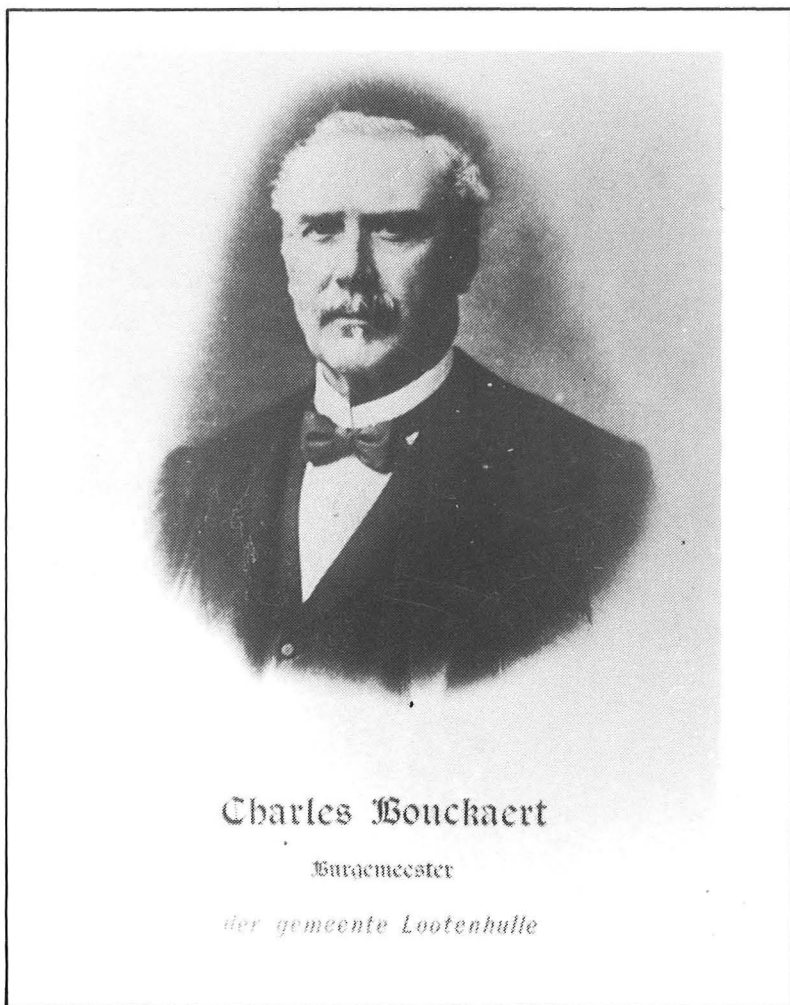


Driemaandelijks tijdschrift
van de heemkundige kring
HET LAND VAN NEVELE

Vereniging zonder winstoogmerk



Bij de kaftfoto : Charles Bouckaert, stichter van de stokerij Bouckaert in de Pittemstraat 20 te Lotenhulle.

**Driemaandelijks tijdschrift
van de heemkundige kring**

HET LAND VAN NEVELE

Vereniging zonder winstoogmerk

SEPTEMBER 1986 – JAARGANG XVII – AFLEVERING 3

Verantwoordelijke uitgever : **J. LUYSSAERT**
Veldestraat 26
9841 Nevele-Merendree

Het tijdschrift „HET LAND VAN NEVELE” is een driemaandelijks uitgave van de heemkundige kring „Het Land van Nevele” v.z.w.

Redactieraad : J. LUYSSAERT - voorzitter
L. CLAEYS - LAVENT
A. STROBBE
J. VAN DE CASTEELE

Redactieadres : J. LUYSSAERT
Veldestraat 26
9841 NEVELE - Merendree

Voor verdere informatie in verband met de opgenomen artikels en bijdragen voor het tijdschrift, gelieve contact op te nemen met de redactievoorzitter. Elke auteur is verantwoordelijk voor de inhoud van zijn artikel.

De heemkundige kring „Het Land van Nevele” is een vereniging zonder winstoogmerk die ernaar streeft, enerzijds de heemkundige studie van de streek te bevorderen, te beoefenen en de verworven kennis te verspreiden ; anderzijds actief bij te dragen tot beheer, bescherming en vrijwaring van het cultureel en natuurlijk patrimonium van de streek.

