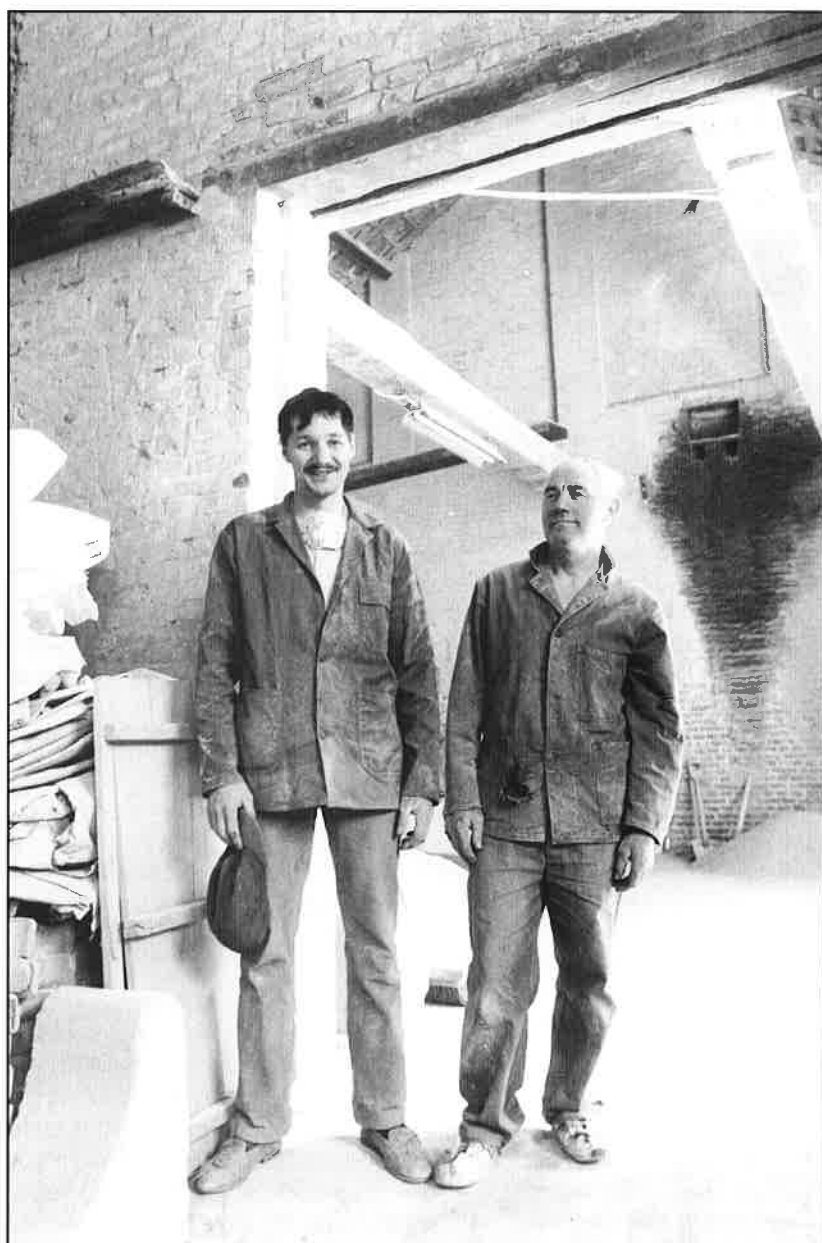


INTERVIEW MET DE LAATSTE WERKNEMER VAN VUURVASTE STENEN COLPAERT, FIRMIN VAN ACKER, OP 24 AUGUSTUS 1990

PROEVE VAN ORAL HISTORY



Firmin Van Acker en zijn jonge hulp. Op pensioen gaan zit er nog niet in...

(foto Josiane Kisteman, MIAT Gent)

Sinds wanneer werd u tewerkgesteld in de ex-bedrijven Colpaert?

Ik ben in 1955 tewerkgesteld bij meneer Colpaert - nee bij meneer De Meyer, toen was dat nog meneer De Meyer.

Ik heb een jaar voor hem gewerkt en toen is het bedrijf overgenomen door meneer Colpaert.

Dus de huidige naam Vuurvaste Stenen Colpaert dateert uit de tijd toen die het bedrijf van De Meyer heeft overgenomen?

In 1956. Dat is zo gekomen. Meneer De Meyer was een bekend duivenmelker en de pa van meneer Colpaert was ook een bekend duivenmelker uit Lichtervelde. Meneer De Meyer had een kameraad in Gent die meneer Colpaert goed kende. Die zocht een plaats (job) voor zijn zoon. Vandaar.

Colpaert nam de fabriek dus rechtstreeks over als directeur?

Ja, die heeft hier dus zes maand rondgelopen, stage gedaan, en alles goed bekeken. Dan heeft hij het bedrijf overgenomen, en dat ging redelijk goed.

Hoe was de toestand in het bedrijf toen? Ik bedoel qua machines, werklieden. Hoeveel mensen waren er bijvoorbeeld hier op dat ogenblik aan het werk?

Er werkten toen een zevental mensen, waaronder een stuk of drie, vier, vijf die al bejaard waren, mensen van vijftig tot zestig jaar oud. Ook de machines waren al heel oud, alles moest nog met schoppen gemengeld worden, de klei en het zand moesten met de hand in de pers geschept worden, dat was nog een heel oude manier van werken.

Meneer Colpaert heeft in de jaren

zestig alles vernieuwd, nieuwe machines gekocht voor het persen en malen. Het malen gebeurde toen nog met oude wielen, een rond blok (= kollergang) waarop twee wielen liepen. Daar werd het zand en de klei met een schop opgeworpen en nadien afgedraaid en gezeefd. Dat was heel slecht voor de gezondheid. Dat stooft veel. Met de nieuwe machine was het van de eerste keer fijn, er moest niet meer gezeefd worden.

Dus de klei werd van toen af aan fijn ingekocht?

Nee, de klei werd nog niet fijn ingekocht. Meneer Colpaert kocht klei aan, dat in het Rabotstation werd gelost, afgeschept op de vrachtwagen van de zoon van een zekere De Vriendt die altijd (voor ons) gereden heeft. Vroeger had de vader voor het bedrijf gereden, in die tijd nog met paard en kar.

Daarna kwamen de stenen, de oude stenen die gekocht werden in de gasfabriek en naar hier werden gebracht.

De gasfabriek aan de Singel, of deze op de Gasmeterlaan?

Op de Farmanlaan *op den dok* (Singel) werden die stenen gekocht. Meneer De Meyer was goede klandizie van de bazen van *de gaz* en zo werd dat daar gekocht en met paard en kar naar hier gebracht.

