

8^e Jaargang N^o 1. Januari 1933.

OOSTVLAAMSCHE ZANTEN.

Mededeelingen van den Bond van Oostvlaamsche Folkloristen.
Maatschappij zonder winstbejag.

TWEEMAANDELIJKSCH TIJDSCHRIFT.

De leden ontvangen de mededeelingen gratis
Jaarlijksche bijdrage voor het lidmaatschap :
15 frank.

Redaktie : F. Van Es,
de Vilanderstr., 71, Aalst.
Postcheckrekening 2043,98
P. Luyckx, Gent.

Prijs per n^o : 3 fr.
Abonnementsprijs
buitenland : 4 belga's.

Algemeene Vergadering van 30 October 1932.

Lokaal : Auditorium van het Hooger Instituut voor
Kunstgeschiedenis en Oudheidkunde, Gent.

De vergadering werd geopend te kwart over tien onder het voorzitterschap van Prof. D^r P. De Keyser, die de talrijk opgekomen leden welkom heette en handelde over het belang en het nut van een Vlaamschen volkskunde-atlas. (zie volgend artikel).

Na deze rede, die veel bijval genoot, las de sekretaris het jaarverslag voor, waarin hij achtereenvolgens handelde over het folklore-museum en de propagandamiddelen ten bate van die inrichting, de mededeelingen Oostvlaamsche Zanten en de andere uitgaven van den Bond, het wellukken der autotochtjes. Hij herdacht de afgestorven leden : de hh. O. Soenen, A. Van Werveke en L. De Vriese, wees op den achteruitgang van het ledenaantal en op de financieele moeilijkheden, waarmede de Bond in 1932 te strijden had.

Na een beknopt overzicht van de werkzaamheden van de Kommissie voor Bibliografie en van die voor folkloristische Opzoekingen in de Provincie, richtte hij een warmen oproep tot de leden, om nog meer propaganda ten bate van den Bond te maken.

Daarna zette de penningmeester, de h^r Luyckx, zakelijk den kastoestand uiteen. Wij laten hier de rekeningen voor 1931 en de begrooting over 1933 volgen :

Rekening dienstjaar 1931.

ONTVANGSTEN.

Overschot vorig jaar	4.022,24
Toelagen Staat	1.000,—
Bijdragen leden en beschermleden	2.725,—
Advertentie O. Z.	220,—
Verkoop verschenen nummers en uitgaven	764,—
	<hr/>
Totaal :	8.731,24

UITGAVEN

Drukkosten Oostvlaamsche Zanten	3.391,80
Propaganda	108,95
Museum	674,—
Opzoekingen in de Provincie	500,—
Bureelonkosten	780,55
	<hr/>
Totaal :	5.455,30

BALANS.

Ontvangsten	8.731,24
Uitgaven	5.455,30
	<hr/>
Blijft in kas	3.275,94

Begrooting dienstjaar 1933.

INKOMSTEN.

Vermoedelijk overschot einde 1932	2.500,—
Toelagen : Staat	1.000
Provincie	1.000
Bijdragen leden en beschermleden	2.000,—
	<hr/>
Totaal :	6.500,—

UITGAVEN.

Oostvlaamsche Zanten, drukkosten	3.500,—
Propaganda voordrachten, enz.	750,—
Dienst der opzoekingen in de Provincie	750,—
Museum	750,—
Bureelonkosten	750,—
	<hr/>
Totaal :	6.500,—

De h^r Cl. Tréfois hield daarop een zeer interessante voordracht met lichtbeelden over de z. g. Frankische hoeve. Na er op gewezen te hebben, dat de hoevenbouw meer en meer de belangstelling der folkloristen geniet, die heden dit onderwerp naar nieuwe methodes bestudeeren, en na het proces van de " historische school „ gemaakt te hebben, waarvan de

uitkomsten dikwijls tegenstrijdigheden vertoonen, wees spreker er op, als voorbeeld nemende de z. g. Frankische hoeve, dat het vooral de stoffelijke factoren zijn, nl. de economische, de geografische (grondgesteldheid, enz.), waaraan zich somwijlen ook veiligheidsoverwegingen komen aanknoopen, die den hoevenbouw beïnvloeden. Volgens spreker zouden alle hoevenmodellen ontstaan zijn uit de langgevelige, ééncellige hoeve.

Een interessante discussie volgde op deze belangwekkende voordracht (1) die met de meeste aandacht door de vergadering werd aanhoord. De zitting werd gesloten te halféén.

(1) Wij hopen eerlang deze voordracht, door den hr Tréfois bijgewerkt, uit te geven.

Voor een Vlaamschen Volkskunde-Atlas !

De geschiedenis van de Volkskunde als wetenschap leert ons dat die studie niet ontstaan is uit zucht naar kennis alleen, maar wel uit liefde, uit liefde voor het volk, waartoe men door geboorte en afkomst behoort. Folklore is een dochter van de Romantiek, een dochter, die de bezielende hoedanigheden van haar moeder heeft geërfd, maar niettemin erfelijk belast blijkt in dezen modernen tijd. Haar eenzijdige belangstelling van het verleden, voor het zoover mogelijk verwijderd verleden soms van de Germaansche voorouders, bezorgt haar de mentaliteit van een oude tante, die niets wil te maken hebben met de mode van dezen tijd. Aldus kon Edmond Picard met schijn van recht beweren dat de folklore alleen maar was " le catalogue des choses mourantes „. Indien deze thesis kan verdedigd worden door de dilettantische dichters en verzamelaars, dan komt ze geenszins de folklore als zelfstandige en moderne wetenschap ten goede. Door de ontwikkeling en de hooge vlucht van moderne wetenschappen, zooals psychologie en sociologie, zijn ook de folkloristen, die het goed meenen met de folklore en aan de folklore een toekomst op wetenschappelijk gebied willen bezorgen, gaan beseffen dat zoolang er volk is, zoolang het " volksche „ in ons allen, min of meer gecultiveerden, leeft, er ook folklore zal zijn. Oude

gebruiken worden vervangen door nieuwe, maar de psychologische oorzaken blijven dezelfde, omdat ze deel uitmaken van bewuste, half-bewuste of onderbewuste lagen van den menschelijken geest.

Eindelijk is het dus voor den modernen folklorist nooit te laat om folkloristische documenten te verzamelen, maar om te vergelijken in dezen tijd is het wenschelijk over zooveel mogelijk getuigenissen te beschikken. Jammer genoeg is het onderzoek in het verleden nooit systematisch genoeg gebeurd. De moderne folkloristen, die eenig historisch onderzoek wil ondernemen, wordt voortdurend gestuit door leemten, die niet of moeilijk aan te vullen zijn.

Met het oog op de toekomst is het bijgevolg al geboden thans met dit systematisch onderzoek aan te vangen. Is het te laat? Eigenlijk is het nooit te laat, maar voor onze opvolgers zal het te laat zijn om een overzicht te maken van de volkskundige gebruiken van onzen tijd.

Om die reden is het geboden en hoogdringend met de talrijke en nieuwe middelen, die ons door de moderne techniek ter beschikking staan, thans een systematisch onderzoek in te stellen naar al de folkloristische verschijnselen van onzen tijd in ons land.

Welke zijn die nieuwe middelen?

Het zijn: 1) de film, 2) de phonoplaat, 3) de klankfilm, 4) de volkskunde-atlas.

Over filmotheek, discotheek, klankfilm-verzamelingen zou veel te zeggen zijn, wellicht doen we dat eens naderhand. Vermelden we slechts dat de eerste Nederlandsche volkskundige, zuiver-wetenschappelijke (d. i. niet met het oog op verwerking in zoogenaamd folkloristische films), onlangs met goeden bijval te Bunschoten in Holland werd opgenomen. Wij zullen het hier in 't bijzonder hebben over den Volkskunde-atlas.

Wat is een Volkskunde-atlas?

Een Volkskunde-atlas is een poging om de volkskundige verschijnselen van een volk op een aardrijkskundige kaart te brengen, "in kaart te brengen", om aldus overzichtelijk over die verschijnselen in hun aardrijkskundige verspreiding te oordeelen.

Het voorbeeld van een dergelijken atlas werd gegeven door de beroemde taalatlanten van Gilliéron en Edmont (Atlas linguistique de la France, 1903-1910) en van Wenker (de Duitse "Sprachatlas", begonnen in 1876 en sedert kort beknopt aan het verschijnen).

Men mag gerust zeggen dat de taalgeographie de taalkundige wetenschap van het laatste kwarteeuw met reuzenschreden heeft vooruitgeholpen.

Het is ook hier de plaats niet om over deze taalkundige methode uit te weiden. Zij is niet de éénige, of de alleenzalmakende taalkundige methode, maar men moet van haar getuigen dat zij licht heeft gebracht waar de gebruikelijke historische methode ons in het duister liet rondtasten. De taalgeographie dankt hare uitslagen voornamelijk aan het feit, dat zij de verschijnselen, hetzij van syntactischen of stylistischen aard, zoowel historisch als aardrijkskundig tracht te benaderen. Een enkele blik op de kaart brengt soms onverwachts uitsluitel over de ontstaansmogelijkheden van een raadselachtig woord.