Daartoe organiseert zij ook geregeld voordrachten, dia- en filmvoorstellingen, tentoonstellingen, uitstappen en wandelingen.
Alle leden worden op die manifestaties uitgenodigd en kunnen eraan deelnemen.

Zijn werkgebied wordt gevormd door volgende deelgemeenten :
Bachte-Maria-Leerne, Hansbeke, Landegem, Lotenhulle, Meigem, Merendree, Nevele, Poeke, Poesele, Sint-Martens-Leerne, Vinkt, Vosselare en Zeveren.
De zetel van de vereniging is gevestigd in de gemeente Nevele.

Briefwisseling in verband met de werking van de heemkundige kring „Het Land van Nevele” v.z.w. dient te worden gericht aan het secretariaat van de vereniging, Biebuyckstraat 2, 9850 NEVELE.

-
- **Abonnement en lidmaatschap** : 400,- fr. per jaar.
vanaf 1.000,- fr. per jaar
steunend lid.
te storten op rekening 000-0627981-03 of 290-7431460-20 van
„Het Land van Nevele” v.z.w., Beentjesstraat 24, 9850 NEVELE
- **Losse nummers** : voor zover voorradig.
– **Opzegging abonnement** : vóór 1 december.
– **Overname van teksten** : toegestaan mits bronvermelding.

Lay-out : P. D'Hoker.
Gedrukt in de Beschutte Werkplaats „Nevelland” te Nevele.

DE DORSTIGEN LAVEN IN LOTENHULLE

In de drank kan men nooit geheel alleen zijn
en toch nog eenzaam blijven.
(Vrij naar Paul Snoek)

I. Inleiding

Elk jaar verschilt hoe dan ook cijfermatig van het voorgaande. Sommige mensen vinden dit om allerlei redenen onvoldoende. Daarom geven ze aan bepaalde jaren een uniek gezicht - of masker ? - mee, door het jaar te stellen in het teken van een of ander thema.

Zo maakten we het jaar mee van de vrouw, het jaar van het dorp, het jaar van het kind, het jaar van de muziek, het jaar van de vrede en andere. Dit jaar 1986 werd in ons Belgenland uitgeroepen tot het jaar van het bier. Met een jaarlijks verbruik van gemiddeld 100 liter per inwoner behoren we tot de grootste bierdrinkers ter wereld.

Voor ons was dit jaar van het bier een aanleiding om eens na te gaan hoe men vroeger stookte en brouwde in Lotenhulle m.a.w. hoe men zich hier kweet van dit tweede werk van barmhartigheid : de dorstigen laven.

Een brok geschiedenis i.v.m. bier en jenever.

Bier

Wij, Vlamingen, bezitten een oude biertraditie : de volkse schilderijen van Breugel, Teniers, Brouwer en anderen tonen dit riant aan en ook onze Vlaamse spreekwoordenschat kent ontelbare voorbeelden, die onze vertrouwdheid met bier illustreren : we bedisselen iets tussen pot en pint, van iets groots zeggen we dat het geen klein bier is en wie kent niet de uitdrukkingen „In den hemel is geen bier, daarom drinken we het hier” of „Onze Lieve Heer veranderde water in wijn, waarom zou bier drinken dan zonde zijn ?”

DE GERMANEN

Over onze verre voorouders, de Germanen, leerden we tijdens de geschiedenisles dat ze goed vertrouwd waren met het bier want ze waren verslaafd aan drank, vrouwen en dobbelen. Vooral dat eerste gebrek werd ons voorbeeldig verklaard.

Over de drankzucht van de Germanen schrijft de Romeinse historicus Tacitus dat ze tegenover de dorst geen gematigdheid kenden. „Als men aan



In het gastenboek van de abdij van Steenbrugge vind je deze pentekening van Sint-Arnoldus met zijn bisschopsstaf en zijn roerstok. (Foto uit *De geschiedenis van de St.-Pietersabdij te Oudenburg, 1084-1984*, p. 27.)

hun drankzucht toegeeft en hen voorzet zoveel ze verlangen, zullen ze even moeilijk door die ondeugd als door de wapens overwonnen worden” schrijft hij ironisch in zijn *Germania* (1). Ze waren dus behoorlijk bestand tegen grote hoeveelheden gerstenat.