En van het Rabot naar hier?

Dat was vroeger. De stenen en de klei van meneer Colpaert en meneer De Meyer werden van de (trein)wagons gelost op het Rabotstation. Dan werden die geladen op een camion en hier afgekipt, opgeschept en weggevoerd. Daarna werd de klei opengelegd (= gespreid)

in de grote zaal en als alles droog was -na acht tot veertien dagen - werden de grote stukken gemalen met de machine, vroeger met die wielen (kollergang), nadien met de moderne machine, die nu nog bestaat.

Dus de machines die er nu nog staan zijn allemaal door Colpaert aangekocht. Er staat daar o.a. ook een mechanische baksteenpers. Die stamt nog uit de oorlogsjaren, toen de fabriek onder de Duitse bezetting verder bleef draaien.

Vroeger werd dat allemaal (het baksteenpersen) met de hand gedaan, en dat was vuil werk.

En de mensen die hier werkten hebben hier allemaal lang gewerkt, soms meer dan veertig jaar. Onder andere een man van Mariakerke, Georges, een heel goede kracht. Die heeft hier 45 jaar gewerkt, zijn moeder heeft zijn vader hier nog eten gebracht.

(zolang weten zij ervan dat het bedrijf bestond).

Kent ge de namen nog van al die mensen?

Ja, ja ik ken de namen nog van al die mensen die hier vroeger gewerkt hebben. Georges Claes : 45 jaar, Hippoliet De Puydt : 35 jaar, Hendrik De Muur van Lovendegem (waar ook ik vandaan kom) heeft hier eveneens een 35 jaar lang gewerkt.

Is het via hem dat ge dit werk gekregen hebt?

Nee. Mijn broer werkte hier ook al, die was drie jaar ouder. Die heeft ongelukkig genoeg later een hartinfarct gekregen en is dan gestorven. Toen ik afzwaaide van het leger in 1955 ben ik hier dus door mijn broer

komen werken. Hij was een beetje de chef hier en *placeerde* (vulde) de ovens. Toen hij ziek werd moest ik de ovens *zetten*, en dat was een grote karwei, 40 ton *placieren*, dat was moeilijk! In die grote ovens werden alle modellen *brieken* (stenen) gezet, en in het begin heb ik daar wel op gezweet!

Zijn dat die ovens achteraan het terrein?

Ja, dat zijn die vier ovens die van achter staan. Links als ge binnenkomt staan er twee ovens waar ik nog in gebakken heb, vele jaren gebakken - vanaf 1955 tot een jaar of acht geleden. In het begin dat ik er was waren dat acht à tien ovens per maand, en er ging ongeveer 40 ton in iedere oven. Nu, met de tijden te veranderen en de stenen veel te verkleinen, gaat dat rap. Vroeger bakten we bestemd stenen voor stoomketels. Daarin zaten enorm grote stenen. Met die kleine stenen voor chauffageketels zijn we verplicht geweest om in kleine ovens te gaan bakken, en mochten we geen rook meer maken. Die ovens werden nl. gestookt met kolen en met cokes en die gaven heel veel rook. Na controle van de gezondheidsdienst mochten we niet meer stoken met kolen.

Waren er klachten uit de buurt misschien?

Er zijn veel klachten geweest uit de buurt een jaar of tien geleden, maar op de duur zijn we toch verplicht geweest niet meer in de grote ovens te bakken, maar in kleine oventjes, daar hadden we een installatie om de rook te zuiveren.

Maar dat was natuurlijk ook een vuil karweitje, die installaties uitkuisen en zo.

Nu op het moment bakken we met cokes en het gaat ook.

Moest men voor de grote ovens de cokes vermengen met kolen?

Ja, bij die grote ovens waren we wel verplicht van eerst een dag of twee vóór te stoken en daarna werd er gebakken van maandagmorgen tot donderdagmiddag. Nu is dat van maandagmorgen tot dinsdagavond met cokes en van dinsdagavond tot donderdagmiddag met kolen. Dat was wel verplicht, omdat cokes alleen gloeiden, maar van kolen gingen de vlammen tussen de stenen door en kregen ze een schone kleur.

Die ovens werden dan gezet, volledig gestapeld. Werd de opening dan toegemetsteld?

Ja, die ovens werden gestapeld, dat was een dag of vier werk met een man of vijf - zes. Dan werd de oven vooraan toegemetst. Helemaal vooraan lag onderin een rooster en daar werd een muurtje rondgemetst, gelijk een oven, met twee deuren erin, waar de kolen in geworpen werden. Dat gaf een enorme hitte. Als we daar werkten moesten we dik gekleed zijn om ons te beschermen.

Werd er buiten vanop de koer gebakken, of was de werkruimte overdekt met een afdak?

We zetten daar twee *stijlen* en daar werd een plaat opgelegd. Normaal was dat buiten. Als het regende stond ge in het droge, maar het was maar dat... En twee keer daags moesten die ovens *gezenderd* worden, zoals ze zeggen, dat is de vuile *zenders* (= slakken) er uithalen, dat was een enorm zwaar en warm werk.

Moest dat via die opening?

Dat moest via de deuropening gedaan worden en dat was enorm lastig. Dat gebeurde met een grote *pens* (*pince* = tang) met een diameter van een centimeter of zes, vier meter lang. Daarmee moest ge de roosters kuisen en de *zenders* afsteken (slakken verwijderen). En dat was enorm, enorm zwaar.

Bestaan die roosters en *pinces* nog?

Ja, die hebben we nog en we hebben ook nog deuren beschikbaar

die ge kunt zien. We hebben nog al het *gerief* (= materieel) van vroeger.

Het zou interessant zijn die aan het museum te schenken, om te kunnen tonen hoe dat vroeger allemaal gebeurde.

Ja, ik denk dat ge de deuren kunt krijgen en ook het *gerief* waarmee we werkten. Ge zult daar wel aan zien dat het veel geleden heeft, en dat het enorm warm geweest is.

Ik ben eens bovenop de ovens geklommen en heb daar trekaten gezien. Hoe regelde men dat toen?

De oven was rond, zoals een iglo, met vooraan een ronde deur en boven een opening, maar dat was niet voor *den trok*, dat was om af te koelen. Als de stenen gebakken waren werd de deksteen eraf genomen en was er een opening van 40 cm voor de afkoeling. De trekaten van de oven zitten onderaan. Gans onder in de oven waren twee openingen van 10 op 30 cm, en liep een gang, een *caniveau* (rookgang) zoals ze zeggen, onder de grond naar de schouw, daar zat enorm veel *trok* in. Als de oven brandde hoorde men hem zo *grollen*, als die een paar uur aan het branden was en er *trok* in de schouw zat.