Gilliéron heeft zulks bewezen voor het woord "herbe sainte", (heilig kruid?) voor "absinthe".

Het woord had men uit soldatenmond opgeteekend en men had het verklaard als een woordspeling van soldaten op sinthe (sainte) in absinthe.

Gilliéron was niet van die meening. Hij voerde aan dat 1^e "herbe", in sommige Fransche dialecten "arb", wordt uitgesproken, dat 2^e de r vóór stemhebbende medeklinkers verstomt en dialectisch "arb", en "ab", voor "herbe", door elkaar worden gebruikt, zoodat "herbe sainte", niet een bewuste woordspeling of calembour is, maar eenvoudig het gevolg van een dialectische uitspraak van "absinthe", als "arbsinthe", in letterkundig Fransch omgezet: "herbe sainte".

Dit is een voorbeeld van "taalbiologie", dat onverklaard zou gebleven zijn door de historische taalkunde, zooals ze in de tweede helft van de 19^e eeuw door de "Junggrammatiker", (leer der klankwetten) werd gegrondvest.

In de taalbiologie is de taalgeographische methode vooral beschrijvend, net zooals de zoogenaamde "historische".

folklore: ze tracht het nevens elkaar staan van vormen te verklaren. Maar de taalgeographie heeft daarmede haar einddoel niet bereikt. Ze beoogt ook " taalgeologie „ te worden. Ze wil reconstrueeren, zij wil een voorstelling ontwerpen van de taallagen, van de substraten, die boven en soms door elkaar loopen. Over schijnbaar onlogische formaties wil zij logisch denken, net zooals de neo-folklore die de folkloristische verschijnselen psychologisch zoekt te verklaren.

De ontwikkeling van taalkunde en folklore, loopt aldus volkomen evenwijdig, alleen is de taalgeographische studie veel verder gevorderd dan het volkskundig geographisch onderzoek. De factoren hiervan op te sporen ligt niet in het kader van deze mededeeling, die vooral het ontwerp van een Volkskunde-atlas voor Vlaamsch-België wil leeren kennen.

Sedert kort immers werd een Zuidnederlandsche Centrale voor Folklore-onderzoek gesticht, die haar secretariaat, bestaande uit folkloristen: Dr. Olbrechts, Cl. Tréfois en Prof. De Keyser, met de voorloopige werkzaamheden van de Centrale heeft belast, o. a.:

1^e de aansluiting te zoeken met een Noordnederlandsche Centrale uit een commissie, waarvan de samenstelling tijdens de laatste Wetenschappelijke Kongressen te Gent werd beslist;

2^e de mogelijkheid te onderzoeken van een algemeene Vlaamsche volkskundige bibliografie (1);

3^e de grondslag te leggen van een Volkskunde-atlas door het bewerken van vragenlijsten en het organiseeren van de medewerking door provinciale folklore-commissies.

Prof. Paul de Keyser.

Moge na de stichting van de Centrale, die zooveel belooft voor de ontwikkeling van de wetenschappelijke folklore in Vlaanderen, ook de *Bond der Oostvlaamsche Folkloristen* het zijne willen bijdragen tot het wellukken van een poging, waarvan de cultureele beteekenis niet hoog genoeg kan worden aangeslagen!

(1) Naar het voorbeeld van de in bewerking zijnde Volkskundige Bibliografie voor het Oud-Graafschap Vlaanderen door ons medelid Dr R. Apers.

De Maatschappij " De Napoleonisten ,, te Aalst.

Den 3 October 1932 stuurde Z. Ex. de Heer de Fourmestaux, Consul van Frankrijk, te Gent, aan den Heer Romain Moyersoën, Senator en Burgemeester der stad Aalst, het volgende schrijven :

Le Consul de France.

Gand, le 3 Oct. 1932.

62, Boulevard du Château.

Monsieur le Bourgmestre,

En 1841 se fonda à Gand une société philanthropique des anciens soldats de l'Empire Français, 450 vieux soldats en firent partie de 1841 à 1858, date où le groupement s'éteignit par extinction. La société éleva en 1844 un monument à la mémoire des frères d'armes décédés. Il tombe en ruine et j'étudie le moyen de le remettre en état. J'ai été amené à étudier des documents très intéressants trouvés aux archives communales de notre ville et vais publier une brochure glorifiant cette gloire belge et française.

Une société existait à Alost. Elle eut comme Président M. de Tramasure, et parmi ses membres le major Bauwens V. P., Van den Broecke et Arys de Smedt. Existerait-il dans les archives de votre ville un dossier de la société, ou quelqu'un de vos concitoyens aurait-il quelque connaissance à ce sujet ?

En m'excusant de mon indiscretion, si commune parmi ceux qui travaillent les questions historiques, je vous prie, Monsieur le Bourgmestre, d'agréer l'assurance de ma considération la plus distinguée.

(s). P. de Fourmestaux.

De Heer Burgemeester gaf mij de eervolle opdracht om, in de mate van het mogelijke, aan het verzoek van Z. Ex. den Heer Consul te voldoen.

*
* *

Het archief der " Société des anciens Frères d'Armes de l'Empire Français, ,, van Aalst, beter algemeen gekend onder de benaming " De Napoleonisten, ,, ontbreekt, behalve het

“ Registre Matricule, „ een register, aan het stedelijk Oudheidmuseum geschonken door M. Jozef Arys, wiens grootvader de laatste voorzitter was der Aalstersche vereeniging.

De bond der “ Napoleonisten „ werd te Aalst gesticht den 12 November 1843 en had voor eerste lokaal “ La Lis „, een logementhuis, herberg en wijdvermaarde afspanning, op de Oude Graanmarkt, achter de Groote Kerk ; deze tapperij was bewoond door Petrus-Paulus Ely, geboren te Aalst, den 18 Maart 1792, gehuwd met Maria-Constancia van Breughel, en alhier gestorven den 16 Februari 1875. (Wie heeft er van “ Pie Ely „, den houder der diligence van Aalst op Gent, nooit hooren spreken!) — Bij de stichting der maatschappij lieten zich niet minder dan 111 leden inschrijven, waaronder verscheidene van buiten de stad. Van bij het ontstaan had de vereeniging eene vlag : de Fransche driekleur, waarop de letter N, met de Keizerlijke kroon gebrodeerd stonden. Het doel was de liefdadigheid ; het ondersteunen van de behoeftige leden, en — dient het gezegd? — jaarlijks, naar aloude Aalstersche geplogenheid, eens de voetjes onder de tafel te steken...

De eerste voorzitter was Frans-Edmond de Tramasure, geboren te Gent, den 14 Augustus 1786, in het burgerlijk leven ontvanger der belastingen, gehuwd met Soetens Anna-Maria-Francisca, in Aalst woonachtig sedert 1810, komende van Gent ; gewezen adjudant-majoor van het 9^e cohorte der Nationale Garde van het Departement der Schelde (15 Juni 1813). De Tramasure nam den 6 November 1846 ontslag en werd tot eerevoorzitter gekozen.

Bauwens Edmond-Alexander, geboren te Gent, den 27 Augustus 1791, onderluitenant der Nationale Garde, 72 cohorte, bekwam, op de stichtingsvergadering van 12 November 1843, het ondervoorzitterschap, en werd, bij zijn vertrek naar Gent, den 1 Mei 1846, tot eere-ondervoorzitter uitgeroepen.

In vervanging van den eersten voorzitter kwam van den Broeck Petrus-Jan, geboren te Aalst, in 1792, overleden den 15 Juli 1850, na eerst de functie van schatbewaarder tot in 1846 te hebben waargenomen. Van den Broeck had in het leger gediend als sergeant-majoor bij het 148^e linieregiment, en werd, den 18 Juni 1813, op het slagveld, ridder in het Eerelegioen geslagen.

De derde en laatste voorzitter was Arys Frans-Martinus, zoon van Rochus en Anna-Maria Prevost, geboren te Aalst, den 3 December 1790, secretaris genoemd den 23 November 1843, schatbewaarder den 1 Maart 1846, ondervoorzitter den 1 Maart 1847, voorzitter den 3 November 1850. In 1809 was hij ingelijfd " Au Grande Armée, au 3^e Légère, Camp de Chalons „, en later ziet men hem bevorderd tot sergeant-foerier. „ — Arys stierf te Aalst, den 2 September 1863, weduwnaar van Jeannette-Katharina D'Hoïr en echtgenoot van Isabella-Katharina de Smedt, " Président de l'Association des Frères d'Armes de l'Empire Français, Président de la société " Paix et Concorde „, membre de l'association de Saint Vincent de Paul, décoré de la médaille de mérite de France et de la médaille de S^{te} Hélène „, (Doodsbeeldeken van M. Arys, met portret, gegraveerd door Florimond van I.oo). Deze laatste onderscheiding droegen bijna al de Aalstersche Napoleonisten.

Stichtende bestuursleden waren : Catterman Egidius, D'Hoïr Laurens, geboren te Aalst, den 2 Januari 1790 en Roselet Karel-Frans, geboren te Oostende, den 17 Februari 1783, secretaris gekozen den 1 Maart 1849, en ontslaggever den 2 Mei 1851.