DE MIDDELEEUWEN

Na de val van het Romeinse Rijk in 476 waren de gewone mensen vooral op zelfvoorziening aangewezen. Iedere vrouw brouwde voor het eigen gezin. Dit veranderde met de opkomst van de kloosters in onze streken in de vroege middeleeuwen. De monniken die uitgestrekte graanvelden in cultuur brachten hebben zich hoogstwaarschijnlijk ook op het gebied van bierbrouwen opgeworpen als de nieuwe meester. Zo was Arnoldus de patroonheilige van de brouwers, abt van de St.-Pietersabdij van Oudenburg in de vruchtbare Westvlaamse polderstreek. In zijn boek over de geschiedenis van die abdij citeert A. Hoste o.s.b. professor L. Moulin die beweert dat er sinds de 9e eeuw bier gebrouwen werd in de abdijen. Hij beschrijft dit middeleeuws bier (*cervesia lupulina*) als een dik, niet geklaard afkooksel, gegist, dat slechts korte tijd bewaard kon blijven, hoogstens enkele weken (2). De smaak van dit bier zal wel geleidelijk aan verbeterd zijn in de loop van de volle middeleeuwen.

BROUWPROCES

Het proces om bier te brouwen verliep toen meestal als volgt. Een hoeveelheid tarwe- of gerstekorrels werd gedurende enkele dagen onder water gedompeld. Vervolgens spreidde men de graankorrels op een stenen kiemvloer open waar men ze liet ontkiemen. Dan werd de gekiemde gerst op zolder gedroogd (= mout). Deze mout bracht men vervolgens naar de eest waar hij boven het ovenvuur extra verder gedroogd werd. Erna werden de moutkiemen haarfijn gemalen tot een soort moutmeel. Dit moutmeel werd in een grote ronde kuip gestort en met warm water overgoten. Met roerstokken vermengde men meel en water tot een beslag (= het moutbeslag). Dan opende men een kraan onderaan de kuip en filterde door middel van een stuikmand het zogenoemde eerste aftreksel: de wort. Deze wort werd in een bierketel opgeslagen. De brouwer herhaalde dit filterproces tot het moutenmeel zijn werkkraft nagenoeg volledig verloren had (3).

Het wort vermengde men in de middeleeuwen met kruiden. Het kruidenmengsel dat men toevoegde bestond uit salie, duizendblad, bloemen van de gagel en een weinig hars van dennen (4). Dit kruidenmengsel noemde men *grute* of *gruit*. Die naam vinden we nu nog terug in de naam van het bekende Gruuthuse-museum te Brugge en ook in de Vlaamse persoonsnaam de



Het interieur van een brouwhuis uit de 15de eeuw.
(Foto uit *Brewing and Breweries*, p. 9.)

Gruyter.

De adellijke heren die in het Gruuthuse te Brugge woonden bezaten het alleenrecht op de verkoop van *grute* in de stad, het zogeheten *gruterecht*. Pas in de loop van de 14e eeuw werd de *grute* vervangen door de hop zodat het gruuithuis overbodig werd. Toen het gruutrecht verviel voerden de verschillende machthebbers accijsrechten in, want het lag voor de hand dat de adellijke heren of stadsmagistraten een dergelijke rijke bron van inkomsten niet wilden kwijtspelen.

De hop bezat 2 voordelen : hij had een licht steriliserende werking waardoor het bier duurzamer was en bovendien smaakte hoppebier veel pittiger dan het wrange grutebier.

We mogen veronderstellen dat het kwaliteitsbier van het eerste aftreksel meestal voorbehouden was aan de adel, de hogere geestelijkheid en de welgestelde burgers. Het gewone volk moest zich waarschijnlijk tevreden stellen met tweede en derde aftreksels of met de brouwsels van zemelen en water die moeder de vrouw thuis kookte.

Aanvankelijk waren er geen brouwerijen of herbergen. Het waren vooral de monniken die op grote schaal brouwden voor het klooster en voor de mensen uit de onmiddellijke omgeving ervan. Hun kloosterregel gebood hen echter gastvrijheid te schenken aan reizigers en pelgrims.