Maar met die kolenvuren kwam er een enorme rook uit, en als het goed weer was, of juist regenachtig, *trok* die rook weg. Maar als het heel betrokken weer was, mistig ofwel héél klaar, dan sloeg de rook naar beneden in de straat, en dat was wel een reden voor de mensen om te *reclameren*.

Hoeveel ovens werden er zo opgezet?

Er zijn vier ovens, maar er werd slechts in twee ovens gebakken. Ik herinner me nog dat ik aan acht à negen ovens per jaar heb geholpen. Maar in vroegere jaren, heb ik van horen zeggen, toen er meer volk voor meneer De Meyer, Sugg en Keller werkten - meer dan honderd man - er standvastig vier ovens baken, de ene uit, de andere in.

Wat wordt hier nog allemaal gemaakt? Is dat op bestelling of wordt er nog een stock gemaakt? En die oude vuurvaste stenen, van

Keller nog, worden die nog gemaakt en gebruikt?

De stenen van Keller waren laag van kwaliteit. Die worden niet meer gemaakt. Maar vroeger hebben ze hier veel voor *de gaz* gewerkt, en dat waren grote *cornues* (= retorten) met een diameter van 80 cm of zo, een meter of drie hoog. Ze hadden vooraan een grote kraag waarin kolen werden gedaan. In de grote gasfabriek op *de dok* werden daarvan gas en cokes gemaakt. Het gas werd eruit getrokken en gebruikt voor de straatverlichting en voor de verlichting voor de grote huizen in de stad - niet voor de kleine...

Bestaan daar nog exemplaren van, of *moulen*?

Nee, die hebben we niet meer. Toen ik hier in '55 kwam werken stond er nog één *moule*, maar in de loop van de jaren is alles kapot geslagen. Er is op een keer grote kuis gehouden en 't is allemaal verdwenen.

Spijtig. We hadden ook zo'n grote kar voor de *cornues*. Die *cornues* werden rechtopstaand op een plateau op een kar in een *moule* gemaakt. Die kar kon kippen tzt. naar beneden draaien.

Ik denk dat zo'n steen ongeveer 400 kg woog. Ze werden de een naast de ander in de oven gevoerd en van de kar afgekipt. Ge kunt dat nu nog aan de ovens zien dat we er met die kar in het begin niet goed in konden en daarom een stuk moesten uitkappen.

Werden de *cornues* ook rechtopstaand gebakken?

Ja, natuurlijk werden die rechtopstaand gebakken, die konden niet plat liggen. In de oven werd de kar recht gedraaid om de stenen af te laden, dan werd ze buiten gezet. Ik denk dat er zo'n stuk of acht in de oven konden, maar er werden natuurlijk ook nog andere stenen gemaakt. Wat ze o.a. veel maakten waren *pannen*, tzt. stenen voor binnenin de kachels. Vooral voor de scholen en voor de stadsdiensten hadden ze hier geweldig veel werk, dat weet ik nog van de mensen die hier vroeger gewerkt hebben. Na de oorlog van '14-'18 stonden er kachels in al die scholen: Don Bosco, Ghuislain, die brachten allemaal hun

kachels naar hier om te herstellen en in de winter waren er standvastig twee mensen stenen in die kachels aan het steken. Die kachels waren 1 à 2 meter hoog. Tot vóór een jaar of tien hebben we altijd veel kachelstenen gemaakt voor *de Stad*. Dat was zo ieder jaar wel zo'n vijfduizend stuk kachelstenen.

Hoelang ging zo'n steen wel mee?

In de scholen ging dat soms niet lang mee. De juffrouwen of de meesters moesten die iedere morgen uitkuisen en dat was een vuil werk in die tijd. De kachelasse werd er *uitgestekt* met een *kotteraar* of een *pens*. En weet ge wat ze deden? Als het een beetje slecht ging sloegen ze de stenen kapot omdat er nieuwe konden ingestoken worden. Die gingen wel een paar jaar mee, natuurlijk, 't is te zien waar de kolen branden, waar er *stenen* (= sintels) aanplakten en de kachel *kapot* ging.

Uit welke soort klei werden die speciale stenen gemaakt?

Die werden gemaakt uit klei uit Duitsland. Vroeger is er nog klei uit België gebruikt, uit *de Walen*, maar die was niet zo goed van kwaliteit. Vroeger kwam er veel klei uit België: die *pannen* bv. moesten niet op zo'n hoge temperatuur gebakken worden, maar de laatste jaren komt de klei uit Duitsland, Frankrijk en Engeland. Engelse klei is ook goed maar bevat veel ijzer.

Is dat heel fijne klei soms?

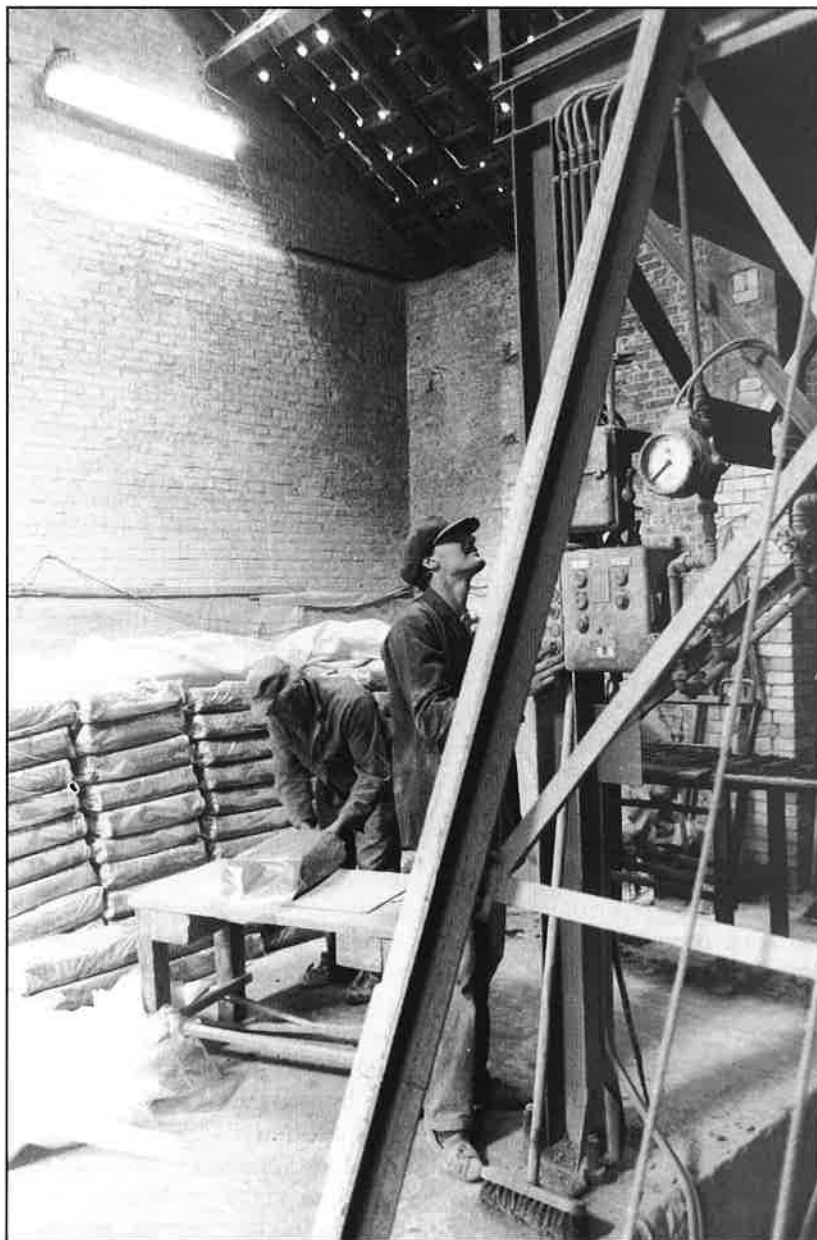
Nee, dat zijn blokken die hier worden gemalen. Vroeger was de kwaliteit 8/21 en daarna is dat op 30/32 gekomen. Nu is dat ten minste 40/42 tot 56, tot 80%. Drie keer zo goed als de stenen vroeger waren. Maar voor kachelstenen, voor *pannen*, was dat genoeg. Er was maar 500 à 600 graden in die kachels zodat de kwaliteit van 32% genoeg was.