Of de maatschappij eereleden had, zouden wij niet kunnen zeggen. Nergens vonden wij daarvan de minste aantekening.

Volgens het Stamboek van den bond was, ten jare 1858, het ledenaantal van 111 gedaald op 36. Inderdaad, van 1843 tot 1858 telde men 28 sterfgevallen ; 4 leden, die de stad verlaten hadden ; 13 ontslaggevers en 26 uitgeslotenen. Daarbij af gerekend 2 leden, die in den omtrek woonden, bleef er nog slechts het klein groepje van 34 Napoleonisten, die men door onze straten zag trekken naar " Te Deum „, of andere plechtigheid. En wie weet, hoeveel er, door ouderdom of ziekte weerhouden, verplicht waren het bijwonen der uitstapjes te verzuimen.

Tusschen de 111 inrichtende leden waren 64 geboren Aalstenaars, onder dewelke verscheidene stadsgenooten, wiens namen heden nog in herinnering zijn gebleven. Wij noemen : Denis Isidor, zangmeester op het hoogzaal der

Sint-Martenskerk, gewond in den slag bij Wagram. — Van der Weeën Martinus, politieagent, gewond in Albvira, grenadier, die 22 maanden gevangen gezeten had op het eiland Cabrera, — de tapiissier Jaak-Frans Appelmans, geboren te Aalst, den 17 Februari 1781, " conscrit „ van 't jaar IX, die, als dragonder van het II^e regiment, vocht te Austerlitz, — de slotenmaker Petrus-Jan Bicqué, geboren te Aalst, den 14 Januari 1790, " conscrit „ van 1810 bij het 7^e hussaren, die vocht in Rusland en, in den slag bij Wagram, een lanssteek bekwam, — de gekende slotenmaker en muzikant Jan-Hendrik Rogghé, lid der Harmonie " Al Groeiend Bloeiend „, die, den 1 October 1848, te Gent, na een concert, een eere-medalie ontving van de Oude Wapenbroeders van het Fransch Keizerrijk, voor een door hem op den trompet uitgevoerd " air varié „, — Frederik de Clercq, houder van diligences, — Pieter-Jaak de Boeck, suisse der Hoofdkerk, — de politieagent Bernard-Jan de Prez, — de scheepsbouwer Emmanuël de Landtsheer, enz. — In de naamlijst der Aalstersche Napoleonisten zien wij niet vermeld De Mette Modest, geboren den 12 Februari 1792, versieringschilder, die het Goudboek der rederijkkamer " De Katharinisten „ illustreerde; hij diende Napoleon I, en werd, den 8 Mei 1813, tot sergeant bevorderd. Is hij gesneuveld?

Wij kennen insgelijks den eersten tamboer der Aalstersche Napoleonisten, die, gedurende vier jaren, met zijn reuzen trom, fier aan hun hoofd stapte: den " eenoog „ Jaak Ruysinck, geboren te Aalst, den 6 April 1785, medestichter der maatschappij, alhier overleden den 10 Februari 1847. Nauwelijks 15 jaren oud zijnde, was Ruysinck, ten jare 1790, als trommelslager, in dienst der Vlaamsche Patriotten getreden. (Onder de tamboers heeft men altijd helden gekend!) Het " Registre Matricule „ zegt verders van hem: " A l'entrée des troupes françaises en Belgique, en 1792, engagé et envoyé en France, il fit partie de l'expédition en Egypte; rentré en France, il partit pour l'Allemagne, où il participa à la plupart des batailles mémorables. Le 21 Florial an 7, il passa au bataillon de Sapeurs, où il reçut, le 21 Frimaire an 8, son honorable congé de réforme, ayant perdu un oeil. „

Telkenjare, den 1 Januari, gaf den tamboer der maatschappij aan de leden een " Nieuwjaarwensch „ in den vorm eener fraai gegraveerde en gesteedrukte kaart, verbeeldende den eenen of den anderen veldslag, door Napoleon gewonnen. Een vijftal dezer kaarten berusten in de vitrienen van ons oudheidkundig museum (1847, 1848, 1849, 1850 en 1852), gegraveerd door den Aalstenaar Jaak van den Bossche en door den Gentenaar J. van Bree. Nog andere dezer " Nieuwjaarwenschen „ zijn in het bezit van M. Jozef Arys.

De vereeniging onzer Napoleonisten was nauw verbonden aan de muziekmaatschappij " Les Vrais Amis Constants de l'Harmonie „ ook genaamd " de Oude Garde, „ en gesticht ten jare 1787. Deze kunstkring bekwam zijn benaming van " de Oude Garde, „ naar de volgende gebeurtenis: wanneer eenige leden der " Vrais Amis Constants, „ weinige dagen na den slag van Waterloo, dit slagveld bezochten, vonden zij aldaar den commandostok van den tamboermajoor der Keizerlijke Garde, en zij schonken dit voorwerp aan hunnen hoofd-trommelaar Joost De Paepe. Het is dus van in 1815, dat " Les Vrais Amis Constants „ ook de " Oude Garde „ genoemd wordt.

De " Vrais Amis Constants „ gaf een concert, den 17 Mei 1810, wanneer Napoleon I, met zijne echtgenootte Marie-Louise, door Aalst, van Brussel naar Gent, passeerden. Het muziek luisterde, den 18 Juni 1821, in de Sint-Martenskerk, het " Te Deum „ op, voor de verjaring van den slag bij Waterloo, en het stond alsdan aangeteekend als de stedelijke Harmonie.

Ten jare 1858 waren " de Oude Garde „ en de Napoleonisten gehuisvest in hetzelfde lokaal, bij vader Rogghé, in de Zonnestraat, en zoo sterk waren de broederbanden, dat het muziek der " Oude Garde „ de Napoleonisten naar het " Te Deum „ voorafging, den lijkstoet van de overleden " oud-gedienden „ vergezelde, en dat, bij de ontbinding der Napoleonisten, hunne vlag en een drietal schilderijen aan " de Oude Garde „ ten deel vielen. In een inventaris, den 13 Maart 1882, door de " Vrais Amis Constants „ opgemaakt, vinden wij inderdaad vermeld: " Dans la salle des répétitions: 1) un drapeau des Napoléonistes, 2) un tableau repré-

sentant " La Garde meurt, mais ne se rend pas ! „ ; dans la salle des concerts : 1) un tableau " Napoléonistes malades „ (Archief der " Amis Constants „ ons bereidwillig medege-deeld door M. Gaston Camu, secretaris). Deze Fransche drie-kleurige vlag hangt nog in het koffiehuis " De Graaf van Egmont, „ het lokaal der Oude Garde.

Zeggen wij nog, dat het ontzag voor den wereldver-overaar Bonaparte te Aalst zeer hoog stond. De benaming van Sinte-Annabrugge werd veranderd in deze van " Pont de Lodi, „ als herinnering aan den veldslag door Napoleon gewonnen. Ten jare 1805 stond op den trapstijl van het huis, bewoond door Guillaume van Buscum, in de Pontstraat, het levensgroot beeld van Napoleon, door van Buscum, eerste bestuurder onzer Teekenschool, gebeeldhouwd. In tal-rijke huizen zag men het plaasteren beeld van den gebannen keizer, alsmede allerhande teljoren of eetborden, waarop de episoden der belangrijkste krijgsverrichtingen afgebeeld waren. Gedurende de " Honderd Dagen „ had de Hertog du Berry te Aalst het Koninklijk Kwartier gevestigd, en het was door diens tusschenkomst, dat onze schilderij van Rubens, die naar het Louvre, te Parijs, was overgebracht, terugkwam. De Aalstersche anekdoten uit den Tijd van Napoleon, waar-van wij er eenige te boek stelden, zijn ontelbaar. Korten tijd na het overlijden van den onttroonden monarch hoorde men allerwegen het liedje zingen, dat wij op het einde dezer bijdrage laten verschijnen.

Wanneer werden de Napoleonisten van Aalst ontbon-den ?... Wij vermoeden in 1863, na den dood van den laatsten voorzitter M. Frans-Martinus Arys. Daarna vonden wij geen spoor meer van de vereeniging. De Potter en Broeckaert, schrijven enkel, in hun Geschiedenis van Aalst, versche-ten in 1873, dat den 12 November 1843, in onze stad, een bond van Oude Wapenbroeders werd gesticht. De maat-schappij der Aalstersche Napoleonisten bestond dus nog, nadat deze van Gent reeds ten minste vijf jaren uitgestorven of uiteen was.

Het edel kind van Napoleon den Grooten, Volkslied van 1822.

Het edel kind van Napoleon den Grooten
Sprak zyne moeder met veel vriendschap aen :
“ Gy zult myn een’ge bede niet verstooten,
Of ik zal van verdriet het graf ingaen ;
Ik wil gaen zien het lichaem van myn vaeder ;
Och, moeder lief, och, geef my uw consent,
Want al myn bloed verstyft in myne aederen,
Ik zal niet eer gerust zyn of content. „

2.

De jongeling begon te voyageeren,
Tot Sint Helena heeft hy zich bereyd.
Hy kwam zich aen het graf te presenteeren,
Onder den treurboom, met zooveel droefheyd.
Daer heeft hy met een luyde stem geroepen :
“ Verschuyft den steen, en laet my niet allyn :
’k Ben ’s Keysers zoon, en breekt de kist maer open,
Ik wil by mynen waeren vaeder zyn ! „

3.

