

## Van oude blote spijslijsten naar nieuwe aangeklede spijskaarten

Ik wil niet “van den kaerle singhen”, zeker niet “van sinen langhen baart, sin caproen, sin cousen, sin hoetkin” zoals het in 't liedje klinkt. Niet “van de wronghelen, de caes en het broot” waaruit 's mans dagelijks menu samengesteld was, maar wel van wat de heren, die geen vrienden van hem waren, op rijkelijk voorziene dissens ter verorbering aangeboden kregen. Al evenmin van wat later de rijk geworden burger en nog later het “gemeen” achter de kiezen te steken hadden.

Oude en zeer oude kronieken vertellen ons in woord en beeld, in geuren en kleuren, zeg maar van naald tot draad, wat er zoal aan wereldlijke, maar niet minder aan geestelijke tafels te eten en te drinken viel. Van de karig toebedeelde keuken van de ambachtsman of de boer, die het met wat zelfgevangen vis, wat haring of zeevis van beneden stake, met pens en ander slachtafval; met roggebrood – wit op hoog-en feestdagen en ter gelegenheid van processie of kermis – en met wat gedoopte wijn dienden te stellen, reppen de perkamenten bescheiden met geen gebenedijde woord.

Het zijn onze bloedeigen graven en gravinnen, hertogen en hertoginnen die zich als ware meesters in het uit de grond stampen van smeer- en zuipartijen hebben “verdienstelijk” gemaakt.

De meest beroemde lees beruchte – van die heerlijke smulpapen was zonder enige twijfel graaf-hertog Filips de Goede. De nooit geëvenaarde tafeltje-dek-je specialist. Als geen ander was hij hooghartig, koppig, wraakzuchtig, wreed. Als menig ander gekroond hoofd was hij desondanks een hartstochtelijk beschermer van Kerk en Paus; ergo een verwoede tegenstander van de al te machtig geworden Turken. Van “den” Turk. In die mate zelfs dat hij de plechtige belofte aflegde met eigen lijf de vermaledijde vijand op zijn nest te gaan bevechten. In een woord, ter kruisvaart te trekken.

Filips zou geen koningszoon, geen “Grote Hertog van het Westen” geweest zijn had hij van dit per definitie vroom gebaar geen spectaculair vertoon gemaakt.

Op 17 febr. 1454 vergastte hij het kruim van de Bourgondische adel op een nog nooit ofte nimmer georganiseerd feest waarvan het fantastisch, overvloedig banket de clou was.

Het feest werd de “voeu du faisant” genoemd. De hertog en meer dan 100 ridders zwoeren die heilige eed op het levende lijf van een fazant. (Bij andere gelijkaardige gelegenheden, een ietsje minder door pronk, praal en pracht gekenmerkt, waren het de reiger of de pauw die voor de ceremonie uitgezocht werden. Voeu du Héron. Voeu du Paon.

De eigenlijke spijskaart ofte menu van Filips' smul- en drinkfestijn is niet tot ons gekomen. Betekent zulks dat die er niet geweest is ? Geenszins, want het ligt voor de hand dat de keukenpieten niet zonder een vooraf bepaald programma zullen gewerkt hebben. Hoe anders hadden de herauten en de trompetblazers de talrijke op elkaar volgende gangen en gerechten kunnen aankondigen. Hoe anders hadden hoogwaardigheidsbekleders op een teken van de gastheer de met vleessoorten, bouillons, soepen, geleen, gebakjes en vruchten volgeladen tafels kunnen aanvoeren ?

Wel hebben ijverige kroniekschrijvers omstandige relazen van het feestelijk gebeuren neergepend. Inclusief van de "voeu.

Ziehier hoe een van die schrijvers, nota bene een ooggetuige van het banquet, de plechtigheid versloeg :

Int jaer M iij c ende liij (1454) zo hilt mijn gheduchte heere grave Philips een banquet te S. Omaers (fout, lees Rijsel), den xvij e dach in sprokele (febr.), waer groete vurre (grote voeding) ghedaen waeren ende ghereet (bereid) sulcke provenen (proviand) ende sulcken cost als hier naer volcht.

Eerst 1 x m (9000) wittebroots (boterhammen)

Item iij m xvijc (3000 + 1800) cleenbroots (pistolets ?)

Item vj (6) keuwen (kuipen, vaten) wyns van Germole (?)

Item xxiiij (24) keuwen van Beane (Beaune in Frankrijk)

Item iv (4) keuwen Rijns wijns

Item ij (2) keuwen Ypocraes (op kruiden getrokken wijn)

Item viij c (800) pasteyen van cappuyne (gesneden hanen)

Item xvj c (1600) braetveerkens

Item xvj (1600) calveren haste (gebraden rugstuk van het kalf)

Item xvj c (1600) schauweren van weirs (schapebout)

Item iiiij c (400) wilde voghelen

Item vj c (600) patrycen

Item xiiij (14) conynen

Item iiiij c (400) putoeren (roerdomp, van de familie der reigers)

Item xxxvj (36) pauwen

Item xj (11) peerden gheladen met traigen (suikerwerk) ende alerande goets plantijt (overloed van goede dingen : plantureux)

Alleszins moeten we er bedacht op zijn, dat al wat aan de voorname gasten voorgeschoteld werd, in geen ik en een gij kon binnengewerkt worden. Het feest zal wel een wijzertje rond geduurd hebben, want het smullen werd naarstig afgewisseld met het "vertogen" van tafereelen en levende beelden die men "entremets" noemde. Voor ons betekent dat woord iets heel anders. Een toetje.

Tevens dienen we er rekening mee te houden dat al wat in 's hertogen tent niet verorberd werd, op straat door het meefeestende gemeen in

# FLANDRE ORIENTALE

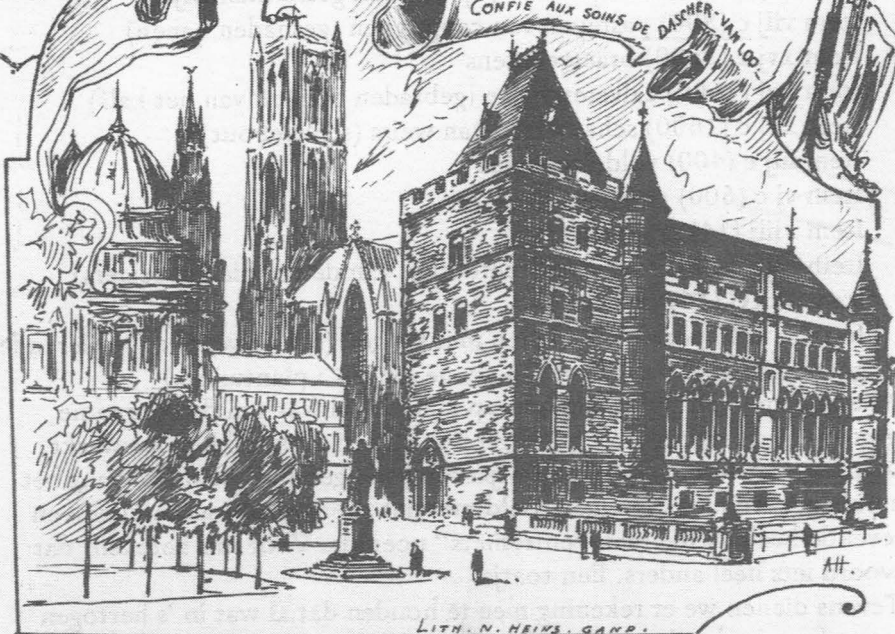
15 Juillet  
1891

**BANQUET**  
offert à Monsieur  
le Gouverneur de  
la Flandre Orientale par  
le Conseil Provincial.

## MENU

- Consommé Joinville*  
*Truites saumonées à l'Ambassadrice*  
*Filet mignon à la Napolitaine*  
*Canetons de Rouen à la Metternich*  
*Ôtôlettes de Présalé à l'Italienne*  
*Turbans d'anguilles en belle-voe*  
*Harengs à la Riche*  
*Harioots verts*  
*Poulets de Hambourg au cresson*  
*Caillies à l'Oporto*  
*Pâté de Faisan au foie-gras*  
*Gâteau Nancy*  
*Glaces Panachées*  
*Corbeilles de fruits*  
Desserts

CONFIE AU SOINS DE D'ARTHER VAN LOD.



