijn *maïsmeel*, *voedermeel*, *meelfabriek*, *meelpap*, *meelspijs* en *meelzak*. Meel heeft echter nog een ruimere betekenis gekregen, nl. gemalen poeder van andere plantevoortbrengselen dan van graan, bijv. *bonenmeel*, *erwtenmeel*, *aardappelmeel*, *lijnmeel* (meel van uitgeperst lijnzaad), of ook : poeder van niet-plantaardige stoffen, bijv. *beendermeel*, *vismeel* en *zaagmeel* (zaagsel).

Het woord *bloem* heeft ook de betekenis gekregen van « fijn, meelachtig poeder of meelachtige stof », zoals er bijv. op aardappelen kan komen bij het stomen. We spreken zo ook van *bloem* van zwavel of zink, d.i. zeer fijn verdeelde en zuivere zwavel of zink in poedervorm. Het woord *bloemsuiker* echter, dat bij ons veel gehoord wordt, is wel aardig bedacht, maar in het algemeen Nederlands spreken we van *poedersuiker* of *poeiersuiker*.

Griesmeel tenslotte, bij ons nog vaak met de Franse naam *semoule* genoemd, is een soort van grof meel, niet geheel fijn gemalen graan, inzonderheid tarwe, met korrels van ongeveer 1 à 1,5 mm. Het woord *griesmeel* hebben we pas in de vorige eeuw uit het Duits overgenomen ; het eerste lid ervan, *gries*, komt overeen met het Middelnederlandse *griet*, dat « grof zand » of « steengruis » betekende, en is verwant met *gort*, gepelde gerst, en met *grut*, gebroken graan. Zulke grof gemalen graankorrels werden vroeger ook voor het bereiden van pap gebruikt, *gruttenpap* of *gruttenbrij* genoemd, terwijl *gruttenmeel* thans nog « meel van boekweit » betekent. Veel beter kennen we nu echter de samenstellingen met *griesmeel* : *griesmeelpap* of *griemeelpudding*, en ook *griesmeelkoekjes*.

LETTERBANKET, BLADERDEEG, STROOPKOEK EN SPECULAAS

Het woord *banket* (fijn gebak), dat we vroeger, bij *banket-* en *pasteibakker*, al behandeld hebben, wordt ook als verzamel-

naam gebruikt voor *bankletters* of *boterletters*, nl. gebak in de vorm van letters, vaak gemaakt van bladerdeeg en gevuld met amandelpers ; als synoniemen worden dan ook *letterbanket* en *boterbanket* gebruikt. is nu een synoniem geworden van *bladerdeeg* (ook *bladdeeg*), bij het bakken in dunne blaadjes overgaand en gemakkelijk afschilferend deeg. Hiervoor wordt in het Nederlands ook wel *feuilletee* gebruikt (van het Franse *pâte feuilletée*, dat gevormd is van het werkwoord *feuilletér*, in blaadjes of lagen afdelen), maar het woord *bladerdeeg*, waarvan de betekenis ons onmiddellijk duidelijk is, verdient in dit geval toch de voorkeur boven het vreemde woord, dat dezelfde betekenis in het Frans uitdrukt.

Voor andere gebakjes van bladerdeeg bedienen we ons daarentegen wel van een Frans woord, omdat we er nu eenmaal geen Nederlands equivalent voor hebben : *fleuron* (afgeleid van het Franse *fleur*, bloem, eigenlijk een bloemvormig sieraad), een halfmaantje of halfrond gebakje van bladerdeeg, inzonderheid gebruikt om vleesschotels te versieren, en *rissole* (van het Franse *rissoler*, bruin bakken), een gebak van bladerdeeg dat gevuld wordt met fijn vlees, vis, jam of een andere substantie. Voor een ringvormig gebak van bladerdeeg, ter gelegenheid van het kerstfeest gebakken, gebruiken we echter weer een eigen Nederlands woord : *kerstkrans*.

We hebben nog andere samenstellingen met het woord *banket*. Een *bankethammetje* is een fijn gebak van bladerdeeg in de vorm van een hammetje of achterbout (van en varken), maar het kan ook een fijn hammetje aanduiden. Een *paleisbanket* is een fijn amandelgebak van bladerdeeg en een *spiegelbanket* noemen we een koekje van amandeldeeg met in het midden een glad en blinkend laagje *jam* erop, dat aan een spiegel doet denken, en dat daarom ook in het Frans *un miroir* wordt genoemd. Ik merk nog op dat we *jam* (spreek uit *zjèm*), een Engels leenwoord, d.i. verdikt sap van met suiker gekookte vruchten, onderscheiden van *confituren*, een Frans leenwoord, nl. gekonfijte, d.i. in suiker ingelegde vruchten : zowel *jam* als *confituren* heten in het Frans *confiture*, wat bij ons vaak tot het verkeerde gebruik van *confituur* in de betekenis van *jam* aanleiding geeft.

Een *stroopkoek* is een bruine, platte en taaie, van roggemeel met stroop gebakken koek, die wegens zijn taaiheid ook wel *taailap* wordt genoemd. Een bijzonder soort van uiterst taaie stroopkoek, in de vorm van een speculaasfiguur, wordt zonder meer *taai* of ook, met verdubbeling, *taaitaai* genoemd : dit zijn stofnamen, geen voorwerpsnamen, zodat we spreken van een *stuk taai*, *een stuk taaitaai* of van *een koek van taai* of *van taaitaai*, juist zoals we spreken van een reep chocola of van een figuur van chocola.

We merken op dat in het algemeen Nederlands thans gewoonlijk een onderscheid wordt gemaakt tussen *stroop* en *siroop*. *Stroop* is een dikke, kleverige, veelal zoete, vloeibare stof, bij de bereiding van suiker verkregen en vooral in de keuken of bakkerij en als broodsmeersel gebruikt ; naar de grondstof waarvan stroop bereid wordt, kennen we bijv. *appelstroop*, *perestroop*, *aardappelstroop* en *beetwortelstroop*. Hiervan wordt *siroop* onderscheiden, een dik vloeibaar geneesmiddel bestaande uit opgeloste suiker met geneeskundige stoffen doortrokken ; zo spreken we bijv. van *borstsiroop* of *hoestsiroop*, nl. tegen een borstverkoudheid of tegen de hoest. Het oudere Nederlands kende alleen, zoals nu nog onze zuidelijke dialecten, de vorm met *i*, *siroop*, maar in sommige streken werd deze onbeklemtoonde *i* verdoft en weggelaten : tussen de *s* en de *r* werd dan een *t* gevoegd, juist zoals bij *kastrol* uit het Franse *casserole* en bij *astrant* uit het Franse *assurant*. De zoontstane vorm *stroop* kreeg dan een andere betekenis dan de oude vorm *siroop*, die in andere streken in beide betekenissen gebruikelijk bleef.

Speculaas komt in kleur en vorm overeen met *taaitaai*, maar is hard en droog. Het woord *speculaas* is afgeleid van *speculatie*, dat eigenlijk beschouwing, bespiegeling ofwel berekening van mogelijke winst betekent

en dat nog slechts in sommige dialecten de betekenis van deze soort koek heeft. Een andere vorm die ten onrechte bij ons gebruikt wordt, is *speculoos* (kan de vervanging van *aa* door *oo* hier misschien uit het Brusselse dialect komen ?).

Het woord *speculaas* is evenals taaitaai en chocola een stofnaam, zodat we niet spreken van een speculaas, maar van *een stuk speculaas* of *een figuur van speculaas*. Speculaas wordt in verschillende vormen gebakken ; een klein koekje van speculaas noemen we *een speculaasje*, maar we kennen ook *speculaasfiguren* of *speculaaspoppen*, die vooral met sinterklaas gegeten worden. Een *speculaasplank* is een plank waarin allerlei vormen voor speculaasfiguren of speculaaspoppen zijn uitgesneden.

WENTELTEEFJES, WAFELS EN OUWELS

Oudbakken brood wordt soms nog op een andere wijze dan in de vorm van broodpudding weer tot een smakelijk gerecht verwerkt. Zo kunnen er bijv. *wentelteefjes* van gemaakt worden : een *wentelteefje* is een licht gebak dat bestaat uit een snee witte-brood (in plaats hiervan kan men ook een beschuit nemen), in melk met geklutste eieren gewenteld, met suiker bestrooid en even in een pan met boter gebakken.

De naam *wentelteefje* bevat zeker de stam van het werkwoord wentelen (omdat het brood in melk « gewenteld » wordt), maar het tweede lid van het woord is niet duidelijk. Vroeger heeft men beweerd dat het een vervorming zou zijn van « wentel 't eventjes », maar waarschijnlijk is dit niet. *Teefje* is vermoedelijk veeleer een (gewestelijke) naam voor een stukje brood, die wellicht nog vervormd is onder invloed van het woord *teef* (wijfjeshond).

Eigenaardig is nu wel dat in verscheidene Vlaamse gewesten dit gerecht *gewonnen brood* wordt genoemd en in het Frans *pain perdu*, letterlijk « verloren brood ». Dit laatste kunnen we opvatten als « verloren, omdat het te oud was en weggegooid moest worden ». Het gewestelijk « gewonnen brood » echter komt eigenlijk niet van « winnen », maar wel van « gewend brood », dat we nog aantreffen in het Nederlands-Latijnse woordenboek, *Etymologicum Teutonicae linguae* (Antwerpen 1599), van Cornelis van Kiel of Kiliaan uit Duffel ; *ghe-wendt brood, Panis ouis maceratus, panis dulciarius* (d.i. brood met eieren week gemaakt, brood met zoetigheid). Dit « gewend brood » werd later tot « gewonnen brood », wellicht met de bijgedachte dat het « gewonnen » werd, d.w.z. niet verloren ging ; hierbij is ook nog invloed van het Franse *pain perdu* mogelijk. Dat wentelteefjes vooral bereid werden door mensen die niets verloren wilden laten gaan omdat ze niet al te rijk waren, komt nog tot uiting in twee andere namen voor dit gebak : *boerenwafels* en *arme ridders*.

Het woord *boerenwafel* (voor arme mensen) staat in tegenstelling met de gewone *wafel*, die als een fijn gerecht, zelfs als een feest- en kermisgebak, wordt beschouwd. Een *wafel* is een luchtig, plat gebak van bloem, melk en eieren, gebakken in een wafelijzer nl. een bakvorm die bestaat uit twee op elkaar sluitende en van binnen geruite ijzers. Wegens het ruitvormige oppervlak van het gebak is het met de honingraat vergeleken : het is mogelijk dat « honingraat » de eerste betekenis van *wafel* was en dat het zo overeenkomt met het Duitse woord *Wabe*, dat deze betekenis heeft. Beide woorden zijn in elk geval afgeleid van de stam van het werkwoord *weven* (in het Duits *weben*).

Van het Middelnederlandse *wafele* of van een bijvorm *wafer* is het Oudfranse *walfre* gevormd, dat in de twaalfde eeuw voorkwam en daarna werd omgevormd tot *gaufre*. Uit het Frans werd *walfre* dan weer in het Engels overgenomen, in 1377 in de vorm *wafre*, en daar is het nu tot *wafer* (spreek uit : *weefer*) geworden. Dit woord betekent nu echter « een van de dunne wafeltjes waartussen roomijs gegeten wordt », terwijl onze gewone wafel in het Engels *waffle* (spreek uit : *wôffel*) genoemd wordt. Dit laatste woord werd in het begin van de negentiende eeuw direct ontleend aan het Nederlands.

Rozenwater

Eveneens uit het Nederlands overgenomen werden het Oudspaanse *guafla* (sindsdien weer verloren gegaan) en het Russische *vàflja* (sinds 1717). Het woord *Waffel*, dat in het Hoogduits sinds 1663 voorkomt, komt van bij de grenzen van ons taalgebied, nl. uit het westelijke Nederduits. Men zou zo zeggen dat wij de wafelbakkers van Europa geweest zijn ! In familiaire of gemeenzame taal heeft *wafel* nog een figuurlijke betekenis, nl. van « mond », vooral in de verbinding « hou je wafel », houd je mond.

Als samenstelling met *wafel* kennen we *wafelbakker, wafelbakster, wafelbakkerij, wafelijzer, wafelkraam* en *wafelvormig*, d.w.z. met ruitjes zoals een wafel. Bij wafelvormige weefsels, vooral voor handdoeken gebruikt, wordt er ook nog gesproken van *wafeldoek*, een *wafelmotief, wafelruitjes* en *wafelstof*.

Behalve de gewone wafels kennen we ook dunnere wafeltjes, die soms met een lekkernij ertussen gegeten worden. Zo bestaat een *ijswafel* uit twee dunne wafeltjes met ijs ermet stroop ertussen. Gewone wafels kunnen tussen en een *stroopwafel* uit zulke wafeltjes echter ook met een lekkernij bereid of gevuld worden. Een *kaaswafel* is een gewone *wafel* met een vulling van kaas en een *kaneelwafel* een gewone wafel met kaneelsuiker overstrooid ofwel gebakken van deeg dat met kaneel vermengd is.

Kaneel, een produkt dat in de vorm van rolletjes *(kaneelpijpjes)* in de handel wordt gebracht, is zeer bekend als specerij, waarmee zowel dranken als spijzen worden gekruid. Het is eigenlijk de gedroogde binnenbast van de kaneelboom en heeft een zoete, enigszins bijtende, doordringende smaak.

Kaneelsuiker is met suiker vermengd poeier van kaneel en *kaneelwater* een aftreksel of *oplossing* van kaneel in water.

Kaneelbeschuitjes zijn met suiker en kaneel bestrooide beschuitjes, *kaneelkoekjes* worden gebakken van met kaneel vermengd deeg en een *kaneelstok* is een stuk *pijpkaneel* (kaneel in pijpvorm) ofwel als snoepgoed, een suikerstok met de kleur en de smaak van kaneel.

Een eigenaardig woord dat in de middeleeuwen werd gebruikt voor een kaneelwafeltje, is *nieuwele, nuwele* of *uwel*. Dit woord zou kunnen komen van het Oudfranse *neule, niule* en dit weer van het laat-Latijnse *nebula*, een soort van gebak. Van *uwel* is in elk geval ons woord *ouwel* afgeleid, dat in de eerste plaats een dun, plat gebak van witte, ongezuurde tarwebloem betekent, vooral gebruikt als omhulsel van slecht smakende geneeskundige poeiers : in protestantse kringen werd de hostie of het altaarbrood ook *ouwel* genoemd. De vorm van dit woord is waarschijnlijk nog beïnvloed door *oblie* of *oublie*, een dun wafeltje van tarwemeel, meestal rond of opgerold. *Oblie* komt, via het Oudfrans, van het Latijnse *oblata*, het aangebodene, en betekende vroeger « wat door de gelovigen in de mis werd aangeboden », de nog niet geconsacreerde hostie. Deze laatste betekenis is echter al vroeg verloren gegaan en overgegaan op *ouwel* (1).

Minderbroedersstr. 11, Dr. F. Caes s.j.
3000 Leuven.

---

(1) Vgl. *Nu nog*, XX, 1973, blz. 112 en 140 ; XXII, 1974, blz. 11-12, 74-75, 116 en 138-139 ; XXIII, 1975, blz. 43-46 en 86-88 ; XXIV, 1976, blz. 25-27 en 132-134 ; XXV, 1977, blz. 99-101. Het eerste gedeelte van deze publikatie verscheen in het « Snoepgoednummer » : *Namen voor spoepgoed*, in : *Ons Heem*, XXXI, 1977, blz. 151-154.

De Opstelraad van *Ons Heem* dankt ons medelid dr. Fr. Claes s.j. en de redaktie van *Nu nog*, die bereidwillig de toestemming verleenden tot het publiceren van deze teksten in dit tijdschrift.

De broodzetting in Oost-Vlaanderen

Vooreerst zal het nuttig zijn de betekenis van het woord « broodzetting » te verklaren. Zetting is wel een woord in het hedendaags Nederlands, doch niet van dagelijks gebruik, al wordt de zaak geregeld gedaan. Een zetting is het vaststellen van het bedrag van een prijs. Broodzetting is bijgevolg het vaststellen van de prijs van het brood.

Het brood was zeker tot een hele tijd in de 19de eeuw het hoofdbestanddeel van het dagelijks voedsel en dit inzonderheid van de gewone man. De overheid heeft dan ook door de eeuwen heen getracht zorg te dragen voor het brood. Een blik in de *Placcaertboeken* zal onmiddellijk wijzen op de tientallen plakaten, ordonnanties en dekreten die de majesteit en haar vertegenwoordigers hebben uitgevaardigd over de handel van het graan. En door graan wordt ook verstaan — dit wordt soms uitdrukkelijk gezegd — het meel of gemalen graan en het brood. Hierover moet hier niet verder uitgeweid.

Onder de Franse overheersing van ons land zullen ook een aantal wetten verschijnen om de handel van het graan te regelen. Zo een wet van 27 vendémiaire V (18 okt. 1796) die verbiedt graan uit het land te voeren. Deze wet wordt nog eens herinnerd op 26 ventose V (16 maart 1797). In het grensgebied van 5 km. moet het vervoer vergezeld zijn van een « passavant ». Is het dit niet of wordt het 's nachts vervoerd, dan wordt het aangeslagen. Enkele maanden later 21 prairial (9 juni) zal een wet bepalen dat alle handel in graan volkomen vrij is. Op 4 mei 1812 zal er nog een dekreet verschijnen over de handel in granen. Het eerste artikel zegt juist dat de vrije handel moet beschermd worden. Nochtans komen daarna een aantal bepalingen om een ongebreidelde handel te beletten om aan ieder de mogelijkheid te bieden om voldoende graan te verkrijgen. Zo is het verboden graan te kopen om sterke drank te stoken. De handelaars die graan opkopen om die magazijnen op te slaan moeten de plaats van het magazijn en de hoeveelheid die ze in voorraad hebben aan de prefect of onderprefect aangeven en zelfs de landbouwers moeten een zelfde verklaring insturen. Alle graan moet op de markt gekocht worden. Het is verboden graan te verkopen op een andere plaats, zo aan huis, op de weg naar de markt of op de markt vooraleer de markt op het vastgestelde uur open is. Dit zouden de handelaars of opkopers doen. Op de markt mogen alleen de inwoners en de bakkers gedurende het eerste uur graan kopen voor hun eigen behoeften.

Een eerste besluit dat betrekking heeft op de broodzetting wordt genomen door de maire van Gent op 22 messidor XIII (11 juli 1805) en door de prefect op 28e goedgekeurd zodat we mogen aannemen dat het voor gans het departement van de Schelde geldig is. Het 1e artikel zegt dat het gewicht van het brood door de maire zal vastgesteld worden overeenkomstig de gemiddelde prijs van het graan verkocht op de markten van de stad en dit om de veertien dagen of vroeger als het nodig zou zijn. Het gewicht van het brood zal gedrukt en aangeplakt worden als de mercurialen van de marktprijzen op de gewone plaatsen. De bakkers moeten zich die berichten op hun eigen kosten aanschaffen en op een zeer zichtbare plaats in hun winkel of magazijn ophangen en zij zijn verplicht de prijs toe te passen en mogen die onder geen enkel voorwendsel verhogen of verlagen. Het brood moet goed opgemaakt en gebakken zijn en dit van goede tarwe of rogge of van een mengsel van half en half van ieder soort. Vanaf 15 thermidor (5 aug.) moeten alle bakkers hun brood tekenen met de initialen van hun naam en voornaam en die moeten goed erkenbaar zijn. Daarvoor moeten zij op eigen kosten stempels aanschaffen van wit ijzer met letters van 5 cm. groot. Die stempel moeten ze neerleggen bij de politie. Zij moeten in hun winkel een hangende

weegschaal hebben met metrieke gewichten en de kopers moeten het brood kunnen zelf wegen of doen wegen. Een laatste artikel, voor ons van minder belang, zegt dat de bakkers van buiten de stad alleen brood mogen verkopen op de « Veirle plaetse » en nergens anders en dit van zonsopgang tot zonsondergang (1).

Dit besluit van de maire van Gent en goedgekeurd door de prefekt van het departement moet dan overal zijn toegepast. Zeker is dit het geval te Lokeren. Dit blijkt uit de bewaarde verslagen van de politie die vanaf 28 juni 1806 proces-verbaal hebben opgemaakt tegen bakkers die brood hadden verkocht of tentoongesteld dat lichter was in gewicht dan door de maire op 24e was vastgesteld. Uit die verslagen blijkt ook dat de maire om de veertien dagen het gewicht heeft bepaald. Het te licht bevonden brood werd door de politie aangeslagen. Die proces-verbalen worden genoteerd tot in 1829.

Welk soort brood werd er gebakken ? In de « mercuriales », de marktprijzen die te Lokeren vanaf 7 vendemiaire 11 (29 sept. 1802) in registers zijn opgetekend, wordt ook vanaf de eerste helft van mei 1812 de prijs van een kilo brood opgetekend. Er zijn dan drie soorten brood : wit, van tarwe en van rogge. Vanaf september zijn er slechts twee soorten meer genoemd : « blanc » en « bis », wit en bruin. Dit wordt voortgezet per halve maand tot juni 1818. Het bruin brood zal in normale omstandigheden slechts enkele centimes in prijs verschillen per kilogram. Zo in 1814 kost het in januari 0,13 fr. om in de tweede helft van februari te stijgen tot 0,14 fr. wat zal blijven tot in september wanneer het 1 ct. duurder wordt en in oktober eerst nog 1 ct. en dan 2 ct. om dan weer te dalen tot 0,15 fr. in december. Het wit brood vertoont echter meer verschillen. Van 38 cent. in januari stijgt het in febr. naar 41 om dan in april weer te dalen naar 39 en zelfs over 38 en 36 naar 35 in augustus, maar in de tweede helft van die maand zal het weer stijgen over 39 naar 48 in sept. en over 53 naar 56 in de eerste helft van dec. en dan weer dalen. De prijs van het brood hangt van meerdere factoren af o.a. van de prijs van het graan, die later uitdrukkelijk zal vastgesteld worden. Wie de prijs van het brood vaststelde blijkt niet uit de voorhanden dokumenten, hij is wel genoteerd in de mercuriales en mogelijk is het de prijs die op de markt bepaald werd. We willen hier ook opmerken dat vanaf 25 sept. 1816 de granen alsook de andere produkten die op de markt verkocht worden in drie categoriën zijn ingedeeld volgens de hoedanigheid doch de gemiddelde prijs wordt van alle samen berekend en dit per halve maand. Dit zal zo gebeuren tot in november 1830 wanneer per maand zal gerekend worden (2).

Er schijnen slechts twee soorten brood officieel in gebruik te zijn en dit overeenkomstig een verordening van het hoofdcollege van het Land van Waas van 1741, het jaar na de mislukte oogst van 1740 omwille van de overvloedige regen. Er worden echter andere soorten van brood gebakken, inzonderheid van « gezeeft » tarwemeel en het schepencollege van Lokeren zal op 5 maart een tabel opstellen om het gewicht vast te stellen waaraan een brood van een bepaalde prijs moet voldoen. Bij de broodzetting immers is het gewicht dat verandert en niet de prijs. De prijs is gegeven in Nederlands geld : 25 en 1/2, 17 en 8 en 1/2 cents maar ook in oude munt : 6, 4 en 2 stuivers. Het gewicht wordt vastgesteld in « Nederlands gewigte van ponden, oncen, looden en wigtjes » met daarnaast in « oud gendsch gewigte » van ponden en looden.

Het Nederlands maatstelsel is ingevoerd, doch er naast moet het volk nog het stelsel van voor de Franse overheersing kennen en gebruiken evenals het Franse metriek stelsel van kilo's en grammen. In alle teksten zal men moeten letten welk stelsel gebruikt wordt en is het niet altijd gemakkelijk vergelijkingen te maken.

(1) *Recueil ou manuel des arretés, decisions, lettres et autres actes tant du Préfect que du conseil de la Préfecture du Departement de l'Escaut,* t. IX, an XIII, blz. (164).

(2) Stadsarchief Lokeren, *Mercuriales, register 22 Juli 1807-14 maart 1818 ; 1819-1834.*

Tabel op het gewichte van brood gebakken van gezeefd tarwen meel de mudde gerekend op 57 2/10 ponden nederlands: den last gerekend op 22 Mudden maakte 176 ponden brood: hoe veel dan een brood moet wegen van 25 1/2 Cents tot 8 Cents, van 8 1/2 Cents: Van 6 Stuyvers, van vier Stuyvers en van twee Stuyvers brabants Courant: behoort te wegen als den prijs der gerekende stuyvers stijgt.

Tabel		Van 8 1/2 Cents of 2 Stuyvers						Van 8 Cents of 4 Stuyvers						Van 25 1/2 Cents of 6 Stuyvers					
		nederlands gewigte				out brabant gewigte		nederlands gewigte				out brabant gewigte		nederlands gewigte				out brabant gewigte	
brabants Cents	Schillingen Courant	ponden	onzen	loden	wigtje	ponden	loden	ponden	onzen	loden	wigtje	ponden	loden	ponden	onzen	loden	wigtje	ponden	loden
5.14	20	1	2	7	2	2	45	2	5	4	5	5	42	3	8	1	7	8	34
5.40	21	1	2	0	9	2	38	2	4	1	9	5	28	3	6	2	8	8	18
5.65 1/2	22	1	1	5	5	2	32	2	3	1	1	5	16	3	4	6	6	8	0
5.91 1/2	23	1	1	0	4	2	26 1/3	2	2	0	8	5	4 2/3	3	3	1	2	7	31
6.16	24	1	0	5	9	2	21 1/3	2	1	1	6	4	42 2/3	3	1	7	7	7	16
6.43	25	1	0	2	0	2	17	2	0	4	0	4	34	3	0	6	0	7	3
6.68 1/2	26	0	9	7	5	2	12	1	9	4	9	4	24	2	9	2	4	6	36
6.94	27	0	9	4	2	2	8 1/3	1	8	8	3	4	16 2/3	2	8	2	5	6	25
7.20	28	0	9	0	9	2	4 2/3	1	8	1	7	4	9 1/3	2	7	2	6	6	14

Afb. 51.

Hetzelfde geldt voor de inhoudsmaten. Men spreekt van hectoliters en mudden tot dat vanaf 1 juli 1823 alleen het Nederlands mudde = hektoliter, « koppen » = liters mag gebruikt worden en geen « zak » tenzij een zak een mudde of hektoliter inhoudt. In de tabel is een zak meel gelijk aan 22 steenen of 22 x 6 pond. Dit besluit wordt reeds op 6 april herroepen om de ontvangen klachten en om de eigen ervaring van de misbruiken die zijn ontstaan zijn in de kwaliteit en de soorten van brood. Alleen mogen nog soorten brood gebakken als voorgeschreven in 1741 (3).

De gedeputeerde staten van Oost-Vlaanderen nemen op 28 november een besluit dat de grondslag van de broodzetting moet bepaald en hoe toegepast worden. Dit reglement wordt door het departement van Binnenlandse Zaken op 24 december daarna goedgekeurd. Dit besluit is genomen omdat vooral de steden verkregen hadden dat de accijns op het gemaal, een reeds oude heffing, bij « admodiatie » mocht betaald worden. In plaats dat ieder bij het malen van het graan een zekere som moest betalen, wat voor de gewone en talrijke gezinnen zwaar kon uitvallen, mocht de gemeente de heffing berekenen op haar aantal inwoners en die betalen uit haar andere inkomsten van belastingen en die zo nodig verzwaren.

De provincie wordt verdeeld in zes grote graanmarkten : Gent, Aalst, Oudenaarde, St.-Niklaas en Dendermonde. Lokeren moet echter ook de graanprijzen opnemen en overmaken aan Dendermonde en die stad moet daarbij ook de prijzen op de markt van Aalst in aanmerking nemen.

Slechts vijf soorten van brood komen in aanmerking voor de broodzetting ; bij de andere soorten kunnen de bakkers de prijs vrij vasttellen. De vijf soorten brood zijn : 1. brood gebakken van rode of buidel tarwe. Als een mudde 6 gulden kost, zal een pond brood 18 cent kosten. 2. brood van witte tarwe. In andere teksten ook menagie tarwe genoemd. Een mudde tegen 5 fl. dan een pond brood tegen 12 cent 60/100. 3. Van rogge. Een mudde tegen 3 fl. dan een pond brood tegen 6 cent. 4. Van masteluin, half witte tarwe en half rogge. Een pond brood dan 9 cent 31/100. 5. Van masteluin, half rode tarwe en half rogge. Een pond brood 12 cent. Doch het graan is niet elk jaar even zwaar. Men zal dus rekening moeten houden met het aantal ponden brood dat uit een mudde (hl.) graan kan gebakken. De prijs van het brood hangt af van de prijs van een mudde graan. Stijgt die prijs of daalt hij, dan zal de prijs van een pond brood met een halve cent stijgen of dalen. De prijs van het brood is vast, doch het gewicht moet groter of kleiner zijn. Elk jaar zal in oktober een bakker een mudde gemalen graan van elke soort in brood bakken om te weten hoeveel ponden brood daaruit kan gebakken worden. De zes grote graanmarkten zullen zelf de prijs en gewicht vaststellen en doen drukken en aan de gemeenten opsturen. De kosten zullen door de provincie over de gemeenten verdeeld worden. De bakkers moeten de broodzetting ophangen op een in 't oog vallende plaats. Zouden ze die niet aanplakken dan worden ze gestraft met een boete van 10 gulden, en houden ze zich niet aan de broodzetting dan vallen ze onder de strafwet van 3 brumaire IV (25 okt. 1795) (4).