“ Napoleon, hoe ligt gy hier verslonden ? „
Sprak zynen zoon, met oogen vol getraen :
“ Gy hebt zoovele landen overwonden :
Waerom zyt gy de wereld afgegaen ?
Want g’heel Europa stond voor u te beven,
Al door uw zweerd en door uw wreed kanon ;
Kondt gy het menschedom doen in vrede leven,
Och, vaeder lief, keer dan toch wederom ! „

4.

Maer al dat schreeuwen dat kon hem niet baeten,
En hy verliet het graf diep aengedaen ;
Men zag de traenen vloeyen der soldaeten.
“ Adieu ! riep hy, eer ik van u weg gae !
Adieu ! riep hy, myn vaeder wiert geprezen ! „
Toen stelde hy den eersten voet aen boord. —
“ Dat groot verlies zal kosten myn jong leven,
Want al het volk, dat is op my verstoord ! „

Petrus Van Nuffel.

De Pasteibakkerij in het Volksleven.

Nog niet heel lang geleden is de pasteibakkerij het zeer ingewikkeld bedrijf geworden, met al de bijzonderheden, die er nu aan verbonden zijn. Het is slechts in de tweede helft der XIX^e eeuw, dat zij de belangrijkheid, die haar nu kenmerkt, verworven heeft.

Vroeger waren de menschen gemakkelijker te voldoen. De pasteibakkerij was zeer eenvoudig. In België vervaardigde men vooral allerlei soorten van *taarten* en *amandelgebak*, dat men *Turksche mutsen* noemde, en ook voornamelijk *peperkoek*.

Sommige bakkers maakten ook pasteien, maar eenvoudiger nog ; eenigen hadden specialiteiten, die hun faam, en soms den naam hunner woonplaats verspreidden. Het is niet zonder belang die specialiteiten na te gaan en hun oorsprong op te zoeken. Sommige zijn lokaal gebleven, andere hebben zich tot andere gemeenten uitgebreid. Enkele hebben hun oorsprong in plaatselijke gebruiken gevonden ; vele worden nu overal vervaardigd.

De specialiteiten van het Noorden zijn gansch verschillend van die van het Zuiden van België.

Ten Zuiden van *Luik* tot *Doornik*, en nog wat meer ten Westen (1) is de groote specialiteit de *taarten* in hefdeeg. In het Noorden, van *Brugge* tot *Hasselt*, zijn het de *peperkoek* en de *vlaaien*.

Aan wederzijden vindt men dan nog koeken en gebakken van hefdeeg, van min of meer fijnen aard.

* * *

Onder de oudste gebakken, die gekend zijn, mag men voorzeker de *taarten* noemen. Reeds bij de oude Romeinen was er al spraak van *tortosa* (tourtes) *crustula* (crouûtes).

De *Scriblita* waren taarten met kaas bereid.

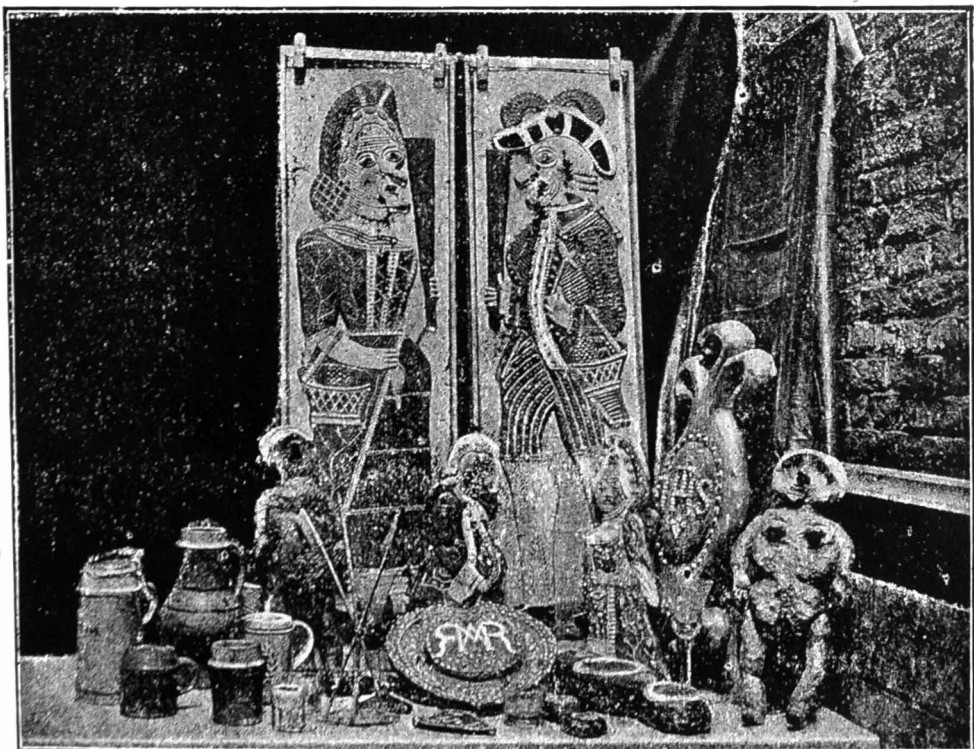
(1) Te *Meenen* dragen de inwoners den bijnaam van *taartenbakkers* van *Meenen* (Remby-Barth. Histoire de Menin). Te Kortrijk die van *pasteieters*.



Jan Steen
1626.1679

St.-Niklaasfeest

Rijksmuseum
Amsterdam



In geschriften uit den tijd van Karel den Groote (779) spreekt men van "tourtes „. Jean de Garlande, een Fransche schrijver uit de XIII^e eeuw meldt ook "tourtes „ en "flans „ (*vlaaien*) met kaas en versche eieren.

Ten tijde van Rabelais, in Frankrijk (eerste helft der XVI^e eeuw) is er spraak van "tourtes „ van allen aard, met rapen, pompoenen, vlierbloemen, havergort, kastanjen, dadels, kriecken, enz. bereid.

Later spreekt men van taarten van pimpernoten, amandelen, peren, kaas, frangipanie, marsepein, room, wit van eieren.

In België zijn vooral overgebleven de fruit-, kaas- en rijstaarten, ze werden tot heden toe nog in groote hoeveelheid vervaardigd te Luik, Namen, Charleroi, Bergen en Doornik.

In verschillende van die gemeenten dragen ze den naam van *dorées*. Ze blijven het huiselijk pasteigebak. Niet zelden, bereidt men, in kermistijd, in sommige gezinnen, 30, 40 en 50 taarten van alle slag. Naar aloud gebruik zijn het gewoonlijk de vrouwen, die ze bereiden, zooals zij het ook zijn, die op het platteland het brood kneden.

Te *Nijvel* maakt men een eigenaardig en zeker zeer oud gebak " *la tarte à l'djote* „. Deze wordt bereid met wittekaas, die men daar " *béchée* „ noemt en op zekere wijze gebruikt, met bijvoeging van bietbladeren en wat peterselie en kleine ajuin. Men noemt ze ook " *tarte verte* „ (groene taart); ze wordt voornamelijk van Paschen tot October vervaardigd.

Men maakt overal in Wallonië *kaastaarten*, maar minder bekend als voornoemde.

Te *Geeraardsbergen*, *Ninove*, *Zottegem*, *Oudenaarde*, *Lessen* en nog eenige gemeenten derzelfde streek, maakt men *matte-taarten*. Deze bestaan uit gestolde melk, uitgedrupt en door een zeef gestoken, die men mengt met eieren, suiker en gestampte amandelen; deze toebereiding wordt dan gebakken in korsten van min of meer fijn bladerdeeg.

Te *Nederbrakel* heeft men de specialiteit van *schietspoelen* gevuld met dezelfde *mattespijs*.

Te *Hansbeke* maakt men ook *schietspoelen*, maar men vult ze hier met *appelspijs*. Deze hadden vroeger grooten bijval. Met de Oogstkermis werden er, vóór een halve eeuw, tot twintig duizend verkocht. (1)

Deze soort van appel-schietspoelen is ook een specialiteit van *Bergen*, men noemt ze aldaar "*cornues* „; elders dragen ze nog den naam van "*gozettes* „.

* * *

Van *Brugge* tot *Hasselt* (2) was, zooals reeds gezegd, de *peperkoek* de groote specialiteit. Dit gebak dat men ook *lijfkoek* (3) noemt, is vervaardigd van roggebloem, honig en stroop met bijvoeging van specerijen.

De Romeinen maakten reeds een gebak van dien aard, dat ze "*placenda* „ noemden, dat honig en haverbloem tot grondbestanddeelen had.

Heel waarschijnlijk is dit gebak de oorsprong van onzen hedendaagschen *peperkoek*.

De *peperkoek* is geen specialiteit van ons land, men kent hetzelfde gebak in *Duitschland* onder den naam van *lebkoek*, *prentkoek* en *knapkoek*. In Nederland zijn de *peperkoek van Deventer*, de *Groningerkoek*, en de *taai-taai* van Friesland vermaard. In *Frankrijk* maakte men reeds *peperkoek* in 1303; het was dan eene specialiteit van *Amiens*, later van *Reims* en *Parijs*.