LITH. N. HEINS. GAND.

dankbaarheid ontvangen werd. Dat de smulpartij met een fortuin ging strijken (16000 ponden was inderdaad een fabelachtig bedrag) zal integendeel wel met de waarheid overeenstemmen.

Wordt ons van de "voeu du faisant" alleen wijsgemaakt welke het globaal vertier van de pret was; van andere feestmalen worden ons de prijzen meegedeeld van de verschillende gebezigde ingrediënten.

Inderdaad. Op 2 september 1509 bood de stad Leuven aan Margareta van Oostenrijk en haar neef, de latere Keizer Karel, een banket aan dat er waarachtig zijn mocht.

"Costen ghedaen opten Loven Carmesdach (Leuvense Kermis) ij<sup>a</sup> Septembris Ao xv<sup>c</sup> neghene ter maeltijt als hertoge Karle ende vrouwe Margriete, duaghier (douairière, weduwe van adellijken huize), hertoghine van Savoyen, opter Stathuys waren ende hen die maeltijt by (door) de Stat gheschonken wert."

(lib. = pond // st. = stuiver = sc. = schelling = 1/20 pond // d. = denier = gr. = groote = 1/12 st. = 1/240 pond.)

"Aen xxiv kieken, xx st.

Aen xij paer duyven, xv st.

Aen 1 1/2 hamel (schaap), 3 lib. 18 st.

Aen 2 paer conynen, x st.

Aen xij velthoendere, xxx st.

Aen xvj potten paillets (rose wijn) xx st.

Aen lx potten merts (maarts) bier, xxx st.

Aen hondert eyeren, viij st.

Aen eenen pauw, xx st.

Aen eene swaene, xx st.

Aen xv lib. boeteren, xvij st.

Aen clxv potten grauwe bier, iij st. ix d.

Aen clxv (165) potten rynswyns, xij lib. vj st. iij d."

En nog menig andere post.

Hoeveel het brood, de boter en de eieren, de rapen, perziken, peren, appels en kweeperen, het bier en de wijn gekost hebben mogen we niet weten. Wat we wel vernemen is wat er uitgegeven werd om gebroken potten, zoek geraakt (?) tafelferei, glazen enz. te vergoeden. Ook de "sottine (nar) van myn ghenadeger Vrouwe, gheheeten Anna" werd een brok van de koek aangeboden : vij st.

In het geheel kostte de prinselijke traktatie aan Leuven's stadsbestuur de ronde som van 68 pond wat voorzeker geen peulschilletje kan genoemd worden doch die vergeleken met wat Filips' "voeu" aan het geliefde volk gekost had niet meer was dan een bagatel van nul en gener waarde. Al met al leren ons beide documenten 2 dingen; het aantal van de in de keukens aangevoerde voedingswaren en de kostprijs van die waren. Maar vertikken het een woord te reppen over de door de gast-

heer (Filips) of de gastvrouw (de stad Leuven) samengestelde spijskaart. Was op dat ogenblik het gebruik van menu's reeds in zwang? Mogelijk wel aangezien we kunnen verwijzen naar een in 1521 met de hand geschreven exemplaar dat bewaard wordt in het Rijksarchief.

“Dit was ghedient ter maeltijt van lynkin (Catheline?) vanden damme up sente symon ende juden (heiligen gevierd op 28 oktober) avent anno XV<sup>c</sup> XXJ.”

Zo waardevol werd het document geacht dat de Zetternamkring het als model uitkoos voor een in 1896 aangeboden feestmaal aan zijn voorzitter. (Die kring was een studentenvereniging genoemd naar de Vlaamse letterkundige Eugeen Zetternam, pseudoniem van J. J. Diricksen; ° Antw. 1826; † Antw. 1855. Het was te Gent dat hij zijn arbeidersroman “Mijnheer Luchtervelde's waerheden uit onzen tyd” schreef.) Sluit de haakjes.

“Dit was ghedient up sente Jans dach anno XVIII<sup>c</sup> XCVJ, ter maeltijt van Meester Joseph Vercoullie, onsen president, doe hij ghenomt was professor ordinarius an de Universiteyt van Ghent.”

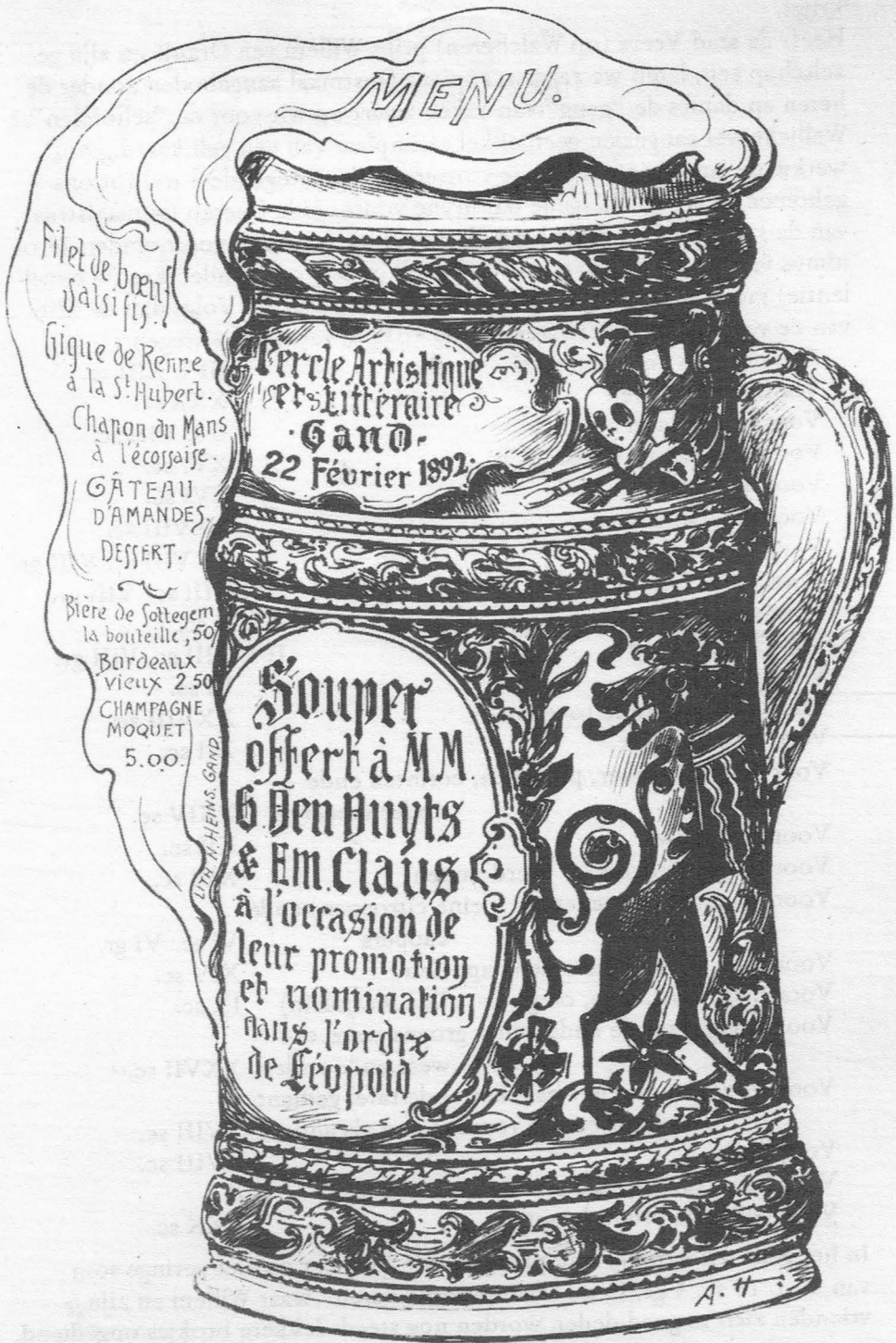
I Eerst rapen ghestampt,  
oestersche hammen,  
coevoeten metten corinten,  
rentvlees met grooten sticken,  
braetverkene cameline, (wijnsaus rijkelijk gekruid met gember,  
kruidnagel, kaneel en suiker)  
cleen pasteykins.