Niet alle punten uit dit besluit zijn nieuw. Te Lokeren is reeds vanaf 1808 in het regisgister van de mercuriales het gewicht van een hl. bijgeschreven, bijgevolg van het graan dat op de markt is verkocht. Zo weegt in de eerste helft van nov. een hl. tarwe 72,787 kg., rogge 68.454 kg., in de tweede helft echter van nov. 1809 tarwe 75,098 kg. en rogge 70.621 kg. In 1809 de tarwe 77,995 kg. en rogge 72,787 kg. In nov. 1810 de tarwe 72,586, de rogge 65,411 kg. In 1812 de tarwe 76, de rogge 73. In 1818 is het 75 voor de tarwe en 70 voor de rogge en dit gewicht blijft zo tot in 1822 : de tarwe 78 en de rogge 72 en dit gewogen op 28 aug. Het volgend jaar in juli de tarwe 76 en de rogge nog 72. Vanaf 25 febr. 1824 wordt er onderscheid

(3) A.L., *Notulen van het schepencollege, 1804-1828*, blz. 228-231.

(4) *Memoriael administratif van Oost-Vlaanderen*, deel 12, nr. 38, blz. 462.

gemaakt tussen rode tarwe 77 kg. en witte 76 kg. Dit echter slechts tot begin okt. van het jaar.

In oktober moest een bakker een mudde van elke soort meel bakken om te zien hoeveel ponden brood er mee konden gebakken. In de rekeningen te Lokeren komt wel de betaling voor van de bakker om de levering van de materialen en om zijn arbeid, doch nergens is het aantal broden vermeld. In de briefwisseling zeggen de burgemeester en secretaris dat ze de tabel van de grondslagen opsturen, maar van die tabel is er geen afschrift bewaard. Wel delen ze op 11 okt. 1822 aan de gouverneur het verbruik van graan te Lokeren mee. Er zijn 2400 inwoners die alleen tarwe gebruiken en wel 1 rasiere (de brief in het frans) of mudde per jaar voor ieder ; dit maakt 2400 mudden. 6000 inwoners gebruiken alleen rogge en 1, 1/8 mudde maakt 6750 mudden, spelt wordt niet tot brood gebakken. 5800 inwoners bakken masteluin en dan 1.16 mudde per inwoner, dat is 1/2 tarwe of 2900 mudden en 1/2 en 1/16 rogge of 3262 mudden en een half Dit moet berekend zijn omwille van de vraag naar admodiatie op het gemaal (5). Om ditzelfde heeft op 24 dec. 1822 een K.B. bepaald wat voor een mudde moet gerekend. Dit is 80 pond ongebuild en 65 p. gebuild tarwemeel, 75 p. roggemeel, 100 p. week tarwe- en 90 p. week roggebrood, 80 p. tarwe en 75 p. roggebeschuit. Week brood waarschijnlijk zo genoemd in vergelijking met beschuit (6).

De Gedeputeerde Staten hebben op 8 febr. 1826 de aanslag vastgesteld die iedere stad of gemeente moet betalen. Voor Lokeren is dit in principaal 15162 gl. met daarbij 18 opcenten voor het rijk en het syndikaat, dat maakt 2729,16 gl. Daarvan zijn 90 % voor het rijk, 8 % voor de gemeente en 2 % voor de provincie. Lokeren int daarbij nog 10 opcenten of 1516,20 gl. voor de stad. Deze aanslag geldt voor het jaar 1827. Op 21 juni van dit jaar heeft de majesteit echter de aanslag voor Lokeren verminderd met 515 gl. 15 cent en een half. Voor de inwoners komt dit neer op een vermindering van 2 cent 4813/10000 per gulden. De burgemeester zal met die aanslag rekening moeten houden bij de broodzetting. Eveneens zullen daarop invloed hebben de stedelijke belastingen. Zo had de majesteit op 23 dec. 1822 bepaald dat Lokeren mocht innen 35 cent op ieder mudde ingevoerde meelbloem, 14 cent op een mudde tarwe meel, 5 cent op spelt en 4 cent op rogge meel. Voor ieder brood van tarwe, rogge of spelt van drie pond dat in de stad wordt ingevoerd een halve cent (7).

Een koninklijk besluit van 25 januari 1826 « houdende verordeningen op het stuk der broodzetting » zal heel de zaak duidelijk regelen. Het eerste artikel zegt dat in alle gemeenten, waar een bakker of broodverkoper is, de soorten brood die het voornaamste en dagelijks voedsel zijn van de inwoners aan een zetting onderworpen zijn. Die zetting moet beschouwd als een hoogste en maximum prijs waarboven het verboden is brood dat aan de zetting is onderworpen, te verkopen. Het besluit zegt niet welke soorten brood dat zijn tenzij « brood dat dient tot de dagelijke voeding ». De gemeentelijke autoriteiten zullen zulks moeten bepalen. De zetting duidt het gewicht aan zodanig dat het publiek steeds de prijs kent waarboven het Nederlands pond brood niet mag verkocht worden.

Om de zetting vast te stellen zullen vaste en veranderlijke grondslagen of basissen in aanmerking komen. De vaste zijn : 1. de hoeveelheid ponden brood (welke uit een mudde graan kan gebakken ; 2. de kosten van het bakken ; 3. een naar billijkheid vast te stellen winst voor de bakker. De veranderlijke grondslagen zijn : 1. de landelijke of plaatselijke belasting op het gemaal ; 2. de prijs van het graan. Deze twee kunnen van plaats tot plaats verschillen zodat de

(5) St. L., *Correspondentie. Verzonden brieven,* 11 okt. 1822.

(6) *Journal Officiel du Royaume du Pays Bas,* t. XVII, nr. 55, blz. (10).

(7) *Memoriael administratif,* dl. 12, blz. 356 ; 276.

prijs van het brood niet overal dezelfde is. Doch het 7e artikel zegt dat de Gedeputeerde Staten van ieder provincie een tarief moeten ontwerpen en dit door de minister laten goedkeuren. Men wil bijgevolg te grote verschillen in de prijs vermijden in de provincie. De plaatselijke besturen zullen met acht te slaan op de marktprijzen van het graan de zetting met een halve cent doen stijgen of dalen. De bakkers moeten buiten hun winkel een kennelijk teken van hun beroep aanbrengen, bijgevolg een zeker uithangbord hebben. Zij moeten op een zwart bord de prijs van elk soort brood schrijven en dit moet van op straat goed leesbaar zijn. Het brood moet getekend zijn en de plaatselijke besturen moeten aan de bakkers op hun kosten de stempels bezorgen.

Het 12e artikel en wel een van de voornaamste punten van de zetting zegt dat de plaatselijke besturen het gewicht van het brood per pond en onderdeel moeten vaststellen. In elke winkel moet een weegschaal aanwezig zijn en de verordeningen over de zetting moeten in de winkel aangeplakt blijven zolang ze geldig zijn. Er moet een streng toezicht gehouden op het gewicht en de hoedanigheid van het brood en hierover zal een verslag moeten gestuurd aan de Gedeputeerde Staten en aan het departement van Binnenlandse Zaken (8). Dit K.B. zal nog lang toegepast worden al kunnen plaatselijke reglementen enkele punten verduidelijken of wijzigen zoals te Lokeren in 1851. Vandaar dat op elke marktdag de prijzen van de granen worden opgenomen samen met die van een aantal andere produkten en opgetekend in dunne registers.

De gemiddelde prijzen verschenen in de weekbladen en die van het jaar in het stadsverslag, maar hier per kwartaal. Hetzelfde voor de prijs van de verschillende soorten brood alsook het gemiddeld gewicht van een hektoliter graan. Dit gaat zo tot in 1875, wanneer de prijs van het brood niet meer wordt meegedeeld. Op vraag van de bakkers had de gemeenteraad op 28 dec. 1874 de pegel van het brood afgeschaft vanaf 1 febr. 1875. De bakkers blijven wel verplicht het brood met hun initialen te tekenen alsook het gewicht op een duidelijke wijze op elk brood aan te duiden en dit gewicht mag niet beneden 1/2 kg. zijn (9). We kunnen die zorg van de overheid voor het dagelijks brood van de gewone man eens vergelijken met de tegenwoordige toestand. Nu ook is het de overheid die in laatste instantie de prijs van het brood vaststelt.

Luikstr. 12, *dr. V. Verstegen.*
9100 Lokeren.

(8) *Journal Officiel,* t. 21, 1826, nr. 5, blz. 2.

(9) St. L., *Notulen van de Gemeenteraad,* 28 dec. 1874.

Brood en gebak van heem tot heem

« SPAANS LEKKERS » IN DE ANTWERPSE SPREEKTAAL

Aan de merkwaardige publikatie *Spaans in de spreektaal van de Sinjoor*, z.p. (Antwerpen), z.j. (1982), van Leo De Wachter (1) ontlenen we volgende gegevens over Antwerpse gebakbenamingen, met mogelijk Spaanse invloed :

« C.F.A. Van Dam (2) heeft een woord voor de MELINDE, woord dat 'ook in Holland is doorgedrongen — (het) zal trouwens toch wel tijdens de Spaanse overheersing in de Zuidelijke gewesten van de Spanjaarden overgenomen zijn', maar in onze vocabularia is het spoorloos. Een zoet geval, sp. *Melindre* (m.), géén *meringue*. Voor de liefhebbers : een snoepje uit marsepeindeeg en witte suiker, gewoonlijk onder de vorm van een kroontje ; of uit meel en honig (vgl. *miel*, fr. en sp.) (3).

Onverwacht ook : de Westvlaamse VOL(L)AARD, door J. Vercoullie (4) in verband gebracht met sp. *follada* = bladerdeeg en in Brugge daarenboven bekend als SPAANSE KORST. Van Dale omschrijft het als inz. met nieuwjaar gebakken langwerpig krentenbrood, zuidn.

In de Kempen en het Antwerpse kookt men SPAANSE KWET uit tarwe en boekweitbloem (5), maar welke bedoelt men precies ? Er bestaat immers kwet, d.i. brij, met appel, pruim enz., maar ook met varkensbloed. Voor kwet zou ik naar het tweede lid van boekweit kijken (waals *bouquette* voor boekweitpannekoek).

Waaraan had SPAANS brood zijn naam te danken ? Het was rond en wit, — iets voor bevoorrechte standen in de Spaanse tijd ? — citaat 1653, in het *Woordenboek der Nederlandsche taal* (6). — Bij de Hoogstraat te Brussel heeft Hermant (7) ook een PIKNIJ opgediept = *'petit pain, pistolet'*, waaraan sp. *pequeno, -na* = klein, me niet vreemd schijnt. Mogelijk nader taalonderzoek waard ? — het komt voor noch bij Cornelissen en Vervliet (8) noch bij Schuermans (9) ».

Eksel. *J. Gerits.*

ASSEKOEKJE

In deze korte bijdrage willen we gewoon een synthese geven van de verschillende korte nota's en lange artikelen die in verband met « Assekoekjes » en de uitvindersfamilie reeds werden geschreven.

Alhoewel dit smakelijk gebakje in minder aanzien is geraakt als gevolg van de overvloed aan culinaire genoegens waarvan de hedendaagse mens kan genieten is het nog het proeven waard !

Op het einde van de 17de eeuw, wellicht in 1699, kwam *meester broodtmacker* Jean Baptiste Lahoese zich samen met zijn vrouw, Joanna Du Buisson, in Asse vestigen, op de hoek van de Kattestraat, in de onmiddellijke buurt van de nieuwe markt, in het huis genaamd « Het Gulden Hoofd ».

Hij werd geboren in Anderlecht op 7 december 1672 en huwde te Brussel in de St.-Niklaaskerk op 1 maart 1698 (1).

---

(1) Vgl. *Ons Heem*, XXXIX, 1985, blz. 53-54. De hier opgenomen fragmenten zijn ontleend aan : *Antwerpen*, XXVI, 1980, blz. 165-166 en XXVII, 1981, blz. 108.

(2) C.F.A. VAN DAM, *De Spaanse woorden in het Nederlands*, in : *Bundel opstellen van oud-leerlingen aangeboden aan Prof. Dr. C.G.N. de Vooys*, 1940, blz. 84-103.

(3) *Diccionario de la lengua española*, (Madrid), 1956.

(4) J. VERCOULLIE, *Beknopt etymologisch woordenboek der Nederlandsche taal*, Gent, 3de dr., 1925.

(5) P.J. CORNELISSEN en J.B. VERVLIET, *Idioticon van het Antwerpsch dialect*, Gent, 1899-1906.

(6) M. DE VRIES en L.A. TE WINKEL, *Woordenboek der Nederlandsche taal*, 1882 e.v.

(7) P. HERMANT, *Glossaire d'argot Bruxellois (Burgonsch)*, in : *Folklore brabançon*, XIII, 1933-1935.

(8) P.J. CORNELISSEN en J.B. VERVLIET, *a.w.*, Gent, 1899-1906.

(9) L. SCHUERMANS, *Algemeen Vlaamsch Idioticon*, Leuven, 1865-1883.

(1) F. DE SMEDT, in : *Ascania*, XVI, 1973/4, blz. 125-128.

Naar alle waarschijnlijkheid is hij de « uitvinder » van het gekende koekje, alhoewel misschien zijn zoon — ook een Jean Baptiste — er het vaderschap zou kunnen van opeisen. Zekerheid hieromtrent hebben wij niet.

Feit is dat men *de selve soorte van suykerkoexkens* sinds het begin van de 18de eeuw in Asse verkoopt en dat dit het begin is van een reeds lange heerlijke zoete traditie.

Het recept van deze gebakjes wordt — kan het anders ? — geheim gehouden en wordt op een aanwijsbare manier door een paar bakkersfamilies van vader op zoon overgedragen tot op de dag van heden (2).

Het zijn, voor wie ze nog niet moest geproefd hebben, zeer dunne ongeveer ronde, krokante koekjes, gevormd op de rug van de hand, met een lichte kaneelsmaak en met suiker bestrooid. Eertijds werden ze algemeen in gevlochten mandjes verkocht, wat een aantrekkelijke presentatie van de lekkere koopwaar uitmaakte.

Zoals het hoort werden dergelijke mandjes door de Assenaren als geschenk voor hun beste vrienden meegebracht en kreeg zelfs Leopold I, bij zijn doortocht in 1831, een mandje aangeboden.

De verkoop van Assekoekjes was voorwaar een winstgevend zaakje. Bakker Lahoese was benevens bakker nog handelaar in specerijen, klompen en nagels. Hij deed gouden zaken en bracht het in Asse, als ingeweken Brusselaar, in 1721 tot burgemeester en was een welstellend burger (3).

Asse. *Fl. De Smedt.*

BROODPRIJZEN TE BAASRODE IN 1826

In de gemeenteraad van de Dendermondse deelgemeente Baasrode (1) werd op 1 juni 1826, overeenkomstig het K.B. van 25 januari 1826, overgegaan tot de wettelijke vaststelling van de broodprijs (toen *broodzetting* genaamd). Per mud graan (ca. 100 liter) werd toen voor vijf soorten brood de prijs per pond bepaald, rekening houdend met het maalloon, het hout, het gist, het bakkersloon, het zout en de winst (per mud), en na aftrek van de overblijvende houskool en eventueel zemelen, die opnieuw konden verkocht worden. We geven hier een kort overzicht van de prijsbepaling per broodsoort (prijs per mud) en de uiteindelijke verkoopprijs van één pond brood, beginnend bij het goedkope roggebrood en eindigend bij het duurste witte-brood.

Eén pond *roggebrood* kostte 5 9/10 cent. De bakker betaalde voor het maalloon 30 cent, voor het brandhoud 55 cent en voor de gist 9 cent. De verkoop van houtskool leverde hem 24 cent op. Zijn loon en zijn winst per mud bedroegen telkens 35 cent.

Eén pond *masteluin* of *gemengd brood* (mengsel van rogge en tarwe) kostte 8 cent. Het maalloon bedroeg 38 cent, het brandhout 55 cent, de gist 44 cent en het zout 6 cent. Als inkomsten noteren we voor houtskool 20 cent, een bakkersloon van 45 cent en een winst van 50 cent.

Eén pond *ongebuild tarwebrood* (niet ontdaan van zemelen) kostte 9 20/95 cent. De bakker betaalde ditmaal voor het maalloon 40 cent, voor het hout 50 cent, voor de gist eveneens 50 cent en voor het zout 5 cent. De inkomsten bedroegen voor de houtskool 20 cent, voor het bakkersloon en voor de winst telkens 50 cent.

Eén pond *gebuild tarwebrood* (ontdaan van zemelen in een builmolen) kostte 12 1/35 cent. Voor één mud graan bedroeg het maalloon 40 cent, het brandhout en de gist elk 50 cent en het zout 6 cent. De zemelen waren 44 cent waard en de houtskool 20 cent. Het bakkersloon bleef 50 cent, doch de winst liep op tot 60 cent.

Eén pond *wittebrood* (fijn wit, gebuild tarwebrood) koste 14 6/56 cent. De bakker taalde voor het maalloon, het brandhout en de gist telkens 50 cent en voor het zout 8 cent.

(2) J. OCKELEY, in : *Ascania,* XXI, 1978/4, blz. 113-126.

(3) Verdere gegevens kan men met goed gevolg vinden in : J. DE GRAVE, *Geschiedenis der Gemeente Assche,* Gent, 1900 ; J. SPANHOVE, *De grafstenen binnen de kerk van Asse. (Ascania-bibliotheek),* Asse, 1964, *Ascania. Tijdschrift over Asse, zijn streek en de mensen.*

(1) Stadsarchief Dendermonde, *Fonds Baasrode, gemeenteraad, notulenboek 1819-1827,* raadsbesluit van 1 juni 1826.

Hiervan kon men voor de waarde van de houtskool 30 cent aftrekken, 44 cent voor de zemelen en 74 cent voor het « kort » (haksel ?). Het bakkersloon bedroeg nu 60 cent en de winst 80 cent.

Dendermonde. *A. Stroobants.*

DE BAKKERSSTIEL TE DENDERMONDE ROND 1725

Joannes Antonius Anne, griffier van de gemeente Grembergen. schreef tussen 1667 en 1737 een *Chronyk van 't gene in dese landen en byzonderlyk binnen de stad Dendermonde is vorgevallen* (1). In het voorwoord op deze kroniek, geschreven rond 1725, vonden we volgende interessante opmerkingen betreffende de bakkersstiel in de stad Dendermonde :

De een syn neirstich, de andere niet ; eenighe konnen goed broodt backen, de andere niet, om dieswille sy hunne meesters ontloopen aleer sy bequaem syn. Men trouwt aleer men bynaer een hayr aen den baerd heeft ; la famille groeyt aen, ende eyndelyck wort sy soo talryck dat gheheel het backsel van den oven qualyck suffisant en is om hunne buyckxkens te vullen. 'T is seker dat alwaer het beste broodt is, oock aldaer is de alderbeste neiringhe : maer daer by moet oock wesen de rechtsinnicheyt. Want, indien men den peghel (2) *wat wilt verminderen ende syne broodt te cleyn backen, om des te meer uyt een vat te konnen uytleveren ende in deser voeghen wat meer te winnen, de neiringhe vermindert, de kooplieden loopen voorby, het broodt beschimmelt in den winckel, ende den backer krabt achterwaerts.* (...) *'T is niet verboden dat eenen winckelier, backer oft koopman, aen syne waeren winste doet, maer om sulcx te doen, de selve waeren te verkleynen om die te vermenichvuldighen, ende het broodt wat vochtich backen om dat quansuys synen peghel soude hebben is by my onrechtveirdicheyt. Ende wat komt daer van in het ghevolg ? De pollicy meesters, (die meestyds ghemaeckt worden, wel van eerlycke, maer van borghers de welcke van het gheluck syn verlaeten,) doen hunne ommeganck van de ghewichten ende peghels ; degene die betrapt syn worden gheboet, want maghere luysen byten sterk* (...).

In vorige tyden, ende noch van den mynen, waeren de backers neirstigher ende welvarende. De kooplieden wierden aenghelockt ; daer en quamen geene lantslieden, ter marckt oft in de stadt, oft elck droegh wat mede van de backeryen om hemlieden kinderen te bevredighen ; maer, t' sedert dat de winckels en de neiringhen soo op de dorpen komen, moeten de steden verarmt worden, (...). *Doch noch souden de backers veel beter varen, waert dat de neiringhe, die sy van buytenlieden hadden, soo niet en was bedorven door den ieversucht die den eenen hadde voor den anderen. Men placht de kalanten te moghen aenlocken : men gaf vyf koeckxkens, 't sy boter koecxkens oft mastellekens, voor eenen stuyver : elck droegh om dese quantiteyt wat mede, ende degene, die maer twee oorden en souden hebben besteedt, koopen uyt oorzaecke van desen vyfden koeck, om vier oorden, ende t' somwylen om acht. Ende die een broodt kocht van dry stuyvers bequam ook een koecxken* (...).

Maer t'sedert dat het ambacht, op pene van groote boete, heeft verboden dat niemant van het selve ambacht mach vyf koecken om een stuyver ofte iedt het gheringste toe geven, en koopen de lantslauden niet meer, om dieswille dat sy qualyck uyt de stadt synde, aldaer backers winckels vinden alwaer het broodt swaerder ende de koecken meerder, alhoewel niet soo goedt.

Dendermonde. *A. Stroobants.*

(1) A. BLOMME, *Chroniques de Termonde,* in : *Gedenkschriften van de Oudheidkundige Kring van het Land van Dendermonde,* tweede reeks, deel 4, Dendermonde, 1892, blz. 10-12. Hier weergegeven in verkorte versie.

(2) *Peghel :* pegel of merkteken in een maat voor vloeistoffen ; ook gebruikt om de maat zelf aan te duiden.

HET DENDERMONDSE BAKKERSAMBACHT

Zoals in andere steden, bestond er te Dendermonde tot het einde van de 18de eeuw een bakkersambacht. In de ambachtsenquête van 1784 (1) noteerden de bakkers zelf dat het « Vrij Backers ambacht » pas werd opgericht op 15 juni 1460, toen ze een privilege kregen van Willem, heer van Oudegem, ridder en kamerling van de hertog van Boergondië. Toch staat het vast dat de plaatselijke bakkers reeds in de eerste helft van de 15de eeuw in een ambacht verenigd waren.

Het bestuur van het ambacht bestond uit een opperdeken, een deken en een gezworene. De jaarlijkse rekening werd opgesteld door de ontvanger en voorgelegd aan het ambacht, aan de deken van de halle en aan een commissaris van het magistraat. Het ambacht bestond verder uit meesters, knechten en leerlingen. De leerlingen en knechten betaalden in de 18de eeuw een inkomgeld van 1 gulden 2 stuivers 2 oorden. Men kon slechts meester worden na *twee jaeren by eenen vryen meester van de neiringe te woonen om den selven ambachte te leiren* en na een *preuve gemaeckt te hebben.* Het inkomgeld of *admissiegeld* bedroeg in de 18de eeuw 7

(1) A.R.A.,*Privé Raad, Oostenrijkse periode,* karton 406, Liste générale des Corps de Mêtiers de la Ville de Termonde (oktober 1784),

pond gr. voor het ambacht, 2 pond gr. voor heer en wet en 10 schellingen gr. voor de deken en de gezworene.

Het privilege van het ambacht bestond uit het alleenrecht *van te backen ende hun broodt te vercoopen op eenen pegel, aen hun uyt te geven van wegens d'heeren policymeesters deser stadt*. Slechts in uitzonderlijke omstandigheden (o.a. in 1567) werd dit privilege ingetrokken, zoals b.v. in tijd van oorlog. De bakkers werden toen soms opgevorderd om brood te bakken voor de doortrekkende troepen, zodat hen te weinig tijd overbleef om de stad te bevoorraden. De *buitenbakkers*, die buiten de stadsgrenzen woonden, mochten hun brood enkel op de openbare markt verkopen (2). Ook het *ongave broot* mocht enkel op de markt verkocht worden en dan nog enkel vóór de Sint-Niklaaskapel. Bakkers en brouwers mochten het benodigde graan enkel op de markt kopen.

Vermoedelijk reeds sedert de 14de eeuw bestond er een kontrole op het gewicht van het geleverde brood. In de 15de eeuw benoemden de baljuw en de schepenen jaarlijks drie *waardeerders* van het brood (3). Deze broodwegers (waarvan slechts één uit het bakkersambacht) dienden minstens tweemaal per week het zwarte, bruine en witte brood, dat bij de bakkers en in de herbergen verkocht werd te onderzoeken en te wegen. Ze hadden ook steeds vrije toegang tot alle bakkerijen. Om de kontrole te vereenvoudigen, dienden de bakkers op elk brood *hun bijzonder teeken* aan te brengen. Deze maatregel bleef tot op heden bewaard !

Van het Dendermondse bakkersambacht bleef er (buiten enkele archivalia) slechts één tastbare getuige bewaard in het plaatselijk museum, namelijk de 18de-eeuwse, gepolychromeerd houten processietoorts met het beeldje van hun patroonheilige, de H. Aubertus.

Dendermonde. *A. Stroobants.*

(2) Alph. DE VLAMINCK, *De voorgeboden of oude policieverordeningen der stad Dendermonde*, in : *Stadsverslag Dendermonde 1867-1868*, bijlagen, blz. 30-97.

(3) Alph. DE VLAMINCK, *Inventaire des archives de la ville de Termonde, 2e partie -II*, in : *Gedenkschriften van de Oudheidkundige Kring van het Land van Dendermonde*, tweede reeks, deel 3, blz. 26, charter van 18 mei 1444.

OVER « KOEKEN » EN « KOEKE » : DIEST EN TIENEN

Het begrip *koeken* dekt een ganse reeks produkten, gaande van de koekjes uit de fabrieken langs deze van de pastei- en gewone bakker, naar de koeken die moeder thuis bakt. Het is vooral over deze laatste dat het hier gaat.

Moeder bakt eierkoeken of pannekoeken, welke onder die benaming wel overal bekend zijn. De Tienenaar kent de pannekoek niet als dusdanig, wel als *koekebakkoek*. Hoogbejaarde buitenmensen zullen hem soms nog wel *koek van boek* (boekweit ?) noemen.

Te Diest bestaat er een variante op de pannekoek, die, klaargemaakt met bepaalde kruiden, dan ook *kruidkoek* heet.

De overgrote meerderheid der Diestenaars kent deze koek niet meer en enkelen die hem nog kennen weten meestal de samenstelling en de benaming van de kruiden niet.

Hier volgt nu eerst de samenstelling van de koek, alvorens verder uit te wijden over kruid, vindplaats en seizoen.

Men maakt een *beslag* (deeg) met 1/2 kg. bloem, wat gist, 5 eieren, melk en zout, 3 soeplepels fijne suiker en vermengt dan in dit deeg 100 gr. fijn gehakte kruiden.

Men laat het geheel een kwartiertje staan om te *rijzen* (gisten) en daarna maar lustig bakken.

Welke zijn nu de kruiden, die in aanmerking komen ? Het zijn slechts twee soorten, nl. reinvaren en suikerijplant of paardebloem (ook geheten pisbloem).

Deze koek wordt slechts gedurende een zeer korte termijn gebakken, nl. in de maanden februari en maart, naar gelang van het verschijnen der eerste zonnestralen.

Men moet de kruiden verbruiken in deze tijd, omdat de pas ontloken plantjes best van smaak en mals zijn en ook hun aroma behouden. De plantjes worden gevonden op de bermen, die goed aan de zon zijn bloot-

gesteld, bermen in volle veld en niet langs wegen of paadjes, opdat de kruiden niet zouden bezoedeld zijn door voorbijgangers of uitlaatgassen.

In de beginperiode worden de twee soorten kruiden vermengd in de verhouding 3/4 reinvaren en 1/4 paardebloem, maar naar het einde van het seizoen gebruikt men slechts reinvaren omdat de paardebloem dan reeds ongeschikt is.

Finne van de Noille (oi zoals in Engels *oil*) was in de jaren '60 te Diest de enige plukster van die kruiden, die haar klanten de nodige kruiden bezorgde. Ze bewaarde haar vindplaatsen als een persoonlijk geheim. Ze ging haar klanten af (zg. burgerij) om te vragen wanneer ze zinnens waren te bakken en bezorgde dan in de loop van de bepaalde dag de kruiden, die ze 's morgens was gaan plukken, want alles moest vers verbruikt worden. De verkoopprijs van dat kruid was toen 10 fr. voor 100 gr. Op een gelukkige dag kon ze ongeveer 3 kg. inzamelen. Het luidt dat sommige dokters beweren dat deze kruiden een bloedzuiverende werking hebben.

De reinvaren, gedroogd zijnde, kan eveneens gebruikt worden in linnen- en kleerkasten als motwerend middel.

Komen wij nu even terug van Diest naar Tienen. Vermits we het toch over koeken hebben, zou ik wel eens een verklaring willen horen van wat volgt. De speelkaarten. overal *ruiten* genoemd, heten bij ons *koeken* (*koekenaas, koededam, koeketien* enz.). Nu vraag ik mij af of deze benaming terugslaat op een bepaalde vorm van koek ? Ofwel een afglijding is van kijken ? Immers tot voor enige tijd hadden de deuren van de *boerenhuizekens* (W.C.) ook zo een ruitvormige opening op gezichtshoogte, waardoorheen men van binnenin kon beloeren wat er op het *geleeg* (neerhof) gebeurde. Nu nog gebruiken wij in onze omgangstaal *ich gon ne kir koeke* (ik ga eens kijken) of *déâ n' hijt dowe niks te koeke* (die heeft daar niets te zien).

Hij staat daar te koekeloeren is uitkijken naar iemand die niet komt opdagen bij een afspraak.

Tienen. *R. Morren.*

« BERGSEN TOEFEL » (ERPS)

De specialiteit van Erps, ca. 1900, was volgens Hubert Verboomen « Bergsen Toefel ». Het was een speciale pap met gebak vermengd. Men mengde melk met ongezouten mastellen, een zoek gebak waarvoor de bakkers, o.a. Van Doren, op het Dorpsplein, te Erps, befaamd waren. Men liet dit mengsel koken en men at het met een boterham. De naam kan misschien iets te maken hebben met het buurdorp Berg.