In België is er al melding van gemaakt in 1338, 1360, 1369 onder den naam van *lijfkoek*.

Gent is er altijd voor vermaard geweest. Reeds in de XVI^e eeuw meldt de geschiedschrijver *Marcus van Vaernewyk* "van *peperkoeken* te bakken, virtueus en goed, heeft *Gent* de name boven alle andere steden die men vindt „.

Wat bewijst dat men er elders ook maakte, onder andere te *Brugge*, te *Antwerpen* en eenige andere steden van *Vlaanderen*.

(1) Oostvlaamsche Zanten, 1929.

(2) In die streken legt men zich bijzonder toe op den bijenteelt.

(3) In 't Waasland noemt men *peperkoek pond- of pomkoek*, omdat het vroeger per pond verkocht werd (Nota der Red.)

Te allen tijden werden er peperkoeken van alle grootte en vorm gemaakt : ronde, vierkante, rechthoekige en ruitvormige. Men versierde ze, evenals tegenwoordig met succade (cedrot), angelique, oranje- en citroenschillen, en op zekere tijdstippen, voornamelijk rond Nieuwjaar, met *patacons* of *schilden*. Dit zijn ronde plaatjes in gebakken pleister, dragende alle soorten van sterk gekleurde afbeeldingen : mannen, vrouwen, ruiters, bloemen, enz.

De *mokken* zijn eene specialiteit van *Gent*, *Brugge* en *Damme*. Het zijn ronde, licht krakende honigkoekjes, men kent er kleine en groote.

Hasselt had ook de zijne. *Gheel* maakte vroeger *saffraanmokken*. *Scherpenheuvel* in Brabant, een zeer bezochte bedevaartplaats, is insgelijks vermaard voor zijn mokken en ook voor zijn *pepernoten* ; nog een soort van honigkoek zeer gekruid. Hier worden de mokken ook *broodjes* en onder het volk *schijtmoppen* genoemd. Pepernoten noemt men nog *boereteenen* en *peulekens* en *hondsklootjes*.

Deze beide specialiteiten door hun betrekkelijk kleinen vorm en hun gemakkelijke inpakking zijn best geschikt om door de bedevaarders medegenomen te worden. Men verkoopt er heden nog duizenden kilogrammen elk jaar.

Te *Gent* noemt men de pepernoten : *peperbollen* en *begijneveesten*. Men kende er ook vroeger *knuisten* en *kusten* als volkssneukelgoed (1). Deze waren korsten van grof deeg, die den peperkoek omringden op de platen bij het bakken.

Verviers maakt eenige soorten van peperkoek : de " *crause couque* „, *de couque croquante*, de *neuhètes*. Deze laatste ontleenen hun naam aan de hazelnootjes (*neuhètes* in het Waalsch), die er in geprent zijn,

De *couque de Dinant* is een andere met honig bereide specialiteit, die zeer vermaard is. Ze wordt met witte bloem in plaats van met roggebloem, gelijk de peperkoek, voorbereid. Zij is niet gekruid en is min licht ; dit laat toe er alle vormen in te prenten.

Het ontstaan van de " *couque de Dinant* „ is ver afgelegen.

(1) *Celis*, *Gentsche Volksleven*.

Zij is wel eens vergeleken geweest met de " *placenta* „ der Romeinen door Léon Roty en J. Delvaux. (1)

De *couque de Reims* is een honigkoek van denzelfden aard, maar zoeter en fijner, die ook te Dinant gemaakt wordt. Het woord *Reims* is hier verkeerd gebruikt, in die stad is dat gebak gansch onbekend.

Men zou moeten schrijven : *couque de RINS*, naar den naam van dengene, die het eerst vervaardigde.

*
* *

Als bijzonder gebak van vele plaatsen mogen wij de *vlaaien* noemen. Ze waren reeds gekend in de XIII eeuw, zooals wij al gezegd hebben. Sommigen willen ze doen afstammen van de *Artologanus* en de *Suarillum* der Romeinen. Dit laatste gebak was een soort van pudding.

De vlaaien waren een algemeen gebruikt nagerecht, bereid met bloem, eieren, melk, specerijen, waarbij men soms mastellen en peperkoek voegde. Ze zijn nog heden ten dage, voornamelijk met kermistijd, het voornaamste nagerecht in menig plaats van Vlaanderen.

Hierbij geven wij een recept dat, ons dunkens, verdient bewaard te worden :

36 mastellen, 1 kg 1/2 peperkoek, 1 kg 1/2 bruine suiker, 12 eieren, 2 1/2 liter melk. stroop, oranjeschillen, foelie en kaneel.

Alles wordt goed samen gewerkt en in aarden schotels gedaan. Men draagt deze bij den bakker, die ze in zijn oven steekt, nadat het brood er uit is.

Alle vlaaien hebben echter die ingewikkelde samenstelling niet, en vele worden in kleinere maten gebakken.

Zoo kent men de *Liersche vlaaikens*. Het zijn ronde koekjes in vormen gebakken en bereid met een mengsel van gemalen brood, stroop en melk. Zij hebben een nog al eigenaardig uitzicht, maar hun fijnheid is betrekkelijk.

Of ze oud bekend zijn valt moeilijk te zeggen ; wat men weet is, dat ze in 1840 bij gelegenheid eener tentoonstelling

(1) Léon Roty. *Moniteur de la Pâtisserie*, 1906.
J. Delvaux, dagblad « *Vers l'Avenir* », Dinant 1931.

een diploma bekwamen. De tentoonsteller kreeg toelating zich hofleverancier te noemen!

De Lierenaars zijn fier over hun vlaaikens; "beroemd tot in Friesland", zeggen ze (?).

Te *Tienen* maakt men *witte* en *zwarte* vlaaikens. De witte zijn gevuld met eene melk- en eierspijs, de zwarte met pruimenmarmelade. Ze worden gewoonlijk per paar verkocht en bijzonder gezocht door de bedevaarders van Hakendover.

Hasselt moet vroeger eene specialiteit van vlaaien gehad hebben, want de inwoners droegen den spotnaam van *vlaaisch...ers*.

Die van *Oudenaarde* droegen den naam van *vlabakkers*, *vlaaieters* van *Oudenaarde*.

Te *Antwerpen* vindt men vlaaien zooals te *Tienen*: witte en zwarte, die op bepaalden tijd verkocht worden: de zwarte van Asschewoensdag tot Goeden Vrijdag, de witte van Palmzondag tot Sinksen. De verkoop der witte was vroeger zeer aanzienlijk. Men maakte de korsten op voorhand en liet ze drogen en op den verkooptijd werden ze gevuld met een mengsel van eieren, suiker en melk en dan in den oven gestoken. Sommige pasteibakkers bereidden vroeger voor Paaschdag tot twee duizend stuks. Die verkoop is in den laatsten tijd veel verminderd.

Hetzelfde gebeurt met de *flans de Messines*; die te *Bergen* sinds twee of drie eeuwen, zeggen sommigen, verkocht worden.

Die naam van flan de *Messines* voor een gebak eigen aan *Bergen* kan zonderling schijnen. Dat komt doordat men ze bijzonder verkoopt in *Maart*, ten tijde der lentekermis van een buitenwijk van *Bergen*, die den naam van *Messines* draagt. Men vereert er in een kerk, onder grooten toeloop van volk, het mirakuleus beeld van O. L. V., dat van de stad *Messines* afkomstig is. (Meesen in W.-Vlaanderen).

Deze vlaaien zijn ook timbalenvormige korstjes van 6 tot 7 centimeter hoogte en breedte. Ze worden eerst gevormd, gedroogd en met zemelen gevuld. Nadien vult men ze met een mengsel in den aard van dat van *Antwerpen*, maar zonder bloem, om ze dan opnieuw in den oven te brengen. Men eet die gewoonlijk met een lepeltje.

Wij hebben reeds Brugge vernoemd voor de mokken, deze stad heeft ook nog andere specialiteiten, onder andere de *achtjes* of *Brugsche strekken* en de *kranselingen*. Deze lekkernijen moeten reeds zeer oud zijn. Men vindt er al in 1738 melding van. De *achtjes* zijn dunne rolletjes deeg in fijne bruine suiker gedraaid, en dan gevlochten als een 8, en in een warmen oven gebakken, zoodat er de suiker van smelt.

De *kranselingen* zijn koekjes van fijn rozijnenbrooddeeg, insgelijks in den vorm van een 8.

Men vindt in rekeningen van 1780 dezer stad, dat de kruisboogschutters op het einde van het schietseizoen, krakelingschietingen inrichtten. Dit oude gebruik bestaat heden nog.

Krakeschietingen en *krakebollingen* worden ook nog heden ingericht te *Wervik* en te *Rollegem*. De *krake* is een brood van bijzonderen vorm, zij heeft dikwijls de gedaante van een ring of "torke". De vermaarde *krake* van Kuurne in West-Vlaanderen wordt nog gebakken, en geen mensch kan ze opheffen. Zij is een voet dik, vierkantig, en draagt in het midden eene torke (spira) van drie ineengevlochten strengen deeg met een jaartal op (1).