II Item werm vleesch,  
scauwerin (voorschenkel), cappers,  
eentvoghels de dodine (saus bereid met gevogeltebouillon),  
kiekenen ghestrect cucommeren,  
ghebraen rentvlees.

III Item ghebac,  
versche boter,  
vynckeltaerten,  
rys,  
rau freuyt,  
de IIIJ saen (= als 4de gerecht een bereiding met slagroom).  
Item een tonne biers,  
XX stoepen wyns.

Of de Zetternammers zoveel tafelgenot gesmaakt hebben als hun verre voorouders vertelt de geschiedenis niet.

Weliswaar begint laatstgenoemd document stilaan op een spijskaart of te menu te gelijken, maar nog steeds is er geen sprake van het ding een naam mee te geven. Het zal inderdaad nog een hele poos duren aler een van beide woorden een plaatsje op het gelegenheidsdrukkwerkje toegewezen



Afb. 2

(Verzameling R.U.G.)

krijgt.

Heeft de stad Veere (op Walcheren) prins Willem van Oranje en zijn gezelschap een, laten we zeggen, copieus feestmaal aangeboden zonder de heren en dames de "gang" van zaken zwart op wit voor de "schotelen"? Wellicht wel aangezien geen enkel exemplaar van een gelijkaardig drukwerkje de jaren heeft weten te trotseren. Wat integendeel wel tot ons gekomen is, is "Dit es tgene dat myne voornomde Heeren (= magistraat van de stad) hebben doen bereyden ten huysse vanden voornomden Jeronimus van Andel (= naam van de h telhouder) om zynder Exe (= excellentie) mede te festrieren opden XXlen Juny 1575." Volgt dan de lijst van de verschillende eetwaren die de koks te verwerken kregen :

Eerst betaelt voor een calff	III L XIII sc.
Voor twee pauwen	XXX.sc.
Voor dry faisanten	II L VIII sc.
Voor lamprasen (= konijnen)	XVI sc.
Voor quackels	XVI sc.
Voor braetverckens	XXVIII sc.
Voor cappoenen	XXVIII sc. VIII gr.
Voor jonge hounders	II L VIII sc. VIII gr.
Voor schapevleesch	II L X sc.
Voor lamsvleesch	II L VIII sc. VIII gr.
Voor runtvleesch	VI sc.
Voor hammen ende toungen	XXVIII sc.
Voor lardeerspeck	XII sc.
Voor cruyt, suycker, pruymen, corinten ende ander specerye	XXIV sc.
Voor een pauw	XV sc.
Voor twee puyttoirs (= roerdompen)	XVI sc.
Voor gesauten lamoenen (= kleine citroenen) ende cappers	VI sc. VI gr.
Voor zuyr ende zoete oraeng appelen	XIV sc.
Voor saut, asyn, olye, orego (= wilde marjolein)	IX sc.
Voor raddys, salade ende ander groene ware, er- wete ende anders	XXVII sc.
Voor fruyt dat met het bancket opde tafel gediend wierdt zoe an roomkaesen als anders	XVIII sc.
Voor boter	XVIII sc.
Voor haut, turff ende keerssen	II L
Voor wit ende bruyn broot	XXX sc.

In het geheel kostte de smulpartij aan de gastheer de niet geringe som van 77 L 19 sc. 4 gr. In de "Campveerse Toren" waar Willem en zijn vrienden zich te goed deden worden nog steeds lekkere brokjes opgediend.

Het zal iedere aandachtige lezer opgevallen zijn dat noch Filips' gasten, noch Margareta, Karel en hun gezelschap, noch Willem en zijn gevolg, noch lynkin en haar disgenoten visschotels voorgezet werden. Zelfs Veere dat nochtans aan de waterkant ligt schijnt een afkeer gehad te hebben voor al die lekkere dingen die de zee en de nabijgelegen rivieren zo royaal komt aanbieden.

Maar ja, een banket is nu eenmaal geen alledaagse maaltijd waarop de talrijke vissoorten, schaal- en weekdieren wèl van de partij zijn. Een witte raaf te midden van de dichte zwerm zwarte soortgenoten was beslist dat feestmaal dat in de Westminster Abbey (London) op 30 sept. 1399 genuttigd werd ter gelegenheid der kroning van koning Hendrik IV. Naast o.a. een everzwijnkop met zijn slagstanden, gevulde biggetjes, geroosterd wild, gebraden varkensvlees, konijnen en vergulde gehaktballen; naast fazanten, kapoenen, jonge zwanen, reigers, pauwen, kraanvogels, roerdompen, vergulde kippen, wulpen, patrijzen, duiven en kwartels werden ook *steuren* en *snoeken* opgediend.

Van de andere kant menen we te mogen stellen dat ook de mindere burger maar weinig trek had naar iets anders dan het vlees van 't schaap, 't zwijn, 't rund, de eend, de pauw, enz.

Toen de inwoners van de "Gebuurt" Langemunt "gheseyt t' heylandt" op 28 september 1689 hun "gaderinghe" hielden ging deze gebeurtenis gepaard met een 3 gangen tellend feestmaal :

t' eerste gherecht

2 stucken rendtvlees

3 gigoten

4 spaensche schotels (een soort hutspot bereid met schape- en varkensvlees)

4 schotels kiekens gestoft

5 schotels blom coolen

3 schauders (van 't schaap ?)

sousiessen en rammenasten

het tweede gherecht

3 hammen

2 venesoen pasteyen (van wildbraad)

2 busten (borststukken van ?)

6 schotels kiekens gebraden in elck dry

5 schotels tonghen

3 kieken pasteyen

36 citroenen

1 1/2 pont spaensche cappers

t' derde

4 schotels toertsens

6 schotels banquet suycker



6 schotels fruyt  
 3 eijerkoecken  
 1 caes  
 60 blanck brooden (wit brood)  
 6 schellinck brooden (geen wit brood)  
 3 ... pastijen voor t'legghen (?)  
 2 venesoen pasteyen (wildbraad, reebout)  
 15 pont bancquet suycker  
 30 taertgens

Het spreekt vanzelf dat het niet alleen "t'heylandt" (een van de 11 gebuurten van de Lange Munt) was waar op tijd en stond al etende en drinkende vergaderd werd. Ook de Gebuurte van de Lange Violettenstraat liet zich – weliswaar met een tussenpoos van omtrent 2 eeuwen – niet onbetuigd als het erop aankwam enkele van haar leden in de bloemetjes te zetten.

Van het avondmaal dat ze op 1 februari 1897 op het getouw zette is een exemplaar van het menu bewaard dat verdient meegedeeld te worden. Laten we er terloops op wijzen dat in tegenstelling met de spijskaart uit 1689 het woord avondmaal wel degelijk op zijn plaats staat : zo eenvoudig, sober en bescheiden is een dergelijk ding nauwelijks uit te denken. Ziehier trouwens waarom we eraan houden er een afbeelding van te geven.

Een van de versieringselementen bestaat uit een resem kerfstokken geregen op een touw of draad. Het houten juk waaraan dat touw of draad bevestigd is draagt deze nauwelijks te lezen tekst : Anno als deken joannes Lavijt 1781. De gebuurte waarvan de man de gebuurtedeken was zullen we liefst niet vereenzelvigen met de Gebuurte der Lange Violettenstraat zoëven vernoemd. In werkelijkheid hebben de feestvierders zich een symbool toegeëigend dat voordien toebehoord had aan de gebuurte sparich genaamd (In de 13de en 14de eeuw palend aan het Klein Begijnhof; sparich = schrale, onvruchtbare grond). Ze was een van de 9 gebuurten die de "wijk" 't Zand telde. "jck joannes batita Lavijt ael deeken van de geburte gesyt *spaerwijk op het saendt* bekenne daet adriaen consael op myn geburte js wonnende desen 8 apriel 1783." Zou men niet zeggen dat onze joannes een politiecommissaris in miniatuur is ? Nota bene is die resem kerfstokken bewaard geworden; ze bevinden zich in privé bezit.

Van de "Spyscaerte" van een onbekend gebleven vereniging, wellicht spaarmaatschappij, kan bezwaarlijk getuigd worden dat ze in geen folkloristisch kleedje gehuld werd.