Erps-Kwerps. *H. Vannoppen.*

HET BROODREGLEMENT VAN ERPS-KWERPS VAN 1826 EN HET POLITIEREGLEMENT VAN 1840

Het broodreglement van Erps-Kwerps werd goedgekeurd op de gemeenteraad van 10 augustus 1826. De bakker bakte vooral roggebrood in de Nederlandse tijd. Tarwebrood of wit brood werd praktisch niet gevraagd. De bakker bereidde minder dan een halve mudde gebuild of ongebuild tarwebrood per week en dit werd meestal nog slecht wegens gebrek aan kopers. Het roggebrood moest volgens het broodreglement een gewicht hebben van 3 ponden, 4,5 ponden en 6 ponden. Het gebuild en ongebuild tarwebrood was beperkt tot de gewichten van 0,5 pond, 1 pond, 1,5 pond of 2 ponden. Deze kleinere gewichten wezen op de hogere prijs van dit luxebrood. Het gewicht van elk brood moest met een speciale stempel in het brood ingeprent worden, zodat de kontrole mogelijk was. De bakker haalde de gist in de stad en hij gebruikte melk om het tarwebrood te bakken. De gemeenteraad telde onder haar leden bakker Daniël Van Doren, uit « De Engel ». Hij was ook de enige op wie het reglement toepasbaar was. Dezelfde reglementen vinden we in 1826 ook in andere gemeenten.

De kontrole op het gewicht van het brood, die opgelegd werd door de centrale overheid, was belangrijk om te voorkomen dat sociale opstanden zouden uitbreken en om aldus de gevestigde orde te handhaven. Op 12 decem-

HEEMSPIEGEL

Kaderblad van het Verbond voor Heemkunde vzw

Eindredaktie : Fr. Sillis, Christus-Koninglaan 50, 2510 Mortsel

Jg. 6, 1985 Nr. 5-6

STEUN VOOR HET VERBOND VOOR HEEMKUNDE — 1985

Het Verbond voor Heemkunde kan elk jaar rekenen op verschillende leden en lezers, die als erelid of als steunend lid de heemkundige werking en de uitgave van *Ons Heem* op biezondere wijze steunen. Langs deze weg danken wij hen voor hun zeer gewaardeerde steun. Uiteraard vergeten wij ook de vele leden niet, die soms al vele jaren trouw jaarlijks hun abonnement vernieuwen.

Ereleden

M. Clement, Ch. De Blauwe, M. De Schrijver, R. Morren, R. Van den Abeele, R. Van Roey, P. Weyns-Mijlemans.

Steunende leden

H. Anthonis, R. Barbry, P. Baudouin, W. Bens, M. Braet, L. Derideaux, D. De Spiegeleer, A. De Sutter, J. De Vestele, J.P. De Winter, A. D'hoker, J. Gerits, R. Haelewyck, G. Hebbelynck, N. Hendriks, J.M. Herremans, G. Huygevelt, R. Keukelinck, J. Lambin, A. Lowyck, J. Marcelis, A. Meirte, P. Meulenaere, A. Op de Beeck, A. Pauwels, M. Peumans, G. Romeyns, Schrijvers, A. Smeyers, G. Spyckerelle, A. Stels, L. Talloen, H. Van Caillie, E. Van den Abeele, K. Van den Abeele, H. Van Dommele, J. Van Dyck, A. Van Glabeke, E. Van Heulenbrouck, T. Van Kerschaver, M. Van Wesemael, H. Verdonck, G. Veulemans, J. Veys, Wermse Geschied- en Heemkundige Kring.

VERBONDSNIEUWS

Dokumentatiecentrum Dr. Jozef Weyns

Op 2 december 1984 werd in de « Oude Brouwerij » (Kerkstraat 17a), te 's-Gravenwezel, het dokumentatiecentrum geopend, waarin het archief en de bibliotheek van de Heemkundige Kring « De Drie Rozen » ('s-Gravenwezel), de Gouw Antwerpen, het Verbond voor Heemkunde en de Akademie voor de Streekgebonden Gastronomie zijn ondergebracht. (Vgl. *Heemspiegel*, 6, 1985, blz. 1). Die instelling zal voortaan *Dokumentatiecentrum Dr. Jozef Weyns* heten. De raad van bestuur van het Verbond voor Heemkunde hechtte er op 21 september 1985 zijn goedkeuring aan. *J.G.*

OPROEP

In deze rubriek worden enkel teksten opgenomen, die verband houden met aspekten van het heemkundig onderzoek niet alleen van enkelingen, maar ook van verenigingen in het Verbond voor Heemkunde of die er mee samenwerken. Elk verzoek tot medewerking aan louter kommerciële uitgaven wordt afgewezen.

vanaf 9 u. onthaald in het goed verwarmde Kasteel van Zonnebeke, waar hen koffie of een verfrissing werd aangeboden.

Zoals gebruikelijk op de Westvlaamse Gouwdagen namen de afgevaardigden van de aanwezige kringen eerst deel aan de statutaire jaarvergadering, onder leiding van ondervoorzitter Michiel De Bruyne.

Onmiddellijk daarop werden alle aanwezigen in de grote zaal van het Kasteel welkom geheten door Paul Tytgat, voorzitter van « De Zonnebeekse Heemvrienden » en Michiel De Bruyne, namens het Westvlaams Verbond. Hierop behandelde drs. Pol Trio, redaktielid van *Zonneheem*, het driemaandelijks tijdschrift van de plaatselijke kring, het Gouwdagthema *Het Ieper archief en het belang ervan voor de lokale geschiedenis van de omliggende parochies ten tijde van het Ancien Regime*, waaruit bleek dat niettegenstaande heel wat archief verloren ging gedurende de Eerste Wereldoorlog, er in tal van archiefdepots, nog bundels liggen van uitzonderlijk belang voor de geschiedenis van Ieper en het ruime ommeland van voor de Franse Revolutie.

Het Gemeentebestuur van Zonnebeke bood daarna een receptie aan. Op de verdieping van het Kasteel werd de bibliotheek en het archief van « De Zonnebeekse Heemvrienden » bezocht onder leiding van de bestuursleden. Rond 13 u. had in de feestzaal « Breughel », op 200 m. van het kasteel, de gezamenlijke lunch plaats.

Toen na de middag het bestuur van « De Zonnebeekse Heemvrienden » er aan dacht, wegens het bar slechte weer, de bezoeken aan « Tyne Cot Cemetery » en de krypte op het kerkhof van Zonnebeke af te gelasten, stonden de meeste deelnemers er op, het programma van de Gouwdag volledig af te werken : « Zij waren naar Zonnebeke gekomen om Zonnebeke te zien ook in de regen ».

Met André Deseyne, bestuurslid van de kring, als gids, bezochten de deelnemers de O.-L.-Vrouwkerk, gedeeltelijk opgetrokken op de ruïnes van de oude abdijkerk van voor de Franse Revolutie en na de Eerste Wereldoorlog volledig herbouwd als « eerste moderne kerk » in België, naar het ontwerp van de Brugse architekt Huib Hoste, en de krypte op het gemeentelijk kerkhof, waar veertien kisten van Zonnebeekse oudstrijders staan opgesteld. Boven en naast die krypte bemerkt men een twintigtal Vlaamse huldezerkjes.

De moedigsten trokken hierop in regen en wind, onder leiding van Paul Tytgat, voorzitter van de Zonnebeekse heemkring, met private auto's naar « Tyne Cot Cemetery ». Dit grootste Engels militair kerkhof op het vasteland telt 11.956 zerkjes en op de Missing Memorial » staan 34.957 namen van vermisten vermeld van na 15 augustus 1917. De naam « Tyne Cot » verwijst naar de Engelse stafkaarten uit 1917. Ieder herkenningspunt kreeg een naam « Cot » afgeleid van « cottage » en wijzend op een kleine hoeve « Tyne » is een rivier die door Northumberland vloeit en vormt de aanduiding van een beek.

Om 17 u. was iedereen terug in het Kasteel van Zonnebeke voor een kop koffie of het glas bier. Er werd afscheid van elkaar genomen, na « De Zonnebeekse Heemvrienden » bedankt te hebben voor de goede organisatie van deze « natte » Gouwdag.

R. Six.

20ste GOUWDAG VAN DE OOSTVLAAMSE KRINGEN
(Nevele, 5 mei 1985)

Het Verbond der Kringen voor Heemkunde in Oost-Vlaanderen hield zijn twintigste Gouwdag op 5 mei 1985 te Nevele, waar de Heemkundige Kring « Het Land van Nevele » borg stond voor een voorbeeldige organisatie (1). De beschikbare infrastruktuur werd optimaal gebruikt en aan het vooropgestelde tijdschema werd streng de hand gehouden. De jaarlijkse kongres- en ontmoetingsdag stond ditmaal in het teken van de *Mondelinge geschiedenis*.

Na de gebruikelijke begroeting van de

(1) Vgl. R. POELMAN, *De Gouwdag te Nevele*, in : *Contactblad van het Verbond der Kringen voor Heemkunde in Oost-Vlaanderen*, IX, 1985, nr. 3, blz. 1-3.

deelnemers door gouw- en kringvoorzitters, gaf Jan Luyssaert een beknopt, doch boeiend historisch overzicht van het Land van Nevele. Vervolgens werd het woord verleend aan mevr. Bie De Graeve, die in een glasheldere uiteenzetting over *Mondelinge geschiedenis* de toehoorders vertrouwd maakte met de zin en de betekenis van de « oral history » in de hedendaagse geschiedschrijving. De voormiddagsessie werd afgerond met een hulde aan Jan Luyssaert, medestichter van de kring « Het Land van Nevele » en ook reeds vijftien jaar voorzitter. Als blijk van waardering voor zijn bestendige inzet voor het heemkundig werk, mocht hij enkele boeken en een glasraam in ontvangst nemen, terwijl zijn echtgenote met bloemen werd bedacht. Inmiddels was de burgemeester van Nevele toegekomen, die aan de Gouwdagbezoekers een receptie aanbood naar aanleiding van 14 jaar georganiseerde heemkundige werking in Nevele. Het middagmaal werd genomen in de zaal « Novy ».

Voor het namiddagprogramm konden de deelnemers kiezen uit drie gespreksgroepen, waar door gespecialiseerde inleiders werd ingegaan op de praktijk en de techniek van de mondelinge geschiedenis in verband met enkele toepassingsgebieden. Terwijl mevr. Bie De Graeve handelde over *Technische aspekten van de mondelinge geschiedenis* sprak Johan Taeldeman over *Het interview in de dialektstudie* en onderhield Bruno De Wever zijn toehoorders over *Betrokkenheid en engagement bij het mondeling geschiedenisonderzoek*. In elke groep gaven die inleidingen stof voor een vruchtbaar gesprek. Nadien kregen alle deelnemers nog de gelegenheid om het onvolprezen Heemkundig Museum « Rietgaverstede » van Antoon Janssens te bezoeken.

Tijdens de slotzitting van deze 20ste Gouwdag werd aan Julien De Vuyst, voorzitter van de Heemkundige Kring van Erpe-Mere, de Reinaertprijs uitgereikt uit erkentelijkheid voor zijn heemkundige bedrijvigheid en zijn talrijke publikaties. Uiteraard werd ook zijn echtgenote in de bloemetjes gezet.

Het Verbond der Kringen voor Heemkunde in Oost-Vlaanderen beleefde weer een onvergetelijke Gouwdag in een sfeer van vriendschap en verbroeding.

J. Gerits.

12de GOUWDAG VAN DE ANTWERPSE HEEMKRINGEN (Beerse, 2 juni 1985)

De twaalfde Gouwdag van Antwerpen vond plaats te Beerse, waar de heemkundigen te gast waren bij de Heemkundige Kring « De Vlierbes ». Het kongres ging door in het ruim parochiecentrum « Lambeer », aan de kerk van Beerse-Centrum. Nagenoeg 110 deelnemers woonden deze suksesrijke Gouwdag bij. Om 10u.10 heette J. Oostvogels, voorzitter van « De Vlierbes » de aanwezigen van harte welkom. Hij verheugde zich erover dat de Gouwdag in het hart van de Kempen doorging, in een streek, die zich zeer laat voor het heemkundig werk opende. In de late jaren '70 kwam er dan de langverwachte explosie van heemkringen. Op zijn beurt sprak K. Borstlap, voorzitter van Gouw Antwerpen, een welkomgroet uit, terwijl hij zich verheugde over het groot aantal inschrijvingen. Dat was jaren niet meer gebeurd. In dat verband wierp hij een bloempje naar het dynamisch bestuur van « De Vlierbes » : wanneer een kring zich inzet en daarbij de media inschakelt, kan veel worden bereikt. De voorzitter verwelkomde eveneens drs. J. Gerits, nationaal voorzitter, en F. Van Bellingen, gouwvoorzitter van Vlaams-Brabant, die intussen het gezelschap hadden vergroot. Er was een boekenstand voorzien, waar o.a. *Ons Heem* te koop werd aangeboden. Het Gouwdagthema belichtte « de Kempen ».

Als eerste spreker verzorgre J. Olyslaegers een voordracht over *Zandtekeningen in de Kempen*. Hij verschafte niet alleen toelichtingen over het maken ervan, maar hij verklaarde ook het waarom en de volkse symboliek, die er achter schuilt. Na zijn uiteenzetting begaf iedereen zich naar het Kerk-

TENTOONSTELLINGEN

« Oude gebruiksvoorwerpen uit het dagelijkse volksleven », op initiatief van de Heemkundige Kring Wissekerke, in het oud-gemeentehuis van Wissekerke, 12-13 okt. 1985.

« Limburg en zijn cartografie » in de Kredietbank te Hasselt, 10-31 mei 1985 en in de Kredietbank te Tongeren, 7-21 juni 1985.

« Omkijken naar Ernest Claes » in de Provinciale Centrale Openbare Bibliotheek te Hasselt, 30 aug.-28 sept. 1985.

« Kunst als spiegel van de maatschappij - Kunst als spiegel van de kunst » in het Oud Hospitaal en Belfortkrypte te Aalst, 6-29 sept. 1985.

« Werken van barmhartigheid. 650 jaar Alexianen in de Zuidelijke Nederlanden » in het Stedelijk Museum Vander Kelen-Mertens te Leuven, 7 sept.-24 nov. 1985.

« Hasselt, toen en nu » in Galerij Tamara van het Kultureel Centrum te Hasselt 13 sept.-10 okt. 1985.

« Albert Poels. Huldetentoonstelling » in het Districthuis te Borgerhout, 14-22 sept. 1985.

« Balen en Olmen in oude prentkaarten » in de gemeentelijke openbare Bibliotheek te Balen, 20-28 sept. 1985.

« Luister en rampspoed van Mechelen ten tijde van Rembert Dodoens » in het Kultureel Centrum Burgemeester A. Spinoy te Mechelen, 21 sept.-30 okt. 1985.

« Ernest Claes in perspektief » in het parochiaal-kultureel centrum te Schriek, 21-29 sept. 1985.

« Retrospectieve Albijn van den Abeele » in het Museum van Deinze en Leiestreek te Deinze, 5 okt.-2 dec. 1985.

« Bellegem in kaart en beeld » in de gemeentelijke jongensschool te Bellegem, 16-17 nov. 1985.

HEEMKUNDIG NIEUWS

Op 14 mei 1985 werd in de tuin van het Faculteitsgebouw van de Letteren en de Wijsbegeerte van de K.U. Leuven het beeld van « De Witte » door rector P. de Somer onthuld. Deze plechtigheid had plaats ter herdenking van E. Claes die een eeuw geleden te Zichem werd geboren en aan de Leuvense Universiteit Germaanse filologie studeerde. Het beeld is het werk van René Rosseel en werd door het Ernest Claesgenootschap aan de K.U. Leuven geschonken.

Poperinge herdacht op 6 oktober 1985 deken Lenaart de Bo, die een eeuw geleden op 24 augustus 1885 overleed, met een plechtige Eucharistieviering in de St.-Bertinuskerk m.m.v. drie Poperingse koren, een optocht naar het graf en een akademische zitting in het stadhuis met de feestrede door R. van Landschoot.

Op 14 september 1985 werd op een studienamiddag door de Koninklijke Hoogstratens Oudheidkundige Kring « Hoogstraten, 775 jaar Stad en Vrijheid » herdacht met lezingen door E. Van Haute, H. Faes, L. Van den Bossche en J.A. Coldewey.

Op de Studiedag « Regionale eetcultuur », die op 21 september 1985 te Eijsden (Nl.) plaatsvond, werden volgende lezingen gehouden : J. Collen, *Streekgebonden gastronomie en het maatschappelijk belang (met de klemtoon op West-Limburg)* ; mevr. N. Engels, *Streekgastronomie in Oost-Limburg : heden en toekomst* ; N. Heisbroek en H. Rang, *Voeding in de Brabantse en Limburgse Peel rond 1900*, en A. Linters, *Voeding, ook een industrieel probleem.*

Op 15 oktober 1985 werd te Elsene het twintigjarig bestaan van de Vlaamse Vereniging voor Familiekunde-Brussel gevierd. Deze viering stond in het teken van Ernest Claes. Aan de familie Claes, het Ernest Claesgenootschap en het Archief en Museum van het Vlaamse leven te Brussel werd de kwartierstaat van Ernest Claes overhandigd.

keurde de gemeenteraad het poli-
nt goed. Artikel 1 hield in dat de
ster, als hoofd van de politie, jaar-
t kontroleren dat de bakovens en
ven gereinigd waren omwille van
gevaar. Artikel 3 schreef voor dat
bakovens moesten gebouwd wor-
eer dan 14 m. of 50 voeten afstand
uizen. Dit was ook duidelijk ge-
het brandgevaar.

verps. *H. Vannoppen.*

OORTEN BROOD EN KERMISTAARTEN TE EVERBERG

Vangramberen, een dochter uit het
Het Haantje », vertelt in haar on-
Ons Familieboek de bakgewoon-
890-1900 : *Moeder bakte zelf drie*
ood : paardenbrood uit zuivere
en half zegde men tegen grijs
wit van gebuilde tarwe. Vader
ander dan grijs brood. Met wit kan
doen, heb ik hem horen zeggen.
heeft men meer kracht in onge-
ve. Het zwart paardenbrood werd
et eef (zuurdesem) *en het ander*
gist, die we naar de brouwerijen
s of Vandesande, in Kortenberg,
an halen. Gedroogde gist was nog
l. Bij ons en bij Ackermans alleen
se ovens taarten gebakken met de
waren twee soorten : fruittaarten
boven en kaastaarten. Dat kwam
eder en de pachtes (hereboerin)
mans van Duisburg kwamen, de
de taarten. Ze waren goed weet je.
en waren in Everberg privileges
ke pachtersfamilies. Hubert Ver-
Erps, maakte een duidelijk stan-
in verband met het brood ca.
korenbrood was voor de « ge-
mene of armere) *mensen, diegenen*
beetje beter hadden, zoals wij,
ld roggebrood, dat nog redelijk
en het wittebrood of het tarwe-

leen zijn eigen snoepgoed (zie : *Ons Heem*, 31, 1977, blz. 178-184), doch men kende er ook enkele typische gebaksoorten. In dit verband kreeg ik heel wat inlichtingen bij bejaarde heemzaten, hoewel over dit onderwerp ook reeds enkele studies verschenen (1).

Bakkerse-noten : Dit waren ronde koeken van ca 7 cm doorsnee, uit witte bloem, zonder suiker of krenten. Ze waren eigen aan de nieuwjaarsperiode en werden door de bakkers verkocht. In de winkel van bakker Van Tricht op de Aarschotse steenweg stond er dan een grote witte mand vol. (Heist-Goor, ca. 1873).

Een *bezekoek* was wat wij nu een krentekoek of koffiekoek zouden noemen : ongeveer 7 cm lang en breed en een paar vingeren dit, uit witte deeg met wat krenten. Ze waren het hele jaar door in de winkeltjes te krijgen aan 3 centen (Hallaar, ca. 1877) (2).

Om iemand die niet bij zijn volle verstand is te begekken, zei men : « Hij hee't er maar vier en'ne bezekoek ». Te Itegem hoorde ik een snede van het rozijnenbrood als « bezeboterham » vernoemen.

Bruin-koeken waren rechthoekig, zowat 12 x 7 cm en niet dikker dan een speculaas. Hier en daar zat er een halve hazelnoot in (Heist-Laar, ca. 1895).

Fletskes waren fijne, gesuikerde wafeltjes met puntjes, min of meer rond en een kinderhand groot. Op Peremansheide gaven ze die bij 't zingen op oudejaarsdag. (Heist-Goor, a. 1873). Fletskes bestaan nu nog. (Heist-centrum). Volgens Cornelissen zijn

---

(1) Voor de gebaksoorten in de provincie Antwerpen bestaat de vrij degelijk gedokumenteerde en geïllustreerde studie van Jozef CORNELISSEN, *Traditionele gebakken en lekkernijen*, in : *Tijdschrift voor geschiedenis en folklore*, I, 1938, blz. 8-36. Die publikatie werd aangevuld door Bernard JANSSENS (Lier), eveneens in *Tijdschrift voor geschiedenis en folklore*, III, 1940, blz. 81-87. Ik zal beide auteurs enkele keren citeren als vergelijkingsmateriaal, niet als bron.

« fletsen » pannekoekjes zonder gist gebakken (3).

Een *henke oep e stekske* (haantje op een stokje) was de traditionele gift van peter of meter aan hun doopkinderen op Sintenegreef (Heist-Laar, ca. 1893) (4). Zo'n bepluimd haantje op een stokje heette « ne Greef » en werd met Halfvasten aan de kerk verkocht. (Heist, vóór 1900). « Ne Greef » was een paardje van witte deeg op een stokje gestoken, en schrijlings daarop een manneken met en pluimpe op zijn kop. Ook werden langwerpige koeken geschonken, waarin schildjes (patacons) gedrukt waren. (Heist-Goor, ca. 1873).

Op zaterdag vóór Halfvasten werden te Hallaar aan de kerkdeur ventjes of haantjes op een stokje te koop gesteld (omstreeks 1895).

De brood- en suikerbakker Sus Verlooy, die vlak tegen de kerkhofmuur te Hallaar woonde, bakte rond datzelfde tijdstip vogeltjes in witte deeg, waarop een ventje zat met gekleurde kiekenpluimpjes op zijn kop. Vogeltje en ventje, resp. 14 cm lang en 11 cm hoog, waren samen op een sporken stokje gestoken. Later werd te Heist een bepluimd ventje op een stokje ook « ne Greef » geheten (ca. 1908). Soms was het alleen een vogeltje in koekedeeg. (Heist, vóór 1914).

Te Booischot was een « Greef van Halfvasten » eveneens een paardje in kramiek, zonder poten, op een sporken stokje gestoken en 12 cm lang van kop tot staart : er zat een venje op met een pluimpje op zijn kop (ca. 1882). Op Pijpelheide was het alleen een paardje op een stokje zonder manneken (ca. 1898).

Te Berlaar bracht de Greef een « koekevent », grof gevormd, ongeveer 20 cm hoog en met het gebruikelijke pluimpje op zijn kop en het stokje om vast te houden (ca. 1898).

Na 1918 werden zowel te Heist als te Berlaar voor een « Greef » platte koekjes gegeven, in zoete luchtige deeg (géén spekulaas), die een ventje voorstelde en waarop gekleurde papieren mannekens (embleempjes) geplakt waren.

Het haantje op een stokje, kenschetsend voor Halfvasten, werd tot 1941 nog gebakken door bakker Docx, in de Bergstraat te Heist (5).

Een *biskwieten hert* was een hartvormig nieuwjaarsgebak in peperkoek of gewone brooddeeg, met suikeren figuurtjes versierd. Peter of meter gaven het aan hun doopkinderen (Heist-Laar, ca. 1893).

Kletskoppen waren bekend te Hallaar en Booischot. Te Antwerpen waren het harde bruine koekjes met brokjes amandelnoten (6). Te Lier hadden ze onregelmatige vormen zoals het beslag op de bakplaat was gegoten ; er zat een nootje in (7). Te Heist, na 1918, kende men ze als fijne ronde wafeltjes van 6 à 7 cm doormeter, in lichte deeg zoals hosties of ouwelen en met wat gekleurde suiker op. Ze zaten in veelvoud aan elkaar vast, maar konden gemakkelijk afgebroken en verpakt worden.

Meuzzeling : « In mijn kinderjaren, vóór de eerste oorlog, kregen wij 's zondags 1 cent voor de mis, 1 cent voor het lof en 5 centiemen of « e suske » om snoep te kopen. Op de Grote Markt, in een bollenwinkel, kochten we een zakje « meuzzeling » ; dat waren kruimels en brokjes van koekjes en suikerbollen die in de bokalen achterbleven. Er waren zakjes van 1 cent of van 5 centiemen.

Bij de bakkers haalden we soms voor één cent een tipzakje met pruimestenen die uit de spijs van gekookte pruimen voor de vlaaien geschept waren en waaraan nog wat vruchtvlees was blijven hangen. Een kinderhand was toen gauw gevuld ! » (8).

Aan de kermiskramen werden tipzakjes van glanzend gekleurd papier verkocht die

(3) J. CORNELISSEN, *a.w.*, blz. 30.

(4) Zie ook : J. CORNELISSEN, *a.w.*, blz. 27.

(5) Aldus J. WEYNS, in *'t Swanekoerietje*, I, 1973, nr. 6, blz. 1. Navraag toonde evenwel aan dat die informatie op niets berust. Vermoedelijk gaat het om een tikfout en moet « 1941 » vervangen worden door « 1914 ».

(6) J. CORNELISSEN, *a.w.*, blz. 17.

(7) B. JANSSENS, *a.w.*, blz. 82.

(8) Mechelen, Mevr. M. Olbrechts-Maurissens, op 27.8.1976.

« meuzzeltjes » (morzels) van koekjes bevatten (Heist-Laar, ca. 1890). Ook te Heist-centrum is dit geweten voor de jaren 1908-1910. Na 1919 werden zulke zakjes nog verkocht ; men noemde ze « Blaas-uit » en er zat afval in van zeer lichte en gesuikerde koekjes.

Leren lappen waren bekend te Berlaar omstreeks 1900 en te Itegem tot 1914. Ze waren zo taai als leer en dusdanig misschien familie van de Hollandse « taai-taai ». Het waren bruine koekjes van roggemeel, zonder gist, maar wel met suiker of siroop gemengd, en zowat 12 x 7 cm groot en 1 cm dik. De bakkers verkochten ze het hele jaar door ; te Berlaar werden ze ook op oudejaarsdag aan de zangertjes gegeven (9).

Een *nievejoar* was een grote koek van witte bloem (10), ongeveer 45 cm lang en 15 cm breed, met enkele krullen aan de uiteinden en in het midden wat gebuikt. Er waren vier of vijf « nievejoarsmennekes » (pijpaarden patacons) in gebakken (Heist-Goor, ca. 1873). In Heist-centrum en op 't Laar noemden ze dat een « krolkoek » (ca. 1884).

Op het Laar werd door « petere » (grootvader) aan zijn kleinkind een rechthoekig koekje gegeven ; het mat 12 x 8 cm en er was een « kalken » ventje ingebakken (ca. 1889).

Te Berlaar gaf men « tikkenhanen » op een stokje (jaren 1895-1900) of een « koekevent » of nieuwjaarskoek, met ogen, neus, mond en navel in pijpaarde, later in suiker ; zo'n koek was ongeveer 50 cm lang, 18 cm breed en 3 à 4 cm dik.

Een *nievejoarskinneken* was een geëigend nieuwjaarskoekje, dat in zeldzame huizen werd uitgedeeld aan de kinderen die kwamen zingen. 't Was wittebrood met een zeer kleverige, bruine korst ; vandaar de nu vrijwel vergeten uitdrukking : *'t Plekt lak e nievejoarskinneken.* Het koekje had min of meer de vorm van een kindje in de bussel en was ca. 12 cm lang (Heist, ca. 1867) (11).

Noppekens : Deze bruine, ronde koekjes van vrij taai deeg, ca. 4 cm doorsnede, met specifieke siroopsmaak, worden te Heist beschouwd als een traditioneel gebak van bakker Frans Docx en zijn vader, ofschoon hun voorganger bakker Laenen ze ook al maakte, een eeuw geleden. Op het Goor bestonden ze ook omstreeks 1870 en werden daar « pondkoeknoppekens » geheten. Ze zijn ook elders nog verkrijgbaar, bijv. in wat groter formaat te Scherpenheuvel.

Pondkoek, algemeen gekend als ontbijt- of peperkoek, werd rond de eeuwwisseling per gewicht verkocht en had een vierkante vorm van ca 35 cm aan de vier zijden en een dikte van 7 cm. Ze waren met suiker versierd en er was een papieren manneken op geplakt. De goedkope, zonder suiker, blonken hard en de bovenste pel was heel bitter. De bakkers waren er trots op als ze een grote, mooi gegarnierde pondkoek vóór het venster konden leggen, als blikvanger met Halfvasten of Kerstmis. Naderhand werd die koek in gedeelten per gewicht verkocht (12).

Pepernoten waren van pondkoekdeeg gemaakt, vierkantig van 4 x 4 cm en een duim dik (Heist-Goor, ca. 1873). Te Hallaar spreekt men over een puntig gebakje van hetzelfde deeg als de noppekens (ca. 1878). Te Lier waren ze soms van roggemeel ; met karnaval gooiden de vermomden ze naar toe toeschouwers (13).

Een *Piot* was een grote, ovale krentenkoek van ca. 25 cm lang en 6 cm breed en dik. Er zaten veel krenten in ; omstreeks 1900 kostte hij een solleken. De « piot » werd veel gekocht door de soldaten ; vandaar zijn grappige naam (Hallaar) (14).

Schijtkoeken waren rond, met een doorsnee van ongeveer 10 cm, in bruine, taaie, gesuikerde deeg. Op de rand was een niknakske geduwd. Te Heist kostte een schijtkoek 1 cent omstreeks 1908 ; na de eerste oorlog 5 cen-

(9) Vgl. B. JANSSENS, *a.w.*, blz. 82.