De *Brugsche beschuiten*, een andere Brugsche specialiteit, zijn vierkante dunne sneedjes van fijn melkbrood, met gedroogd en gezift suiker bestreken en dan eens door een warmen oven getrokken. Men vindt er al melding van in 1732.

Brugge maakte ook vroeger *volaards*, soort van fijn brood van melk, boter en eieren. Het deeg wordt langwerpig uitgerold en de banden tegen elkander op de plaat gezet. Na het bakken, scheidde men ze. Dat gebak werd gebruikt voornamelijk om burgerpodding te maken. Men noemde het ook *Prinsebrood*.

Van de korst ontdaan en geroost, werd het verkocht als *Soepekasten*. Er wordt er al melding van gemaakt in 1739.

Ieperen maakt ook een bijzonder beschuit: het *Iepersch beschuit*. Het gelijkt op dat van Brugge, maar is wat verschillend van vorm, niet meer vierkantig maar halvemaanvormig. Het is wat dikker gesneden en minder krakend.

(1) Loquela, IV, 34.

Te Halle maakt men *Spaansche koek*: een langwerpige melkbrood. Men prent er inkervingen in, die de verdeeling van het brood vergemakkelijken. Het dient om verloren brood te maken, zooals de Brugsche volaard.

Leperen had ook vroeger een specialiteit: *suikerwafels*. Kortrijk die van *Nieuwjaarswafels*.

*
* *

SPECULATIE of *speculaas*, in het Fransch: *Spéculation*, *spéculaus* is een zeer oud gebak. De naam komt van het Nederduitsch *Spikelatje*, *speculatus*; in Brabant *Speculaose*.

Het is een aangenaam, krakend gebak, bereid met bloem, boter, bruine suiker en wat specerij. Het deeg wordt gevormd in houten prenten, die allerlei beelden voorstellen: (voornamelijk St.-Nikolaas), mannen, vrouwen, dieren, enz. en waaronder er zich soms merkwaardige en dikwijls grappige bevinden, die de jonge lui naar elkander zonden. De jongens zonden bespottelijke vrouwen aan de meisjes, deze bespottelijke mannen aan de jongens.

Men verkoopt nu dat gebak te allen tijden, maar gewoonlijk eenvoudiger vervaardigd. De vermaarde speculaas van *Hasselt* bestaat uit vierkante stukjes, waarin amandelen voorkomen.

Turnhout, *Poppel*, *Hoogstraten* maken *Janhagel*, ook een soort van speculaas, zeer gepeperd, maar heel anders vervaardigd. Het deeg wordt fijn uitgerold op eene met fijnolie bestreken tafel, en in kleine stukjes van omtrent een centimeter gesneden, die samen op eene plaat gebakken worden, en dan in kleine rechthoekjes van vijf op vijftien centimeters gesneden.

*
* *

Zekere gemeenten maken *suikerkoekjes*. Assche is gekend voor de hare. *Asschekoekjes* zijn dunne, ronde, zeer smakelijke en krakende koekjes, die in mandjes verkocht worden.

Een bakker La Hoese genaamd, was er de uitvinder van omtrent 1725-1730 en ze genoten weldra een grooten bijval, al waren ze nu fijner dan heden.

In 1830 werden ze aangeboden aan Koning Leopold, toen hij Assche, dat een postpleisterplaats was, voorbijging

op zijn reis naar Brussel voor zijn troonsbeklimming. Het was het begin hunner faam.

Maaseik maakt in 't bijzonder *Knapkoek*, ook ronde gesuikerde koekjes van omtrent twintig centimeters diameter, maar in hefdeeg. De Maaseikenaars droegen vroeger den spotnaam van *Knapkoeketers*.

Brussel heeft eene specialiteit, die een groote faam bekomen heeft, *Pain à la grecque*; een krakend, licht gebak, waar niets Grieksch aan is. Het zijn lange dunne stokken van fijn hefdeeg, in suiker gerold en op geboterde platen gebakken.

Vroeger bestond te Brussel op de *Wolfsgracht* (*Fosséaux-Loups*) een klooster van monniken. Deze deden op zekere dagen een uitdeeling van een bijzonder, door hen bereid gebak, waarop de Brusselaars zeer verlekkerd waren en dat ze *Brood van de Gracht* noemden. Gedurende de Fransche bezetting, ten tijde der oorlogen, die de omwenteling van 1789 volgden, proefden vele Franschen die lekkernij, en in hun onkunde der Vlaamsche taal, vertaalden ze "brood van de gracht", door *Pain à la Grecque*, doordat te Brussel het woord *gracht*, *grecht* werd uitgesproken. Die naam is gebleven.

De *Gateau de Verviers*, eene specialiteit van die stad, is ook een gesuikerd gebak. Kandijnsuiker is in het deeg gemengd. Dat gebak is gekend sinds 1800, maar men geeft er een veel ouderen oorsprong aan.

De *Cougrou* of *cougroulle* is een oud gebak, zeer verspreid in het Walenland, voornamelijk te *Namen*, *Charleroi*, *Bergen* en ook te *Brussel*. Het is een langwerpig fijn eierbrood, soms met krenten er in, waaraan men een bijzonderen vorm geeft. Het zijn als drie broodjes aan elkaar gebakken, waarvan het middenste grooter is dan de buitenste. Men kan er het beeld in vinden van een bakerkind. Het is in 't bijzonder het kindergebak; de kleinen vinden het op Kerstdag aan hun bed, en men noemt het te *Charleroi* " *Pain du petit Jésus* " (Kindeken-Jezus-brood).

Dat gebak wordt ook te Antwerpen verkocht, vroeger noemde men het er *Krollemans*. (1)

Te Tienen droeg het den naam van *Totemans*.

(1) Folklore museum van Antwerpen

Op vele plaatsen worden de *Cougnoles* versierd met patacons, zooals wij gemeld hebben voor de peperkoek, maar die schilden zijn nu meest overal vervangen door suikeren kindekens Jezus.

*
* *

Men maakt bijna overal kleine *fantasiebroodjes*. Het zijn bijna altijd dezelfde gebakken, maar die verschillen van vorm en naam.

Te *Bergen* kent men de *rondelins*, te *Namen* de *crénés*. Dit zijn kleine koekjes nevens elkander gebakken, en die men per getal van het geheel scheidt. (1)

In de Vlaamsche gemeenten noemt men ze gewoonlijk *boterkoeken*. Te *Gent* noemde men ze *boerkens*. Te *Tongeren* kent men de *trullen*, langwerpige ronde tarwe koekjes.

Allen zijn van witte bloem bereid. Te *Antwerpen* en te *Mechelen* maakt men er ook van roggebloem, en ze zijn goed van krenten voorzien. Ze worden *podomekens* of *verdommekens* genoemd.

Antwerpen heeft nog de specialiteit van *worstenbroodjes*, die men voornamelijk op Verloren Maandag verkoopt.

Andere gemeenten verkoopen ook bijzonder koekjes op zekere dagen.

Te *Diest* vindt men *gildenbroodjes*, die men verbruikt met *gildenbier* op kermisdag; te *Halle*, *zielebroodjes* op Allerzielendag, „ elk gegeten broodje verlost eene ziel uit het Vagevuur, „ zeggen de menschen.

Alle zijn overblijfsels der vroegere *offerkoekjes*, zooals de *weggen* van *Antwerpen*; de *lunettes* (brillen) van *Namen*, die men alleen verkoopt op Asschewoensdag en Goeden Vrijdag.

Men kan nog melden in denzelfden zin het *gewijdbrood*. Dat van *St.-Huibrecht*, dat vrijwaart tegen de razernij, is het meest bekend.

Te *Namen* bestellen de beenhouwers aan hunne klanten op *St.-Huibrechtsdag* (2) bijzondere gezegende broodjes met een kruis in gesneden.

(1-2) Lucien Marechal, Enquêtes du Musée de la Vie wallonne.

Te *Brugge* doet men *prinsebrood* zegenen op denzelfden dag. Daags te voren bliezen vroeger sommige bakkers in een bijzonderen hoorn, zoodra het gebakken was, roepende : " Heetebrood ! heetebrood ! „ (1).

Te *Gent* wordt brood gezegend ter eere van St. Nikolaas van Tolentijn en aan de kinderen gegeven tegen de koorts en de stuipen.

Te *Etalle*, in de provincie Luxemburg, zegent men peperkoek op St. Blasiusdag tegen keelpijn en de griep.

Te *Bouillon* doen de moeders brood zegenen den dag van St. Eligius ; de houthakkers op *St. Nikol^asdag*.

Het zijn oude overleveringen, waaraan sommigen een heidenschen oorsprong geven.

* * *

MASTELLEN zijn een ander klein gebak, ook zeer lang gekend, die waarschijnlijk van denzelfden aard zijn als de Nederlandsche *bestellen* en de Fransche *wastel*.

Het zijn ronde koekjes met een putje in het midden. Men kent er van verschillenden aard.

Nijvel verkoopt platte kaneelmastellen ; *Tienen* en *Leuven* gesuikerde. *Ledeberg* bij *Gent* was gekend voor de *harde mastellen*. Ze waren zeer gedroogd, bijna hard als hout ; men at ze gewoonlijk bij het drinken van een borrel. In sommige herbergen gaf men ze op een glas bier onder den naam van *pintjedek*.