Wat zoal te verorberen viel ? Hutzepot van steure en snoecken op zyn Spaensch; aert-appelen van America; ossenharst met speck en hamelen-

# FÉDÉRATION DES AVOCATS GAND

6 Décembre 1890

DE  
LA  
CÈRE

Huitres Royales - *Haut Sauternes.*

Potage Henri IV - *Gold Sherry.*

Croustades  
aux champignons - *St Julien du Luc.*

Dindonneaux d'Italie  
à l'Anglaise - *le Roy  
C<sup>h</sup>blanche.*

Quartier de chevreuil  
grand veneur - *Château Larose  
1865.*

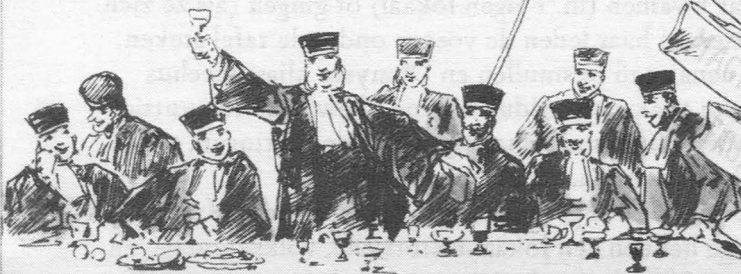
Côtelet de ris de veau Villeroy.

Faisan d'Ecosse  
Lucullus - *Chambertin  
1870.*

Pâté Hummel - *V<sup>o</sup> Cliquot.*

*GATEAU SUISSE.  
GLACE NAPOLITAINE.  
Fruits-Dessert.*

HÔTEL DE LA POSTE - GAND.



OMNIA FRATERNE

1890 G. H. 110

Afb. 3

(Verzameling R.U.G.)

bout; lanckwaermoes en groene erwten; kuyckens gebraden; salade van Cichorye-cruyt-wortel; koeicase van Edam; gekloofde nonnen en andere lekkernijen. Het plezierige van het geval is dat elk van de 3 "schotele" gevolgd werd op een "Hier set de maerte (dienstster) voor elcken eter ene flassche Delfs-Israel (?)": "Hier set ... ene flassche Brusselsche Farao"; "Hier set ... ene flassche Gentsche -Uytset". Dat allemaal opgediend voor de luttele som van 1 gulden, 2 stuyvers ende 1 oortje Brabants. De "Spyscaerte" besluit met een vriendelijke welkomstgroet: "Van al die comen aen den dis, daer taste niemant mis". En met deze aanbeveling die elk misverstand wegruimt. "Daer sal de nieuwe uytvindinghe van de tinnen borden ende vorcken ghebruyckt worden, tot groote suyverheit van het tafelcleet ende de vingheren der gasten. Die niet kan eten sonder hem vuyl te maken, hy magh ene dwale (dweil) krighen." Natuurlijk bij wijze van servet.

\*  
\* \* \*

Middelerwijl was de gulden tijd van de *geïllustreerde* spijskaart glansrijk aangebroken. Niet slechts ter gelegenheid van de in de huiskring of daarbuiten gehouden feesten (doop-, verlovings-, huwelijksfeesten; vieringen van jubilea van diverse pluimage of priesterwijdingen; herinneringen aan gedenkwaardige gebeurtenissen) zocht men een tekenaar op om hun met kennis van zaken en met "smaak" opgestelde spijskaart een aantrekkelijke en plezierige aanblik te geven. Ook als het erop aankwam aanzienlijke personages te huldigen wenste men de spijs en de drank aan te bieden op een manier die eveneens het oog toeliet naar hartelust mee te snoepen.

En wat te zeggen van de niet te tellen verenigingen, welgestelde en minder kapitaalkrachtige, doodernstige en lollige, waarop onze stad zich gedurende heel de 19de eeuw zo hovaardiglijk mocht beroemen? Minstens éénmaal per jaar kwamen (in 't eigen lokaal) of gingen (als ze zich zulks konden permitteren) haar leden de voeten onder de tafel steken, vanzelfsprekend om eens goed te smullen en Dionysos alias Bacchus de eer te geven die hem toekwam. Aldus willende bewijzen hoe nuttig, onmisbaar, gezaghebbend hun maatschappijen, bonden, kringen, partijen, clubjes, legereenheden, orden, wel waren.

Natuurlijk is er onder de tot ons gekomen kaarten evenveel kaf als koren te bekennen. Sommige hebben een lokaal-historische, volkskundige, enkele zelfs een zekere artistieke waarde. Hier en daar komen we er zelfs tegen die de naam van kleine kunstwerkjes mogen dragen. We menen niet te overdrijven als we stellen dat de meeste drukkers van de stad van die geïllustreerde kaarten voortgebracht hebben: F. Meyer-Van Loo, E. Vander Haeghen, Vandermeulen Frères, Wed. A. Dulé, De Keulenaere, A. Hoste, C. Annoot-Braeckman, Zelfs eersterangsvaklui zoals de Ge-

BANQUETE celebrado  
por los estudiantes  
Ibero-Americanos  
de la Universidad de

GANTE



IV CENTENARIO DEL  
DESCUBRIMIENTO DE  
AMERICA

SABADO 19 de Noviembre 1892.

broeders Buyck, een P. Allaert, een G. Jacqmain, een N. Heins zagen er geen graten in hun naam te vermelden onder in hun atelier gedrukte kaarten. Vooral van laatstgenoemde zijn talrijke minder of meer merkwaardige litho's, gegraveerd door Armand Heins, in meer dan een verzameling terecht gekomen.

We weten het maar al te goed; sedert het zo ongevraagd als verarmend bezoek dat Madame Marianne en haar talloze handlangers ons land (en stad) van 1796 tot 1815 brachten, speelde het Frans alhier de allereerste (taal)viool. Ik bedoel in de hoge en hoogste lagen van de bevolking, gecatalogiseerd als bourgeoisie. Vandaar dat het leeuwedeel van de voortgebrachte spij斯卡arten, pardon menu's, in Molière's taal gesteld zijn. Vanzelfsprekend wordt er in die, inderdaad heel mooie, taal niet alleen gesmuld maar ook gedronken. Het is dan ook "à la" dat er gelektertand, gesavoureed, genoten, gebanketteerd werd. Dat doet men trouwens tegenwoordig nog, niet minder dan honderd en meer jaar geleden... Dus likkebaardde (en likkebaardt) men nog à la Béarnaise, à la Chambord, à la Niçoise, à la Basquaise, à la Périgord, à la Clermont, à la Caen, à la Toulouse, à la Périgueux. In een woord waren er zoveel "à la's" als er in Frankrijk gewesten, steden en dorpen zijn. Zulksdanige verstokte verheerlijker van soldaat Chauvin was men echter niet of men noemde een of ander fijn hapje à l'Anglaise, à la Hongroise, à la Hollande, à la Tartare, à l'Espagnole, à l'Indienne, à la Polonaise, à la Russe, A LA FLAMANDE. (1)

Als de Provinciale of Stedelijke Overheden aan het banketteren gaan komen ze niet zelden met menu's voor de dag die door hun al te sober en voornaam voorkomen iet van hun smakelijkheid moeten inboeten. Waarmee we niet willen beweren dat de scheppers van die menu's nooit het Gents patrimonium aanspreken voor het maken van hun opsmuk. Werp uw blik maar gerust Heinswaarts want die wist van wanten als het erop aankwam aan de dingen een aantrekkelijk gezicht te geven.

Meesters in de specialiteit van de oogstrelende menu waren ontegenzeggelijk de leden van de drie orden en van de vrijmetselaarsloges, van de gestreepte en gesternde onderdanen van leger en burgerwacht, van de studenten, van de onderwijzers, gemeenteraadsleden en gemeentebeambten. Ook van de ontelbare hoger vernoemde dooedernstige maatschappijen en van de sociëteiten van pietjesbij.