(10) Vgl. R. LAMBRECHTS, *Bezem en Kruis*, Retie, 1974, blz. 30-34.

(11) Meegedeeld op 11.2.1953, te Heist-Vijfstraten, door Bernard Van den Broeck, werkman, geb. 1859.

(12) Zie ook J. CORNELISSEN, *a.w.*, blz. 19.

(13) J. CORNELISSEN, *a.w.*, blz. 16 ; B. JANSSENS, *a.w.*, blz. 81.

(14) Zie ook J. CORNELISSEN, *a.w.*, blz. 34.

ten en na 1945 1 fr. Ze waren dan van lichter baksel en er zaten papieren ventjes op geplakt. Rond Sinterklaas verschenen ze in de bakkerswinkels. Eertijds was er jalap (15) onder gemengd om goed naar 't gemak te kunnen gaan (16).

Sterrekens : Dat waren ronde, getande spekulaasjes, een specialiteit van bakker Bruyndonckx, die omstreeks 1880 op de Oudegod te Heist, woonde (later Mon Brems en Sjoeter).

R. Lambrechts (†)

GEBAK UIT HAZEBROEK

In Hazebroek (Westhoek van de Nederlanden-in-Frankrijk) vertelde mevrouw Jeanne Desmet-Debacker in haar sappige taal : *Hier eten we meestal « fluten »* (= *ficelles*), d.w.z. kleine lange broden, ofwel *stokken* (= *bâtons*), die dikker zijn dan de *fluten*. Boerenbrood is er niet meer. Dat kon *wittebrood*, *ruggebrood* of *bruin brood* zijn.

Wij eten soms *brojges* (= *broodjes* of zgn. *pistolets*) en *butterkoeken*. Wij nemen ook in de bakkerij *e kleen koekebrood* of een *gewoon koekebrood met roziens*. Daarvan eten we een *koekestute met roziens*. Wij kennen ook *appeltaarten* en *krukoeke* (= kruidenkoek of snijkoek).

Er bestaan *wafeltjes met kreem*, maar *strientjes* zijn *lukken* om te *strienen* (= nieuwjaar wensen). *Strientjes* worden gemaakt met bruine suiker, een *droppeltje rhum* om ze *krokant* te houden. Fruittaarten zijn ofwel *appeltaarten* ofwel *geleitaarten* (dus met jam).

Een *man te peerde* brengt sinterklaas. *Zoetepaptaarten* zijn taarten *met roziens en kaneel* erin. Als ze nogal plat zijn, heten ze *paptaarten*, zonder meer.

Ovenkoeken : wij *beidden* (= wachten) van 't *eten van nuchten* (ontbijt) tot *den oven heet enoeg* (genoeg) was om ovenkoeken te bakken.

Pudding werd gemaakt van de rest van koekebrood, met ei, *roziens* en melk.

Pannekoeken (met nieuwjaar !) werden gemaakt met *giste*. *Me smeerden de stove met een kane* (= stuk spek), om het deeg erop te gieten.

St.-Andries. *A. Lowyck.*

GEBAKSOORTEN UIT HONDSCHOTE (FR.-VL.)

Wij kenden hier, zei mevrouw D., *anieskoeken* (= anijskoeken) en *kaneelkoeken*. Ook is hier nog *krudenkoeke* (snijkoek) bekend. « Frans brood » is hier « oud brood » om in de soep te brokkelen.

St.-Andries. *A. Lowyck.*

KAASTER (FR.-VL.) : OPGEDOLVEN GEBAK

In het boekje *Notre Dame de Caestre* schreef René Flahaut dat bij opgravingen te Kaaster een *pâtisserie* gevonden werd : *une sorte de petit gâteau, grand comme la paume de la main, tenant le milieu entre ce genre de pâtisserie que nous appelons « anyskoucke » et celui désigné sous le nom de « spéculation ». Ce petit gâteau de forme ronde était dentelé sur les bords et légèrement picqueté à sa surface inférieure. Il était impregné d'humidité ... exhalait une odeur suave qu'il conserve pendant plusieurs semaines.* Dus is er ook *speculatie* (spekulaas) bekend te Kaaster, in de Westhoek van de Nederlanden-in-Frankrijk.

Ieper. *C. Moeyaert.*

MASTELLEN, EEN LOMMELS FENOMEEN ?

In een eerder luguber verhaal over de dood van enkele Teuten (1) wordt uit de doeken gedaan wat deze handelaars/ambachtslui bij zich hadden, als zij hun waren gingen verhandelen.

Een gedeelte uit het schepenprotokol van 9 oktober 1770 luidt als volgt : *Dat naest Henriekus de Coenen voorsch. alnog lag een neusdoek, een snuijfdoos en een mastel* (2).

De mastel, vergelijkbaar met een soldatenkoek, werd meegenomen op de verre voet-

(15) *Exogonium purga*, plant in Midden- en Zuid-Amerika. Uit haar wortels wordt een purgeermiddel bereid.

(16) Vgl. B. JANSSENS, *a.w.*, blz. 82.

(1) R.A.H., *Schepenboeken Lommel*, nr. 12 (1770-1777), fol. 54-57.

(2) R.A.H., *Schepenboeken Lommel*, nr. 12 (1770-1777), fol. 55 r°.

tochten van de Teuten. Deze handelaars en ambachtslui oefenden hun beroep voornamelijk uit in het buitenland. Hun werkgebied omvatte o.a. Lotharingen, de streek tussen Moezel en Rijn en zelfs Denemarken. Zij vertrokken in het voorjaar en keerden huiswaarts in het najaar.

De oorspronkelijke mastel was een platte koek bestaande uit bloem, boter, smout, eieren, melk, suiker, karbonade en citroensap. Deze droge koek werd dan als mondvoorraad meegenomen naar het veld of op verre voettochten. De huidige Lommelse mastel wijkt enigszins af van de oorspronkelijke koek, daar het nu om een soort van zandkoekje gaat (3).

In Oost-Vlaanderen kende/kent men ook deze benaming voor een soort van plat en hard broodje.

De mastel is nu nog gekend te Aarschot (suikermastellen) en te Leuven en St.-Truiden in de P.M.-vlaai (4).

Lommel. *L. Roomers.*

MAASEIKER KNAPKOEK

Het is bekend dat de Maaseiker bakkers reeds eeuwen geleden koeken bakten, die maanden konden bewaard worden en tevens zéér lekker smaakten. De schippers namen die koeken mee op hun lange reizen. Zijn die scheepsbeschuiten misschien de voorlopers van de knapkoeken ? (1).

Echte knapkoek wordt gebakken in Wessem, Thorn, Heythuisen en Maaseik. In een knapkoek-proef-wedstrijd, door ondergetekende in 1975 te Wessem georganiseerd, gaven de geblinddoekte fijnproevers de eerste prijs aan Maaseik, al was het slechts met een half punt voorsprong op Wessem...

Om Maaseiker knapkoek vakkundig te snoepen, moet hij geserveerd worden met een lekker glaasje rode wijn. Men presenteert de knapkoek op schoteltjes. Met de duim stoot men de knapkoek in het midden in stukken. Wanneer men vier *gelijke* stukken kan tonen, dan ontvangt die persoon een certifikaat, waarin staat dat hij, na op pensioen gesteld te zijn, in Maaseik mag komen wonen.

Een Maaseiker bakker, Arnold Hubert Poukens, die tijdens de 19de eeuw in Parijs woonde en werkte, heeft ons een boek nagelaten met alle soorten koeken. Wij noemen : de *Sondagskoek*, de *Broodkoek*, de *Nootenkoek*, de *Kaarsenkoek*, de *Koningskoek*, de *Boomkoek*, de *Zandkoek*, de *Wienerkoek*, de *Oraanjenkoek*, de *Amandelenkoek*, de *Modekoek*, de *Makzonenkoek*, de *Bisquitkoek*, de *Burgerkoek*, de *Punchkoek* enz.

De Maaseiker knapkoek spant de kroon tussen al die koeken en bewijst dat de Maaseikenaar niet alleen lui, kaal en hovaardig, maar vóór alles *lekker* is !

Maaseik. *W. Sangers.*

WITLOOFTAARTEN IN MIDDEN-BRABANT

Witloof moet « gekuist » worden in Midden-Brabant. De witloofkroppen worden dan met een mes van de vuile blaadjes ontdaan. Dat gebeurt in het « witloofkot ». De pastoors van te lande beweerden dat het witloofkot « het grootste vergift » was dat er bestond : « al die lammeren bijeen ». Oorspronkelijk werden wafels of « patékes » of taartjes opgediend tijdens de pauze van het witloofkuisen, maar vanaf 1960-1970 kwam de witlooftaart te voorschijn. Het was een grote taart met appelen, krieken, abrikozen of ananas, boerendeeg bedekt met een deksel, waar suiker op gestrooid was. Het voordeel was dat elke kuiser een groot stuk kreeg. Witlooftaarten werden in Erps-Kwerps meestal alleen in de week gebakken. Ze behoorden niet tot de zondagse pasteibakkerij. Witlooftaarten zijn dus geen taarten gevuld met witloof, zoals men wel eens zou denken.

Erps-Kwerps. *H. Vannoppen.*

---

(3) Zie ook J. COLLEN, *De mastellen en Lommel*, in : *Te Lomelle op die Campine*, VIII, 1981, blz. 62-64.

(4) P.M.-vlaai is de afkorting van mastellenkruimels (M) en peperkoek (P). De vermenging van beide ingrediënten geeft als resultaat de P.M.-vlaai.

(1) Op zondag, 14 juli 1985, werd op de markt van Maaseik een reuze-knapkoek (doorsnede : 3 m.) gebakken. Voor de brochure *Zondag, 14 juli 1985. Reuze-knapkoekbakken op de markt te Maaseik* (uitg. V.V.V.-Maaseik, 1985, 18 blz.) schreef W. Sangers de bijdrage : *In Maaseik wordt een reuze-knapkoek gebakken !* (blz. 5, 7, 9 en 11).

« HEKSENKOEKEN » TE NIEUWPOORT

Naar aanleiding van de Heksenstoet (14 juli 1985), die om de drie jaar door het stadscentrum van Nieuwpoort trekt, werden weer « heksenkoeken » gebakken. Terwijl vroeger één bakker voor dat gelegenheidsgebak instond, kreeg dit gebruik in 1985 navolging vanwege een aantal andere Nieuwpoortse bakkers. De pionier van die traditie is bakker F. Marey, aan de Ieperstraat, te Nieuwpoort.

Nieuwpoort. *E. Desaever.*

WORSTEBROOD TE O.-L.-VROUW-WAVER ?

(**Ons Heem,** 23, 1969, bl. 22-23, 180-181 en 182)

In *Ons Heem* (24, 1970, blz. 114) schreef Fr. Nackaerts dat hij in 1950, toen hij in O.-L.-Vrouw-Waver de vasten preekte, van de pastoor na de preek, « naar oude gewoonte », een worstebroodje kreeg aangeboden.

Ons Verbondslid Jos Van Rompay (O.-L.-Vrouw-Waver) meent dat het « eerder toevallig » was dat pater Nackaerts worstebrood ontving of dat wellicht de toenmalige huishoudster van de pastoor het pas had gebakken (?).

« Het was in O.-L.-Vrouw-Waver — aldus Jos Van Rompay — wel de gewoonte op Verloren Maandag (= maandag na Driekoningen) worstebrood te eten en ook ter gelegenheid van kleinere teerfeesten, zoals die van het parochiaal zangkoor, toneelgroepjes enz. Men moest dat worstebrood dan speciaal bij de bakker bestellen. De broodjes waren van bladerdeeg en samen met de worst zeer hartelijk, nogal aan de vette kant » (inlichting : 11.6.1985). Ruim dertig jaar geleden verdween dat gebruik in O.-L.-Vrouw-Waver. Over de betekenis en de oorsprong van het worstebrood, dat vooral op Verloren Maandag werd gegeten, kon onze zegsman niets achterhalen. J.H. Naunings (1) brengt het in verband met het oud Germaans gebruik een zwijn te offeren op het einde van de Joeltijd. Later werd het dier vervangen door een (symbolisch) broodje waarin een eind worst werd gebakken. Het worstebroodje had trouwens in sommige streken de vorm van een zwijntje. Bij ons heeft het de (gereduceerde ?) vorm van een langwerpig of ovaal broodje.

Eksel. *J. Gerits.*

(1) J.H. NANNINGS, *Brood en gebakvormen en hunne beteekenis in de folklore,* Schiedam, 1974 (anast. herdruk), blz. 64.

GEBAK VOOR DE KERKZANGERS VAN RILLAAR (18de eeuw)

Zoals in andere parochies van de streek, werd ook te Rillaar (Oost-Brabant) aan de zangers jaarlijks een versnapering aangeboden. De uitgave voor die traktatie werd jaarlijks in de kerkrekeningen opgetekend. In 1685 had ze plaats op dinsdag na Pasen (24 april), *naer de oude gewoonte.* De rekening van dat jaar geeft echter geen omschrijving van die traktatie. De 18de-eeuwse rekeningen zijn in dat opzicht duidelijker. Voor 1715 leest men : *Item betaelt voor coecken of witte broot voor de sangers 0-6-0.* In 1735 en 1740 luidt het : *Item op den tweeden paesdagh door de sanghers verteirt met die mastellen, samen 4-11-0.*

Vanaf het midden van de 18de eeuw (reeds in 1745) is er sprake van het *ordinair soupperen ende trackteren der sanghers,* op Driekoningen. Ook de volgende jaren werd aan de kerkzangers een etentje aangeboden, want in 1757 schreef de kerkmeester volgende post in : *voor den ordinairen maeltijdt op drijconingendagh... voor de jaerlycksche recreatie aen de sanghers, die de choir frequenteren, kerckmeesters en eetslieden, als ordinair 12-0-0* (1).

Te Rillaar werden eertijds ook *lijkkoeken* of broodjes uitgedeeld op de dag van een begrafenis. Dat gebruik werd omstreeks 1875 afgeschaft (2).

Eksel. *J. Gerits.*

NOPPEN EN PEPERNOTEN UIT SCHERPENHEUVEL

In het Hagelnd zijn *noppen* en *pepernoten* vooral bekend als een Scherpenheuvelse spe-

(1) Brussel, Algemeen Rijksarchief, *Kerkelijk Archief,* nr. 3839.

(2) J. GERITS, *Verzoek tot afschaffing van lijkkoeken te Rilaar (ca. 1875),* in : *Ons Heem,* XXX, 1976, blz. 25.

cialiteit. Het zijn twee soorten koekjes van peperkoekdeeg gebakken. Noppen zijn rond van vorm en pepernoten langwerpig.

Het woord *nop* is in de betekenis van zo'n rond koekje een dialectwoord, in Brabant en Antwerpen bekend. Behalve in de *Nederlandsche Taalgids* (1930) van C.H. Peeters en in het *Idioticon van het Antwerpsch dialect* (1899-1906) van P.J. Cornelissen en J.B. Vervliet vinden we *nop* met deze betekenis bijv. ook in het bekende boek *Ernest Staas, advocaat* (1874) van Anton Bergmann. In dit boek is er sprake van een reticule of handtas om « de appelen en de peren, de rozijnen en amandelen, de noppen en de peperkoeken in te zamelen » (1).

De betekenis « rond koekje », die *nop* in onze dialecten heeft, is afgeleid van de algemene betekenis « rond voorwerp ». die het woord oorspronkelijk had. *Nop*, dat verwant is met *knop* en *knoop*, betekent nu in het algemeen Nederlands vooral : een oneffenheid in geweven stof, een pluis of vlokje ter versiering op wollen stof en een dop of kleine verhevenheid onder de zool van sommige sportschoenen. Van de tweede betekenis zijn enige bekende zegswijzen afgeleid : « kinderen zijn een zegen des Heren, maar ze houden de nopjes van de kleren », d.i. kinderen grootbrengen kost veel geld, en « in zijn nopjes zijn » (eigenlijk nieuwe kleren aanhebben), in zijn schik zijn.

In het algemeen Nederlands heeft het woord *mop* een betekenis die verwant is met die van *nop* in onze dialecten. *Mop*, dat eigenlijk een brok of stuk van iets betekent, is ook een hard koekje, van tarwemeel, honing, suiker, amandelen of nog andere ingrediënten gebakken. Zo'n mop kan rond of langwerpig zijn en vertoont plaatselijk eigen kenmerken : zo spreekt men bijv. van Geelse of van Nijmeegse moppen. Dit woord *mop* heeft waarschijnlijk van de betekenis « paardevijg », die het in het oosten van Noord-Brabant heeft, de afgeleide betekenis gekregen « verhaaltje waar een luchdeze betekenis is het woord nu wel het best bekend.

Het woord *pepernoot* is algemeen Nederlands in de betekenis van een klein stukje peperkoek in de vorm van een noot of dobbelsteentje. Te Scherpenheuvel heeft dit woord dan ook wel een eigen betekenis in zover het alleen op langwerpige koekjes slaat. Voor typische plaatselijke produkten passen overigens eigen plaatselijke namen (2).

Leuven. *Frans Claes s.j.*

(1) A. BERGMANN, *Ernest Staas, advocaat*, 1874, blz. 3.

(2) Vgl. *Oost-Brabant*, XX, 1983, blz. 232 : *Hagelandse woorden : noppen en pepernoten.*

TAARTEN VAN ROOI (ST.-GENESIUS-RODE) EN « MOELLIEDUWERS » VAN LINKEBEEK

St.-Genesius-Rode, in Vlaams-Brabant, was vooral bekend om zijn grote taarten. « de taarten van Rooi ». Triene, de reuzin van St.-Genesius-Rode, gekreëerd in 1954, draagt een taart in de hand en heeft een hoed, versierd met taarten. De reus van Linkebeek, *Sjoinske*, is een bakker met een bakkersvoorschoot, een bakkershoed en een ovenpaal. De Linkebekenaren brachten vóór 1914 boerenbrood naar Brussel. Hun toenaam « Moellieduwers » zou volgens H. De Vis (*De folklore van het broodbakken in West-Brabant*, in : *Eigen Schoon en De Brabander*, 1931, blz. 163) de volgende oorsprong hebben : Enkele jongens van Linkebeek waren op zwier en hadden in een herberg een van hun gezellen in de « moellie » of de deegtrog geduwd en het deksel gesloten. In het begin maakte hij veel lawaai, maar daarna werd het stil. Ze deden het deksel open en ze vonden de sukkelaar verstikt in de moellie, vandaar de spotnaam « de Moellieduwers van Linkebeek ».

Erps-Kwerps. *H. Vannoppen.*

NOG OVER HET BAKKEN : STEENHUFFEL

Dr. Jaak Wouters, voorzitter Heemkring Wetteren, bezorgde mij een dik pak steekkaartjes gemaakt tijdens de lezing *Bakhuis en broodbakken in Vlaanderen*. Hadde ik over die gegevens vóór het opstellen van mijn boek kunnen beschikken, zouden vele ervan

in mijn tekst zijn opgenomen. Daar er feiten in vermeld zijn, door geen andere medewerker ingezonden, mag ik, met zeer dankbare gevoelens, het belangrijkste uit die aantekeningen hier wel meedelen. De desbetreffende blz. uit mijn boek wordt telkens gegeven.

Het betreft het dorp Steenhuffel, in West-Brabant, geboorteplaas van de inzender. De donderbaard (blz. 17) heet er *donnervaut* en het bakkruid is *witte munt*. De baktrog (blz. 28) heet er *moeille* en zijn scheel *'t moeillenbeit* (= berd). Te Mechelen was *schramulle* (blz. 33) het rakelijzer, te Steenhuffel is *schramoelle* de asse van de stoof als men het rooster heeft omgetrokken. *Broodspaan* (blz. 34) wordt inderdaad te Wetteren gezegd voor ovenpaal en is niet een zo verdacht korrekte naam als ik wel veronderstelde. De ovenbezem (blz. 35) heet te Steenhuffel *ne fleidder* of *fleigger*. Een *ruimeling* (blz. 40) is er niet hetzelfde als een *mutsaard* : de eerste bestaat uit klein hout, twijgen, met wat stokken, de tweede uit zwaarder hout, uit takken van 5 à 10 cm diameter. Belangrijk is nu de volgende mededeling betreffende bakverbod voor vrouwen (blz. 44) : tijdens de menstruatie (maandstonden) mogen zij niet bakken noch er omtrent zijn ; ook niet bij het slachten, inzonderheid bij het zouten van het vlees en het maken van worsten en *pensen*. Analoge feiten liggen in de etnologie of volkenkunde voor het grijpen. (Vgl. F. Olbrechts, *Etnologie*, blz. 233).

In mijn heemtaal wordt gezegd *nom boteram brei'n* (blz. 57). Eigenaardig genoeg wordt te Wetteren (ongeveer) hetzelfde gezegd : *breên*, maar te Steenhuffel luidt het weer gans anders : *pletten*, en *pletsel* = smeersel. *Het schaprooi* is er geen meubel doch een ingebouwd kastje in de muur met deurtje van ongev. 20 cm 50 cm, om brood, platte kaas en *pletsel* te bewaren. *Platte kaas* (blz. 58) is te Wetteren niet gekend : merkwaardig. Gesmolten vet is aldaar *smout*, te Steenhuffel *liezevet*. De *loze let* (*let* : lid ; *loos* : vals, verborgen) of open kettingschakel is te Steenhuffel *loze muille*. Een meisje dat moeilijk getrouwd geraakt (blz. 80) *zit in Sint Anna's schaprooi* of *zit op den ossenboek* (vgl. ossenbilk). Te Wetteren : *ze zit al op den Ham* (Ham = grote lage weide, tegen de Schelde). Tot slot het nieuwjaarslied van blz. 83 in de versie van Steenhuffel :

Oep enen nuvejaarz'auvent
dein (= dan) *sloeg den bakker zijn wijf*
al mee nen aten (= houten) *klupper*
zo daunech (= danig, geducht) *oep eur lijf.*
De klupper wa (= wou) *ni breken,*
de vra (= vrouw) *wa nie spreken.*
De klupper brak en de vra sprak
en de man viel oep zijn keisgat (= *aarsgat*)
De vra kroop onner den oven.
Ze was zo zweit (= zwart) *bestoven.*
Riep de vra, riep de vra :
koende me krijgen, slaucht (= sla) *me nu* (= nu).
Ik wenz aulen (= ullie) *allemaal e zaulech en geluuech nuvejaar !*

J. Weyns (†)

STREEKGEBAK : « HET STOKKEMS BETJE »

In 1981, het « Jaar van de Streekgerechten », werd de Kunstkring « Arnold Sauwen » van Stokkem geïnspireerd tot het kreëren van een plaatselijk gebak. Bovendien was de 750-jarige herdenking van het overlijden van de H. Elisabet van Hongarije († 1231), patrones van de parochie, een goede aanleiding. Aan de H. Elisabet wordt immers het « rozenwonder » toegeschreven. In de jaren 1225-1228 heerste er een grote hongersnood. Elisabet deelde toen brood uit aan de armen. Wanneer men haar vroeg wat ze in haar voorschoot meedroeg, veranderde het brood in geurige rozen.

Om dus de H. Elisabetviering meer luister bij te zetten werd uitgezien naar een broodje of gebak. De plaatselijke bakkers werden aangesproken en zijn maakten een tiental soorten koekjes. Een jury, bestaande uit leden van de Kunstkring, proefde de heerlijke gebakjes. Uiteindelijk genoot een droog, goed bewaarbaar gebak de voorkeur. De koekjes », met ca. 5 cm diameter, zijn versierd met een « B » (van Betje, troetelnaam voor Elisabet) of een « S » (van Stokkem), in een

andere deegkleur, en zijn afgewerkt met kokosschilfers.

De Stokkemse « Betjes » werden in omloop gebracht op zondag, 15 november 1981. Ze werden geofferd en uitgedeeld na de St.-Elisabetmis, bij de verering van de relikwie van de heilige. De uitdeling gebeurde door een jonge dame, gekleed als de H. Elisabet en vergezeld van een zestal pages. Ruim vijfhonderd « Betjes » werden toen uitgedeeld. Ook werd bij die gelegenheid een « doopkaartje » uitgegeven met volgende tekst : *Uit tien nieuwe boorlingen gekozen / werd ik op 30 juni 1981 geboren, / 15 november werd ik ten doop gebracht. / Wie had dit ooit gedacht ? / « Stokkems Betje » is mijn naam, / zo wil ik verder door het leven gaan.* (Peterschap : Kunstkring « Arnold Sauwen », Stokkem).

Nu nog doen de « Betjes » het bij geboorte en ziekenbezoek, bij recepties en als relatiegeschenk. Koning Boudewijn kreeg ze zelfs aangeboden bij zijn bezoek aan Stokkem, op 10 februari 1984, toen het oude Loonse stadje door overstroming werd geteisterd.

Stokkem. *Th. Guffens.*

HET BROEKVENTJE, DE CULINAIRE SPECIALITEIT VAN HET VAARTLAND

Het Broekventje is, samen met de Willebroekse Schep, de kulinaire specialiteit van het Vaartland.

Het Broekventje deed op zaterdag, 11 september 1976, tijdens de « Historische Dagen van Blaasveld », zijn blijde intrede. Het was sindsdien zowat overal in het land de « smaakmaker », die de naam Willebroek en Het Broek van Blaasveld, naar zowat overal wist uit te dragen. Zo was het Broekventje ondermeer te Montecatini, in Italië (1978), tijdens de finale van « Spel zonder Grenzen » vertegenwoordigd.

Het Broekventje ontstond naar een idee van Karel De Decker, die reeds in 1958 voor d « geboorte » van de naam Vaartland had gezorgd.

Nadat hij in 1975 Freddie Moeremans, de geschiedenisschrijvende bakker uit Blaasveld had voorgesteld om een eetbare « souvenir » voor de dagjesmensen te bereiden, die in het Broek van Blaasveld verpozing zochten, vroeg deze laatste een ontwerp voor een gebakvorm aan Luc De Caluwé. Hij liet dit ontwerp viermaal uitbeitelen en uitskulpteren door de vaardige handen van Alfons Van der Auwera. Nicolas Theunissen, de bakkersgast, bakte via de aldus ontstane plank, de eerste Broekventjes.

Het Broekventje is 14 cm hoog. Het doet spekulaasachtig aan, al is het minder hard en speciaal gekruid. Waarschijnlijk zal het, door toedoen van dit « speciale », de wereld veroveren...

Willebroek. *K. De Decker.*

VERSNAPERINGEN VOOR DE KINDEREN VAN WAKKERZEEL (17de eeuw)

In het kerkdorp Wakkerzeel (eertijds onder Werchter ; sinds 1977 onder Haacht) werden de kinderen in de 17de eeuw *naer d'oude gewoonte* met versnaperingen bedacht. Die traktatie gebeurde op Palmzondag en bestond uit *koecken, noten ende appelen.* Dat blijkt uit de kerkrekeningen van 1643, 1652/1653 en 1655/56 (Brussel, Alg. Rijksarchief, *Kerkelijk Archief*, nr. 4148).

Eksel. *J. Geris.*

« WITTE SPEKULAAS » UIT WAASMUNSTER

Tijdens het zesde *Ambachtelijk Weekend van het Land van Waas* (24-25 augustus 1985), te Waasmunster-Centrum, werd niet alleen de typische Wase *Slijtpap*, een traditionele bereiding na het binnenhalen van de oogst, aangeboden, maar was ook *witte spekulaas* verkrijgbaar. Dat is een koek, die bereid wordt op de oude ambachtelijke manier door een bakker, die het recept bij overlevering van vader op zoon nog steeds volgt. De *witte spekulaas* kan bogen op een 70-jarige traditie. Niet enkel in de lichtgele kleur, maar ook in de smaak verschilt deze *witte spekulaas* duidelijk van de klassiek bruine spekulaas.

Waasmunster. *A. Roels.*

GEBAKSOORTEN UIT DE WESTHOEK VAN DE NEDERLANDEN-IN-FRANKRIJK

Uit de vele *Taaltuintjes* en *Lexica* van Cyriel Moeyaert in *De Franse Nederlanden* en *Ons Erfdeel*, werden de volgende namen van gebakken verzameld. Meer uitleg is aldaar te vinden. Van wijlen E.H. Marcel Janssen, die geciteerd wordt, werd verleden jaar een boek uitgegeven, met als titel *Klaps* (1). Van wijlen broeder Van de Meule, uit Spijker, verschenen in verschillende tijdschriften, die gebundeld werden, maar niet in de handel gebracht : *175 Praatjes uit 't Kievit Veld*. Hier volgt de lijst met de gebaksooren :

Stryn en *strynen* : nieuwjaarswafels en nieuwjaar gaan wensen.

Follaard : krentebrood. In Ekelsbeke (en elders : *distribution de follaeren* na de wedstrijd met gebeeldhouwde bieten, als lampen op Sint-Maartensavond) krentenbol of krentenkoek met oortjes, Marcel Janssen spreekt er over in *Klaps*.

Anijskoeke : Hondschote, Spijker, Steenvoorde en Kaaster.

Kaneelkoeke : Hondschote, Spijker « «kaneel-koekekraam » zegt Van de Meule).

Hullekoeke : Hondschote en Steenvoorde (Mevr. Tillie, Steenvoorde, die nog leeft, gebruikt dit woord).

Paptaart : Bollezele, Warhem en Rubroek. In Warhem, een gebak met pudding erop, al dan niet met rozijnen. Ook in Ledringem bij ex-veldwachter Vermeersch.

Paaltje : flensje (naast de gewone *pannekoeke*). In Bollezele is er met de kermis een Pannekoekedag : *distribution gratuite de pannekoeken*.

In Ekelsbeke bestaat het versje :

De peerden eten hooi
De koeien eten strooi
De boeren bakken paaltjes
't Is Sient-Elooi.

Frans brood : in Borre is dat geen stokbrood of kadetje, maar zijn dat oude korsten van brood om in de soep te kruimelen. In Zermezele (Elizabet Dordogne) zijn dat gewoon « broodjes » (Fr. *petits pains*).