De mastellen van *Namen* zijn een winterlekkernij, die men in den familiekring neemt met warm bier.

Halle, vermaarde bedevaartstad, waar men in de prachtige gothische kerk uit de XIV^e eeuw het beeld eener zwarte Lieve-Vrouw vereert, maakt een bijzonder soort van mastellen : groote en kleine. Ten tijde van de bedevaart versiert men de groote mastellen met een klein L.-Vrouwenbeeld in pleister.

De kleine zijn meer krakend en worden door de lekkerbekken in twee gesneden, goed geboterd en dan in een kopje gesuikerde anijsbolletjes gedompeld.

(1) Vandaar het volksgezegde : « Toetoeet is heetebrood ! ».

Een meer plaatselijk gebak van Halle, dat druk gekocht wordt door de bedevaarders, zijn de *kranskens*, kleine broodjes, wat grooter dan een duivenei en met een dikken witten draad aan elkander geregen.

Welk is de oorsprong der *kranskens* ? Sommigen vinden hem in eene legende : In 1780 doorstond Halle eene belegering van de Protestanten. De stad werd beschoten en ging groote schade onderstaan ; de bevolking riep O.-L.-Vrouw ter hulp, en deze aanhoorde ze, en ving de kanonballen in haren schoot, zoodat Halle gered werd. Als herinnering aan de belegering bewaart men in een donkeren hoek der kerk een aantal kanonballen, waarvan het getal onmogelijk is na te tellen, zegt het volk.

Het is aan dit feit dat de *kransen* zouden herinneren, of kan men den oorsprong ervan misschien vinden in de noodwendigheid voor de bedevaarders zich van voedsel te voorzien voor hunne lange voetreizen, of nog om te bewijzen, dat men naar Halle geweest was ?

Zonderling is het, dat een dergelijk gebruik bestaan heeft te *Kerselaar* bij Oudenaarde. Een jaarlijksche bedevaart heeft er plaats tot vereering van een mirakuleus beeld van O. L. Vrouw, dat vroeger in een *kerselaar* hing. Tot in den laatsten tijd verkocht men hier, zooals te Halle, halskettingen van kleine broodjes. Ze waren van dezelfde spijs als ginder, maar ze geleken op dubbele bikkels met vier punten. Ze waren aan elkander verbonden met een witten vlasdraad.

Men deed ze zegenen om ze mede te nemen ; de moeders legden ze aan het hoofd der beddekens hunner kinderen, om ze tegen onheil te vrijwaren. Eene volksmeening aanzag het breken van den draad als voortteeken van ongeluk.

Welk is de oorsprong der *kranselingen* ? Men heeft er een verband willen in vinden met de *halsketting* van het *Gulden Vlies*.

Deze overlevering zou in betrekking staan met de bezoeken door de Prinsen van Burgonje : Maximilien van Oostenrijk, Karel V, Philips II aan het mirakuleus beeld eertijds gedaan.

Edm. Vander Straeten, Oudenaardsch musicoloog en folklorist, geeft een veel ouderen oorsprong op. Hij herin-

nert (1) dat men bij de oude Romeinen halsbanden van beziën en fruit droeg, evenals kronen van bladeren en bloemen " Wat vreemds, schrijft hij, ligt er in, bij onze boeren halsbanden van lekkergebak te zien. Het is een dergelijke halsband, dien Kiliaan oordeelkundig op onze belangwekkende gebruiken toegepast, lekkerbrood in eenen kring geschikt, bij wijze van kroon of krans, *kranselinck* noemt.

Kiliaan eigent het woord *Kranselinck* aan Zeeland en Vlaanderen toe, zie daar wel den *Kerselaarschen kranseling*..

Eene muurschildering ontdekt te Pompēi, dat in het jaar 59 van onze jaartelling vernietigd werd, toont nevens mulders, die hun molens met bloemen versieren, bakkers die hun ezel met kransen en brooden opsmukken. (2)

Is er eene betrekking tusschen die oude Romeinsche gebruiken en onze Vlaamsche? Kan men in dit alles niet eene toenadering, en den oorsprong der kranselingen van *Kerselaar* en der kransen van *Halle* vinden?

Een antwoord is moeilijk te geven. Het best is het vraagpunt open te laten.

Met betrekking tot de mastellen en de offerbroodjes zal het niet zonder belang zijn aan een oud gebruik van *Geeraardsbergen* nog heden in zwang te herinneren, nl. *DE KRAKELINGENWERP*. Die krakelingen zijn kleine, harde mastellen, welke jaarlijks, op zekeren dag, onder het volk geworpen worden.

Den eersten Zondag van den Vasten, stuurt het stadsbestuur uitnoodigingen aan alle personen van eenig belang in de stad, aan alle inrichtingen, aan de openbare besturen en maatschappijen. Men gaat van het stadhuis stoetsgewijze met muziek en met den Eerw. Heer Deken naar den *Oudenberg*. Na enkele gebeden in de kapel, begeeft men zich naar den top van den berg. Daar wordt eerst muziek gespeeld, en dan uit een ouden zilveren beker wijn gedronken met levende vischjes in... Men schenkt er ook in gewone glazen, maar altijd met levende vischjes in. Deze, na wel gesparteld te hebben in den wijn, sterven terstond, en men zwelgt ze dan in...

(1) Edm. Vander Straeten : *Aldenardiana en Flandriana*. 2de boek.

(2) *Dictionnaire des antiquités Grecques et Romaines*, par *Darenberg et Saglia*.

Dan werpt men verscheidene groote manden met duizenden krakelingen. door het stadsbestuur aangeboden, onder het volk, dat er gretig naar grabbelt.

Nu trekt de optocht naar het stadhuis terug, waar hij ontbonden wordt. 's Avonds viert men op den berg den *Tonnekensbrand*. Een kleine ton pek wordt als vreugdevuur in brand gestoken.

De oorsprong van die feestelijkheden zou dagteekenen van uit den tijd, toen eens de stad belegerd werd. Bij gebrek aan levensmiddelen ging men gedwongen zijn zich over te geven. Men nam echter een heldhaftig besluit : al wat er nog in de stad aan eetwaar was, werd over de stadsmuren geworpen : vleesch, visch, meel, bloem, gebakken, enz. De vijand, denkende dat er nog voeding in overvloed was, gaf de belegering op. Zoo werd de stad gered ! 's Avonds werd een vreugdevuur op den berg aangestoken.

Is deze verklaring omtrent den oorsprong van dit zonderling gebruik wel de juiste ?

De heer Nannings, een Nederlandsche schrijver en folklorist, die zich bijzonder met de studie van het Germaansch verleden bezighoudt, aan wien ik er de bijzonderheden van mededeelde, vindt er beslist een herinnering in uit de Germaansche heidensche tijden.

„ Het werpen der mastellen in de lucht „ zegt hij, „ kan „ een offer geweest zijn aan de luchtgeesten, terwijl men „ vischjes in het water wierp voor de watergeesten. Doordat „ de verzamelde menigte at van de gebrachte offers ver- „ eenigden zij zich in den geest nauwer met de goden en „ geesten aan wie geofferd werd. „

Het is misschien ver den oorsprong zoeken van een nog hedendaagsch gebruik ; nochtans moet men bekennen dat het totnogtoe niet verklaard is geweest.

*
* *

Een specialiteit van *Ronse* zijn de FIERTEL-MAROLLEN (échaudés in het Fransch). Het is een zeer licht eivormig gebak, ook *springkoek* genaamd. Het is bijzonder geschikt voor suikerzieken, daar het geen vetstof bevat. De gezonden eten het graag met een glas Bordeauxwijn.

De Fiertel-Marollen, die zeer oud moeten zijn, hebben eene bijzonder beteekenis :

In de kerk gewijd gaf men ze vroeger als behoedmiddel tegen de krankzinnigheid. De naam is in betrekking met een jaarlijkschen ommegang. Men bewaart te Ronse een reliekwiekast (een fiertel) bevattende de beenderen van St. Hermes. Die heilige wordt aanroepen voornamelijk tegen de krankzinnigheid. Jaarlijks op Drievuldigheidsdag (eersten Zondag na Sinksen) wordt de Fiertel stoetsgewijze door de stad en eenige omliggende dorpen gedragen. Dat noemt men den *Toer van St. Hermes te Ronse*. Men blijft stilstaan, onder andere plaatsen, te Rozenaken in eene hoeve : *Hoeve van St. Hermes* genoemd. Deze was in vroegere tijden eigendom van het Kapittel van St. Hermes. Daar schonk men wijn of bier, en een langwerpige broodje, dat aan den hals gehangen werd, aan de arme lieden, mannen en vrouwen, die eertijds den Fiertel omringden, en *springend* de krankzinnigen verbeeldden. Dat gebruik is nog niet zeer lang geleden verdwenen. Zou de naam van *springkoek* aan de broodjes gegeven, daar zijn oorsprong niet vinden ?

Of de benaming van Fiertel-Marollen (*Marollen* wil zeggen arme lieden) ouder of jonger is dan die van *springkoek*, blijft een open vraag.