Ik heb me laten vertellen dat gebakken stenen werden gemalen om opnieuw te worden gemengd met klei?

De grondstoffen zijn natuurlijk vuurvaste stenen die terug gemalen worden en dan gemengd met klei. Vroeger werd dat met de hand gedaan, met de schop, met een krui-

wagen om uit te kippen. Dat werd dan 3 keer gemengd, dan werd er water opgegoten met de gieter en gekapt met het pikhouweel, de *pios* (= *pioche*) zoals men zegt, en dan op een hoop gelegd die vier dagen moest liggen en *trekken*, zo dat het zand goed gemengd en goed *bekomen* was van het water. Dat werd vervolgens opengekapt en in de *cilinder* geworpen, waarin twee rollen

in elkaar draaiden die de klei kneedden die dan van onderen in een pers werd geschept. Dat gebeurde natuurlijk allemaal met de hand. Ge kunt nog zien waar de machines gestaan hebben, daar waar die putten in het beton zijn onderaan de cilinders waar we met onze schop schepten. Die putten zijn wel 10cm diep uitgesleten door altijd op dezelfde plaats te scheppen. In de



Aan het werk in het atelier. Boetseerklei van Van de Berghe is bij pottenbakkers zeer in trek.

(foto Josiane Kisteman, MIAT Gent)

nieuwe machines wordt de klei in de machine gekipt en wordt automatisch water toegevoegd.

Het werk is dus veel gemakkelijker geworden. Niet meer zo ongezond ook.

Het is nog altijd ongezond, maar niet zoals vroeger. Toen moest alles nog gezeefd worden. Er stond gans de dag één of twee man zand te zeven. Ook die grote brokken werden nog hermalen. Dat was heel ongezond. Een stofmasker bestond toen nog niet, bovendien rookten de mensen veel, en dat kon niet met een masker op. Als het te veel stooft mochten we buitengaan om een luchtje te scheppen. Maar we kennen toch zo'n drie, vier man die aan een longziekte - een beroepsziekte - gestorven zijn. Vroeger konden de mensen niet van een invaliditeitsvergoeding genieten, nu wel. Toen werkten ze tot ze eraan kapot gingen. Dat is tot in de jaren vijftig zo gebleven.

Hoe oud was je toen je hier begon?

We waren thuis kleine landbouwers en gingen tot ons 14 jaar naar school. Ik ben dan hier en daar een beetje bij boeren gaan werken. Daarna heb ik drie jaar voor een melkboer met melk gevent en dan, in 1953, soldaat geworden. Toen ik in 1955 van het leger kwam was ik 21 jaar en ben dan hier komen werken.

En voor de rest van je leven hier gebleven?

Dat is nu bijna 36 jaar dat ik hier werk en ik ken natuurlijk de fabriek *van binnen en van buiten*. Meneer Vanden Berghe (de nieuwe eigenaar) heeft veel aan mij gehad, denk ik toch, ik heb hem nog alles kunnen leren.

Zijn de andere elders gaan werken, of met pensioen gegaan?

Vroeger werkten de mensen tot ze op pensioen gingen. Wie niet ziek werd ging op pensioen. Maar de laatste jaren, de jaren zeventig, was er veel werk en was het moeilijk om aan personeel te geraken, heel moeilijk. Er waren er die kwamen, één dag in het stof moesten werken en 's avonds zegden: "*Meneer kan*

ik mijn geld krijgen want morgen kom ik niet meer!". Met meneer Colpaert heb ik nog met 15 man gewerkt, meestal voor centrale verwarmingsbedrijven o.a. voor Ciney, voor grote fabrieken die soms van heel ver stenen kwamen halen. We hebben voor Sun uit Brussel, één van de grootste schouwenmakers van België, honderden, duizenden open haarden gemaakt.

Wat wordt hier tegenwoordig nog gemaakt?

Nu maken we nog uitsluitend stenen voor ketels voor centrale verwarming, wat ook veel verminderd is. We maken hoofdzakelijk klei. Al 25 jaar geleden zijn we daarmee begonnen op vraag van Achiel Pauwels, een bekend keramist en Maréchal uit Eeklo, een leraar aan Sint-Lucas in Gent.

In die tijd begonnen we klei te mengen, zo eens vijf kilo ineens, dan weer twintig kilo tot honderd kilo. Tot Maréchal vroeg klei te leveren aan de school. Dan zijn we begonnen met onze machine een 500 kilo te maken, dan 1000 en nu is dat al vele tonnen per jaar.

Zijn er verschillende kwaliteiten klei te bekomen?

Die klei hebben we de 'Colpaertklei' genoemd, klei die we maken van *sjamotten*, uitgelezen *sjamotten* (= vuurvaste klei) van vuurvaste steen waar niets van vuil of ijzer aanhangt, die zuiver is en fijn wordt gemalen en met goede klei gemengd. We hebben maar één kwaliteitsoort, 'extra goed', maar wel verschillende soorten, fijn of grof.