Sukerde Pomme : Spijker (Van de Meule) ; waarschijnlijk gesuikerde appel, als nagerecht. Vgl. *Sukerde pek* (= drop van zoethout).

Krakendoullen : Sint-Maarten-lekkernij in Duinkerke (eigenlijk de keutels van Sint-Maartensezel in de duinen !) (2).

A. Lowyck en *C. Moeyaert*.

(1) M. JANSSEN, *Klaps*, Waregem, 1984. (Uitgave Werkgroep de Nederlanden, G. Gezellelaan 47, 8790 Waregem).

(2) Opgetekend bij Daniël Joos, Ekelsbeke.

UITDELING VAN BROOD, KOEKEN EN FRUIT TE ZONHOVEN (17de-18de eeuw)

De uitdeling van brood, koeken en fruit behoorde tot de vaste, jaarlijks terugkerende posten in de kerkrekeningen van Zonhoven : op Palmzondag (1656), *appel ende nut* (= noten) *ende kocken* (= koeken), voor 18,5 st. ; op Palmzondag (1698), *appel, notten ende cocken*, voor 4 gl. en 6 st. ; op Palmzondag (1739 en 1748), *appelen, noten en koeken*, telkens voor 6,5 gl. ; op Hemelvaartsdag (1748), *kocken en wegghen* (= wigvormig tarwebrood) *aen kinders en sangers* (= kerkzangers), voor 8 gl. Vgl. J. Molemans en J. Mertens, *Zonhoven. Historisch-naamkundige studie*, Zonhoven, 1982, blz. 149-150. Mogelijk waren die uitdelingen afkomstig van legaten of stichtingen.

Eksel. *J. Gerits.*

GEBAKJES UIT ZUIDWEST-VLAANDEREN

In Kooigem schonken de parochianen op 1 januari 1640 *nieujaercoucken* ; met Driekoningen ging het er om *liefcoucken*.

Op de vier hoogdagen werden in Sint-Denijs *cruuscoucke* uitgedeeld ; in Heule werden ze omschreven als *cruuscoucke om mee te berechten* en in Aalbeke werden ze met Pasen 1612 aan de kommunikanten uitgedeeld.

Overal kende men *crackelinghen ende treckelinghen* op Witte Donderdag en Kerstdag ; het waren gebakjes in 8-vorm, na de voetwassing gegeven aan de kinderen die als 12 apostelen aan de dienst deelgenomen hadden. In Waregem omschreef men die gebakjes in 1683 als *de coucke die men ordinairelick is ghevende ande kinderen op den witten donderdagh*. In Wevelgem noemde men het *sceutelkouken*, in Moorsele sprak men

van *apostelbroden* en in Lauwe leverde een bakker in 1785 *apostelkoucken* (1).

Kortrijk. *Ph. Despriet.*

HEILIGENBROODJES

Met St.-Hubertus droeg vóór 1914 iedereen gewoon brood, dus boterhammen, naar de kerk van Erps, volgens Hubert Verboomen. De bakkers stonden met manden brood in de kerk voor de zegening en verkochten daarna gezegend brood aan diegenen die geen brood meegebracht hadden. Niemand zou vroeger gegeten hebben alvorens een stuk brood van St.-Hubertus genuttigd te hebben. Later werden het « pisolets » van St.-Hubertus. Leefdaal en Tervuren kenden vóór 1914 reeds de speciale « St.-Hubertusbroodjes ». Ook de dieren kregen een stuk van het St.-Hubertusbrood, dat hen beschermde tegen het kwaad.

St.-Elooibrood was typisch voor Bertem. Twee bezoldigde mannen gingen in Bertem en in de omliggende dorpen rond om graan voor St.-Elooi in te zamelen. Ze kregen een schepel graan (,tarwe of koren), later een soeptelloor graan. De inzamelaars gaven een speciale prent van St.-Elooi aan de schenkers van het graan en trokken verder. Een deel van het graan was bestemd voor het bakken van de St.-Elooibroodjes. Op de feestdag van de heilige werden ze tegen 5 ct. aan de bedevaarders uitgereikt om mens en dier, vooral paarden, van ziekten te vrijwaren. H. De Wit (*Volksbeewegen tegen ziekten van mensch en dier tussen Zenne en Dijle*, Leuven, 1943, blz. 127 en 131) gaf voorbeelden uit Kraainem en Buken. Te Kraainem werden vóór 1940 St.-Antoniusbroodjes verkocht. Voor men ze at werden er zeven Vaderonzen en zeven Weesgegroeten gebeden. Te Buken offerde men graan voor St.-Antonius en voor St.-Eligius. Hiermee werden ook broodjes gebakken.

Erps-Kwerps. *H. Vannoppen.*

(1) Ph. DESPRIET, *De Zuidwestvlaamse parochiekerken*, III, Kortrijk, 1984, blz. 630.

BODENBROOD

In het boek van prof. dr. M.A. Nauwelaerts, *Rodolphus Agricola* (uitg. Kruseman, Den Haag, 1963, blz. 7), heb ik een eigenaardig oud gebruik leren kennen. De boodschapper, die de geboorte van Rodulphus aan de vader gaat aankondigen, verzoekt om « evangelium » of bodenbrood en de vader reikt aan de boodschapper dat bodenbrood.

Het gebeurde te Zelwaer of Selwert, in Groningen, waarschijnlijk op 27 februari 1444. Is zulk gebruik ook bij ons gekend geweest ? Wie kent er voorbeelden van ?

J. Weyns (†)

NOG BODENBROOD

Het *bodenbrood* (middelnederl. *bodenbroot)* is niet letterlijk op te nemen als brood (oorspronkelijk natuurlijk wel), maar als een fooi ofte drinkgeld. Het zal wel een vrij algemeen gebruik zijn geweest, ook bij ons. Resten daarvan : op de zestiende-eeuwse brieven was vermeld, in een hoek meestal op de buitenkant : « Den bode syn loon ».

M.A. Nauwelaerts (†)

Recepten en bakkersgereedschap

INHEEMS FRUIT VOOR GEBAK

In verband met het gebak is het wellicht interessant te wijzen op de rol van enkele inheemse vruchten.

APPELEN

Bekend is vooral dat in Vlanaderen, toen iedereen nog zelf bakte, de deegrestjes uit de trog werden bijeengeschraapt met het ijzer en op een uitgeboorde appel bevestigd. Die ging in de oven met de laatste « bakte » brood en kwam er uit als heerlijke « bollebuizen ».

PEREN

In de paaldorpen over de Alpenmeren werden, gedurende de steen- en bronstijd, steencellen van ingezamelde en gedroogde wilde houtperen gestompt om aan het karige broodgraan te worden toegevoegd. Vooral na de winter, terwijl overal de honger begon te knagen !

KERSEN

Tijdens de periode dat de graanoogst nog met mankracht en met de hand werd afgepikt, bestond er een zeer hartig en luchtig gebak op basis van kersen of krieken. Het werd door de arbeiders biezonder op prijs gesteld, nadat ze gedurende uren, neergebogen in stof en hitte hadden gewerkt. Men noemde dit in verschillende varianten « clafoutis » (gebak). Er bestonden vele varianten volgens de streek en uitwijkingen naar pudding en vlaaien.

PRUIMEN

Wie vroeger bakpruimen wilde drogen, deed dit traditioneel op een biezonder energiebesparende manier. Na het brood en de pasteien werden deze pruimen als derde deelachtig aan de overschotten van de ovenwarmte. Het was niet alleen erg zuinig, doch tevens noodzakelijk, vermits bakpruimen niet mochten barsten. Anders liep het kostelijke sap eruit. Dus onder 60 graden C. blijven !

Sint-Niklaas. *H. Vandommele.*

MAASEIKER GEBAKSOORTEN

I. — In Maaseik kan men het hele jaar door volgende gebakspecialiteiten bekomen : *knapkoek, boekweitkoek (bokkeskook), dikke kook*, verschillende soorten *vlaai* en *krollemol*. Enkele recepten :

DIKKE KOOK : bloem, gist, vloeistof (water of melk), zout, eieren, suiker, boter, klontjes suiker, rozijnen. De verhouding van gist t.o.v. bloem wordt kleiner naargelang de massa groter wordt (1).

VLAAISOORTEN : *knubbelkesvlaai* (2), *appelsnitsel* met kaneel (toeslag), *puddingvlaai* (toeslag) en *fruitvlaai* (latjes).

KROLLEMOL : maak deeg klaar als voor een gewone taart ; breng dit deeg rond een appel aan, waaruit het klokkenhuis verwijderd is en waar kaneel wordt ingebracht ; zet dit in de oven totdat alles gaar is.

II. — In Maaseik kent men ook verschillende feestgerichte gebakspecialiteiten. Ter gelegenheid van de St.-Jozefmarkt (18 maart)

---

(1) Om een luchtig deeg te bekomen moet men minimum 50 % vloeistof onder de bloem verwerken of beter nog is 60 %. Per 100 gr. boter of per ei, dat men in het deeg verwerkt, moet men echter 1/2 dl. (50 gr.) vloeistof aftrekken, omdat deze stoffen het deeg verdunnen. Zout wordt toegevoegd in de verhouding van 1 à 2 % van de bloem. Zout dient echter niet alleen om smaak te geven, maar geeft ook stevigheid aan de kleefstof en helpt zelfs om bij het bakken het deeg een mooier kleur te geven. Zout vernietigt de werkzaamheid van de gistcellen en men moet er dus op letten deze twee stoffen niet rechtstreeks met elkaar in kontakt te brengen.

(2) Maak deeg klaar voor een gewone taart. Maak de *knubbelkes* als volgt : meng boter, suiker en meel ; vorm deze tot kleine bolletjes ; leg de bolletjes vast tegen elkaar aan in de met deeg gevulde bakvorm. Zet daarna alles in de oven.

worden *moppen* gebakken (3). Het St.-Nikolaasfeest (6 dec.) geeft aanleiding tot het bereiden van *brilkes* (4), *tarte pomme* (een driehoekige vorm van vlaai, oorspr. gevuld met appelmoes, thans vooral met abrikozenspijs) en *spekulasie* (dikke, in de vorm van St.-Nikolaas, met of zonder amandelen). Met Kerstmis (25 dec.) wordt in Maaseik *kerswekke*, d.w.z. worstenbrood van gewoon deeg, gebakken. Ook hier doet zich echter de moderne trend gelden : geregeld worden worstenbroodjes van bladerdeeg aangeboden. Bij kommunie of huwelijk wordt een *opzet* gemaakt. Dat gebeurt thans nog enkel op aanvraag (bij één bakker).

Maaseik. *M. Raets.*

MACARONS EN KLETSKOPPEN

Bakker Livien Kumpen maakte omstreeks 1900 in zijn pasteibakkerij, te Brussel, macarons en kletskoppen. Zijn dochter Maria Kumpen gaf ons de recepten. Voor macarons gebruikte men een pond geplette amandelen, een kg. witte suiker, 100 g. bloem. Dit alles werd aangebracht op ongedesemd brood, dat het papiereffekt gaf.

Voor kletskoppen gebruikte men 100 g. amandelen, 50 gr. gepelde bosnootjes, 450 g. bloem, 175 g. boter, 1 dl. water en 950 g. bruine suiker. Bakker Kumpen liet de boter smelten in het water met de nootjes en amandelen. Hij voegde er de bloem bij en mengde het geheel goed door elkaar zonder teveel te kloppen. Daarna werd het mengsel koud gerold op een bloemtafel. De bekomen rol werd in schijven gesneden, platgeduwd en op een geboterde plaat gebakken. Tenslotte moesten de kletskoppen afkoelen, en de volgende dag konden ze in de bakkerij verkocht worden. Macarons en kletskoppen waren lekkernijen uit de Brusselse bakkerijen van de « Belle Epoque »-tijd.

Erps-Kwerps. *H. Vannoppen.*

« PAIN A LA GRECQUE » TE KORTENBERG

Kortenberg was omstreeks 1900 bekend om zijn *Pain à la Grecque*, dat vooral sukses kende in de plaatselijke villa's. De bereidingswijze is de volgende : 1 l. melk, 200 gr. gist, 100 gr. suiker, 600 gr. boter, een snuifje zout en kaneel Alles werd door elkaar gemengd en gebakken en zo bekwam men de fijne *Pain à la Grecque*.

Erps-Kwerps. *H. Vannoppen.*

HET BEWAREN VAN GIST

De klassieke manier om gist te bewaren was vroeger als volgt : in een konische koffietas, goed aangedrukt tegen de bodem. Deze kom werd dan omgekeerd in een schoteltje met water geplaatst, zodat de boord een luchtdichte afsluiting aanbood. Alleszins een tip voor hen, die nog zelf hun brood bakken !

Snt-Niklaas. *H. Vandommele.*

« NEEF » EN GIST TE KWERPS

Rond 1900 gebruikte men weinig gist te Kwerps, aldus Virginie Verheylewegen. De boeren bakten met de « neef » of de « eef ». Dit was zuurdeeg. Een broodvormige klomp van het vorig baksel werd behouden en versneden met het volgende deeg. Dat deed het brood « rijzen ». Voor kramiek en suikerbrood — met Kwerps-kermis — werden de kinderen naar de brouwerij De Wil-Abeloos, te Erps, gestuurd om vloeibare gist te halen. « Neef » en « vloeibare gist » behoren tot de verloren Kwerpse baktradities.

Erps-Kwerps. *H. Vannoppen.*

BAKKERSGEREEDSCHAP

Bij het bakken van brood en gebak kwam (en komt nog !) heel wat gereedschap te pas. In de meeste heemkundige en volkskundige musea, vooral in het Bakkerijmuseum te Essen, treft men dergelijk bakkersgereedschap aan. Uiteraard kan men voor een beter inzicht in het gebruik en de betekenis ervan

---

(3) Recept voor *moppen* : potsuiker met de rol goed klein maken ; voeg toe : meel, boter, eieren, kaneel, anijs ; mengen met melk ; het deeg zo hard laten, dat men het kan snijden ; bakplaten met boter insmeren ; deeg erop en laten bakken tot het deeg gaar is.

(4) Recept voor *brilkes* : meng amandelen met eiwit ; maak er met suiker en meel een deeg van ; verdun het deeg met water en eiwit ; voeg vanille toe ; bakplaten met boter insmeren en met meel marineren.

ook terecht bij verschillende auteurs, die zich met de studie van het bakkersgereedschap bezighielden. De publikaties *So backt der Bauer sein Brot* van H. Meise (1) en *5000 Jahre Backofen* van Frits Blümel en Waldemar Boog (2) zijn bijv. eveneens bruikbaar voor de bakkersgewoonten en het bakkersgereedschap in de Nederlanden. Hetzelfde kan gezegd worden van het werk *Küchengeräte um 1900* van Brigitte ten Kate-van Eicken (3).

Voor de kennis van het bakkersgereedschap in Vlaanderen is vanzelfsprekend de monografie *Bakhuis en broodbakken in Vlaanderen* van dr. Jozef Weyns (4) van grote waarde. Zijn werk is en taal- en volkskundig onderzoek, dat overwegend gebruik maakt van boedellijsten en van mondelinge getuigenissen. Een samenvatting ervan verscheen in *Volkshuisraad in Vlaanderen* (5).

Ook in naslagwerken over « antiek » vindt men soms afbeeldingen van voorwerpen die thuishoren bij het bakkersgereedschap (6).

Zowel de voorwerpen in privéverzamelingen en in musea, als de literatuur kunnen dus de belangstellenden inlichten over dit intersant aspekt van het bakkersbedrijf.

Eksel. *J. Gerits.*

---

(1) H. MEISE, *So backt der Bauer sein Brot. Ein volkskundlicher Beitrag zum bäuerlichen Brotbacken und zur Entwicklung von Backöfen und Backhäusern.* (*Geschichte und Entwicklung des Hausbäckerei*, 2), Bielefeld, 1959.

(2) F. BLUEMEL-W. BOOG, *5000 Jahre Backofen*, Ulm, 1977.

(3) Dit werk werd vertaald in het Nederlands: B. TEN KATE-VON EICKEN, *Keukengerei rond 1900. Antiek en curiositeiten uit grootmoeders tijd.* Helmond, 1980, blz. 110-131, afb.

(4) J. WEYNS, *Bakhuis en broodbakken in Vlaanderen*, St.-Martens-Latem, 1963, blz. 28-38, afb.

(5) J. WEYNS, *Volkshuisraad in Vlaanderen*, III, Beerzel, 1974, blz. 869-889, afb. Ook in *Haard en Heem. Leesboek over heemverbonden dingen* (J. WEYNS), *Heist-op-den-Berg*, 1984, blz. 56 e.v., vindt men nuttige gegevens over bakhuis en broodbakken.

6) Zie bijv. A. STAP-LOOS, *Uit grootmoeders tijd. Informatie over herkomst en fabricage van antieke voorwerpen*, II, Helmond, 1978, blz. 28-33, afb.

INTERNATIONAAL MUSEUM VOOR BROOD-BROOD-, BANKET-, SUIKERBAKKERIJ EN IJSBEREIDING TE VEURNE

Het Internationaal Museum voor Brood-, Banket-, Suikerbakkerij en IJsbereiding, dat gevestigd is in de « Zuidgasthoeve » (Ieper-sesteenweg 129 / Albert I-laan 2), aan de rand van Veurne, is sinds 1 april 1985 voor het publiek toegankelijk (1). Dit volkskundig en didaktisch biezonder waardevol geheel werd samengebracht door konservator W. Plaetinck. Officiële opening : 25.7.1985.

In de vroegere « woonkamer » van het woonhuis — ingericht als onvangsthal — is het thema « Brood in de kunst » voorgesteld. De « boerenkeuken », met open haard en oven, werd omgevormd tot een sfeervolle bakkerij met oud alaam. In de vroegere « melkstal » proeft men de sfeer van het gezellige bakkers-, kruideniers- en snoepgoedwinkeltje van rond de eeuwwisseling. Op de « voute », thans bureel, wordt een dokumentatiecentrum opgericht met vakliteratuur rond brood-, banket-- en suikerbakkerij en ijsbereiding. Op de « zolders » zijn verschillende thema's uitgewerkt : van graan tot brood, de suikerbakker, de chocolaterie, de banketbakker, de ijsbereiding vroeger, oude hostie- en wafelijzers, m.a.w. een stuk sociale geschiedenis van het bakkersberoep. De informatie wordt bovendien aangevuld met oude machines, dokumenten, enz.

In het komende voorjaar wordt nog een didaktische tuin aangelegd, met verschillende graangewassen gebruikt bij het bakkersambacht.

Eksel. *J. Gerits.*

DE BAKKERSKLEDIJ, EEN AMBACHTSKLEDIJ IN DE STREEKDRACHTENSTUDIE

De kledij van de bakker evolueerde met de tijd. Een glasraam uit de St.-Sulpitiuskerk uit Diest toont ons een bakker in de 16de

---

(1) Het museum is van 1 april tot 1 september op de werkdagen toegankelijk van 10 tot 12 u. en van 14 tot 18 u.; op zon- en feestdagen van 14 tot 18 u. Van 1 oktober tot 31 maart is het museum geopend op werkdagen van 14 tot 17 u.; op zon- en feestdagen en tijdens de schoolvakantie van 14 tot 17 u. Gesloten op vrijdag. Het museum kan bovendien bezocht worden op afspraak (tel. 058/31.38.97).

eeuw, met een openstaand hemd, een lange broek, een witte voorschoot en met een muts op het hoofd, opdat er geen haren in de bloem zouden komen. Hij schiet met de ovenpaal het brood in de oven. Een andere prent die gepubliceerd werd in H. Pirenne *Geschiedenis van Europa*, toont een bakker in de late middeleeuwen, die met een ovenpaal tegelijkertijd drie broden in de oven schiet. Hij draagt eveneens een witte muts op het hoofd en heeft een witte voorschoot. Dezelfde kledij vinden we bij zijn kollega, die gebogen over de « moulle » of deegtrog aan het werk is. J.B. Madou, de bekende Brusselse schilder uit de eerste helft van de 19de eeuw, stelde de 19de-eeuwse bakker voor in zijn prentenreeks *Costumes du peuple belge*, bewaard in het Prentenkabinet van de Koninklijke Bibliotheek te Brussel. De bakker van Madou blaast op de horen om aan te kondigen dat het brood uit de oven is. Hij draagt en blauw-wit geruit hemd, een witgrauwe voorschoot en een vest zonder mouwen, een soort gilet met vier knopen van dezelfde kleur. Op het hoofd heeft hij een soort slaapmuts, ook blauw-wit gestreept. Dit soort slaapmuts behoorde ca. 1830 tot de streekdracht. De witte stoffen zijn ongeverfd, dus eerder grauw lijnwaad. Het hemd is, wat de mouwen betreft, opgestropt. J. Thiriar maakte een hertekening van deze prent, eerder karikaturaal. Bakker Alberic Lievens van Kwerps droeg ca. 1910 een voorschoot met bovenstuk en een pet op het hoofd. Nieuwe tijden, nieuwe modes. De bakker van Madou zal gerekonstrueerd worden als ambachtskledij voor de bakker in het Openluchtmuseum van Bokrijk. Deze kledij, die tegelijkertijd traditioneel en funktioneel moet zijn, zal helemaal geen anachronisme zijn in de 18de- en 19de-eeuwse hoeven.

Erps-Kwerps. *H. Vannoppen.*

HET BROODVERVOER IN BRUSSEL

Tot de « Belle Epoque »-tijd behoorden de Brusselse bakkerskarren, met paard, en de hondekar, die zowel in de stad als op het platteland een gemakkelijk vervoermiddel was voor de bakker. Maria Kumpen, dochter van bakker Livien Kumpen, uit Brussel, vertelde dat de reglementen op de bakkershondekarren zeer streng waren. Er waren boeten voor bakkersgasten, die de hond te snel lieten lopen. De bakker, die de hondekar gebruikte, moest steeds een plank en een zak bij zich hebben. Deze plank en deze zak waren de zitplaats voor de hond bij regenweer. Van dierenbescherming in Brussel vóór 1914 gesproken !

Erps-Kwerps. *H. Vannoppen.*

BAKKERSGEREEDSCHAP IN DE ESSENSE MUSEA

Vermits het bakkersberoep een hoeksteen is van de samenleving — kijk maar naar de massa spreekwoorden en zegswijzen die onze taal rijk is — heeft het museumbestand te Essen ook een overvloed aan bakkersalaam.

Een juweeltje op dat gebied is het *Bakhuis* op de Kiekenhoeve (Moerkantsebaan 54). Dit bouwwerkje kwam als eerste klaar bij restauratie van de Kiekenhoeve : op gepaste tijden wordt er nog brood gebakken op een wijze zoals het eeuwen lang gebeurde. Men treft er aan : baktrog met en zonder deksel, machine om speculoos te maken, 13 houten speculoosvormen, houten deegrollen, eiermand, grote bakplaten, zakkenklopper, houten en ijzeren broodschieters, deegschop in hout, baktafel, pistoletmachine, meelzeven, wafelijzer, melkkit, zoutvat, vlaai- en cakevormen, tenen broodmand, broodvormen, weegschaal in hout, beschuitvormen, beschuitsnijder, doofpot of bluspot, oven- en stookgaffel, ovenkrabber of astrekker, rakelijzer of loet, ovenbezem.

In het *Heemkundig Museum « Gerard Meeusen »* (Gemeentehuis, Heuvelplein) is de blikvanger een groot vaandel van de « Gistbond » (1890), een bakkersvereniging, waarover verder niets bekend is. Eigenaardig dat men die bond een gist- en niet een bakkersbond noemde.

Zeker mag ook niet ontbreken het *Bakkerijmuseum* van Frans Demedts, te Wildert, bij de Bakkersmolen, waar wellicht de grootste verzameling bakkersalaam van gans het land te vinden is en dan zwijgen we maar over het vele dat thuis op zolder bij Demedts

nog op een beurt en een plaatsje wacht. Dit alles bracht Frans samen op zijn vele exploratietochten die tot ver buiten de eigen landsgrenzen gingen.

Ook het kleine *Museum* van wijlen Albert Claessens, te Horendonk, heeft een en ander onder het rieten dak dat tot oude bakkerijen behoorde. Maar ook Jos Kamerling heeft een en ander te bieden in zijn winkel, o.m. een mooie verzameling weegschalen, speculoosplanken enz. (1).

Essen. *L. Suykerbuyk.*

(1) *De Spycker. Orgaan van de Heemkundige Kring* Essen, XLII, 1985, blz. 3-4.

Bakkersgeslachten

DE ERPS-KWERPSE BAKKERSFAMILIES VAN DOREN EN SALENS : BIJNA TWEE EEUWEN BAKKERSTRADITIE

In « De Engel », op de hoek van de Kloosterstraat en het Dorpsplein, te Erps, was ruim 100 jaar de bakkerij Van Doren gevestigd. In 1774 kochten mijn voorouders Lambert Van Doren en Catharina Vercaeren dat pand. Ze hielden er herberg en Lambert was en glazemaker. Zijn zoon, Daniël Van Doren, begon er in 1800 een bakkerij. Hij was ondermeier van Erps-Kwerps, in de Hollandse tijd, en hielp het broodreglement stemmen. Hij overleed in 1851. Zijn zoon Judocus of « Do » Van Doren zette de bakkerij verder. Zijn zoon Gustaaf Van Doren (1861-1935) was de laatste bakker van de Van Dorens in « De Engel ». De familie Van Doren stond bekend als « die van Bekkes ». De publiciteit op de fakturen droeg het fiere opschrift : *Huis gesticht in 1800. Bakkerij-Kruidenierszaak-Ellegoederen. Specialiteit van keuken brood -amandelbrood-pain à la grecque en speculatie. G. Van Doren-Van Holsbeek te Erps (bij Cortenberg).*

Twee dochters van Judocus Van Doren, nl. Josephine en Octavie Van Doren, werden de eerste en de tweede echtgenote van Ferdinand Salens, die met een nieuwe bakkerij-melkerij-maalderij aan de Vissegatstraat, te Kwerps, begon en aldus de traditie Van Doren in Kwerps voortzette. Ferdinand Salens (1853-1910) was gemeenteraadslid van Erps-Kwerps en stichter-voorzitter van de Kwerpse fanfare « De Vrolijke Schutters ». Zijn zoon Gustaaf Salens, oud-schepen van Erps-Kwerps en zijn kleinzoon, Ferdinand Salens, vormen de volgende bakkersgeneraties. Via de familie Van Doren vertegenwoordigt Ferdinand Salens, de huidige bakker, de zesde generatie in de stiel.

Erps-Kwerps. *H. Vannoppen.*

DRIE GENERATIES KAMERLING : EEN EEUW BAKKERSTRADITIE TE ESSEN

Aan de Nieuwstraat, te Essen (A.), is de bakkerij Kamerling gevestigd, die in 1985 haar 100-jarig bestaan herdenkt. Het bedrijf werd inderdaad in 1885 gesticht door Henricus Kamerling (Breda, 1861 - Essen, 1948), maar was aanvankelijk ondergebracht in een pand (huis Verpalen) aan de grens. Pas in 1925 werd de bakkerij overgebracht naar haar huidige standplaats, aan de Nieuwstraat, waar het bedrijf werd voortgezet door Louis Kamerling (Essen, 1900-1956), jongste zoon van de stichter. Sinds 1956 wordt de ambachtelijke familietraditie geleid door Jos Kamerling (Essen, 1930), die in de bakkerij, tot dan toe een manuele onderneming, geleidelijk de mechanisatie invoerde en het aanbod uitbreidde. Voorheen bestond de produktie voor 90 procent uit brood, terwijl de jongste jaren ook fijn gebak, worstenbrood, croissants en andere gebaksoorten bereid worden, die aan de meer verfijnde smaak van het publiek beantwoorden. Aan dat familiebedrijf wijdde Leo Suykerbuyk het

merkwaardig artikel *Een eeuw bakkerij Kamerling* (in : *De Spycker. Orgaan van de Heemkundige Kring Essen*, 42, 1985, blz. 1-16).

Eksel. *J. Gerits.*

DE FAMILIE VAN TRICHT, EEN OUD KORTENBERGS BAKKERSGESLACHT

De familie Van Tricht leverde gedurende ruim twee eeuwen brood in de Vlaams-Brabantse gemeente Kortenberg. Dit geslacht komt reeds in de 17de eeuw in de parochieregisters voor. Martinus van Tricht, echtgenoot van Ida van Meerbeeck, overleed in 1635, met twee kinderen te Kortenberg tengevolge van de pest.

Jan-Baptist van Tricht begon in 1720 de bakkerij Van Tricht aan de Leuvensesteenweg, een nieuwe verbindingsweg, die in 1706-1709 aangelegd was door de Provinciale Staten van Brabant. De nieuwe bakkerij werd gebouwd op een half dagwand land, dat ze op 2 maart van hetzelfde jaar gekocht hadden van Joannes Goerds en van Anna Ronsmans. Uit zijn huwelijk met Maria van den Wijngaerden († 1728) had J.B. van Tricht een opvolger, nl. zijn zoon Petrus van Tricht (1715-1777), die de bakkerij overnam. Een telling van 1747 gaf zijn woning met twee haarden, waaronder de bakoven.