*
* *

Eenige oude lekkernijen.

De *échaudés* van Ronse, en de broodjes der kranselingen van Halle en Kerselaar die dezelfde spijs zijn, herinneren aan een nagerecht, dat vroeger zeer in den smaak viel : de *bollekens* en *ringskens*. Het deeg ervan was gemaakt van bloem en eieren met soms bijvoeging van boter ; het werd in lange bandekens gerold en in kleine stukjes gesneden (*bollekens*). Met een ander deel maakte men *ringskens*. Alles werd in kokend water geworpen en na uitgedruipt te zijn, gebakken.

Donder en *bliksem* waren "s,, rondkens en lange stokken van een soort van soes- of eierdeeg.

Patiencen bestonden uit een half vloeïend deeg van suiker, wit van ei en bloem met citroen-essence, waaraan men alle vormen gaf. Vooraleer ze te bakken werden ze licht gedroogd om een korstje te verkrijgen.

Patatenbeschuit is onder de oude nagerechten dat, welk best bewaard is gebleven, men kende het al in de XVI^e eeuw. De Fransche naam : *biscuit à la cuiller* vond zijn oorsprong in het feit, dat men vroeger het deeg met een lepel op het papier, waarop het moest gebakken worden, legde. Vroeger kochten de kinderen dat *suikerpapier*, om wat er aangebleven was af te lekken. Hoeveel onzer kinderen zouden daar nog smaak in vinden ?

Macarons zijn ook zeer oud. Men beweert dat ze in Frankrijk zouden ingebracht zijn ten tijde van Katharina van Medicis (XVI^e eeuw). Ze zijn nog heden eene specialiteit van *Beaumont* (Henegouwen).

De *Bernardins*, alhoewel wat vergeten, blijven vermaard te *Chimay*. *Mechelen* had vroeger eene specialiteit, de *muskachols*; een gekleurd amandeldessert, dat gekend zou zijn sinds den Spaanschen tijd.

Marsepein, ook reeds bekend van in de XVI^e eeuw, blijft nog goed in gebruik. Buiten bovengenoemde, worden de meeste dezer nagerechten stilaan vergeten.

*
* *

Eenige vroegere specialiteiten van Sinterklaastijd verdienen vermeld te worden. In vele gemeenten maakte men *Koekemannen*. Het waren alle soorten van figuren : mannen, vrouwen, ruiters, enz. versierd met koppen in pleister (*patacons*). Ze waren zeer vroeg in gebruik, want men vermeldt ze al in de middeleeuwen. Op zekere tijden zelfs heeft men ze vormen en benamingen gegeven soms wel in strijd met de goede zeden... Langen tijd werden ze met de hand gesneden en men gaf er luimige, vermakelijke vormen aan. Nadien vormde men ze met uitstekers, wat hen alle eigenaardigheid ontnam. Ze zijn nu wel vergeten.

Die koekemannen waren van witte bloem vervaardigd, men maakte er nochtans ook van roggebloem. De *roggemannen* en *roggetijven* van Antwerpen, waren niet altijd zeer kiesch

voorgesteld. Het Museum van folklore van Antwerpen bewaart er eigenaardige nabootsingen van.

In onze kinderjaren (1860-1865) hebben wij te Gent in de Langemunt een bakker gekend, een waren kunstenaar in dat vak, die de specialiteit had van zulke roggemannen. Elk jaar met Sinterklaas liep men naar zijn uitstalling om de nieuwigheden te zien. Het waren gewoonlijk caricaturen, maar altijd van oprechten geest en eigenaardigheid getuigend. Ze waren waarschijnlijk meer gedroogd dan gebakken.

Te *Esschen*, aan de Hollandsche grens, maakt men nog heden specialiteiten van dien aard. Het zijn figuren in fijn brood bekleed met gekleurd, glanzend papier.

Te Aalst, waar men St. Maarten in plaats van Sinterklaas viert, maakt men nog mannetjes in krentenbrood, die men op een stokje steekt en die men *St. Maarten op 'n stokje* noemt.

Hetzelfde gebruik bestond te Halle voor Nieuwjaarsdag. Het waren kleine gebakjes in den vorm van een vogel. De bakker stak er een stokje in van 20 à 25 cm lang, na ze versierd te hebben met eenige pluimpjes in den staart, men noemde ze dan *Haantje-Pik*.

Een gebak van denzelfden aard werd aan de kinderen te Namen gegeven onder den naam van "coq", (haan). Er werden er van verschillende grootten gemaakt (1).

Men ziet zulk een haantje op eene schilderij van Jan Steen in het Museum van Amsterdam (XVI^e eeuw). Het is dus ook een Hollandsch gebruik, men noemt het daar *Palmpeasch*, omdat het bijzonder op Palmzondag wordt rondgedragen.

Een ander gebruik op Sinterklaas, vroeger zeer in zwang, was het vervaardigen der *scheepkens in marsepein*, die men in Antwerpen *Schippeveeren* noemde.

Het waren ovale puntachtige plaatjes in marsepein met witte suiker bestreken en bezaaid met roode suikerbolletjes (non pareil). Men stak er drie teenen mastjes op, die versierd waren, de twee buitenste met gekleurde papieren en soms zijden vlaggetjes, het middenste altijd met *klatergoud*. Die mastjes waren dan met talrijke roode koordekens, die het touwwerk verbeeldden, aan de boot verbonden. Men maakte

(1) Celis, *Gentsch Volksleven*.

scheepkens van alle grootten, van 10 tot 30 en zelfs 40 cm. lang. De groote gaf men dan vijf mastjes.

Die specialiteit komt niet veel meer voor; Antwerpen, nochtans, blijft er nog getrouw aan, alsook enkele andere gemeenten.

De draaiborden of macaronkassen van de kermisdagen zijn ook bijna vergeten. Het waren vierkante kassen van 70 tot 80 cm hoog en omtrent 30 vierkant, en gedekt met een blad, waarop eene star van verschillende kleuren geschilderd was. In het midden draaide een koperen wijzer. Als de kleur, waarop de wijzer bleef staan die was, welke de speler voorop had gekozen, had men recht op een gansch vel macarons op papier gebakken, of aan kleine gebakjes, die men te Antwerpen onder ander *noblewietjes* noemde.

*
* *

Het oud SUIKERGOED verdient ook vermeld te worden.

Men kent het gewoonlijk onder de naam van *spekken*, *suikerspekken*. Die naam komt van *species*, die in de middeleeuwen aan het suikergoed gegeven werd. Vele gemeenten hadden specialiteiten, welke sommige nog behouden hebben.

Gent had de babbelaars, katrienespekken, koffiespekens, kletsoppen of -ooren, beetraven, pastoorshoeden, windbollen, boereteenen, hannepietjes (deze waren lange zeer dunne papierenzakjes met stroop-suiker gevuld) tjoezen (op een stokje), boterstampers, muntebollen, rekkers van pate de jujube.

Antwerpen had warmen beet; caramellen; zeepkaas, die zoo als de naam het zegt, op blokken zeep geleek; roze en wit; muntebollen; vlienderspekens, affairkens (de hannepietjes van *Gent*). (2)

De *suiker-pinei* van *Gent* en *Antwerpen* was een zeer oude en vermaarde specialiteit: het was een soort van mat-wit, gesmolten, getrokken suiker met gerstemaak. Het was een verfijnde suikerspek.

Oudenaarde heeft de *lekkies* als specialiteit. Deze hebben nu de kranselingen van *Kerselaar* gansch verdrongen.

(1) *Celis*, Gentsch volksleven.

(2) Folklore-museum van *Antwerpen*.

Veurne had *krotjes*, *Halle* *krotten*.

Te *Tienen* verkocht men een soort van munt-karamellen in den aard van de *ballons* et *bêtises* van *Doornik*.

Nijvel had "*des gaies au sucre* „ (suikernoten), die spekken waren in den zin van de *chiques* van *Luik* en eenige andere Waalsche steden. Deze kennen ook "*les crottes* „ en de *carabibis*, volksnaam van kermis-karamellen.

Wij hebben de babbelaars van *Gent* vermeld. Die spekken zijn geen specialiteit van die stad : *Kortrijk* verkoopt er ook. In de steden der zee kust noemt men ze *babeluten* vroeger *muilenstoppers*, omdat, zegde men, ze in den mond der babbelaars werden gestopt, om ze tot zwijgen te brengen, vandaar *babel-ut*.

Al die oude lekkernijen, die specialiteiten, verdwijnen langzamerhand, vervangen door veel kostelijker versnaperingen. Alles moet meer "*chic* „ zijn. Daarbij maakt men dezelfde producten overal. De handel heeft er waarschijnlijk bij gewonnen, maar het is ontegenzeggelijk, dat al het schilderachtige en het eigenaardige van vroegere tijden verloren gaat. En dat mag men jammer vinden.

*
* *

Deze nota's verzameld, dank zij de welwillendheid van talrijke collega's, zijn onvermijdelijk onvolledig ; vele specialiteiten zijn ons niet ter kennis gekomen. Het is te wenschen dat allen, die belangstellen in de folklore, het hunne zullen willen bijdragen om deze studie te volledigen.

A. Vanaise.