Daar we ons hebben voorgenomen aan het folkloristisch getinte drukwerkje opvallend meer aandacht te besteden dan aan het zuiver artistieke, bieden we Armand Heins de gelegenheid ons een paar van zijn typisch volkse ontboezemingen te laten bewonderen. Bewonder ze dus zoveel als u wilt. (Afb. 1)

\*

\* \*

U moet niet vragen hoe “kletsnat” de Cercle Artistique et Littéraire de Gand de schilders Gustaaf Den Duyts en Emiel Claus op 22 februari 1892 al vierend in de bloemetjes zette. Het Zottegems gerstenat heeft wel geweten waarom het zo kwistig omsprong met zijn schuim : hoe anders hadden de opvallend sobere feestvierders geweten waarop ze getrakteerd werden ? Het gebeurt slechts zelden dat de spijskaarten de prijs van de beschikbare dranken vermelden. Het uit de monumentale bierpot overlopend schuim verwaardigt zich dat wel te doen. Op die manier komen we aan de weet wat de feestvierders af te schuiven hebben voor de naar binnen geflapte glazen bier, wijn en champagne. (2) Lang zijn het Zottegems en het Oudenaards te Gent geduchte concurrenten geweest van de uitzet, “den dobbele” en “den tripele”. (Afb. 2)

Ook voor de Fédération des Avocats de Gand was Heins de aangewezen persoon om haar vergaderingen met eerste klasbanketten op te smukken. Wat de tafelryders zich lieten smaken zowel uit de droge als uit de natte sector laten we liever onbesproken. Veeleer zullen we onze aandacht wijden aan hetgeen Heins' pen op het papier toverde. (Afb. 3) Dat de kunstenaar voor de achtergrond van zijn compositie een typisch Gents landschap koos (de Sint-Niklaaskerk, het Belfort, een paar gotische nissen mogelijk zinspelend op een gevel van het Stadhuis) mag ons geenszins verwonderen. Vanzelfsprekend vormen de twee op consoles geplaatste heiligenbeelden de clou van de voorstelling. De op het vijftal spreukbanden aangebrachte Latijnse aanroepen verklaren ons in zoveel woorden wat we van de handdrukende heiligen moeten denken : *O beate Sancte Ivo / cum fideli tuo socio / Magno Sancto Nicolao / faustos advocatis ambo / vos laudamus foederando.* (O gelukzalige heilige Ivo / tezamen met uw trouwe deelgenoot / de grote heilige Nicolaas / wij prijzen u beiden gelukkig / door u te verenigen met de voorsprekers.) (3)

Dat de H. Ivo zo uitdrukkelijk geprezen wordt hoeft u niet te verbazen, want hij is van de heren baret-en-togadragers de teergeliefde patroonheilige. Wie onder u zijn ogen de kost geeft merkt dat meteen aan de rol die de man in de linkerhand omkneld houdt : een rol die vol wetteksten staat. Waar, wanneer en hoe die rechtsgeleerde aan zijn heilige functie geraakt is ? Ivo van Kermartin (dat is zijn naam) leefde van 1253 tot 1303. Na te Orléans en te Parijs in de rechten gestudeerd te hebben werd hij wegens zijn deugdzaamheid, zijn integriteit en de kastijdingen die hij zich zo herhaaldelijk oplegde, tot priester gewijd. Hij deed afstand van al zijn hebben en goed, natuurlijk ten voordele van de noodlijdende evenmens. Iets dat automatisch voor gevolg had dat hij terzelfder tijd de vader en de verdediger werd van de verdrukten en de verongelijken. Zulk een zelden, of liever nooit, voorkomende gebeurtenis moest willen of niet Ivo's tijdgenoten een – natuurlijk Latijnse – spreekwijze in de mond leg-

gen. Hier volgt de verdietsing ervan : *Sint Ivo was een Bretoen. Wel was hij een advocaat maar geen dief. Dat vond het volk een ongelooflijke, wonderbaarlijke zaak.* Of die ongelikte, bekkige uitspraak aan onze tafelende smulpapen bekend was, staat niet te lezen in Heins' menu. Ik steek mijn handen in het vuur dat ze die weinig complimenterende woorden maar luttel zouden gesmaakt hebben.

Waarom Sint-Ivo Sint-Niklaas' gezelschap te danken had ? Ik denk niet zozeer wegens Klaas' rechtvaardigheidsgevoel tentoongespreid ter gelegenheid van de door hem verwezenlijkte bevrijding van drie onschuldig terdoodveroordeelden. Wellicht wegens zijn universeel bekende vrijgevigheid. Doch ongetwijfeld omdat het festijn plaats greep op de zesde december, Klaas' naamdag.

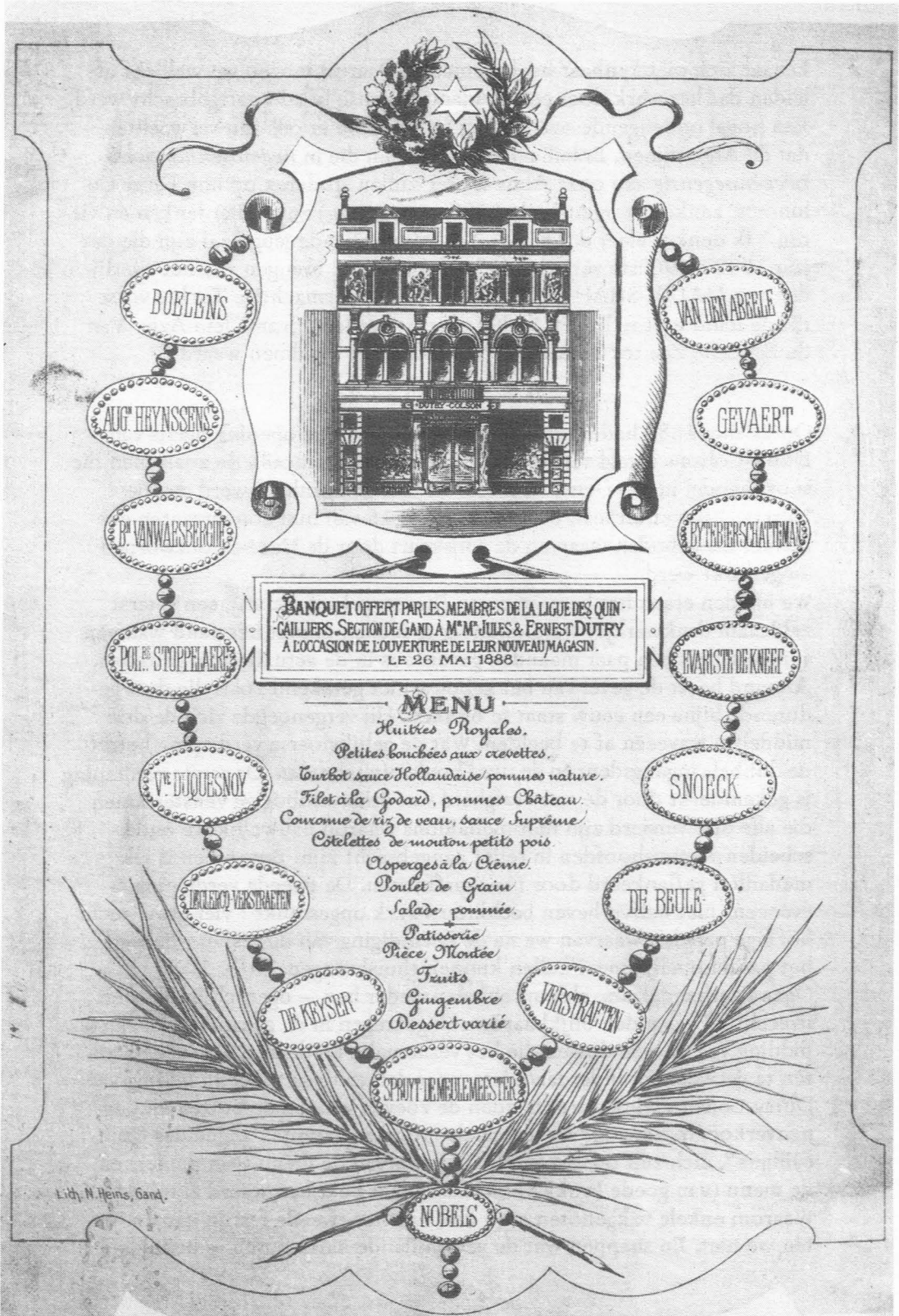
\*  
\* \*  
\*

Er was een tijd dat de Gentse Universiteit een werkelijke wereldfaam genoot. Zowel jongelui herkomstig uit meerdere Oosteuropese landen, uit Zuidamerikaanse staten als uit Aziatische rijken kwamen hier uitermate kostbare ezelsvellen bemachtigen. Uiteraard waren dat waarachtige Heren (met H) die in de regel met eigen portemonnaies hun verblijf bekostigden. Wat mij als kind zo fascineerde – ik woonde namelijk geweldig dicht bij de Universiteit (Jozef Plateaustraat) – waren de lange, gitzwarte haarvlechten die de Japanners en de Chinezen tussen vest en jas, eventueel overjas, zorgvuldig weggeborgen hielden. Zelfs gebeurde het weleens dat de vlecht zo lang was dat het staartje ervan van onder de jas kwam loeren.