De oude vuurvaste stenen worden dus eigenlijk gerecupereerd om opnieuw gemalen te worden.

Hoe worden die opgehaald?

Ze worden opgekocht. Vroeger was dat in *de gaz* (= gasfabriek). In de tijd van Colpaert zijn we in Luxemburg beginnen kopen, van de grote staalfabrieken. Met Sidmar naar het Gentse te komen, vanaf 1957-1958, kochten we ze daar op. En tot nu toe mogen we daar de oude vuurvaste stenen recupereren en de mooie eruithalen. Uit de hoogovens zijn die van enorm goede kwaliteit.

De klei wordt nu nog slechts in kleine oventjes gebakken?

Die zijn gebouwd tijdens de laatste oorlog. Toen werkte De Meyer *voor den Duits*. Omdat ze kolen kregen van de Duitsers, werkten ze ook voor de Duitsers. Iedereen werkte voor de Duitsers. Hij was hoe genaamd niet Duitsgezind, hij was Vlaamsgezind, De Meyer, maar hij moest toch werken voor de Duitsers. Op het einde van de oorlog is hij begonnen met het maken van kleine elektrische vuurtjes o.m. platen om brood op te bakken en warmplaten voor strijkijzers. Die hadden zo'n kleine steentjes, maar daarmee kon men geen oven van 40 ton meer vullen, en toen heeft meneer De Meyer die kleine oventjes neergezet.

Die roostertjes zijn tamelijk breekbaar. Dat zijn heel fijne steentjes die door een zekere Georges Claes uit Mariakerke werden gemaakt. Zijn vrouw kwam met hem mee om hier de steentjes te reinigen van *braampjes* om wat bij te verdienen vóór de oorlog.

Ik hoorde dat De Meyer ook regelmatig kolen aan zijn personeel gaf.

Meneer De Meyer was een goed mens. Vóór de oorlog had hij varkens achteraan de oven zitten. Dat was overal gekend. Hij ging *naar de buiten* om graan en brood en de mensen die hier werkten, een vijftal, hadden gratis gans de oorlog door kolen. En als de varkens geslacht werden mochten ze *hun goesting* eten :een kotelet, kopvlees en al. En de vrouwen mochten meekomen. Meneer De Meyer heeft hun de hele oorlog door werk gegeven en is heel goed geweest voor die mensen.

Hoe waren de werktijden in die tijd, en de lonen?

De verdiensten waren natuurlijk niet zo groot. Toen in hier begonnen ben in 1955 zei meneer De Meyer tegen mij: "Ik ga u 16,5 frank per uur geven gelijk de andere mannen en ik denk dat ge zult werken gelijk de andere mannen". Dat was niet zo heel veel. Nu zijn daar wel een 300 *frankskens* bij. Toen ik begon was dat nog de 48-urenweek. Dat was nog op za-

terdag werken tot 's middags. En wij moesten met de fiets van Lovendegem komen, een 15-tal kilometers ver. We begonnen om half acht tot 's avonds half zes. En dan terug naar huis, dat was een hele karwei in de winter.

Had je een pauze 's middags?

In de voormiddag hadden we niets van *schaft*, we mochten wel een boterham eten aan de tafel waar we werkten. En 's middags hadden we een halfuurtje. In de jaren 1960-1970 heeft meneer Colpaert ons gezegd 's voormiddags en in de namiddag *schaft* te nemen. Nu is het, in plaats van 48 uren, nog maar 38 uren, dat is heel wat minder.

Ging je tijdens dat halfuur in de buurt op café of zo?

Nee, we mochten niet op café gaan van meneer De Meyer. Het was altijd binnen te blijven en we hadden geen eetplaats of zo, geen kleedkamer. Waar we werkten, aten we, in al dat stof. 's Middags zetten we ons op onze kruiwagen en in de winter als het koud was, zaten we aan de vuren te eten. Onze kleren hingen waar we werkten, natuurlijk vuil en bestoft. In die tijd is de gezondheidsdienst er gekomen, en daarna is er veel veranderd.

Kregen jullie dan een eigen lokaal?

Ja. Een eigen lokaal, sanitaire inrichting, w.c.'s en al, maar een douche hebben we nooit gehad. Vroeger moesten we ons wassen in de kuip buiten, nu hebben we kraantjeswater. We hebben geen douche, maar 't is toch beter.

Hoe ben je hier eigenlijk begonnen?

Toen ik hier begon, was ik de jongste. Het eerste wat ik moest doen was zand mengen en zeven. Meneer De Meyer zag wel vlug wie wat waard was en die mocht dan stenen leren maken. Het duurde wel een maand of zes voor je daar mee weg was. De besten mochten de stenen maken. Ouderen die dat niet konden leren moesten het vuile werk doen natuurlijk. Stenen maken was natuurlijk het beste werk en daar konden we een kleine premie aan

verdiene, ongeveer 10 centimen per kilo steen. Dat kwam op zo'n frank of twee per uur, maar dat was natuurlijk snel werken. Nu is dat allemaal afgeschafte. Iedereen moest hetzelfde werk doen, en het loon is veel beter.

Hebben de oudere mensen die hier werkten nooit sterke verhalen verteld, over de oorlog of zo?

Ja, ja. Er werd hier wel meer gespeeld en *geduvelde* vroeger jaren, onder andere als ze de oven aan het vullen waren. Bovenin de oven was een gat voor de afkoeling, en daar durfden ze wel een keer een emmer beer naar binnen gieten terwijl ze er aan het werken waren. Vroeger brachten de mensen hun eten mee in een *gamelletje*. Nu zijn dat boterhammen, omdat ge 's avonds gekookt eet, maar vroeger brachten de mensen patatten mee of pap, en dan durfden ze daar wel eens iets anders insteken of de boel eruitkappen om elkaar te *beduvelen*.

Kwamen de meeste mensen ook van buiten de stad, of van de buurt?

Er werkte hier slechts één mens uit Gent, uit Mariakerke, alle anderen waren van *de buiten*. Er kwamen er veel uit Lovendegem, o.a. de oude meester-gast, Raymond. Dat was de 'god' van meneer De Meyer. Na de oorlog van 1914-1918 is hij hier begonnen en was eigenlijk De Meyer's beste vriend, maar die is nu al vele jaren geleden gestorven. Raymond reed met zo'n klein mobylletje, met *velosletsen* aan, en eens had iemand die *sletsen* opgevuld met klei. Toen Raymond 's avonds naar huis wou en zijn schoenen aantrok en voelde dat er iets in zat, *liet hij zich niet kennen* en zei niets, maar reed met zijn schoenen half uit naar Lovendegem.