Uit zijn eerste huwelijk met Catharina van Campenhout werd Jan-Baptist van Tricht (1744-1825) geboren. Deze was bakker en wordt in 1825 vermeld als gemeenteraadslid van Kortenberg. Op 18 maart 1778 was hij, na de dood van zijn vader en van diens derde echtgenote Anna Vermeiren, aangesteld als toeziener van zijn halfbroer Guilliam en zijn halfzuster Joanna van Tricht. Hij nam de winkelwaar en de bakkerij, met het graan over voor de som van 696 gulden volgens de akte van de schepenbank van Kortenberg, bewaard op het gemeentehuis aldaar. Op de patentlijst van 1811 wordt hij als bakker vermeld. Hij huwde in 1778 met Maria-Catharina van Doorne. Zijn zoon Jan-Baptist van Tricht junior († 1857) vormde de volgende bakkersgeneratie. Hij huwde Catharina van Doren, een dochter van de Erpse bakker Daniël van Doren en werd de vader van August van Tricht (1828-1912), bakker, winkelier en voorzitter van de Oud-Soldaten van Kortenberg.. Deze laatste huwde Paulina Van Doorne (1832-1909). De handelszaak Van Tricht was in de 19de eeuw een boerderij, een winkel en een bakkerij. August werd opgevolgd door zijn zoon Gustaaf van Tricht, die met Bertilia Noppen huwde. Hun zoon Albert van Tricht was de laatste bakker van de familie. Tot 1 eptember 1977 leidde hij de bakkerij Van Tricht, die zeven generaties lang broodbakkers te Kortenberg waren geweest, in dezelfde woning. Zijn er andere families in Vlaanderen die zolang de bakkersstiel bedreven hebben ?

Erps-Kwerps. *H. Vannoppen.*

Heemtaal rond brood en gebak

SCHIMPLIEDJES TEGEN BAKKERS

De bakkers stonden vroeger dikwijls bloot aan kritiek, omdat de mensen hen er van verdachten op de één of andere manier met het brood te knoeien. Dit kon ondermeer gebeuren door het deels verwerken van mindwaardige produkten, door b.v. te besparen op de krenten of door geregeld iets af te peuteren van het brooddeeg dat men voor particulieren diende te bakken. Laura Hiel, dochter van de bekende dichter Emmanuel Hiel, publiceerde ooit de drie volgende schimpliedjes, die hierom eertijds in het Dendermondse gezongen werden (1). Het eerste luidt als volgt :

(1) L. HIEL, *Kinderspelen en Liedjes uit het Land van Dendermonde*, Gent, 1931, blz. 133.

Kost de blom tien cens en half,
Het vierdeel kost drij centen,
In den winter is alles goed,
Wat men in de moeillë doet
Zemelen en kortmeel daarbij,
Het fangt aaneen als brij.

Het tweede klinkt zo :

Bolleke wit, bolleke zwert,
Bolleke van de biestemerkt,
Akker, den bakker
Den ovenkakker,
Akker, den bakker, den censendief,
Gij hebt gestolen van mijn gerief.

Het derde werd als volgt gezongen :

Der was 'en vrâw
Die koekebakke wâ,
En de man die kakte korrente
En de pot viel om,
En de koeken waren krom,
En ze riep : wel, seldermente !
Dendermonde. *A. Stroobants.*

EEN GEDICHT OVER GEBAKSOORTEN TE KASSEL IN 1714

De Vlaamse dichter Andries Stevens (ca. 1678-1747), schoolmeester in Kassel (Westhoek van de Nederlanden-in-Frankrijk) en hofdichter van de Kasselse rederijkerskamer « de Fresieren » (1) dichtte in 1714 *Lof / vanden Zorgeloosen / gemakkelijken ende Troost gevenden / Bedelzak / Voorgelezen in de maeltyd vande derde Beloft vanden / Z.E.F.W. Moerman en de danyns Jesuiten* / (2). Daaruit citeren wij de verzen over de gebaksoorten, die in 1714 aldaar bekend waren.

Ceres jont gebakken dinghen
Wafels. tweeback of bischuit
brood, mostellen, treckkelinghen
paptaert (3) *Ipre toegewijdt*
midts de kinders die beminnen ...
St.-Andries. *A. Lowyck.*

(1) De beste bijdrage over Andries Stevens is van C. MOEYAERT, in : *De Schrijftaal van de Westhoek in Frankrijk : onuitgegeven gedichten van Andries Steven (Kassel). Lexicon 10,* in : *De Franse Nederlanden,* X, 1985, blz. 315-338.

(2) Zie daarover L. LOOTEN, in : *Compte rendu de la séance du 20 juin 1899,* in : *Bulletin du Comité flamand de France,* II, 1894-1899, blz. 393-394. Het handschrift is thans bewaard in de Universiteitsbibliotheek in Kortrijk (blz. 37-41).

(3) Noot bijgevoegd door de dichter : *Zinspeling op de kinders van Ipre.*

Bibliografie over brood en gebak

I. BROOD

Barendsen, G.W. *Brood is leven...* Neerlands Volksleven, 17(1967), blz. 110-120, ill.

Het brood in de geschiedenis en de kunst. Rotselaar, Beatrijsgezelschap, 1970, 34 blz. ; J. Weyns, *Brood en bakoven,* blz. 3-5 ; J. Wittebols, *« Brood » in onze oudste spreekwoordenverzamelingen,* blz. 6-9 ; M. Rouwet, *Van huismaalderij naar de molens Remy,* blz. 10-17 ; L. Humblé, *Het brood in de H. Schrift,* blz. 18-19 ; A. Boschmans, *Van graan tot brood,* blz. 20-22 ; *Oude liederen en kinderliedjes in verband met het brood, het bakken, het gebak, het malen, de maalder,* blz. 23 ; *Het brood in de geschiedenis en de kunst. Katalogus,* blz. 24-34.

Brood in de kunst. Cultureel Centrum Burgemeester Ant. Spinoy, Mechelen, 8-31 maart 1969. [*Tentoonstellingscatalogus*]. Mechelen, Cultureel Centrum, 1969, z.p., ill.

Cafmeyer, M. *Koutend over boerebrood en ovekot.* Biekorf, 70(1969), blz. 135-142, 219-224, 270-274, ill.

Colman, K. *« Van graankorrel tot brood », vijftig en meer jaar geleden.* Jaarboek [van de] Heem- en Oudheidkundige Kring van Zele, 13(1981-82), blz. 38-43, ill.

Daras, H. *Alida Plasschaert en haar goe(d) koekebrood...* Jaarboek [van de] Heemkundige Kring « Bos en Beverveld », 12(1979), blz. 39-49, ill.

De Vuyst-Hendrix, L.M. *Notre pain quotidien. Son histoire.* Parcs Nationaux, 34(1979), blz. 48-62, ill.

De Wilde, J. *Het brood aan de arme.* J. De Wilde, Uit de kronieken van Lembeke. Lembeke, 1985, blz. 77-111, ill.

Dierick, A. *De brooduitdeling op het dorp.* De Souvereinen, 10(1979), blz. 59-62, ill. [Een schilderij van F. van Leemputten].

Dreesen, J.B. *Sint-Hubrechtsbrood,* De Plate, 8(1979), blz. 232-233.

Florquin, J. *Het is weer voor de bakker.* (Taalpost voor Uto Pia), Gazet van Antwerpen, 26 juli 1976, blz. 7.

Gittée, A. *Eerbied voor het brood.* (Volkszeden, 1). Volkskunde, 2(1889), blz. 9-12.

De glorie van het brood. [Door] W. Plaetinck, R. van der Linden, P. Mertens. Tielt-Amsterdam, Lannoo, 1980, 196 blz., ill.

Jacob, H.E. *Zes duizend jaren brood. De geschiedenis van ons dagelijks brood van de Egyptenaren tot in de twintigste eeuw.* Nederlandse bewerking van J. Vrijman. Utrecht, W. de Haan, 1955, 245 blz., ill.

Janssens, [M.]. *Het mandaatbrood en zijn wijzigingen.* Volkskunde, 51(1950), blz. 164-170.

Janssens, [M.]. *« Strenen », nieuwjaarsbrood en koeken in Vlaanderen.* Volkskunde, 58(1957), blz. 125-133, ill.

Kruizinga, J.H. *De broodfolklore in november.* Oostvlaamse Zanten, 26(1951), blz. 103-107.

L[auwerys], J. *Wat brood at men te Hoogstraten in 1826 ?* Jaarboek van Koninklijke Hoogstratens Oudheidkundige Kring, 36(1968), blz. 180-181.

Lindemans, P. *Het brood en het bakkersambacht.* (Uit het archief der Brusselsche ambachten, 1). Eigen Schoon en De Brabander, 28(1945), blz. 58-67.

L[indemans], P. *Brood en gebak.* (Oude Brabantsche vakwoorden, 3). Eigen Schoon en De Brabander, 22(1939), blz. 168-169.

Lindemans, P. *Het brood in vroegere benarde tijden.* (Uit oude papieren). Eigen Schoon en De Brabander, 27(1944), blz. 21.

Marinus, A. *Histoire du pain. I. Les origines. — II Notre pain actuel.* Bruxelles, [1943], 2 dln., 165+112 blz.

Minten, G. *Het « dagelijks » brood te Maaseik. (Begin 17de eeuw).* Limburg, 54(1975), blz. 45-57.

Remans, A. *Het brood in de Limburgse folklore* (Folkloristische floralieën). Limburg, 31(1952), blz. 35-40.

Schrevens, A. *Ons dagelijks brood. — Zijn geschiedenis.* Tijdingen van het Beatrijsgezelschap, 5(1969-70), zomer, blz. 12-14.

Soete, J. en De Brabandere, F. *Aan de koffietafel.* De Leiegouw, 22(1980), blz. 407-421, ill. [*Het dagelijks brood,* blz. 407-415].

Steels, M. *Over enkele reglementen uit het begin van de 19de eeuw in verband met het brood.* Ghendtsche Tydinghen, 4(1975), blz. 131-142, ill.

Van de Graft, C.C. *Nederlands brood op christelijke feestdagen.* Volkskunde, 59(1958), blz. 177-188.

V[an] d[e] V[enne], J. *Heet brood.* (Vragen en aanteekeningen, 18(49), Volkskunde, 2(1889), blz. 127-128.

Van den Broeck-Melon, J.-A. *Het brood.* Ons Volksleven, 9(1897), blz. 110-113.

Van der Ven, D.J. *Feestbrood en midwintertijd.* Baarn, Bosch & Keuning, 1936, 32 blz., ill. (Libellenserie, 204).

Van Doveren, P. *Het dagelijks brood wordt steeds lekkerder.* Weekend-Knack, bijlage bij Knack, 1985, nr. 36(4 sept.), blz. 88-90, ill.

Van Hauwaert, C. *Een hap broodcultuur.* Het Volk, 28-29 sept. 1985, blz. 19, ill.

Van Isterdael, H. *Het broodverbruik te Okegem op het einde van de 17de eeuw met een metrologische nota.* Het Land van Aalst, 29(1977), blz. 255-268.

Verstegen, V. *De overheid en de zorg voor het dagelijks brood.* De Souvereinen, 10(1979), blz. 41-51.

Weyns, J. *Het dagelijkse brood, in Vlaanderen.* Neerlands Volksleven, 17(1967), blz. 104-109.

Wouters, V. *« Ons dagelijks brood ».* Onder ons, nr. 223, 31(1981), blz. 234-237, ill.

Ziehr, W. *Brood van de steentijd tot nu. Boer, molenaar, bakker.* Uit het Duits vertaald : E. Ovaere. Tielt, Lannoo, 1984, 197 blz., ill.

BROODBAKKEN

De Vis, H. *De folklore van het broodbakken in West-Brabant.* Eigen Schoon en De Brabander, 14(1931-32), blz. 113-128, 145-168.

Eylenbosch, E. *Een taal- en volkskundig onderzoek naar het broodbakken bij de boer in het Pajottenland.* Gent, Seminarie voor Volkskunde, 1967, 79 blz., ill.

De gecroonde kraekeling. Cultuurgeschiedenis van de bakkerskunst. Samengesteld door H.J. Hansen. Nederlandse bewerking van W. Born. Wageningen. Gebr. Zomer & Keunings, 1968, 278 blz., ill.

Marivoet, F. *Brood bakken op de hoeve.* Jaarboek van de Heemkring Aartselaar, [1](1981), blz. 46-47, ill.

Pieters, M. *Het broodbakken te Lokeren.* De Souvereinen, 10(1979), blz. 37-40.

Pieters, M. *Enkele volksgezegdes in verband met « het bakken ».* De Souvereinen, 10(1979), blz. 57-59.

Taeldeman, J. *Ambachtelijk broodbakken in Oost-Vlaanderen : zaak en woord.* Driemaandelijks berichtenblad van de Heemkundige Kring « Het Land van Nevele », 10(1979), blz. 3-21, ill., krtn.

Top, S. *Zelf broodbakken als volkskundig onderzoeksproject aan de K.U. Leuven.* Alumni Leuven, 12 (1981), nr. 1(jan.), blz. 23-25, ill. — Band, 22(1981), nr. 2(febr.), blz. 4-5.

Vanden Plas, K. *Verdwenen gebruiken in Tervuren : brood bakken.* De Horen, 5(1978), blz. 119-124.

Van Gaasbeek, J. *« Den oven is niet ingevallen ».* Oostvlaamse Zanten, 42(1967), blz. 66-68, 105-128, 161-188, ill.

Vogelaers, J.B. *Hoe men het brood maakte in de XVIIde eeuw. — Deesem.* De Brabantsche Folklore, nr. 69, 12(1932-33), blz. 278 .

GEBAKVORMEN - KOEKPLANKEN

Janssens, B. *Lierse gebaksvormen in de XVIIIe en XIXe eeuw.* Tijdschrift voor Geschiedenis en Folklore, 11(1948), blz. 5-19, ill.

Nannings, J.H. *Brood- en gebakvormen en hunne beteekenis in de folklore.* Scheveningen, Eigen Volk, 1938, XXIII-228 blz., ill. [Fotomechanische herdruk : Schiedam, Interbook International, 1974].

Pieters, J. *Bij twee pataconvormen.* Gedenkschriften [van de] Oudheidkundige Kring van het Land van Dendermonde, 3de reeks, deel XX, 1972, nr. 3-4, blz. 136-143, ill.

Pieters, J. *De patacons of schildekens onzer nieuwjaarskoeken.* Ars Folklorica Belgica o.l.v. P. de Keyser, I, Antwerpen, 1949, blz. 107-148, ill.

Schilstra, J.J. *Koekplanken.* Bussum, C.A.J. van Dishoeck, [1962], 104 blz., ill.

Van Balberghe, E. *Schillekensvormen. Schillekens en schillekenskoeken.* Handelingen van de Mechelschen Kring voor Oudheidkunde, Letteren & Kunst, 33 (1928), blz. 114-116.

[Van Balberghe,] J. *Schillekensvormen. Schillekens en schillekenskoeken.* Folklore en Dialekt van het Mechelsche, 2(1941-1942), blz. 59-60.

Van Bost, F. *Van 't oude soete. I. Geschiedenis der gebakvormen. — II. Gebakvormen uit de verzameling Fr. Van Bost, Gent. — III. Bewaarde gebakvormen in de musea.* Oostvlaamse Zanten, 37(1962), blz. 1-25, ill.

Van de Graft, C.C. *Nog eens palmpaschen [als gebakvorm],* Volkskunde, 16(1904), blz. 221-228 ; 17 (1905), blz. 1-6, ill., muz.

Van de Waal, P. *Bijdrage tot de studie van de brood- en gebakvormen in het Vlaamsche land.* Licenciaatsverhandeling RUG, 1939-1940.

Van Nespen, W. *Koekenplanken. Gebak en gebaksoorten.* B.P. Interim, 1957, kerstmis, blz. 24-31, ill.

BAKHUIS

Janssens, A. *Het bakhuis in het Land van Nevele.* Berichtenblad van de Heemkundige Kring « Het Land van Nevele », 2(1971), blz. 24-34, ill.

Pieters, M. *Het Lokers bakhuis of « den oven »,.* De Souvereinen, 10(1979), blz. 34-36.

S[chippers], M. *Bakhuisjes in de Kempen.* De Drie Rozen, 13(1979), blz. 5-6, ill.

Vanheusden, R. *Hoeveel kostte een bakoven in de 16de eeuw ?* Limburg, 56(1977), blz. 40.

Weyns, J. *Bakhuis en broodbakken in Vlaanderen.* Sint-Martens-Latem, Verbond voor Heemkunde, 1963, 108 blz., ill.

W[eyns, J.]. *Gejaartekend bakhuis [1773] te Brecht, Antw.* (Sprokkeling). Ons Heem, 26(1972), blz. 30.

BAKKERIJ

Bal, W. *Boulangerie et pâtisserie familiales.* Pro Wallonia, 4(1939), blz. 14-21, ill.

Barneveld, D. *De oude banketbakkerij.* Bussum, C.A.J. van Dishoeck, 1968, 112 blz.

Buse, J. *La boulangerie à Gand et dans les environs de 1879 à 1905.* [Gand, 1905], [181] blz. (blz. 65-245), ill. (Publication du Ministère de l'Industrie et du Travail. Commission nationale de la petite bourgeoisie. Enquête écrite. Monographies, III).

Janssens, A. *Een grote bakkerij te Nevele.* (Industrieel erfgoed, 3). Driemaandelijks tijdschrift van de Heemkundige Kring « Het Land van Nevele », 16(1985), blz. 102-111, ill. [De bakkerij Van der Vennet].

Vanaise, A. *De pasteibakkerij in het volksleven.* Oostvlaamsche Zanten, 8(1933), blz. 14-32, ill.

II. GEBAK

Beets, A. *Palmpaasch.* Volkskunde, 16(1904), blz. 117-128.

Cailliau-Denys, A. *Vollaards.* Bachten de Kupe, 9 (1967), blz. 147-148.

Castaigne, A. *Kramiek.* (Ditjes en datjes), De Brabantse Folklore, nrs. 115-120, 20(1940-48), blz. 234.

Cornelissen, J. *Traditioneele gebakken en lekkernijen.* Tijdschrift voor Geschiedenis en Folklore, 1(1938), blz. 8-36, ill.

D[e] C[ock, A.]. *Het haaroffer in gebakvorm.* (Kroniek). Volkskunde, 18(1906), blz. 79-80. [Vlechtkoek].

De Mont, P. *Warme wei.* (Vragen en aanteekeningen, 19(101), Volkskunde, 3(1890), blz. 161. [Halve bollen van wit brood].

De Ridder, G. *Feestgebak in den huiskring.* De Speelman, nr. 29, lente, 1944, blz. 9-12, ill.

Dezutter, W.P. *Makrons en makronkast.* Biekorf, 73 (1972), blz. 300-301.

Grauls, J. *Vlaaien, taarten en toerten. Gebak uit het penseel van Pieter Bruegel de Oude. Dun van leer, dik van smeer.* (Uit het rijk van kunst en kennis). Ons Zondagsblad (Het Volk), nr. 138, 20 okt. 1951, blz. 22 en 28, ill.

Hoe wordt speculaas gebakken ? Ons Land, 33(1951), nr. 45(10 nov.), blz. 3, ill.

Lievevrouw-Coopman, L. *Spekulatie.* Oostvlaamsche Zanten, 15(1940), blz. 125-126.

L[indemans], J. *Flazje.* (Brabantse woorden, 214). Eigen Schoon en De Brabander, 38(1955), blz. 63. [Flensje, dunne pannekoek].

Lindemans, L. *Vlaai, een feest- en kermisgebak.* De Asschenaar, 1975, nr. 36(7 sept.), nr. 41(12 okt.), blz. 1.

Lindemans, L. *De Vlaamse vlaai.* Eigen Schoon en De Brabander, 32(1949), blz. 36-45, nr. 36(7sept.) - nr. 42(12 okt.), krt.

Lindemans, P. *Boekweitkoeken.* Eigen Schoon en De Brabander, 48(1965), blz. 288-289.

Nannings, J.H. *De geheimnisvolle feestbaksels van den kersttijd.* Het Vlaamsche Kerstboek, 1936, blz. 31-46, ill.

Nannings, J.H. *« Pilleweggen » een geboortefeest-geschenk.* Eigen Volk, 4(1932), blz. 118-119.

Peremans, M. *Wafels of « flasjen » (pannekoeken) bakken.* De Brabantsche Folklore, nrs. 31-32, 6(1926), blz. 178-179.

Rasch, J. *Uit de folklore van ons gebak.* Volkskunde, 22(1911), blz. 14-18.

Traditioneele gerechten en gebakken. Volkskunde, 27 (1922), blz. 108.

Van Coppenolle, M. *Losse zanten over patakons.* 't Beertje, 6(1947), blz. 33-36.

Van Coppenolle, M. *Van krakelingen en kransterlingen.* 't Beertje, 13(1954), blz. 35-43, ill.

Van de Graft, C.C. *Nog eens het haaroffer in gebakvorm.* Volkskunde, 19(1907-08), blz. 30-33, ill.

Van Es, F. *Pondkoek.* (Brabantse woorden, 233). Eigen Schoon en De Brabander, 38(1955), blz. 315.

Van Hageland, A. *Offerkoeken en kerstgebak.* Oostvlaamse Zanten, 32(1957), blz. 70-77.

Van Hageland, A. *Elke streek had eertijds haar eigen kerstgebak.* (Uit de rijkdom van het volksleven). Gazet van Antwerpen, 26-27 dec. 1970, blz. 20, ill.

Van Hageland, A. *Van offerkoeken tot kerstgebak.*

Periodiek, 17(1962), blz. 222-227.

V[an] R[ompay], J. *Van hartehandjes en patakons.* 't Zwaantje, 8(1977), blz. 43-47, ill.

Vlieghe-Steps, G. *Feestelijke « vladen » uit 1605.* Biekorf, 75(1974), blz. 76-78, ill.

Vlieghe-Steps, G. *Lukken... gedurende 600 jaar.* 't Beertje, 4(1982), blz. 205-208.

REGIONAAL

Aarschot

Coeck, A. *Gebaksoorten te Aarschot vóór 1914.* Het oude Land van Aarschot, 3(1964), blz. 73-76, ill.

Antwerpen en omgeving

A.V.R. *Mijmeren bij een worstenbrood.* Gazet van Kontich, 60(1981), nr. 2(9 jan.), blz. 1.

[De Meyere], V. *Traditioneele gebakken in het Antwerpsche.* (Dokumenten, IV). Nederlandsch Tijdschrift voor Volkskunde, 42(1938), blz. 75-77.

Goovaerts, B. *Overmorgen, Verloren Maandag : lekker worstebrood smullen.* Gazet van Antwerpen, 6-7 jan. 1979, blz. 15, ill.

Peeters, E. *Raadsels rond Verloren Maandag en het worstenbrood.* Scot, nr. 27, 9(1980), blz. 98-100.

W.D. en J.D.M. *Antwerpen viert Verloren Maandag met worstebrood.* De Standaard, Ed. Antwerpen, 9 jan. 1973, blz. 11, ill.

Asse

De Koninck, J. *Nog over Assekoeken,* Ascania, 12 (1969), blz. 133-136, ill.

De Koninck, J. *Over Assemastellen en vlaai...* Ascania, 10(1967), blz. 16-19.

Ockeley, J. *Het geheim van bakker Lahoese,* Ascania, 21(1978), blz. 113-126, ill. [Assekoekjes].

Blankenberge

Danhieux, L. *De Blankenbergse vollaard.* Biekorf, 61 (1960), blz. 7-14, ill.

Bautersem

Buvé, C. *Sint-Magdalenabrood te Bautersem.* De Brabantsche Folklore, nr. 18, 3(1923-24), blz. 181-182.

Brussel

Sacré, M. *Brusselsch gebak van allerlei slag.* Isidoor Tenrlinck Album, Leuven, 1931, blz. 363-369.

Deinze

Baert, G.P. *Brood- en banketgebak te Deinze.* Bijdragen tot de geschiedenis der stad Deinze en van het Land aan Leie en Schelde, 15(1948), blz. 29-72, ill.

Dinant

[Heyns, P.]. *De fameuze « couques de Dinant ».* Ons Volk, 32(1949), blz. 720-721, ill.

Elst

F[onck], G. *Te Eelst bakken ze geutelingen in de week van « Sente Plone ».* Toerisme in Oost-Vlaanderen, 31(1982), blz. 22-25, ill.

M.P. *Geutelingen : smakelijke koeken uit Elst voor mensen met een slecht gebit !* De Zuidvlaamse Kultuurkrant, nr. 33, april 1981, blz. 15, ill.

Uytterhaegen, F. *Geutelingen, een typisch Elsters gebak.* Triverius, 4(1974), nr. 2, blz. 14-16.

Van Es, F. *De « fietemarullen » van Ronse. — De geutelingen van Elst.* (Oostvlaamsche gebakken, B-C), Oostvlaamsche Zanten, 4(1929), blz. 40-41.

Ertvelde

K[erckhaert], N. *Van de bedevaart naar Stoepe en de « stoepetaarten ».* Toerisme in Oost-Vlaanderen, 30 (1981), blz. 43-48, ill.

Frankrijk (Noorden)

Van Gennep, A. *Twee folkloristische vraagstukken. ... II. Begrafeniskoeken in het Noorden van Frankrijk.* De Brabantsche Folklore, nr. 67, 12(1932-33), blz. 80-83, krt.

Geraardsbergen

Delcourt. *Histoire de la tarte au maton.* Hainaut Tourisme, nr. 196, sept. 1979, blz. 157-158.

Lindemans, P. *Gebakje « Podommeke », « Peau d'homme ».* Oostvlaamse Zanten, 39(1964), blz. 111.

M.P. *De Geraardsbergse mattetaart.* De Zuidvlaamse Kultuurkrant, nr. 36, juli-aug. 1981, blz. 3, ill.

Hansbeke

Janssens, A. *Iets over Hansbeekse « schietspoelen ».* Driemaandelijks berichtenblad van de Heemkundige Kring « Het Land van Nevele », 13(1982), blz. 127.

Van Dyck, A.H. *De Hansbeeksche « schietspoelen ».* (Oostvlaamsche gebakken, A). Oostvlaamsche Zanten, 4(1929), blz. 39.

Haspengouw

Van Heers, L. *Feest- en gelegenheidsgebak in Limburgs Haspengouw.* Licentiaatsverhandeling KUL, 1971-1972.

Hasselt

Wouters, T. *Spekulaties over Hasseltse spekulaas.* Ons Heem, 33(1979), blz. 274-275.

Henegouwen

Arnould, M.-A. *Les gâteaux de Noël et leur décoration en Hainaut.* Enquêtes du Musée de la Vie Wallonne, nrs. 73-76, 7(1954), blz. 1-74, ill.

Koksijde

Wouters, V. *De vollaard met patacon. Bakker uit Koksijde doet een typisch volks kerstgebak herleven.* De Boer en de Tuinder, 80(1980), nrs. 51-52(19 dec.), blz. 42-43, ill. [Robert Inghelram].

Lier

Janssens, B. *Traditionneele gebakken en lekkernijen [te Lier]*. Tijdschrift voor Geschiedenis en Folklore, 3(1940), blz. 81-87.

Lommel

Collen, J. *De mastellen en Lommel*. Te Lomelle op die Campine, 7(1981), blz. 62-64.

Maarke-Kerkem

K[erckhaert], N. *De « geutelingen » van de Kapelleberg te Maarke-Kerkem*. Toerisme in Oost-Vlaanderen, 30(1981), blz. 131-133, ill.

Mechelen

Coninckx, H. *« Mustacholen » van Mechelen. Broodje van den H. Nicolaas van Tolentinen*. Bulletin du Cercle archéologique, littéraire & artistique de Malines, 21(1911), blz. 314-316, ill.

Coninckx, H. *Le petit pain de St. Nicolas de Tolentin*. Mechlinia, 10(1932-33), blz. 65-69.

Enkele Mechelsche gebakken. Folklore en Dialekt van het Mechelsche, 2(1941-42), blz. 89.

Nederbrakel

Van Es, F. *De « schietspoelen » van Nederbrakel*. (Oostvlaamsche gebakken, D), Oostvlaamsche Zanten, 5(1930), blz. 9-10.

Oombergen

Gees, A. *Oombergen. St. Agatha, offerbrood en broodverkoop*. De Spooklinde, nr. 3, [1979], blz. 22-25, ill.

Oostende

De B[om], K.E. [*Zielebroodjes te Oostende*], (Vragen en aanteekeningen, 3(85). Volkskunde, 3(1890), blz. 23-24.

Oost-Vlaanderen

Van der Linden, R. *Gebak in Oost-Vlaanderen*. Toerisme in Oost-Vlaanderen, 16(1967), blz. 93-95, ill.

Wouters, V. *Van schietspoelen, geutelingen en... Streekspecialiteiten in Zuid-Oost-Vlaanderen*. Onder ons, nr. 226, 32(1982), blz. 6-9, ill.

Peer

Lauwers, P. *Worstenbrood uit Peer*. Limburg, 64 (1985), p. 81-82.

Peutie

Lauwers, J. *Sint-Maartenskoek, sluitstuk van eeuwenoude Peutiese folklore*. De Brabantse Folklore, nr. 235, sept. 1982, blz. 183-198, ill.

Ronse

Zie : Elst.

Sint-Genesius-Rode

Theys, C. *De taarten van Rode. Een bijdrage tot de folklore van St.-Genesius-Rode*. Eigen Schoon en De Brabander, 17(1934), blz. 28-31, ill.

Tienen

De Ridder, F. *De toteman in de verkeerde processie te Tienen*. De Brabantsche Folklore, nr. 16, 3(1923-24), blz. 108-111.

Wauters, J. *De toteman te Tienen*. De Brabantse Folklore, nr. 126, 22(1950), blz. 166-172.

Wenduine

Lepeer, E. *Vollaards en patakons te Wenduine*. Bachten de Kupe, 9(1967), blz. 26-43, ill.

West-Vlaanderen

Stalpaert, H. *De lukke, Westvlaams nieuwjaarsgebak en het lukijzer*. 't Beertje, 25(1966), blz. 75-85, ill. (1).

Christus-Koninglaan 50,
2510 Mortsel.
F. Sillis.

---

(1) De artikels en « sprokkelingen » over brood en gebak, die in *Ons Heem* werden gepubliceerd, zijn opgenomen in de bijdrage *Brood en gebak. Ter inleiding*, door J. Gerits (*Ons Heem*, 39(1985), blz. 146-147.

onze stam

In onze Verbondsfamilie

In memoriam Clemens V. Trefois (1894-1984). — Hoewel hij geen betrekkingen onderhield met het Verbond voor Heemkunde en ook niet behoorde tot de konsulenten en korrespondenten in de beginjaren van het Verbond, past het in dit tijdschrift de eminente architekt-volkskundige Clemens V. Trefois te herdenken. Vanwege zijn belangrijke publikaties over de geschiedenis van de landelijke gebouwen, hun verspreiding, hun psychologische, esthetische en sociologische betekenis, verdient hij de erkentelijkheid van iedereen, die zich op dat werkterrein begeeft (1).