Dat die vreemde jonge mensen elke gelegenheid te baat namen om aan de achtergelaten haard te denken was niet meer dan normaal.

Van zo'n gelegenheid maakte de kolonie Zuidamerikaanse studenten in 1892 een gretig gebruik om de 400ste verjaring van de ontdekking van Amerika door Columbus al etend en drinkend te herdenken. (Afb. 4) In plaats van de eigenlijke spijskaart mee te delen geven we er de voorkeur aan de geïllustreerde bladzijde te reproduceren. De Spaanse tekst lijkt mij niet moeilijk genoeg om hem van a tot z te vertalen (descubrimiento = ontdekking; Sabado = zaterdag).

De illustratie kunnen we niet anders dan volkomen geslaagd noemen, vooral de gecreëerde sfeer vinden we een meevaller die kan tellen; het portret van Columbus; de talrijke symbolen die allemaal direct slaan op de wereldreis : de globe (= de geografische totaliteit van de wereld en de absolute macht over die wereld); het anker (= de hoop op welslagen); de passer (= de wiskundige kennis); de toorts (= de geestelijke verlichting); het boek (= de wetenschap en de wijsheid); de rol papier (= het ontwerpen van plannen); de pen, de inktpot en het van wassen zegels voorzien perkament (= het stellen van de rapporten). Jammer dat de te-



Lich. N. Heins, Gand.



kenaar zich niet kenbaar heeft gemaakt. Daaruit mogen we wellicht afleiden dat het werk door een Zuidamerikaanse hand voortgebracht werd. Een nogal ondeugende overweging : mogen we er ons aan verwachten dat de Argentijnen, Brazilianen en Chilenen die in *negentienhonderdtweënnegentig* aan onze Alma Mater zullen studeren op hun beurt Columbus' aankomst in Amerika (500ste verjaring) zullen herdenken en vieren ? Ik denk veeleer dat het de Turkse blokkende jeugd zal zijn die dat jaar 1992 de 900ste verjaring in herinnering zal brengen van het overlijden van MALIK-SHAH (1272-1292). Die oppermachtige Turkse vorst die de hand wist te leggen op het grootste gedeelte van Klein-Azië. Van de Egeïsche Zee tot Turkestan. Voorwaar het inpalmen waard !

\*  
\* \*

Op 28 mei 1888 had in de Veldstraat de plechtige opening plaats van Dutry-Colsons totaal vernieuwde ijzerwinkel. Quincaillerie zoals men die soort handel in het Gents noemde. Te dier gelegenheid werd aan de Dutrys, Jules en Ernest, door maar liefst 16 van hun concurrenten een banket aangeboden waarvan de spijskaart door de Heinsen ontworpen en gedrukt werd.

We hielden eraan het bestaan ervan (het is, geloof me vrij, een uiterst zeldzaam drukwerkje) wereldkundig te maken omdat het pand waarvan sprake sedert een paar maanden geruisloos in de actualiteit is getreden. Armand heeft de gevel van het gebouw niet getekend zoals die daar gedurende bijna een eeuw staat te blinken. Hij vergenoegde zich de drie middelste traveeën af te beelden. Wat de gelijkvloerse verdieping betreft de dubbele ingang deur en de twee brede uitstralamen. De eerste verdieping is gekenmerkt door de aanwezigheid van drie rondbogige vensterramen die alle drie versierd zijn met medaillons waarop nauwelijks te onderscheiden vrouwehoofden in reliëf aangebracht zijn. Bovendien is elk medaillon geflankeerd door twee griffoenen. De tweede verdieping is eveneens met halfverheven beeldhouwwerk opgesmukt : vier grote rechtehoekige panelen waarvan we na de beëindiging van de restauratie van het pand hopelijk meer zullen kunnen thuisbrengen. (Afb. 5)

Onze ijzerhandelaars, althans enkelen onder hen – ogenschijnlijk geen ijzerbijters – hadden blijkbaar smaak gekregen in de gezamenlijke aanbidding van de vele dingen die het verhemelte en de keel al strelend weten te verwennen. Inderdaad, iets meer dan een jaar na de inwijding van Dutry-Colsons winkel trakteerden de zoëven genoemde potten en pannenverkopers, verenigd in een uit de grond gestampte “Ligue des Quincailliers”, zich zelf op een smulpartij waarvan de menu (van papier) en de menu (van goede brokjes en glaasjes) het bekijken waard zijn. (Afb. 6) Waarom enkele vakgenoten geen deel aan het tweede festijn namen, weten we niet. En snappen wat de verschillende karikaturen te beduiden



hebben, kunnen we al evenmin. Wat we ons integendeel wel, heel gemakkelijk, realiseren : als de heren zullen binnen gespeeld hebben wat op de menu voorkomt, zullen ze na afloop van de partij, er warempel kloek – zegge ijzersterk – op gestaan hebben.

“ ’t Krulleken van ’t steertje is ’t fatsoen van ’t hondje.”

Dat is een oud Gents spreekwoord. “Met eene variante mogen we zeggen : Eene nette illustratie is ’t fatsoen van ’t boekskens; men weet : ’t oog wil ook voldaan worden.”

Met deze overweging leidt LODEWIJK DE VRIESE zijn “Een Wandelinkskens in ’t Ronde van Gent” in, een overdenking die hij een kwart eeuw voordien stellig zal gemaakt hebben bij het illustreren van de spijskaart die we onmogelijk konden nalaten u te presenteren.

Van presenteren gesproken. Mag ik u die Lodewijk De Vriese even voorstellen ? Ik bedoel aan diegenen onder u die nog geen oma of opa geworden zijn ? Geboren op het Nieuwland 62, de 8ste oktober 1848, zal Ludovicus Franciscus De Vriese overlijden op 15 april 1932, een paar maanden voor zijn grotere broer in de letterbeoefening, Cyriel Buysse. Van De Vriese kan niets anders gezegd worden dan dat hij een ongeëvenaarde, onverbeterlijke lollekensheer geweest is. Reeds als knaap greep hij naar de pen om uiting te geven aan wat zijn zintuigen hem lieten waarnemen. Die schrijversdrang veropenbaarde zich zoveel te meer toen hij een vrijwel vurig trekpaard werd van de Liberale Partij. Einde 1874 vestigde hij zich in de Pollepelstraat waar hij een eigen drukkerij installeerde. Gedurende een paar jaar verlieten een twintigtal verschillende periodieken zijn werkhuis dat inmiddels (1876) overgebracht was naar de Begijnhoflaan. Propagandist, uitgever, drukker, publicist, het is vooral als schrijver van luimige, lollige, ondeugende Gentse vertellingen dat hij in zijn tijd een meer dan gewone bekendheid, ja faam, verwierf. Dat was o.a. het geval met zijn “Luimige Brokken, Schetsen uit het Vlaamsche Volksleven” (1870); zijn “Spreekwoorden en Spreekwijzen” (1890, 1907, 1917); zijn “Wandelinkskens in ’t Ronde van Gent” (1916); zijn “Onder de Wekkinge, een reesem brokskens Gents leven voor ’t Volk bijeengegaard” (1925); zijn “Onder de Draeke, een tweede reesem brokskens ...” (1928).

Wie zal het verwonderen dat de voor de man (en door de man ?) uitgedachte spijskaart (Afb. 7) het waarheidsgetrouw spiegelbeeld is van diens karakter ? De kaart komt natuurlijk uit de eigen drukkerij. Ze mag er zijn alhoewel het verre van gemakkelijk is te snappen met welke kennis en wetenschap de karikaturist het groepje disgenoten wenste te verrijken.