In de 11e eeuw steeg het aantal bedevaarten naar heilige plaatsen enorm onder invloed van de toenmalige tijdsgeest (5).

Daardoor voelden de monniken zich moreel verplicht een onderdak aan te bieden aan de wassende stroom van bedevaarders. Daarom ook bouwden ze in de onmiddellijke omgeving van hun kloosters kleine hotelletjes. De monniken bevoorraadden deze etablissementen met voedsel en drank zodat geleidelijk aan iedereen die het wilde er kon eten, drinken, slapen en/of zijn paarden stallen. Deze gebouwtjes groeiden met de tijd uit tot wat we nu nog herbergen noemen (6).

In de loop van de volgende eeuwen namen ambachtslui in de steden weldra de rol van de monniken over en richtten zelf brouwerijen op.

In Gent bijv. waren er in 1363 245 meesterbrouwers actief. In 1584, juist vóór de inname van de stad door Farnese, bedroeg de totale bierproductie in de Arteveldestad tussen 85.000 en 90.000 ton per jaar, dit is ongeveer 10 miljoen liter. In Brabant schommelde het bierverbruik in de 15e eeuw om en nabij de 300 liter per persoon per jaar (7). Dit is dus ongeveer het driedubbele van nu.

Er waren verscheidene redenen voor dit hoge bierverbruik. Eerst en vooral waren gerst en tarwe in onze gematigde streken overvloedig voorhanden, ten tweede zorgde het brouwproces ervoor dat bier als drank toen veel hygiënischer was dan melk of water en ten derde moeten we er rekening mee houden dat zowel vlees, vis als boter toen sterk gezouten of gepekeld

waren want dit was de meest aangewende bewaarmethode. We mogen dus geredelijk aannemen dat in een tijd waarin koffie en thee nog onbekend waren en waarin wijn en jenever vrij beperkt bleven (8), het bier de gebruikelijke drank was van de *kleine luyden* van toen. De meeste brouwers in de steden en op het platteland produceerden wellicht voornamelijk voor hun eigen particulier(e) bierhuis(zen) of taveerne(n).

DE NIEUWE TIJDEN

De vorsten of plaatselijke heren hebben steeds de drank getaxeerd. De bieraccijnzen waren voor hen zelfs van levensbelang. In Gent bijvoorbeeld bestond 45 % van de totale stadsontvangsten in het jaar 1600 uit de bieraccijnzen en voor de periode 1528-1620 voor gemiddeld 41,3 % (9).

Het is begrijpelijk dat de bewindslieden uit financiële overwegingen zelden echt reageerden tegen de nefaste gevolgen van drankmisbruik.

In de 17e en 18e eeuw bleven de brouwers onverminderd actief hoewel men in onze Vlaamse gewesten een massale invoer vaststelde van Brabants witbier uit o.a. Leuven en Hoegaarden. Er had in die periode ook een geleidelijke evolutie plaats van brouwer-herberghehouder naar brouwer tout court. De technisch-wetenschappelijke vooruitgang eiste trouwens die specialisering. De uitvinding van thermometer en hydrometer (10) en ook de nieuwe inzichten van L. Pasteur betekenden een enorme vooruitgang. Dank zij de wetenschappelijke vooruitgang werden mislukkingen bij het brouwproces fel beperkt en werd de houdbaarheid van het bier gevoelig verlengd. In de loop van de 19e eeuw voerden de brouwers hun productie verder op, vooral ten gevolge van de bevolkingstoename in de fabriekssteden. Ook de technische vooruitgang stond niet stil want nieuwe, ingewikkelde machines en toestellen zorgden voor een beter moutbeslag en voor een vlottere afkoeling van het wort.