De meesten kwamen dus met de fiets. Waren er niet die met de buurttram kwamen?

Nee, er werd weinig met de tram gereden. Veertien kilometer was niet ver in die tijd, toen gingen de mensen zelfs te voet van Lovendegem en Zomergem naar Gent om er te gaan werken.

Was de tram te duur of zo?

De tram was niet zó duur, maar niet iedereen kon de tram op tijd bereiken, die reed meestal langs de buitencanten van de gemeente. Dus was je rapper per fiets. Maar in de winter was het wel een karwei als het koud was en sneeuwde. Want vroeger werd er altijd gewerkt, zomer en winter. Er werd vuur gestookt en 's nachts stonden de mensen zelfs op om vuur te maken omdat er niets zou bevriezen. De laatste jaren is dat natuurlijk veel veranderd.

Hadden ze vakantie vroeger? Veel was dat waarschijnlijk niet.

Ik geloof dat de mensen een week verlof hadden, meer hadden ze niet.

Woonden de mensen die van buiten kwamen op een boerderij? Hadden ze vee?

Raymond had een boerderij, wij ook. Thuis waren we met drie jongens en we hadden zo'n klein boerderijtje met 4,5 koetjes, te klein om thuis te werken. Mijn vader bleef thuis en moeder werkte ook op de boerderij. We hadden nog de kans niet om te gaan studeren, wij moesten gaan werken. Zo was dat vroeger.

We kunnen eens in de fabriek zélf gaan kijken zodat je eens kan uitleggen hoe de stenen gemaakt worden en zo. Ik heb je daar met die *moules* zien werken...

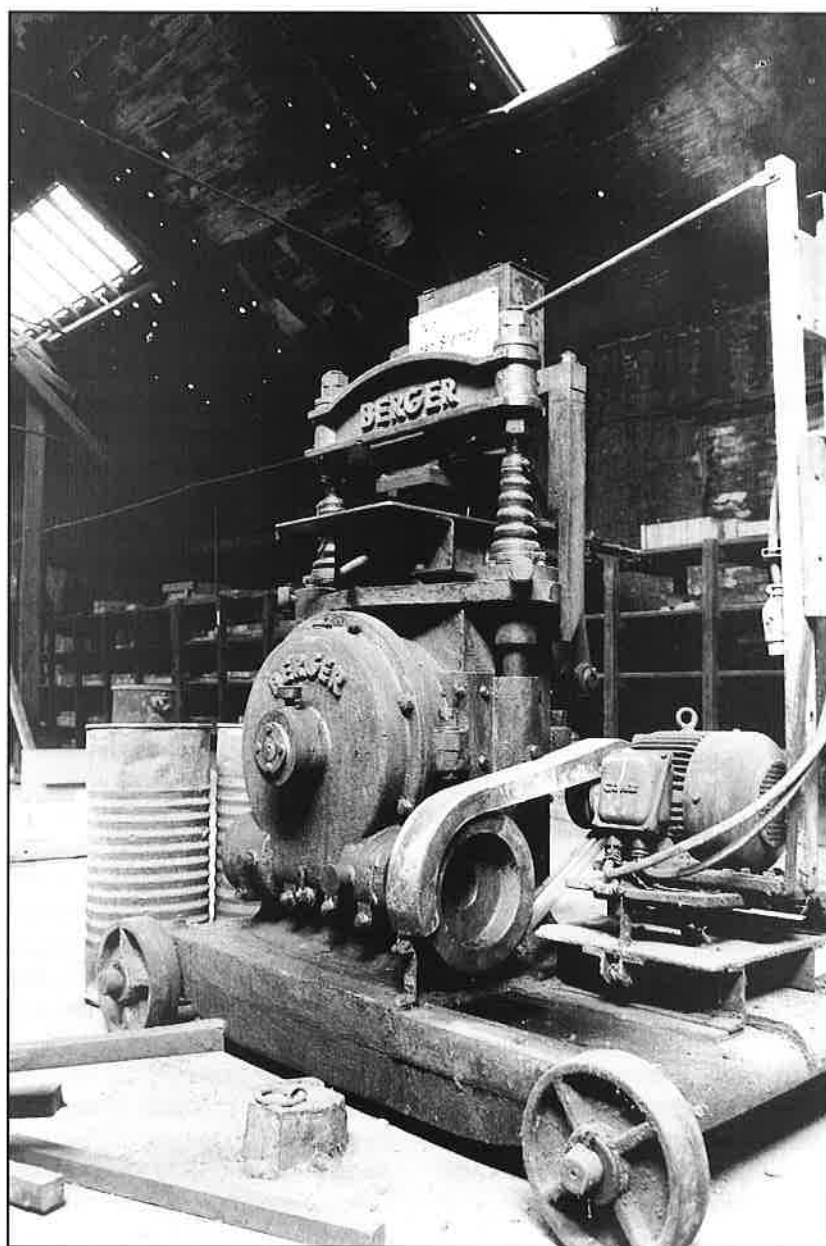
Hier, op die plaats stonden ronde gemetste *hoogtes* van 1 meter hoog en 1,20 meter breed, en daar liepen twee wielen op rond, door een transmissie aangedreven met grote riemen en waarop alle machines waren aangesloten.

Eén diende om klei te kneden en één om stenen te malen. Een wiel woog ongeveer 1500 kg en moest soms afgenomen worden om een nieuwe as op te steken.

Ze zijn uitgebroken in 1967 toen meneer Colpaert tweedehands *broyeurs* heeft gekocht van familie uit Brussel, een grote fabriek die geliquideerd werd. Die hebben maar een jaar of twee gedraaid. Toen heeft hij er nieuwe gekocht.

Die *marcheren* nu nog altijd goed. Van hieruit gaat de klei met de transportband naar de *broyeur* (=

breker). Daar worden de stenen gebroken en fijn gemalen zoals zand. Daarboven is een afzuiginstallatie om het vliegstof zo veel mogelijk op te vangen. Vliegstof wordt gebruikt om hele fijne *sjamotten* te maken voor o.a. boetseerlei en is afkomstig van de elektrische centrale waar ze dat niet meer kunnen gebruiken. De gemalen *sjamotte* wordt tot nieuwe stenen verwerkt.



De 'Berger' : een mechanische baksteenpers die zou dateren uit de tweede wereldoorlog

(foto Josiane Kisteman, MIAT Gent)

En hier zie je de nieuwe installatie om klei te mengen en te persen.