Het ligt voor de hand dat de 4 gazetschrijvers (bovenaan de kaart) evenals de 4 politiekers (onderaan de kaart) naar de natuur geportretteerd

werden. Doch hoe ze geheten ? De bereden journalisten zijn klaarblijkelijk “klerikalen”, herkenbaar aan hun dompervormig hoofddekseel. Overigens liegen de karikaturen er niet om : de gazetschrijvers worden flink in het ootje genomen. Ze liegen dat het kraakt want ze bekijken de achterkant van de spiegel en het licht dat ze geroepen zijn te verspreiden wordt door de domper gesmoord. Dat het Paul de Smet de Naeyer is die “kak of geen kak, hij moet op de pot” zal u noch iemand anders verwonderen. Ge zijt “tseef” of ge zijt het niet.

Apropos van die spijskaart is er toch iets dat mij geweldig intrigeert. Was de bedoeling van het feesten wel degelijk een nieuwjaarsviering ? Of – De Vriese tot alles in staat zijnde – was het niet veeleer een afscheidsfeest dat het werkvolk aangeboden kreeg ? Immers nog in de loop van het jaar werd een definitief kruisje gegeven over ’s mans drukkersbedrijf. Inderdaad verhuisde hij op 23 aug. naar de Huurdochterstraat, waar er nog wel zal geschreven maar niet meer zal gedrukt worden. Van 1897 tot 1924 woonde hij aan de Coupure 15 in gezelschap van zijn dochter Bertha die geneesheer was. Hij in de hoedanigheid van uitgever & aankondigingsagent. Met blindheid geslagen sedert 1918 trok hij met zijn dochter naar Ukkel. Daar kon hij het helaas niet uithouden. Hij moest kost wat kost terug naar zijn geboortestad waar hij, wonende aan de Krijgslaan 80, in 1932 overleed.

Ik zou het trio Heins (A. de lithograaf, N. de drukker en J. de orkestleider) schromelijk te kort doen mocht ik verzuimen het banket te berde te brengen dat op 20 april 1897 gegeven werd ter gelegenheid der voltooiing van de werken uitgevoerd ter verbetering van het kanaal Gent-Terneuzen. Jaren lang onderhandelden de Nederlandse en Belgische regeringen over de modernisering van het kanaal en zijn sluzen. Op 29 juni 1895 ondertekenden beide regeringen de overeenkomst waarbij met de uitvoering van bepaalde werken kon van wal gestoken worden. Het feest werd georganiseerd door de “Cercle Commercial et Industriel de Gand” en had plaats in de salons van de Koninklijke Schouwburg (thans Opera). De talrijke door de toenmalig befaamde restauratiehouder Van der Noot voorgeschotelde gerechten, opgevrolijk door de kostbaarste wijnsoorten en champagnes, werden op de koop toe kostelijk gekruid door een lange resem van de mooiste brokjes muziek. Luister wat het orkest gedirigeerd door J. Heins zoal ten gehore bracht :

- |   |         |
|---|---------|
| 1. Marche Russe                                 | Ganne   |
| 2. Ouverture de l'opéra “le Poète et le Paysan” | Suppé   |
| 3. Loin du Bal                                  | Gillet  |
| Flirtation                                      | Gillet  |
| 4. Genets en fleurs                             | Raynaud |



5. Naer oostland willen wij rijden Er waren twee koninckskinderen	F. van Duyse F. van Duyse
6. Knaptand de Walvisch	F. van Duyse F. van Duyse
7. Fantaisie sur "Carmen"	Bizet
8. Gitana, valse	Bucalossi
9. Menuet	Waelput
10. Cavalleria rusticana	Mascagni
11. J'y pense, gavotte	xxx
12. Cantate de "Van Artevelde"	A. Gevaert

De in stevig karton uitgevoerde spijskaart (48 cm x 24,5 cm) heeft het uitzicht van een vierluik. Heins heeft er waarachtig een mini-atlas van oude kaarten van gemaakt, kaarten die de voorgeschiedenis van het kanaal op een prettige manier illustreren. De buitenkant van het linkerluik tekende hij "d'après la Carte de Flandre de 1538 par P. van der Beke". Een uitermate precieus document, want, noteert Armand "exemplaire unique à Nuremberg."

Het rechterluik heeft hij voorbehouden voor het meedelen van het "Tracé actuel du Canal de Gand à Terneuzen". De binnenkant van de kaart (Afb. 8) groepeerd maar liefst nog een vijftal oude en zeer oude kaarten (13de, 16de, 17de, 17de, 18de eeuw) en een schets van de in het vooruitzicht gestelde haveninrichtingen. Om het geval nu eens echt AF te maken : 1<sup>o</sup> reproduceert onze menuspecialist de beeldzijde van een gouden gedenkpenning, werk van J. P. Braemt, geslagen ter gelegenheid van de plechtige openstelling van het kanaal Gent-Terneuzen op 18 nov. 1827. GULLIELMUS I-BELGARUM REX lezen we op het omschrift. Het zilveren truweeltje dat het ronde medaillon vergezelt herinnert aan de eerste steenlegging van de werken. De penning wordt in het Bijlokemuseum bewaard. 2<sup>o</sup> hechtte hij onderaan de kaart een prachtige zegel in rode lak gestempeld waarop twee figuurtjes elkaar de hand reiken. Een ervan is blijkbaar Neptunus. De andere kan gemakkelijk Hermes zijn : zeevaart en handel. De Nederlandse en de Belgische wapenschilden en een grote G en T verduidelijken eens te meer wat het zegellak aan het nageslacht te verkondigen heeft.

\*  
\* \* \*

Van humoristische menu's – of voor wat daarvoor moet doorgaan – gesproken, menen we ons revuetje niet te mogen afsluiten zonder een paar kaarten te laten paraderen die de mensen stellig hebben doen lachen.

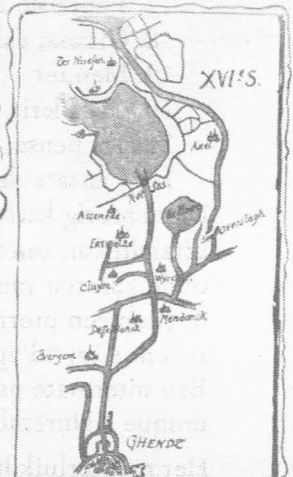
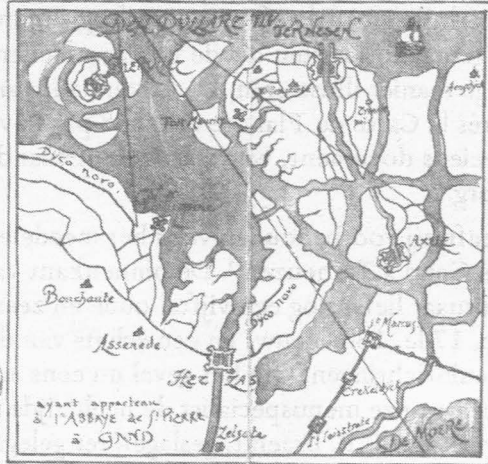


XVII<sup>e</sup>S

Carte figurative de la Flandre Zélandaise, par JOANNES ESERABORGIS

Surveill- Géographe et Ingénieur. (vers 1620) à Gand

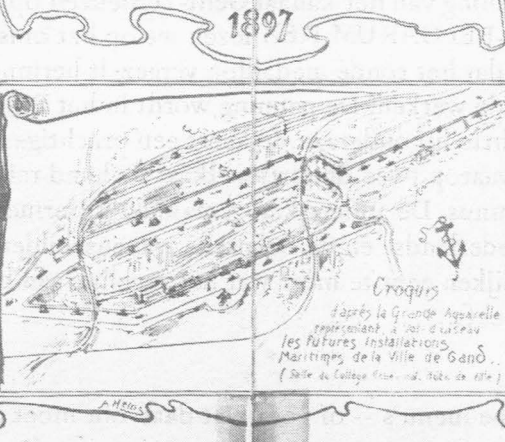
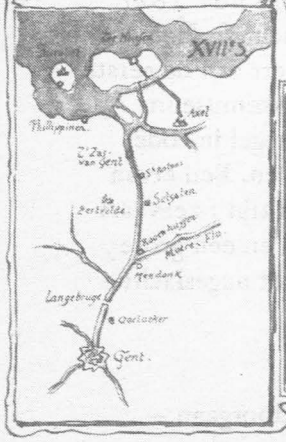
aux archives de l'Etat



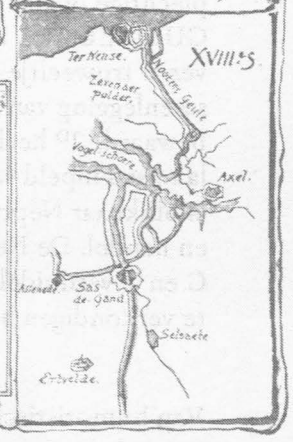
CARTE du Milieu du XVI<sup>e</sup> Siècle.  
(Archives de l'Etat à Gand)

d'après une carte coloriée copie de documents antérieurs (XVI<sup>e</sup>S) Nig archives de l'Etat à Gand.