DE NIEUWSTE TIJDEN

Na de specialisatie volgde de schaalvergroting en internationalisering van de bedrijven. De grote brouwerijen boden de verbruiker een grotere variëteit aan bieren dan hun kleinere concurrenten die langzaam maar zeker de ongelijke concurrentiestrijd verloren. De eerste wereldoorlog betekende eveneens een zware klap voor heel wat kleinere brouwerijen doordat de Duitse bezetters op grote schaal graan en koper opeisten voor hun oorlogvoering. Alleen grotere brouwerijen lieten ze verder produceren. De economische crisis van de jaren dertig en de Tweede Wereldoorlog zorgden voor een verdere vermindering van het aantal bedrijven. Na de Tweede Wereldoorlog kregen de binnenlandse brouwers af te rekenen met een groeiende concu-

rentie van buitenlandse bieren, met het succes van de pils, met de noodzaak van dure investeringen, zodat concentraties van kleine bedrijven zich opdroegen. Sommige bedrijven overleefden, vele verdwenen.

De laatste jaren schijnt er enige verandering te komen in de onstuitbare schaalvergroting en internationalisering binnen de bierwereld. Veel streekbieren, ambachtelijk en op kleine schaal geproduceerd worden opnieuw bij voorkeur geëerd door steeds meer bier-liefhebbers.

Kleine ambachtelijk gerunde brouwerijen krijgen weer levenskans. In feite een goede zaak want vaak bieden ze gezonde kwaliteitsbieren die helemaal niet hoeven onder te doen voor allerlei binnen- of buitenlandse luxe-bieren. Trouwens, waarom zouden we niet de voorkeur geven aan onze streekbieren ? De rijke verscheidenheid van onze eigen Vlaamse volksaard weerspiegelt zich toch even goed in het bier als in alle andere uitingen van ons volk !?