Clemens Victor Trefois werd geboren op 8 juli 1894 te Gent. In 1920 behaalde hij het diploma van architekt-technicus aan de St.-Lucasschool in zijn geboortestad. Die opleiding stelde hem in de gelegenheid als bouwmeester plannen te ontwerpen en te zien uitvoeren. Spoedig geraakte hij echter verbonden aan het Hoger Instituut voor Kunstgeschiedenis en Oudheidkunde (R.U.G.), waar hij nauwe kontakten onderhield en inspirerende gesprekken voerde met prof.-arch. Henry van de Velde (1863-1957) en met prof. dr. Stan Leurs (1893-1973), wiens boeiende kolleges hij volgde. Daar legde hij feitelijk de grondslag van zijn standaardwerk *Ontwikkelingsgeschiedenis van onze landelijke architectuur* (Antwerpen, 1950). Bovendien volgde hij de lessen van prof. dr. Paul de Keyser (1891-1966), de eerste titularis van een leerstoel volkskunde in Vlaanderen. Met zijn wetenschappelijke vorming als architekt-volkskundige maakte C.V. Trefois als vanzelfsprekend deel uit van de groep stichters van de Bond der Oostvlaamse Volkskundigen (2 mei 1926 ; officiële stichting : 27 sept 1927). De streekeigen boerenbouwkunst, vooral de landelijke vakwerkarchitektuur, werd sindsdien zijn uitgelezen studieterrein. Eigenlijk was het dichter Pol de Mont (1857-1931), die hem het belang van het huis- en hoevebouwonderzoek deed inzien. Daarover hield hij geregeld lezingen voor de Vlaamse Filologenkongressen en publiceerde hij zijn eerste bijdragen in *Oostvlaamse Zanten.*

Tijdens de viering door de Bond der Oostvlaamse Volkskundigen (Gent, 1969), ter gelegenheid van de 75ste verjaardag van C.V. Trefois (2), heeft hijzelf het streekeigen boerenhuis, dat hem ruim een halve eeuw boeide, als volgt getypeerd : *Het aloude boerenhuis is een monument van volksgechiedenis, waarin niet alleen streekeigen bouwvormen en een traditioneel vakmanschap terug te vinden zijn, maar ook sporen van oeroude zinnebeeldige elementen zijn aan te wijzen, kortom helemaal in verband met de omringende landschaptypen, met wat leeft en woelt bij degenen die met de natuur en vruchtbaarheid elke dag worstelen, bovendien zo sterk verbonden met overgleverde zeden en gebruiken, dat het als sociaal levenscentrum beschouwd kan worden, van waaruit allerlei lijnen gaan naar verschillende volskundige sferen* (3). Die synthese heeft C.V. Trefois uitgewerkt in tal van publikaties, o.a. in

(1) Vgl. R. VAN DER LINDEN, *In memoriam Clemens Victor Ignace Trefois,* in : *Oostvlaamse Zanten,* LX, 1985, blz. 3-15, afb. (met volledige bibliografie).

(2) M. BROECKHOVE, *Huldiging van architekt-volkskundige C.V. Trefois...* in : *Oostvlaamse Zanten,* XLIV, 1969, blz. 203-208.

(3) *Oostvlaamse Zanten,* XLIV, 1969, blz. 207.

Oostvlaamse Zanten, *Wetenschappelijke Tijdingen*, *Toerisme*, *Hamer*, *Vandaag* en *Toerisme in Oost-Vlaanderen*, alsmede in gevulgariseerde krantenartikels in *De Standaard* en *Het Volk*. In boekvorm verschenen : *Het strodekkersbedrijf* (Gent, 1930) ; *De plattegrondsvormen van « Frankische » boerderijen en hun geografische verspreiding in ons land* (Gent, 1933) ; *De bouw der boerenhoeven in de Zuidelijke Nederlanden* (Antwerpen, 1941) ; *Van komwoning tot Vlaamse boerderij* (Antwerpen, 1941) ; *Oudnederlandse architektuur in Zuid-Afrika* (Melle, 1969) ; *Strodekker en strodekkerstechnieken* (Gent, 1971) ; *Oude hoeven in Vlaanderen* (*Aureliae Folklorica*, nr. 11, Brussel, 1977) ; *Verloren dorp* (St.-Niklaas, 1980). Zijn *Ontwikkelingsgeschiedenis van onze landelijke arctitectuur* (Antwerpen, 1950) werd in 1978 anastatisch herdrukt, doch voorzien van een proloog en een rekapitulatie. Samen met de boekdelen *Van vakwerk tot baksteenbouw* (St.-Niklaas, 1979), *Het boerendak* (St.-Niklaas, 1980) en het *Glossarium van de landelijke architectuur* (ter perse), vormt het een vierdelig standaardwerk. Bovendien werkte C.V. Trefois mee aan enkele buitenlandse tijdschriften, aan verschillende encyclopedieën en verzamelwerken. Hij maakte zich verdienstelijk als werkend lid van wetenschappelijke kommissies en verwierf tweemaal een provinciale prijs in Oost-Vlaanderen, nl. in 1957 voor Folklore en in 1961 voor Kunstgeschiedenis en Oudheidkunde. Clemens V. Trefois, die op 21 oktober 1984 te Gent overleed, is steeds een vorser en zoeker geweest, die aan het historisch en volkskundig onderzoek betreffende de streekeigen boerenbouwkunst onschatbare diensten heeft bewezen.

J. Gerits.

In memoriam Henri Jamar (1901-1985), stichter-voorzitter van de Heemkundige Kring « Sint-Lucia », Ham. — Vrij onverwacht overleed op 1 maart 1985, in de H.-Hartkliniek te Mol, de verdienstelijke Limburgse volkskundige, Henri Jamar. Zijn leven was gekenmerkt door oprechte dienstbaarheid aan zijn gezin, zijn school en zijn dorps- en streekgenoten, waarvan hij de historische en volkskundige achtergronden door en door kende.

Henri Jamar werd geboren te Tongeren, op 20 augustus 1901. In 1924 behaalde hij het onderwijzersdiploma aan de Normaalschool te Mechelen-aan-de-Maas en werd onmiddellijk als leerkracht aangesteld te Oostham. Met volle toewijding heeft hij zich tot 1961, eerst als onderwijzer, vervolgens als schoolhoofd, ingezet voor de schooljeugd van dat Kempisch dorp. Behulpzaamheid en dienstverlening aan zijn medemensen voelde hij aan als een plicht. Zijn heemverbondenheid bracht hij tot uiting in een aktieve deelneming aan het verenigingsleven en vooral door de studie van de plaatselijke geschiedenis en de uitingen van het volksleven. Oostham had tussen de twee wereldoorlogen zijn landelijk karakter en zijn typische dorpsaard nog niet verloren. Tot ca. 1920 was het dorp geïsoleerd gebleven en nog lang vormden de afgelegen gehuchten een lonend studieterrein voor volkskundigen. Feitelijk was de « vastenavondviering », het grote dorpsfeest te Oostham, het begin van de volks kundige belangstelling, die meester Jamar zijn hele leven bezighield (1). Het toeval wilde dat uitgerekend zijn laatste publikatie ook aan dat onderwerp is gewijd (2). Daartussen liggen nagenoeg zestig jaar van historisch en volkskundig onderzoek, dat geleidelijk gestalte kreeg in een indrukwekkende reeks uitgaven.

Op geschiedkundig vlak ging zijn aandacht voornamelijk uit naar « zijn » dorp Oostham (3) en naar de omliggende dorpen

(1) Vgl. *Karnaval te Oostham was het begin van zijn hobby. « Meester Jamar » (Oostham) weet wat folklore is*, in : *Het Belang van Limburg*, 14 febr. 1974, blz. 9.

(2) H. JAMAR, *Vastenavondviering te Oostham*, in : *Volkskunde in Vlaanderen. Huldeboek Renaat van der Linden*, Brugge, 1984, blz. 84-88.

(3) H. JAMAR, *Oostham*. (*Beknopte geschiedenis van de dorpen der Zuiderkempen*, nr. 5), Tongerlo, 1942, 60 blz. Voordien reeds had hij een bijdrage gewijd aan de geschiedenis van de plaatselijke O.-L.-Vrouwkerk : H. JAMAR, *De kerk van Oostham*, in : *De Zuiderkempen*, IX, 1940, blz. 49-55 en X, 1941, bl.z 1-8, 33-45.

Kwaadmechelen (4), Leopoldsburg (5) en Heppen (6). Het lag dan ook voor de hand dat Henri Jamar in 1943 korrespondent werd van het Verbond voor Heemkunde (7). Als volkskundige onderzocht en bestudeerde hij de volksgebruiken in eigen dorp en streek. Zo trad hij in het voetspoor van de andere Tongenaar Jules Frère (1881-1937), de grondlegger van de volkskunde-beoefening in Limburg (8). Jamar schreef over de volksgebruiken maand na maand (9), over karnaval, schuttersgilden (10), volksgeloof (11), volksgeneeskunde (12), huwelijksgebruiken (13), heiligenverering (14), meiviering (15), begrafenisgebruiken (16), strovlechtwerk (17), veldarbeid (18), turven (19), boterbereiding (20), foorkramers (21) en de volkskundige betekenis van dieren, planten en voorwerpen (22). Zijn historische en volkskundige artikels verschenen voornamelijk in *De Zuiderkempen* (I, 1932 - XVI, 1947), waarvan hij sinds 1939 redaktielid was, *De Tijdspiegel*, *Limburg*, *Nieuws uit Limburg*, *De Toerist* en *Ons Volk*. Voor het verzamelwerk *Limburg*, uitgegeven onder de auspiciën van het Provinciebestuur van Limburg, schreef hij een merkwaardige synthese van de Limburgse volkskunde (23).

Zijn volkskundige belangstelling bleef niet onopgemerkt, want op 1 juni 1947 werd hij benoemd tot lid van de Nationale Commissie voor Folklore (later Kon. Commissie voor Volkskunde), waarvan hij lid bleef tot aan zijn dood (24). Van 5 jan. 1948 tot 4 juli 1953 verzorgde hij geregeld de radiorubriek *Folklore in Limburg* voor de Gewestelijke Omroep Limburg. Henri Jamar was sterk geëngageerd in het verenigingsleven in zijn streek. Hij was o.a. lid van de v.z.w. De Vrienden

---

(4) H. JAMAR, *De « onsalige tijt van oirloghe » te Kwaadmechelen*, in : *Verzamelde Opstellen*, XIII, 1937, blz. 135-169 en 303-325.

(5) H. JAMAR, *Leopoldsburg. (Beknopte geschiedenis van de dorpen der Zuiderkempen*, nr. 3), Tongerlo, 1941, 58 blz.

(6) H. JAMAR, *Heppen*, Tongerlo, 1950, 87 blz Vroeger reeds schreef hij een uitvoerig artikel over de parochie Heppen. Vgl. H. JAMAR, *De moeizame wording van de Sint-Blasiusparochie te Heppen*, in : *De Zuiderkempen*, X, 1942, blz. 49-56 en XII, 1943, blz. 10-17.

(7) Vgl. *Heemkunde*, II, 1943, blz. 88, en III, 1944, blz. 130.

(8) Vgl. J. DROOGMANS, *J. Frère, dichter en folklorist*, in : *Verzamelde Opstellen*, II, Hasselt, 1955, blz. 145-242. Jamar publiceerde een reeks volksvertellingen van J. Frère. Zie : J. FRERE (†) en H. JAMAR, *Volksvertelsels uit Tongeren en omgeving*, in : *Limburg*, XXXI, 1952, blz. 139-140, 158-160, 175-180 en 216-218.

(9) *Limburg*, XXIX, 1950, blz. 94-96, 113-115, 135-136, 154-155, 174-176, 214-216, 216-218 en 257-258 ; XXX, 1951, blz. 17-19 en 39-40, XXXVI, 1957, blz. 54.

(10) H. JAMAR, *Vendelzwaaien bij onze Limburgse schuttersgilden*, in : *Limburg*, XXXIII, 1954, blz. 199-200.

(11) H. JAMAR, *Alvermannekens in het Limburgs volksgeloof*, in : *De Tijdspiegel*, IV, 1949, blz. 108-110.

(12) H. JAMAR, *Limburgse volksgeneeskunde*, in : *Limburg*, XXXIII, 1954, blz. 219-220.

(13) H. JAMAR, *Ketelmuziek, scharminkelen en huilbier in Limburg*, in : *De Tijdspiegel*, V, 1950, blz. 23-24.

(14) H. JAMAR, *Over ratten en muizen en de eredienst tot St.-Gertrudis*, in : *De Tijdspiegel*, V, 1950, blz. 71-72.

(15) H. JAMAR, *Meiboomplanting*, in : *Limburg*, XXXIII, 1954, blz. 157-160.

(16) H. JAMAR, *Offerbrood bij begrafenis en uitvaart in het Land van Ham*, in : *Album Dr. M. Bussels*, Hasselt, 1967, blz. 377-381.

(17) H. JAMAR, *Strovlechtwerk, een oude volkskunst*, in : *De Tijdspiegel*, I, nov. 1946, blz. 12-14.

(18) H. JAMAR, *De arbeid op het veld*, in : *Limburg*, XXXIV, 1955, blz. 134-136.

(19) H. JAMAR, *Turven, prutten en baggeren*, in : *Limburg*, XXXV, 1956, blz. 91-92.

(20) H. JAMAR, *Rond de boterbereiding*, in : *Limburg*, XXXIV, 1955, blz. 84-96.

(21) H. JAMAR, *De foorkramers*, in : *Limburg*, XXXV, 1955, blz. 244-247.

(22) H. JAMAR, *De gans in de folklore*, in : *De Tijdspiegel*, I, 1946, nr. 2, blz. 9-11 ; ID., *De honigbij in de folklore*, in : *De Tijdspiegel*, I, 1946, nr. 4, blz. 12-13 ; ID., *De bezem in de folklore*, in : *De Tijdspiegel*, II, 1947, blz. 7-9 ; ID., *De hazelaar in het volksgeloof*, in : *De Tijdspiegel*, II, 1947, blz. 78-80 ; ID., *De haard en de haal in het volksleven*, in : *De Tijdspiegel*, IV, 1949, blz. 22-23 ; ID., *De klokken in de folklore*, in : *De Tijdspiegel*, V, 1950, blz. 94-95 ; ID., *Het kruis in de Limburgse folklore*, in : *Limburg*, XXXI, 1952, blz. 13-15 ; ID., *Het vuur in de Limburgse folklore*, in : *Limburg*, XXXI, 1952, blz. 58-60.

(23) H. JAMAR, *Folklore*, in : *Limburg*, Brussel, Elsevier, 1953, blz. 295-308.

(24) Vgl. *Jaarboek (van de) Nationale Commissie voor Folklore*, II, 1940-1948, blz. 4.

van Bokrijk, de Gewestelijke Vereniging voor Vreemdelingenverkeer Limburgse Kempen, de v.z.w. Vrienden van het Museum van het Kamp van Beverlo (25) enz. In april 1979 werd hij stichter-voorzitter van de Heemkundige Kring « Sint-Lucia », met de fusiegemeente Ham (Kwaadmechelen en Oostham) als werkgebied en een eigen tijdschrift *'t Land van Ham* (I, 1979-1980), waarin verschillende bijdragen van de hand van meester Jamar verschenen.

Henri Jamar heeft een boordevol bestaan gekend. Zoals hij leefde, is hij gestorven : stil en eenvoudig. In de geschiedenis van heemkundig Limburg neemt hij een ereplaats in. Om wat hij was en deel zullen wij hem nooit vergeten. *J. Gerits.*

In memoriam Jef Buts (1904-1985). — Op 18 maart 1985 overleed de Heistse volkskundige Jef Buts. Met hem verdween de laatste van het Heistse klaverblad van vier, om het in Lierse termen uit te drukken, nl. de verdienstelijke geschiedschrijver Lodewijk Liekens († 1956), dr. Jozef Weyns († 1974), de grote bezieler van de heemkundige beweging in Vlaanderen ,en de onvolprezen volkskundig René Lambrechts († 1981). Al bereikte het heem- en volkskundig werk van Jef Buts misschien niet het peil van deze drie eminente schrijvers, toch menen we dat het werk van Jef Buts onmisbaar is voor de studie van het Kempische volksleven. Zijn innige verbondenheid met volk en streek is voelbaar in al zijn geschriften. op zijn eigen manier hield hij zich bezig met de volkskunde. Zijn eenvoudige bijdragen in volkse verteltrant, gepubliceerd in de plaatselijke weekbladen, werden gretig gelezen. In de traditie van Frans Coeckelbergs, Emiel Simons en Philimond Caluwaert wist hij de lezers te boeien.

Jef Buts werd als oudste van zes kinderen geboren te Heist-op-den-Berg (Achterheide), op 1 maart 1904, als zoon van Jan Buts en Constantia Torfs. Zijn eerste levensjaren bracht hij door op de Achterheide, toen nog rijk aan dennegroen. Onderwijs heeft Jef slechts tot zijn dertiende jaar genoten, hogere studies heeft hij nooit kunnen doen. Toen hij de kans kreeg om zijn studies verder te zetten in het familiepensionaat Van der Borgt, te Grasheide, overleed zijn moeder, op 26 juni 1919, en was hij verplicht te gaan werken. Eerst als seizoenarbeider, nadien als mijnwerker, dokwerker, leurder in stoffen, zaadhandelaar en, bij zijn pensionering, als bediende op de technische dienst te Heist-op-den-Berg, kwam Jef aan de kost voor zijn vrouw en vier kinderen, waarvan één zoontje zeer jong overleed. Reeds van in zijn jeugd boeide hem het volksleven met zijn eigen gebruiken en zeden. De vertellers vonden in hem dan ook een gretig toehoorder voor hun verhalen, die door hem zorgvuldig werden opgetekend. Vermoedelijk werd hier de kiem gelegd voor zijn veelvuldige volkskundige en historische bijdragen in allerhande tijdschriften en weekbladen, o.a. in *Volkskunde*, *'t Zwaantje*, *Informatieblad Heemkring Berthout*, *Het oude Land van Aarschot*, *Ons Nieuws*, *De aankondiger*, *Nieuw Hooikt* en *Nieuw Berlaar*. Hij schreef ook enkele novellen. In brochurevorm verschenen : *Sprookjes, sagen en legenden* (z.d.), *Historische aantekeningen over de molens van Calfken-Doodt en d'Agterheyde onder Heist-op-den-Berg* (1975), *Enkele aantekeningen over de parochie St.-Alfons Goor* (1977). Tijdens zijn verblijf in Wallonië voerde hij een drukke korrespondentie met René Lambrechts, zoals de ruim honderd brieven van hem aan voornoemde volkskundige getuigen.

Heimwee bracht hem terug naar Heist-op-den-Berg, waar hij onmiddellijk lid werd van de Heistse Heemkring. Bij de inrichting van het museum droeg hij zijn steentje bij door enkele interessante voorwerpen in bruikleen of te staan. Bij de oprichting van de Hallaarse Heemkring « Berthout », op 31 december 1958, was hij nauw betrokken. Hij was er enkele jaren bestuurslid en verleende aan verschillende tentoonstellingen zijn mede-

(25) Voor de gelegenheidsuitgave *Kamp van Beverlo. Inhuldiging van het Museum, 6 oktober 1972* (Brussel ,1972, 116 blz.) schreef hij de bijdrage : *De heide van Beverlo en haar eerste bewoners* (blz. 5-41).

werking. In dat verband kon hij steeds putten uit zijn rijke bibliotheek en archief. Jammer dat hij, ondanks ons herhaald aandringen, niet zijn voorzorgen heeft genomen om zijn uitzonderlijk studiemateriaal voor het heemkundig onderzoek in veiligheid te brengen en aldus voor de toekomst te bewaren. Veel van zijn werk zal daardoor verloren gaan, hetgeen we slechts kunnen betreuren. Niettemin zal de naam van Jef Buts blijven leven in zijn nagelaten geschriften. Ze mogen een bron zijn voor de toekomstige vorsers. Op die wijze zal zijn heemkundig werk niet vergeefs geweest zijn, doch rijke vruchten dragen. *R. Van Loo.*

In memoriam Berten De Keyzer (1915-1985). — Na een korte, maar slopende ziekte overleed te Gent op 26 april 1985 de organist, journalist en heemkundige auteur Berten De Keyzer (1). Een van zijn laatste publikaties, gewijd aan goud- en zilversmeden uit het graafschap Vlaanderen, verscheen in dit tijdschrift (2), waaraan hij trouwens meermaals meewerkte. Berten De Keyzer werd geboren op 29 april 1915 te Sint-Laureins. Hij behaalde verschillende eerste prijzen aan het Lemmensinstituut te Mechelen en aan het Kon. Conservatorium te Gent, waar hij zich onder leiding van Flor Peeters vooral toelegde op de orgelliteratuur van de Franse romantiek en de Duitse barok. Na de oorlog werd hij aangesteld als organist aan de Sint-Annakerk te Gent. Samen met Gabriël Verschraegen stichtte hij het organologisch tijdschrift *De Schalmei* (I, 1946 - V, 1950), dat integraal gewijd was aan historische en esthetische aspekten van de orgelkultuur. Dat tweemaandelijks tijdschrift, waarvan Berten De Keyzer de redaktie verzorgde, is van grote betekenis geweest, o.a. als stimulans voor het geschiedkundig onderzoek van de orgelbouwkunst in de Nederlanden. Kort na de oprichting van *De Schalmei* werd hij muziekrecensent van het dagblad *De Gentenaar* en hij bleef dat tot enkele jaren vóór zijn overlijden. In het begin van de jaren '50 werd hij vast redakteur benoemd. Van zijn hand verschenen ontelbare bijdragen over Gent en de Gentenaars, over muziek, over toeristische onderwerpen en over aktualiteiten. Geregeld werkte hij mee aan *Toerisme in Oost-Vlaanderen*, het tijdschrift van de Federatie voor Toerisme in Oost-Vlaanderen. Berten De Keyzer was bovendien zijn levenslang een ijverig archiefvorser. Dat kwam reeds tot uiting in zijn redaktiewerk voor *De Schalmei*, maar ook in heel wat andere bijdragen, o.a. in *Ons Heem*. Zijn belangrijkste werk is en blijft de omvangrijke monografie *De Lange weg naar Kluisbergen* (2 dln., St.-Martens-Latem, 1978-1979, 402 en 462 blz.), gewijd aan de geschiedenis van de dorpen der fusiegemeente Kluisbergen (3). Als journalist genoot Berten De Keyzer grote waardering voor zijn eerlijkheid, ongebondenheid en warmte ; als heemkundig auteur werd hij geprezen omwille van zijn degelijkheid en zijn grondige bronnenkennis. Hij was een man met veel talenten, die veel aan de gemeenschap heeft geschonken. *J. Gerits.*

In memoriam Joris Van Thillo (1919-1985). — In zijn woning te Sint-Pieters-Woluwe overleed schielijk op 4 mei 1985 ons verbondslid Joris Van Thillo, een man, die emotioneel erg begaan was met het lot van de wind- en watermolens (1). Hij werd geboren te Antwerpen op 25 februari 1919. Tot februari 1984 was hij werkzaam als eerste technicus der vorsing in de Kon. Musea voor Kunst en Geschiedenis (afd. Oud-België). Zijn taak bestond in het herstellen van archeologische voorwerpen in aardewerk : scherven uitzoeken, bij elkaar passen, lijmen en de overblijvende openingen opvullen. Zijn vrije tijd besteedde hij vooral aan de molenstudie. Zijn grootvader, Constant Brusseleers (langs moeders zijde), was de

(1) Vgl. *Berten De Keyzer overleden*, in : *De Standaard*, 29 april 1985.

(2) *Ons Heem*, XXXVIII, 1984, blz. 170-172.

(3) Vgl. bespreking door L. Stockman, in : *Ons Heem*, XXXIII, 1979, blz. 276 en XXXIV, 1980, blz. VII.

(1) Vgl. *Molenecho's*, XIII, 1985, blz. 107 (L. Goeminne) ; *Natuur- en Stedeschoon*, LIV, 1985, nr. 4, blz. 18 ; *Ons Molenheem*, V, 1985, nr. 3, blz. 2-3 (W. Smet).

zoon van een maalder te Rijkevorsel. Wellicht was dat het uitgangspunt voor zijn liefde voor het molenpatrimonium. Zijn hele leven was hij met de geschiedenis van de molens en met de molenikonografie bezig. Voor het eerste *Molennummer* (*Ons Heem*, XI, 1953-1957, nr. 6), dat in 1957 verscheen, schreef hij de merkwaardige bijdrage *Onze molens sterven* (2). Later werkte hij nog geregeld mee aan de rubriek *Molenberichten*. Op de Heemkundige Ontmoetingsdag (Bokrijk, 17 nov. 1957) deed hij het voorstel om te komen tot een moleninventaris (3). Joris Van Thillo bracht een uitgebreide molendokumentatie samen met talrijke zelfgemaakte molenfoto's, oude prentkaarten en kadastergegevens over de molens. Heel wat gegevens uit zijn studiemateriaal werden inmiddels reeds uitgegeven in het tijdschrift *Ons Molenheem*. Hij behoorde trouwens tot de personen, die in 1969 het initiatief namen tot het oprichten van « Ons Molenheem » in de schoot van de hobbyklub « De Verzamelaarsvrienden ». Hoewel zijn opvattingen en methodes niet door iedereen werden gedeeld, vormen het studiewerk en vooral de iconografische verzameling van Joris Van Thillo een boeiende bijdrage tot de kennis van het molenaarsbedrijf in West-Europa en voornamelijk in Vlaanderen. Het Verbond voor Heemkunde verliest in hem een trouw lid en een verdienstelijk medewerker. Wij houden zijn gedachtenis in ere.

J. Gerits.

In memoriam Staf Vangelder (1909-1985). — Op 15 mei 1985 is de bekende kunstkenner Staf Vangelder onverwacht te Wilsele overleden. Te Schaffen in 1909 geboren, heeft hij sinds 1921 in de omgeving van Leuven gewoond. Hij begon als typograaf en werd in 1947 journalist. Als zodanig begon hij over hedendaagse kunst te schrijven en zijn belangstelling hiervoor legde hij niet alleen in kranteartikelen neer, maar ook in verschillende boeken over kunstschilders en in tijdschriften, vooral *Meer Schoonheid*, *Tijdingen van het Beatrijsgezelschap* en *Oost-Brabant*, verschenen geregeld bijdragen over kunst en kunstenaars uit de streek rond Leuven en bracht hij dit element van de streekkultuur onder de aandacht van de heemkundigen. Hij was ook bestuurslid van de Werkgemeenschap « Meer Schoonheid », voor heem-, kunst- en natuurschoon. We betreuren het dat we voortaan zijn degelijke kunstzinnige en streekgebonden bijdragen zullen moeten missen.

F. Claes s.j.

In memoriam Charles Pien (1904-1985), stichter-voorzitter van de Heemkundige Kring « Wissekerke » te Bazel. — Op 23 mei 1985 overleed te Bazel erenotaris Charles Pien, die in januari 1976 de Heemkundige Kring « Wissekerke » stichtte en er de eerste voorzitter van was (1). Deze verdienstelijke man werd geboren te Deinze op 12 maart 1914. In 1944 vestigde hij zich als notaris in het Waaslandse dorp Bazel, waar hij zich spoedig thuis voelde en met de dorpsgemeenschap meeleefde. Hij was er geboeid door het landelijke volksleven en vooral door de ambachten, die hij geleidelijk zag verdwijnen. In de naoorlogse jaren heeft hij heel wat landbouwalaam en vooral ambachtelijk gereedschap gered. Zij behoren thans tot het streekeigen volkskundig patrimonium in het Heemkundig Museum van Bazel, dat op 15 september 1980 officieel voor het publiek werd geopend. Dat was een heuglijke gebeurtenis voor erenotaris Pien, die eindelijk voor zijn verzameling een veilige bestemming had gevonden. Sinds hij in 1976 zijn ambtelijke bezigheid had stopgezet, had hij zich met hart en ziel voor de kring en het museum ingezet. In Wissekerke (Zeeland) werd al in 1976 een tentoonstelling over Bazel gehouden. Tijdens de opgravingen, die in 1977 door de « Wase Werkgroep Archeologie » op het Oudhof werden verricht, was hij zelf een van de moedige gravers. Naar aanleiding van het « Jaar van het Dorp » (1978) bracht hij met zijn mede-

(2) *Ons Heem*, XI, 1953-1957, blz. 159-160, en XII, 1957-1958, blz. 5-7 en 25.

(3) *Ons Heem*, XII, 1957-1958, blz. 80.

(1) Vgl. *Wissekerke. Driemaandelijks tijdschrift van de Heemkundige Kring voor Bazel en Omstreken*, X, 1985, blz. 66-68.

werkers de belangrijke tentoonstelling *Zo leefde Bazel* tot stand in het Kasteel « Wissekerke » (Bazel). Zo was en bleef voorzitter Charles Pien de inspirerende en stuwende kracht in de veelzijdige kringwerking, die ook in de latere jaren werd gekenmerkt door allerhande heemkundge initiatieven, zoals tentoonstellingen, en de verdere uitbouw van het museum. Het heengaan van erenotaris Pien is voor de Heemkundige Kring « Wissekerke » een gevoelig verlies, want hij mist niet alleen zijn stichter-voorzitter, maar ook een trouwe steun en een wijze raadsman. Het kringbestuur beschouwt het dan ook als een plicht het werk, dat met erenotaris Pien werd begonnen, onverwijld in zijn geest voort te zetten. Dat zal de mooiste hulde zijn, die aan de overleden kringstichter kan gebracht worden.