Extrait d'une carte imprimée, par Pierre Verbiest (1649) Ambroy de l'Etat à Gand.



Etat de 1644 - 1715 - 1718 d'après une carte imprimée à Gand en 1720 par Aug<sup>e</sup> Giesel (Archives de l'Etat)



Afb. 8

Verzameling V. W.)

Société des Vrais Amateurs van het  
PISSERS SPEL  
B A N Q U E T  
du 10 février 1856  
M e n u

---

*Potage.* Soupe aux herbes aromatiques / van geschilderde kakstoelen.

*Entrées.* Palingspooten en vliegscheten / au beurre d'anchois.

Kalfskniën aux petits pois (met / kleine gewigten).

Puijen zonder bretels gestoofd / met geen appels.

*Hors-d'oeuvre.* Une forêt de homards en perspective.

*Mets négatifs.* Côtelettes de tigre aux morpions.

Serpents à la tartare met truffel / fels door ne temst.

*Pièces capitales.* Schokkebroërsvoeten met appelterre.

Pasterskinne ingeleyd met tichelbeesten.

Kleisters gestoofd met duivelsvel.

*Dessert.* Ingeleide snotneuzen. Geconfyte perruken. Donder en bliksem  
in ons broek. Pâtés chauds met oorvet en teenzweet.

\*  
\* \* \*

Het is met deze tekst als met de bijbel : hij is duister op vele plaatsen.

Iets is nochtans heel zeker : het ding druipt van het anticlericalisme.

(*Schokkebroers*, alias begaerden, alias lollaerds, alias lollebroers, die van oudsher een alles behalve goede faam hadden : vooral in de 13de en 14de eeuw bij het volk slecht aangeschreven evenals de begijnen die niet minder beschimpt en bespot werden; *pasterskinne*, zonder commentaar).

Dat proza moet ons trouwens niet verwonderen : we bevinden ons inderdaad aan de vooravond van de bespreking en aanvaarding van de zogenaamde (beruchte) kloosterwet en in hetzelfde jaar dat het geven van concerten (muziek en zang) in de Sint-Niklaaskerk. zelfs bij menig gelovige zo'n scherpe reactie voor gevolg had.

Ook in het liedje "Twee Franskens", stemme c'est l'amour, dat ter gelegenheid van die concerten verspreid werd, komen de "kinnen" ook te pas : 't Is nen theater mee machinen,

De paster is er directeur.

Hij inviteert u, knappe kinnen,

Maer 't es twee franskens aen de deur.

Wat onze goede Vlaamse-Leeuwddichter Hippoliet van Peene over die concertaffaire schreef halen we alleenlijk bij wijze van inlichting aan :

LIEDJE voor de vuist gedicht tydens het groot Concert gegeven in St.-Nikolaes kerk den 11 Maerte 1856, stemme Sur l'air du tra la la.

"Maer zie toch eens hoe ver de concurrentie gaet,

Zei gistren een paljas die op de foire staet,



De kerke geeft concert, dat is een beetje straf,  
Z'houdt 't volk van 't plein en doet elk nog twee franken af  
Op 't air van tra la la (bis) op 't air van traderidera, tralala."

Als ik dat hoorde trok ik potloot uit den zak  
En op een stuk papier schreef 'k in den enterakt  
Dees liedje voor de vuist tot schande van de kerke  
Die beters heeft te doen dan zulk een werelds werk  
Op 't air .....

Geenszins politiek geladen maar wel met een flink snuifje peper gekruid (maagdefijgen, oesterpit) is de volgende kaart noch ondertekend noch gedateerd. Blijkbaar werd ze door een gebuurtebond in het leven geroepen. Wat die voor sommigen wellicht raadselachtige "oesterpit" betreft : *Oesterput* was de vrijwel obscene benaming voor het aan de Sint-Lievenspoortstraat gelegen door een groep Zusters van Liefde bediend gesticht waar ontucht bedrijvende meisjes (Penitenten) heropgevoed werden. Iedere folklorist weet wat vijgen of oesters zijn : dingen die slechts thuishoren bij het zwak geslacht. Wat met *anduiskes* bedoeld wordt is mij niet bekend.

#### M E N U

Petaters mee snottebellen.  
Kriften mee erfkaas.  
Puibillen mee mossels.  
Peerdeknoensels à la Marolle.  
Vettedarmes mee hoofdpijne.  
Aksteroogen mee oorevet.  
Vol o vent mee surkel.  
Sokola mee ezelskloten.  
Sausissen mee stroozakken.  
Anduiskes mee krim.  
Maagdefijgen uit de Treziane.  
Gedroogde loezen uit den oesterpit.

#### DEESERT

Mespels.  
Komkommers mee brood.  
Kastaanders, peperhollen en kuste.

#### DRANKEN

Warm water mee ijs.  
Rozeel mee seeplooge (groseille)  
Brandewijn uit 't zothuis.  
Metserskognak.  
Wijwater.

AFSCHEIDSBOEKEE  
Al te gaere 't Meerham in.

M. VAN WESEMAEL

NOTEN

- (1) Moet ik er een eed op doen dat ik geen enkel van al die à-la-bijvoeglijke bepalingen uit mijn duimen gezogen heb. Integendeel zou ik mij geen zeer moeten doen om u nog ik weet niet hoeveel andere exemplaren op een schenkblad aan te bieden.
- (2) Uitzonderlijk komt de restauratiehouder wel met prijzen voor de dag maar dan alleenlijk wat de wijnen betreft. Een menu uit 1867 wil die prijzen kwijt zijn. Het laat voor een fles wijn neertellen : Saint Estèphe : 4 F; Saint Julien : 5 F; Haut Brion : 6 F; Volnay 5 F; Pommery 8 F; Moët et Chandon 9 F.
- (3) Lid van de Kring E. H. S. Bonte was zo bereidwillig de tekst te vertalen. Waarvoor hij onze dankbaarheid ruimschoots verdient.

---

Gent, 30.12.81

VORIGE JAARGANGEN VAN 'GHENDTSCHÉ TYDINGHEN'

Zijn nog verkrijgbaar :

Jaargang 1973 : nrs 11-12

1976 : nrs 2-3-4-5-6

1977 : nrs 1-3-4-5 + volledige jaargang

1979 : nrs 1-2-3-4-5 + volledige jaargang

1980 : nrs 1-2-3-5-6 + volledige jaargang

1981 : nrs 1-3-4-5-6 + volledige jaargang

Prijs per afzonderlijk nummer : 50 fr.

Prijs per volledige jaargang : 250 fr.

De tijdschriften kunnen afgehaald worden elke zondag (10-12 u) in het Documentatiecentrum, behalve in de maanden juli en augustus en op wettelijke feestdagen.

Portkosten bij betaling op postrekening bij te voegen :

1 of 2 nummers : 13 fr.

3 of 4 nummers : 26 fr.

5 of meer nummers : 40 fr.

Eveneens verkrijgbaar : onze heruitgaven :

– Plattegrond Gent 1641 uit 'Flandria illustrata'

Eerste uitgave door Hondius : 80 fr.

– Plattegrond Gent 1796 door Goethals

Identiek aan origineel : 100 fr.

De Plattegronden worden niet opgestuurd. Zij moeten afgehaald worden.