De klei werd in een bak gekipt en automatisch naar boven getrokken, met automatische watertoevoeging. De klei werd dan weggedragen, op een hoop gelegd om tot stenen te worden gevormd. De klei was enorm zwaar en taai. Dat moest met een schop, en er moest steeds een bak water bij ons staan om de schop in te steken, zodat de klei er niet aan bleef plakken.

In afwachting van het vormen van de stenen werd de klei hier op hopen gestapeld. Alle *morgenden* laadden we een kruitwagen of twee drie, die naar de plaats waar de stenen worden gevormd gevoerd werden. Dat gebeurde nog met de hand. Hier, aan de tafel waar we nu staan, werd het stuk gestampt, in een *moule* gelegd en ingeduwd met een stamper. Nadien sneed men er de overtollige klei af met een truweel of een soort mes, en met een ijzeren of houten lat schoon afgestoken. In die stenen mochten geen luchtbelletjes zitten. Het waren soms stenen voor stoomketels, stenen van 70 à 80 kg, en als er lucht in zat konden ze barsten.

Hoe kon je dat zeker weten?

De klei moest goed aangestampt worden, goed *ingeschart* (= gekrabbt) met een ijzeren pin en dan opnieuw aangestampt. Als de klei niet goed aangestampt was, zaten er luchtbelletjes in de stenen, die *teerden* en afbraken.

Daarna werden de stenen op een plank gelegd en weggedragen naar de droogzaal, een grote ruimte waar vroeger vier, vijf vuren brandden. Daar konden ze langzaam drogen. Verderop, achter die lage muur daar, lag vroeger altijd klei die aangevoerd werd met spoorwegwagons. In de tijd van meneer De Meyer en van meneer Colpaert kwamen soms vier, vijf wagons met 25 ton klei in één keer aan. Die droogde hier automatisch omdat het warm was. Eens droog, werd hij naar de molen gevoerd en gemalen.

Konden de gedroogde stenen een tijd blijven wachten tot er een bestelling kwam of moesten ze direct de oven in?

Jaren kunnen ze liggen. Dat gaat niet kapot. Natuurlijk, als het er niet op regent.

Vroeger was het meestal op bestelling dat er werd gewerkt. De laatste jaren werken we op voorhand.

Waarvoor dienden die roostervuren?

Dat zijn *vuurkes* of *manden* zoals ze zeggen. Die werden gevuld met cokes om de stenen te drogen. Vroeger warmden we er ons aan in de winter. Er was geen verwarming. Nu hebben we een gasrooster boven ons.

Als de stenen droog waren, en we hadden er genoeg, werden ze in de oven gezet.

We staan nu bij de ovens. Hoe groot is de diameter ervan?

De oven is ongeveer 4 meter hoog, met een diameter van 4 meter, een ronde oven dus. Aan iedere kant is er een kleine opening, niet groter dan 10 op 30 cm. En daar is *de trok*, een *caniveau* onder de grond naar de schouw.

Eens de stenen gezet werd er een muur rondgemetst. En hier werd het vuur dicht gemaakt. Ge ziet dat het metselwerk enorm afgebrand is en de stenen afgesmolten door de hitte.

Konden de vlammen direct met de stenen in contact komen?

Ja, en door het *trekken* van de schouw brandde het vuur hoger op zodat bovenaan de stenen natuurlijk harder gebakken waren dan onderaan.

In de vooraan toegemete oven werd een grote opening uitgespaard, een gietijzeren deur ingemete en het vuur gestookt.

De mensen stonden dus buiten?

De mensen stonden buiten omdat er een muur van 30 cm in de opening gemetst werd. Zo te zien aan de roosters die afgebrand zijn, werd een enorme hitte bekomen.

Hoe hoog lag de temperatuur in de oven?

Dat was vooraan wel 1500, 1600 graden, door de band zo'n 1100 à 1200 achteraan. Ge ziet dat de muren geweldig werden aangetast en zelfs verschillende keren moesten worden hersteld omdat ze kapot gebrand waren..

Is het interieur van de oven ook van vuurvaste steen?

Ja, een muur van wel 30cm dik.

En allemaal nog uit de periode van Keller?

Hier zitten nog stenen van Keller, hier onderaan. Van Sugg zijn er niet zo veel meer, van Keller wél (N.V.D.R. : de bakstenen van Keller zijn de oudste, van vóór 1865).

Moest men daar de gehele bakperiode bijblijven?

Ja, altijd. Dag en nacht, in dit hokje hier waar we konden zitten. Iemand deed dat 's nachts, twaalf uur aan één stuk, en een ander overdag. Maar dan moest elders niet gewerkt worden, alleen bij de oven. En dat was stoken met kolen en cokes. Soms was het zodanig warm, dat hier aan de overkant, zo'n viertal meter verder, de zwarte *geterde* plint in de zomer afsmolt door de warmte van de oven.

In de winter was dat wel goed, maar toch zat ge van voren te verbranden en van achter te bevriezen, zo was dat.

Vóór de oorlog 1914-1918, in de tijd van Keller en van Sugg, hebben ze nog in alle vier de ovens tegelijkertijd gebakken.

Boven in het ovengebouw zitten halfronde vensters. Werd er daarboven ook gewerkt?

Daar werd niet gewerkt, maar vroeger hebben ze daar nog klei naar boven gehesen om te drogen.

Diende daarvoor het hijssysteem met katrol?

Ja, het hangt er nog.

Ze legden de klei boven de oven, want als die brandde droogde de klei. Maar de laatste jaren, met de lonen te verhogen, gebeurde dat niet meer. Nu komt de klei gemalen toe, in fijn stof.

In de Beukelaarstraat staat nog een vierkante schouw in een tuin. Behoorde die ook tot het bedrijf?

Dat was van vroeger. Er stond ook nog een oven (twee?) hiernaast, waar nu een verfmagazijn is, maar die is nog vóór de oorlog afgebroken.

Het gehele fabrieksterrein is in vroeger jaren opgehoogd met zand uit de (Brugse) vaart. Het schijnt hier vroeger heel nat en laag te zijn geweest. En toen ze de fabriek gebouwd hebben, hebben ze die gefundeerd op overwelvingen.

Alle muren zijn op bogen gemetst. We hebben dat gezien toen we de nieuwe machine voor meneer Colpaert geïnstalleerd hebben en we een grote put moesten maken voor die bak. Al de oude muren van minstens 30-40 cm dik zijn *rond* (= op spaarbogen) gemetst.

Vanuit de Beukelaarstraat liep er langs een andere (verdwenen) oven een steeg, een openbare weg, een *gangske*. Ge kunt dat nog zien naast die oven daar, de opening waarlangs de mensen via een *wegeling* van de Beukelaarstraat naar de Klapeksterstraat konden gaan is er nog altijd.