J. Gerits.

Van en voor onze leden

J. MOLEMANS en J. MERTENS, *Opglabbeek, een rijk verleden. Een geografisch, prehistorisch, historisch, naamkundig en genealogisch onderzoek,* Opglabbeek, 1984, 671 blz., ill., krt. Prijs : 1100 fr. (gewone editie) of 1400 fr. (luxe-editie). Te bestellen door storting op rek. 091-0099011-03 van de Gemeente Opglabbeek.

Het schrijven van deze dorpsmonografie was echt « pionierswerk ». Wat de geschiedenis van Opglabbeek betreft, beschikte men slechts over enkele verspreide en meestal enigszins verouderde bijdragen. De inwoners van die Kempische gemeente bezitten thans een degelijke en wetenschappelijk verantwoorde dorpsgeschiedenis, waarop ze terecht fier mogen zijn. Het werk is een schitterend voorbeeld van een heemkundig projekt, omdat het interdisciplinair werd aangepakt en de vrucht is van ploegwerk. De belangrijkste aspekten van het Opglabbeekse heem worden in het boek deskundig belicht, nl. het fysisch kader, de archeologie, de geschiedenis, de plaatsnamen en de genealogie. Om dat onderzoek in goede banen te leiden en tot verantwoorde resultaten te brengen, werd dr. J. Molemans bijgestaan door lic. J. Mertens (historicus), dr. E. Paulissen (geograaf), lic. D. Huyge en lic. L. Van Impe (archeologen). Het resultaat van hun samenwerking is een « totaalmonografie » over het verleden van een Kempische gemeente, m.a.w. een volwaardige heemkundige studie, zoals die hoort te zijn. Na een inleidende studie over het fysisch kader, waarin de dorpsnederzetting tot ontwikkeling kwam, en een overzicht van de prehistorische tijd, volgt een grondig historisch beeld van de parochie, de heerlijkheid en de gemeente. Daarna krijgt de lezer een hoofdstuk over Opglabbeekse nederzettingen. Tenslotte vindt men er een glossarium, met etymologische verklaringen van plaatsnamen, en een uitgebreide studie van de erven en hun respektieve bewoners. Zo is deze monografie uitgegroeid tot een naslagwerk, een lees- en studieboek, dat een veelzijdige informatie verschaft over het Opglabbeekse heem. Het boek besluit met een zeer nuttige lijst van woorden en uitdrukkingen uit oude bronnen. Het is echter jammer dat geen klapper van persoons- en plaatsnamen in de publikatie werd opgenomen. De inhoudstafel is echter goed gedetailleerd.

Enkele bemerkingen. Op blz. 113 verwijst J. Mertens naar het register (Archief Abdij Averbode, I, nr. 449) van pastoor G. Vervoort († 1690) en zijn aantekeningen in verband met remedies. Het is de auteur klaarblijkelijk ontgaan dat daarover een artikel werd gepubliceerd : J. GERITS, *Remedies opgetekend door G. Vervoort, pastoor te Opglabbeek († 1690),* in : *Limburg,* L, 1971, blz. 189-192. Ook over Ambrosius van Hulsel († 1798), die in 1797-1798 pastoor was te Opglabbeek, verscheen een studie : J. GERITS, *Ambrosius van Hulsel (1744-1798), uit Turnhout, archivaris van de abdij van Averbode,* in : *Liber amicorum Raymond Peeters* (*Taxandria,* n.r., XLVIII, 1976, blz. 67-82). Afgezien van deze bemerkingen is de door verzorgde voetnoten gestaafde uiteenzetting vlot en duidelijk geschreven. Ook de typografische vormgeving en de illustraties zijn biezonder geslaagd en stijlvol.

J. Gerits.

Landboek van Klein-Brabant en omgeving van de Abdij Sint-Bernards, 1668-1669. (*Jaarboek Vereniging voor Heemkunde in Klein-Brabant,* XVII, 1984), Bornem, 1984, 320 blz. Te bestellen : Karel Peeters, Puurse steenweg 302, 2680 Bornem.

De Vereniging voor Heemkunde in Klein-Brabant heeft haar 20-jarig bestaan zinvol herdacht met de reproduktie van het *Landboeck* (Bornem, St.-Bernardsabdij, hs. 341), dat betrekking heeft op de goederen van de voormalige St.-Bernardsabdij van Hemiksem, die sinds 1833 te Bornem is gevestigd. Het betreft landerijen, weiden, hoeven en andere bedrijfsgebouwen te Puurs, Bornem, Hingene, Ruisbroek, Oppuurs, Sint-Amands, Liezele, Moerzeke, Londerzeel, Humbeek, Steenhuffel enz. Het handschrift is verlucht met tekeningen, schetsen en kaarten. Alle domeingoederen werden in 1668-1669 beschreven door Judocus Bal (Schelle, 1604 - Antwerpen, 1672), die als provisor de leiding had van het financieel beheer van die goederen. In Puurs en Hemiksem bezat de abdij, behalve bepaalde grondrechten, ook de rechtsheerlijkheid. In 1668 omvatte het domein 40 grote hoeven, 7 molens, 5500 bunder eigen goed, 310 bunder leengoed, ongeveer 1000 bunder cijnsgronden en een moeilijk te achterhalen oppervlakte aan tiendengronden. Het *Landboeck* werd in 1749 door Godfried Bouvaert (Antwerpen, 1685 - Hemiksem, 1770) bibliothekaris-archivaris van de St.-Bernardsabdij, gekopieerd in een duidelijk leesbaar handschrift. Dit lijvig dokument werd door de Vereniging voor Heemkunde in Klein-

Brabant gereproduceerd. Uiteraard is dit merkwaardig *Landboeck* niet alleen van belang voor de studie van het landbouwdomein van de St.-Bernardsabdij, maar het verschaft ook kostbare inlichtingen betreffende bodemgebruik, teelten, veldwerkzaamheden, kavelvormen, pachtprijzen, grondlasten enz. Bovendien levert het heel wat toponymische en familiekundige gegevens. Tenslotte is het een waardevolle getuige voor de kennis van het landmetersberoep in de 17de-18de eeuw. Het is vooral een rijke bron voor de streekgeschiedenis, waaraan de Vereniging voor Heemkunde in Klein-Brabant met deze publikatie grote diensten heeft bewezen. *J. Gerits.*

F. VAN GOMPEL, *Briefwisseling Jakob Smits - Jef Van Hoof 1907-1926,* Mol, 1984, 130 blz., ill. Te bestellen : v.z.w. Vrienden van het Jakob Smitsmuseum, Sluis 155, 2400 Mol. Prijs : 280 fr.

Van 1907 tot 1926 werd een briefwisseling gevoerd tussen kunstschilder Jakob Smits (1855-1928), te Mol-Achterbos, en toondichter Jef Van Hoof (1886-1959), te Antwerpen. Een gedeelte van die brieven werd dank zij langdurige en nauwgezette navorsing samengebracht, ontcijferd en van toelichtingen voorzien door F. Van Gompel. De vijftig brieven van Jabok Smits en de zevenendertig van Jef Van Hoof, die in deze handige brochure zijn uitgegeven, vormen dus niet hun volledige briefwisseling. Voor de verklaring van sommige passages in de brieven werd uitgegaan van de dokumentatie in het Jakob Smitsmuseum en van het archief van de Molse Kamer voor Heemkunde en Geschiedenis. Ook werd gebruik gemaakt van de gegevens, die reeds door wijlen M.E. Tralbaut werden verwerkt. De uitgave werpt een treffend licht op beide kunstenaars, hun leefomgeving en hun tijd.

J. Gerits.

Lexicon van Westvlaamse schrijvers, 2 dln., Torhout, 1984-1985, 100 en 100 blz. Prijs per deel : 300 fr. Te bestellen door overschrijving op rek. 712-1201000-29 van de Bereniging van Westvlaamse Schrijvers, Weidestraat 11, 8100 Torhout.

De Vereniging van Westvlaamse Schrijvers (stichting 1961) heeft, met de steun van het Westvlaams Provinciebestuur, een (voorlopig ?) tweedelig lexicon uitgegeven, waarin ruim 1200 bio-bibliografische schetsen van Westvlaamse auteurs vanaf de middeleeuwen tot de hedendaagse periode zijn opgenomen. De redaktie van dit belangrijk naslagwerk werd verzorgd door Fernand Bonneure (voorzitter), Jan Schepens, Raf Seys, Jan van der Hoeven en Marcel Vanslembrouck (sekretaris). Het eerste deel werd ingeleid door R. Seys, die in een historisch overzicht de lexicononderneming in al haar facetten toelichtte. Valère Arickx schreef voor het tweede deel een inleiding over de rederijkers in West-Vlaanderen. Elke bio-bibliografische bijdrage omvat de familie- en voornaam van de schrijver, zijn geboorte- of overlijdensdatum (of verblijfplaats), een overzicht van beroepsbezigheden en bedrijvigheid als auteur, een lijst van de belangrijkste publikaties en de eventuele medewerking aan tijdschriften. Doorgaans worden de biografische nota's afgesloten met literatuur over de schrijver. Die bibliografische oriëntatie laat aan volledigheid en juistheid soms veel te wensen over. Soms ontbreekt de literatuur totaal, hoewel over de betrokken auteur publikaties bestaan. Die bemerking belet evenwel niet dat we te doen hebben met een belangrijk, nuttig en handig naslagwerk, dat niet alleen in West-Vlaanderen, maar ook buiten de provinciegrenzen met vrucht geraadpleegd zal worden, omdat heel wat auteurs het lokale belang ver overtreffen. *J. Gerits.*

Het vliegend vendel, Schoten, 1984, 301 blz., ill. Te bestellen : Instituut voor Vlaamse Volkskunst, p.a. Frans Geens, Zamenhoflaan 4/8, 2120 Schoten.

Het Instituut voor Vlaamse Volkskunst te Schoten gaf in 1984 een standaardwerk uit over het vendelen. Het is het resultaat van een team, bestaande uit Roger Geens, Roger Harmignies, Erik Meersman, Marcel Oelbrandt, Walter Pauwels, Dirk Peirs, Jan Toorians, August Uytterhoeven, Eugeen Van Autenboer, Piet Van de Schans, Ernest Van Eynde, Renaat Van Overbeke, Eugeen Verstraete en Luc Vervaeke. Tientallen onderwerpen komen aan bod : de vaandels uit de *Spieghel Historiael,* de vendels uit het *Neu künstlich Fahnenbüchlein* van 1615, de verbanden met de schuttersgilden, de keuze van de alferis, het verpachten van het vaandel met de vaandelrechten, de tradities van het vendelen tijdens het interbellum in het Kempisch gildewezen, het naoorlogs vendelen bij de B.J.B., Omer François en de Brechtse reeks, individueel en korpsvendelen, vendelen te paard, het vendelzwaaien in Italië, Zuid-Tirol, Oostenrijk, Zwitserland, Duitsland en Nederland, het vendelmateriaal (de vlag, de vlaggestok, het tegengewicht), de banistiek met de vlaggetypen, de vlaggetermen, de symboliek en de kleuren, de vendelierskledij, de terminologie, de reeksen van Tongerlo, van Zuid-Brabant, van Leefdaal, van Brecht, van de Noorderkempen, de invloed van Fred Engelen, de muzikale begeleiding, de gildevendelier van Tielen en de vendeltraditie van Balen-Wezel. Dit standaardwerk is voorzien van een degelijke bibliografie, die zowel op archivalische bronnen als op gedrukte werken steunt. Het boek is mooi geïllustreerd en voorzien van de noodzakelijke technische tekeningen. Een plaatsnamenregister maakt het konsulteren van het boek gemakkelijk voor de lokale vorser. Iedereen die in Vlaanderen interesse heeft voor het gildewezen en voor het vendelen moet dit boek gelezen hebben.

H. Vannoppen.

P. BORREMANS e.a., *Jozef Vrancken 1924-1948,* Lennik, 1985, 56 blz., ill. Prijs : 100 fr. (+ 20 fr. verzendingskosten), te storten op rek. 000-0902143-43 van de Kulturele Kring « Andreas Masius », Kamstr. 20, 1680 Sint-Kwintens-Lennik.

Deze huldebrochure werd samengesteld naar aanleiding van de plechtigheid, die op 20 jan. 1985 door de Andreas-Masiuskring te Lennik werd gehouden ter nagedachtenis van Jozef Vrancken († 2 juni 1984). Na het « curriculum vitae » van de uiterst aktieve man, die als heemkundige aan het Pajottenland onschatbare diensten bewees, komen in deze publikatie verschillende vrienden aan het woord om de overledene te huldigen als werknemer van de N.M.B.S. (L. Vanderfaillie), als initiatiefnemer van de Masiuskring (P. Borremans), als de rijkbegaafde mens (dr.

G. Renson), als de geschiedschrijver van het Pajottenland (dr. H. Vandormael), als de geëngageerde parochiaan (pastoor J. Engelen), als de man die het Pajottenland lief had (L. De Brouwer en M. Franssens) en als de medewerker van « Het oude Land van Edingen en Omliggende » (J. Ost en R. Duwijn). Uiteraard hadden nog andere belangrijke aspekten van Jozef Vrancken belicht kunnen worden, zoals zijn rol in het Verbond voor Heemkunde - Gouw Brabant en zijn inzet in het Geschied- en Oudheidkundig Genootschap van Vlaams-Brabant. De brochure bevat ook een bibliografie, waarin we tevergeefs hebben gezocht naar de artikels van J. Vrancken in *Onze Gouw*, nl. *Tentoonstelling « Ars Sacra II »* (jg. VI, nr. 2, april 1975, blz. 9-11) en *In memoriam Gilbert Van der Linden, ere-stadsarchivaris te Diest* (jg. VI, nr. 4, okt. 1975, blz. 6-11). De brochure wordt besloten met een keuze uit de laatste pennevruchten van de betreurde auteur : *De volksheiligen* (blz. 42-47) en *Het doopregister van Eizeringen 1798 tot 1807* (blz. 48-55). Deze fraai verzorgde publikatie werpt een treffend licht op J. Vrancken, van wie het Pajottenland nog zo veel kon verwachten. *J. Gerits.*

J. DE WILDE, *Uit de kronieken van Lembeke*, Lembeke, 1985, 192 blz., ill. Prijs : gebonden 750 fr. ; genaaid 550 fr. (+ 50 fr. verzendingskosten). Het verschuldigde bedrag mag gestort worden op bankrekening 737-312.12.23-97 van het Davidsfonds, Lembeke.

In de jaren 1962 e.v. schreef ere-pastoor en Reynaertkenner Jozef De Wilde in zijn parochieblad wekelijks een korte bijdrage over het verleden van Lembeke. Daaruit heeft Roger Buyck een keuze gemaakt en de verschillende bijdragen verdeeld over vijf hoofdstukken : Wel en wee in de 17de en de 18de eeuw, Over de heren en hun rechten, Het brood aan de arme, Uit de geschiedenis van de St.-Egidiuskerk, In leeringe en exemplen gesticht hebbende syne parochianen : Pastoor Willem Kerremans.

Voor dit boek schreef dr. Jan Roegiers een voortreffelijke biografie van deze heemkundige pastoor en Luc Stockman stelde zijn bibliografie op. Voor de lay-out en illustratie deed het Davidsfonds-Lembeke een beroep op graficus Luc Verstraete en Walter Notteboom. Dit uiterst verzorgd hoek werd uitgegeven als blijk van waardering voor het heemkundig en geschiedkundig werk van deze bijna tachtigjarige ere-pastoor. *L. Stockman.*

Catalogus van de periodieken van het Provinciaal Archief- en Documentatiecentrum, Hasselt, 1985, (X)-360 blz. Te bestellen : Prov. Archief- en Documentatiecentrum, Begijnhof, Zuivelmarkt 33, 3500 Hasselt.

Deze fraai verzorgde en handige catalogus is de inventaris van de periodieke uitgaven (ruim 1500 titels !), die in het Provinciaal Archief- en Documentatiecentrum (P.A.D.), te Hasselt, worden bewaard. Het begrip « periodieken » wordt er in de meest uitgebreide betekenis van het woord gebruikt, want naast dag-, week- en maandbladen omvat de verzameling ook jaarverslagen, rapporten, almanakken enz. In principe gaat het over Limburgse periodieken, d.w.z. tijdschriften met betrekking tot Limburg of Limburgse onderwerpen, tijdschriften uitgegeven in Limburg of door Limburgers. Het tweede interessegebied, dat in de catalogus aan bod komt, valt samen met dat van het « Centrum voor de studie van de Boerenkrijg », dat eveneens door het P.A.D. wordt beheerd. Hoewel de bestaande verzameling niet volledig is en sommige tijdschriften niet aanwezig of ondervertegenwoordigd zijn, verschaft de catalogus toch een uitstekend beeld van de uitzonderlijke rijkdom aan « Limburgse » periodieken omtrent alle domeinen van het maatschappelijk leven. Ook de periodieke uitgaven van geschied- en oudheidkundige verenigingen en van heemkundige kringen zijn goed vertegenwoordigd. De periodieken zijn in alfabetische volgorde, volgens het ISBD(S)-systeem gerangschikt. Een lijst van trefwoorden en een van plaatsnamen vergemakkelijken het gebruik van dit naslagwerk, dat in elk heemkundig dokumentatiecentrum, zeker in Limburg, thuishoort. *J. Gerits.*

Onze-Lieve-Vrouw ter Groenderstraete, Bareldonk-Berlare. (Heem- en Oudheidkundige Kring Berlare, III, 1985, nr. 1), Berlare, 1985, 1985, 72 blz., ill., krt. Te bestellen : W. D'haese, Turfputstraat 101, 8290 Berlare.

Naar aanleiding van de 50ste verjaardag van de inwijding van bedevaartweg en Kalvarie, te Bareldonk-Berlare, heeft de Berlaarse Heem- en Oudheidkundige Kring een speciaal « Bareldonknummer » van zijn tijdschrift uitgegeven. Hoewel over die mariale bedevaartplaats reeds heel wat werd gepubliceerd, bleef nog opvallend veel archiefmateriaal praktisch onbenut. Theo Roels en Raf Verstraeten maakten ervan gebruik voor het schrijven van de geschiedenis van Bareldonk en voor de redaktie van een artikel over de religieuze en volkskundige betekenis van het genadeoord, dat Bareldonk sinds de 17de eeuw voor die plaats en voor de streek is. Deze twee bijdragen zijn voorafgegaan door een belangrijk ikonografisch gedeelte, waarin de Mariaverering (o.a. 18de-eeuws Mariabeeld en bedevaartvaantje van 1935), het beeldhouwwerk (o.a. 18de-eeuwse beelden van St.-Rochus en St.-Eligius), de Bareldonkkapel, de beeweg en enkele stemmingsbeelden aan bod komen. De brochure wordt besloten met een artikel van Roger Poelman over beeldhouwwerk Aloïs De Beule (Zele, 1861 - Gent, 1935), die in 1935 het beeldhouwwerk van de ommegangkapellen en van de Kalvarieberg uitvoerde. Een mooie realisatie van de kring van Berlare. *J. Gerits.*

L. DEVLIEGHER, *Met kar en wagen*, Brugge, 1983, 114 blz., ill.

L .DEVLIEGHER, *De rosmolens in de Westvlaamse kuststreek*, 2de herziene uitgave, Brugge, 1983, 154 blz., ill.

C. DE ZEGHER en L. DEVLIEGHER, *Een vakwerkhuis te Sint-Anna*, Kortrijk, Brugge, 1984, 64 blz., ill.

Het Provinciaal Museum van het Bulskampveld begon in 1983 met de uitgave van de museumreeks *Katalogen en Bijdragen*, waarvan de eerste drie delen hier worden voorgesteld. De eerste aflevering is gewijd aan het oud rollende landbouwmateriaal, dat omwille van zijn volkskundige en historische waarde op last van de Bestendige Deputatie van West-Vlaanderen systematisch wordt verzameld en geïnventari-

seerd. In de brochure *Met kar en wagen* verschaft dr. Luc Devliegher een biezonder leerrijk en boeiend overzicht van het traditionele vervoer op het platteland. Het reizen en de rijtuigen, evenals het postverkeer komen evenwel niet aan bod. Ook de technische beschrijvingen van de voertuigen worden achterwege gelaten. Zo kon de brochure uitgroeien tot een vlot leesbaar naslagwerk, met verzorgde tekeningen en een reeks goed gekozen foto's en prentkaarten.

De brochure *De rosmolens in de Westvlaamse kuststreek* bevat de herwerkte tekst van de studie, die oorspronkelijk verscheen in *Biekorf* (76, 1975-1976, blz. 257-360) en als zodanig werd opgenomen in de reeks *Bokrijkse Berichten* (nr. 13). In deze betrekkelijk lijvige inventaris worden 41 traditionele rosmolens bestudeerd, d.w.z. graanmolens waarvan het drijfwerk door paarden in beweging werd gebracht. Van de vele rosmolens, die in de Westvlaamse kuststreek bestonden, is weinig bewaard gebleven. Het werk van dr. Luc Devliegher is geen historische studie over dat molentype, maar een beschrijvende inventaris van de nog bestaande, meestal verminkte rosmolens, die in het gekozen onderzoeksgebied nog te vinden zijn.

De derde brochure, die hier wordt besproken, is gewijd aan een kortwoonst in vakwerk (ca. 1800), op het landelijke grondgebied ten zuiden van Kortrijk, in het gehucht Sint-Anna. Het vakwerkhuis wordt eerst geografisch en historisch gesitueerd en vervolgens bouwtechnisch bestudeerd. Hoewel het huis enkele veranderingen en herstellingen onderging, bleef het oorspronkelijk karakter van het gebouw grotendeels behouden. Omdat het vakwerkhuis ter plaatse geen bestemming meer had, werd het in 1983 zorgvuldig afgebroken en naar het Openluchtmuseum van Bokrijk overgebracht. Een merkwaardige studie over een van de weinige vakwerkwoningen, die in het Kortrijkse bewaard bleven.

De reeks *Katalogen en Bijdragen* van het Provinciaal Museum van het Bulskampveld te Beernem belooft een boeiende reeks te worden. In voorbereiding zijn : de wagenmakerij, inventaris van karren en wagens, de lattenkliever en de smid. *J. Gerits.*

N. GEIRNAERT, *Inventaris van de handschriften in het Stadsarchief te Brugge,* Brugge, 1984, 78 blz., gestencild. Prijs : 100 fr., te storten op rek. 000-0019733-42, Gemeentebestuur Brugge, met vermelding « Stadsarchief, inventaris handschriften ».

Eind 1984 kwam deze degelijke inventaris van de pers. Handschriften zijn literaire dokumenten, die in tegenstelling tot de archivalia nooit als ambtelijke teksten werden beschouwd. Het gaat meestal om kronieken, literaire teksten, wetenschappelijke en religieuze werken. De inventaris beschrijft ongeveer driehonderd volumes, die dateren van de 15de tot de 20ste eeuw. De meeste handschriften houden verband met de Brugse en de Vlaamse geschiedenis. Men vindt er ook middeleeuwse gebedenboeken in, 16de-eeuwse muziekhandschriften, juridische teksten, dagboeken enz. De publikatie is voorzien van een uitgebreide voortreffelijke index, die zeker door plaatselijke zoekers en zanters nagezien moet worden. *A. Lowyck.*

Merksplas oorlogsboek, (Merksplas), 1984, 360 blz., ill. Prijs : 500 fr. (+ 50 fr. verzendingskosten). Bestellen door overschrijving op bankrek. 853-8186847-79 van Heemkundekring « Marcblas », p/a F. Nuyens, Steenweg naar Beerse 17, 2330 Merksplas.

Op 29-30 sept. 1984 was het net veertig jaar geleden dat Merksplas werd bevrijd. De Heemkundekring « Marcblas » (stichting 27 maart 1981) heeft die gebeurtenis herdacht met de publikatie van een lijvig boek over de weerslag van de tweede wereldoorlog op dat Kempisch dorp. De drie fasen van de oorlogsgeschiedenis, nl. de inval, de bezetting en de bevrijding, kregen door de plaatselijke omstandigheden een eigen kleur, zodat ook Merksplas zijn eigen « oorlogsverhaal » heeft. Typische kenmerken daarvan zijn de bevrijding van het dorp door Poolse soldaten en het bestaan van een strafinrichting, waardoor Merksplas een ruime weerklank kreeg tijdens en na de tweede wereldoorlog. Het boek, dat drie jaar intens opzoekingswerk vergde, omvat drie delen. Eerst worden, jaar na jaar, de lotgevallen van het dorp en zijn bewoners in oorlogstijd belicht. Vervolgens wordt een historisch overzicht gegeven van twee plaatselijke verenigingen, nl. het Rode Kruis en de Bond van de Oudstrijders. Tenslotte wordt een brok familiegeschiedenis aangeboden, met Sooi Dufraing, tijdens de oorlog verantwoordelijk voor de Corporatie (voedselverwerving), als centrale figuur. Het boek is uitgegroeid tot een merkwaardig menselijk dokument. De Heemkundekring « Marcblas » verdient gelukwensen voor het enorme veldwerk, de degelijke verwerking van de verworven kennis en het illustratiemateriaal. Het boek is een belangrijk naslagwerk voor allen die belang stellen in de geschiedenis van de tweede wereldoorlog niet alleen in de Kempen, maar ook er buiten. Het feit dat heel wat landgenoten tijdens en na de oorlog kennis maakten met de strafinrichting, geeft aan dit boek een bredere dimensie. Daarom werd een lijst van alle persoonsnamen achter in het werk opgenomen. Een voorbeeld, dat navolging verdient ! *J. Gerits.*

DE NOORDSTAR EN BOERHAAVE N.V.

de eerste vlaamse verzekeringsmaatschappij

gent 091/25 75 15

kulturele stichting NOORDSTARFONDS v. z. w.

KUNST EN KULTUUR ?

VTB doet er wat aan !

St.Jakobsmarkt 45-47 2000 Antwerpen

telefoon 03.234.34.34

Beter bij de bank van hier

De KREDIETBANK.
Een bank die hier met u is gegroeid. Een bank die de ernst en de inzet van hier in zich draagt.
Een bank die met haar ervaring en deskundigheid borg staat voor uw toekomst.
Wij staan klaar voor morgen.

50 JAAR KB

AQUAVIA *Nevele (Landegem)*

dé water-„bouwer" bij uitstek

leidingen

beheersingswerken

zuiveringsinstallaties

ONS HEEM. Tweemaandelijks tijdschrift van het Verbond voor Heemkunde. Vereniging zonder winstoogmerk.

Jaarabonnement over te maken op postrek. nr. 000-0495981-20 of bankrek. nr. 401-4517901-47 op naam van « Verbond voor Heemkunde » v.z.w. Veldlei 84, 2232 's-Gravenwezel.
Gewoon lidmaatschap en abonnement : 475 fr.
Steunend lidmaatschap : 750 fr.
Beschermend lidmaatschap : vanaf 1.000 fr.

Buitenland : 100 fr. toeslag.

VERBONDSBESTUUR :
Erevoorzitter : Drs. J. van Overstraeten, Populierenlaan 8 a - 106 E, 3030 Heverlee.
Dr. J. Weyns (†).
Voorzitter : Drs. J. Gerits, « Amphion », Groenstraat 56, 3588 Eksel.
Ondervoorzitter : Lic. R. van den Abeele, Kerkstraat 27, 9830 Sint-Martens-Latem.
Sekretaris : J. Penninck, Lege Weg 133, 8200 Brugge 2 (Sint-Andries).
Penningmeester-archivaris : K. Borstlap, Veldlei 84, 2232 's-Gravenwezel.

Leden van de Raad van Beheer :
K. Borstlap, Veldlei 84, 2232 's-Gravenwezel.
A. Lowyck, Lege Weg 20, 8200 Brugge 2 (Sint-Andries).
J. Penninck, Lege Weg 133, 8200 Brugge 2 (Sint-Andries)
F. van Bellingen, L. de Brouckèrelaan 35, 1080 Brussel.
A. Coenen, Minderbroedersstraat 9-11, 3550 Heusden.

OPSTELRAAD :
Hoofdredaktie : Drs. J. Gerits, « Amphion », Groenstraat 56, 3588 Eksel.
Eindredaktie : J. Gerits, F. Sillis en P. Van de Pitte.
Sekretariaat : J. Penninck, Lege Weg 133, 8200 Brugge 2 (Sint-Andries).
Koördinatie en verzending : Georges Devos,
Robrecht van Vlaanderenlaan 113, 8200 Brugge 2 (Sint-Andries).
Leden :
Voor Antwerpen : F. Sillis, Christus-Koninglaan 50, 2510 Mortsel.
Voor Brabant :
F. van Bellingen, L. de Brouckèrelaan 35, 1080 Brussel.
Dr. H. Vannoppen, Weebroekweg 2, 3071 Erps-Kwerps.
Voor Limburg : Drs. J. Gerits, « Amphion », Groenstraat 56, 3588 Eksel.
Voor Oost-Vlaanderen :
Ir. L. Stockman, Brugstraat 103, 9880 Aalter.
Lic. R. van den Abeele, Kerkstraat 27, 9830 Sint-Martens-Latem.
Voor West-Vlaanderen :
A. Lowyck, Lege Weg 20, 8200 Brugge 2 (Sint-Andries).
J. Penninck, Lege Weg 133, 8200 Brugge 2 (Sint-Andries).
Lic. P. Van de Pitte, Driesstraat 9, 8880 Tielt.

RUILDIENST : F. Sillis, Christus-Koninglaan 50, 2510 Mortsel.

DRUKKERIJ : Drukkerij Vercruysse, Diksmuideheirweg 36, 8200 Brugge 2 (Sint-Andries).

BELANGRIJK

NIEUWE ABONNEMENTEN en OUDE JAARGANGEN :
K. Borstlap, Veldlei 84, 2232 's-Gravenwezel
tel. 03-658.88.00