Hier is de vierde oven waarin ze in de oorlog 1914-1918 een oventje ingebouwd hebben om die elektrische vuurtjes in te bakken. We hebben hem wel vergroot, en nu gebruiken wij die kleine oven, er gaat ongeveer een 2000 kg in. Iedere week bakken we nu in de kleine oven.

We staan momenteel bij de twee achterste ovens.

Hier staat het *gerief* waarmee de oven gekuist werd. Hiermee werden de kolen of de cokes naar achter geduwd. Er lagen twee rijen roosters, dubbele roosters. Eerst werd het vuur van achter naar voren getrokken met de *scharter* (= krabber) en daarna werd de achterste serie roosters gekuist met de lange *pense* (= *pince*). Maar als die er een paar minuutjes inzat, gloeide en plooidie die, dus moest men een andere nemen. En als het rooster gekuist was, werden alle kolen of cokes naar achter gestoken en werd er vooraan gekuist.

Daarna werd het ovenluik geopend en de oven met nieuwe cokes gevuld. Om het half uur moest dat gebeuren, zo'n kruiwagen of vier cokes die we daar moesten *opschieten*. Zo'n ton of drie cokes en een ton of drie kolen in één oven.

Ge ziet, dit zijn nog allemaal de werktuigen van vroeger : bv. een



Het alaam van de steenvormer: hamer, truwelen, stampers, snijlatten, stempels, rubberen 'handschoenen' (steenlappen)

(foto Josane Kisteman, MIAT Gent)

kotteraar. Om het kwartier moest er tussen de roosters *gekotterd* worden om de roosters vrij te houden van *zenders* (slakken). Of de schop waarmee ze de cokes naar voren trokken. Onder de rooster was er een grote put waarin water werd gekipt. De *zenders* vielen in het water en koelden af, anders smolten de roosters van de hitte. Regelmatig, om het half uur, moest er een emmer of drie water ingegoten worden. En met dat soort lange schop werden de *zenders* eruit getrokken. De mensen die hier werkten mochten die *schrebielen* (= half verbrande cokes) halen om te stoken.

Maakt ge daar uw vuur niet kapot mee?

De mensen hadden niet veel vroeger, die konden niet veel kolen kopen. De mensen van buiten waren blij als ze een paar zakken *schrebielen* mee konden nemen. Met de fiets kwamen ze er om.

Hier staan nog een aantal kruiwagens die vroeger van ijzeren wielen waren voorzien.

Dat zijn de echte steenwagens waar

mee ze de stenen uit de oven haalden. Vroeger moesten de stenen in en uit de oven gevoerd worden met kruiwagens.

Hoeveel woog zo'n volle kruiwagen wel?

Zo'n 300 kg per kruiwagen. Als ge eens een hele dag met een kruiwagen gereden had was dat natuurlijk lastig. Maar kijk, ge ziet hoe die handvatten uitgesleten zijn van jaren en jaren mee te rijden. Die kruiwagens hadden houten wielen met ijzeren banden erop gesmeed.

En hier hebben we de rekken met *moules*. Er zijn er veel verloren gegaan. Toch hebben we er nog veel van. En hier ligt al het *gerief* dat gebruikt werd : stampers, truwelen enz. Stampers waren er in verschillende modellen. Ook truwelen om af te snijden en hamers om plat te kloppen. Ernaast staat een bakje met letter- en cijferstempels om in de steen te drukken voor het aangeven van model en kwaliteit.

Vergde dat niet een zekere handigheid en ervaring?

Ja, dat was moeilijk, ge moest daar maanden aan leren. Ge ziet aan die ijzeren latten hier dat die geweldig uitgesleten zijn van altijd maar weer de stenen *af te steken*. We gebruikten ook veel houten latten, maar hout slijt heel rap, dat werd te kostelijk. Het werk moest dan maar met ijzer gebeuren wat niet zo duur was.

En die pinnen?

Die pinnen dienden voor als de eerste laag in model gelegd en aangestampt is. De klei moest dan *opengekrabd* worden om goed aan de volgende laag te kleven, en dat werd gedaan met zo'n ijzeren spilleke. Vandaag hebben de mensen wanten aan als ze stenen moeten laden en lossen. Wij hadden geen wanten vroeger, tenzij in *cautchou* (= rubber). Dat waren de rubberen plakaten waar wij vingers ingesneden hebben en zo konden we dan laden en lossen.

Jullie maakten die dus zelf?

Ja, om zonder onze handen kapot te maken met de schop of met de stampers te kunnen werken. Dat is

allemaal geweldig hard. En als iemand begint te werken heeft die subiet blaren, en wij niet. Onze handen zijn dooreelt.

En iedereen droeg kloefen.

De staat van de fabriek nu is voor de industriële archeologie echt de moeite waard. Er lijkt hier in honderd jaar niets veranderd te zijn. Uw baas vertelde me dat er een speciale reden was waarom de fabriek zo gebleven is, dat er discussies waren tussen de vroegere eigenaars en de huurder en deze geen reparaties wou doen aan het gebouw. Wat is volgens u de reden?

Het gebouw is erg oud, zoals ge weet is het sinds 1800 en oneffen van verschillende eigenaars geweest, tot in 1914-1918 meneer de Meyer gekomen is. Dat was een slimme kerel en een goed zakenman die goed bekend stond in de omstreken bij de fabrieken en bij de Stad. Maar hij is ziek geworden en heeft de zaak aan meneer Colpaert overgelaten. Maar het gebouw bleef eigendom van De Meyer, hij heeft het nooit verkocht, en Colpaert zocht het misschien niet te kopen, ik weet niet waarom. Dat zijn onze zaken niet. Colpaert moest wel het onderhoud doen, maar heeft slechts het allernoodzakelijkste gedaan. En De Meyer wou ook geen grote kosten doen. Het is spijtig dat het zo vergaan is met die ovens. Een paar jaar geleden is het dak ingestort. Het was een ijzergebinte omwille van de brandveiligheid. Het is er niet meer opgezet.

Er zou nochtans een nieuw dak op moeten want anders zullen die ovens kapotvriezen. Natuurlijk, als dat nog enkele jaren gaat duren, maar ja. Het is nu zo, alles wordt nog met de hand gemaakt en het meeste personeel is weg en ik ben hier nog alleen. Er is hier maar één jongen meer die alles goed kon. Er was geen werk meer voor hem. En ik denk niet, als ik en die jongen weggaan, dat het werk zal doorgaan.

Gaat ge niet met pensioen?

Ik zou wel willen, maar ja, ge moet kunnen...



Sfeerbeeld in het atelier

(foto Josiane Kisteman, MIAT Gent)