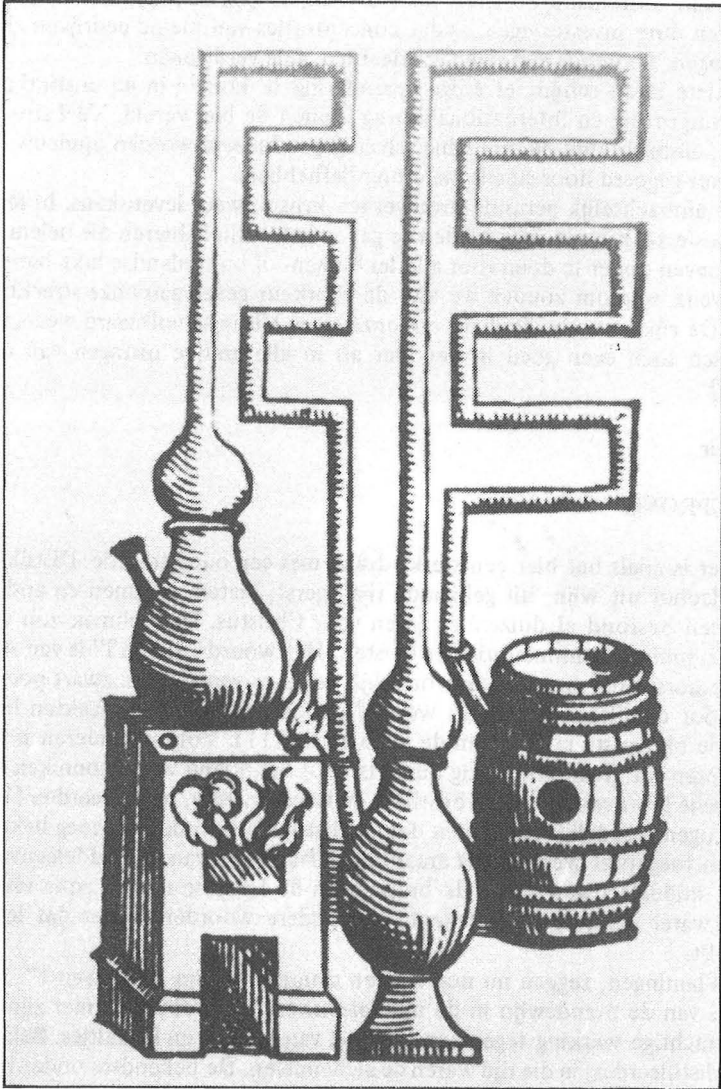
Jenever

OORSPRONG

Jenever is zoals het bier een sterke drank met een oude traditie. Distillatie van alcohol uit wijn, uit gekiemde rijst, gerst, bieten, pruimen en andere vruchten bestond al duizenden jaren voor Christus. De techniek zou volgens sommigen stammen uit het Oosten. Het woord „al-koh'l” is van Arabische oorsprong en was oorspronkelijk de naam van een fijn zwart poeder dat door distilleren verkregen werd. De Oosterse vrouwen maakten hiermee de binnenste randen van de ogen zwart (11). Volgens anderen is het distilleren uit graan afkomstig uit Ierland of Schotland waar monniken het Keltische levenswater „uisge beatha”, de latere whisky, produceerden (12). We mogen geredelijk aannemen dat de distillatie-techniek al vroeg bekend was en toegepast werd in het graanrijke Vlaanderen van de middeleeuwen. In de middeleeuwen kreeg de brandewijn de Latijnse naam „aqua vitae” wat „water des levens” betekent, met andere woorden, water dat leven schenkt.

Wij, Vlamingen, zeggen nu nog : „Nen druppel is mijn lang leven !”. Het succes van de brandewijn in de middeleeuwen hing wel samen met zijn geneeskrachtige werking tegen een veelheid van ziekten en kwaaltjes. Belangrijke distilleerders in die tijd waren de alchemisten. De bekendste onder hen, de 16de-eeuwse Duitse arts-alchemist Paracelsus, gaf aan het „aqua vitae” de naam alcohol en gebruikte het vooral tegen pest en kiespijn (13).

De alchemisten streefden met hun distillaten geen zakelijk commercieel succes na maar wel een hoger doel : ze zochten naar de essentie van de dingen, de geest die in de stof verborgen zat.



Een voorbeeld van een middeleeuwse alambiek of distilleertoestel zoals de alchemisten dit gebruikten om er het „levenswater“ uit te distilleren dat het leven onbeperkt zou verlengen en veroudering zou tegengaan. (Foto uit Joyce Y. van Doorn, *Likeur*, p. 17.)

De belangrijkste brandewijnstokers zullen aanvankelijk wel de monniken geweest zijn (14), vrij snel opgevolgd door ambachtstui - distilleerders in de steden. Zeker is dat de korenbrandewijn vermengd met een aroma van jeneverbessen omstreeks 1600 zowel in Nederland als in Vlaanderen en Noord-Frankrijk geproduceerd werd en de meest populaire sterke drank was (15). Trouwens, de grondstoffen graan en jeneverbessen waren hier overvloedig voorhanden.

JENEVERBEREIDING

De bereiding van graanjenever gebeurde in 2 stappen. In de branderij bereidde men eerst moutwijn waarvan de distillateur vervolgens jenever stookte. Het bereidingsproces verliep in volgende stappen :

- Laten weken en uitkiemen van de gerst waardoor in de gerstekorrels het enzym diastase ontstaat dat zetmeel omzet in suikers die nodig zijn om alcohol te verkrijgen ;
- eesten of drogen van de gerstekorrels waardoor het ontkiemingsproces stilvalt ;
- het malen van de droge ontkiemde korrels tot een meel waaraan men water toevoegt (sinds 1884 steeds een derde deel moutmeel, een derde deel roggemeel en een derde deel maïsmeel) ;
- menging en opwarming van dit beslag tot 61 ° C waarbij door vergisting suiker omgezet wordt in alcohol ;
- afkoelen van het beslag en activeren van de gisting door middel van een restant van een vorige distillatie (In de 16e en 17e eeuw gebruikten jeneverbranders altijd biergist om de gisting van het moutbeslag op gang te brengen.) ;
- het beslag gedurende 3 dagen laten rusten en de bovendrijvende gistlaag afscheppen. Het uitgegist beslag bevat nu ± 10 ° alcohol ;
- dit beslag in de distilleerketel gieten. Het eerste distillaat dat in de helm boven de ketel verdampt en na afkoeling condenseert wordt ruwnat genoemd en bevat 20 procent alcohol. Een tweede distillatie van dit ruwnat geeft enkelnat dat ± 30 procent alcohol bevat. Na een derde distillatie ontstaat uit enkelnat de gewenste moutwijn met 46,5 procent alcohol. (Voor de edelste jenever, korenwijn, wordt er nog een vierde keer gedistilleerd tot een alcoholpercentage van 72 procent. Deze korenwijn rijpt daarna in houten vaten.) ;
- aan dit sterk alcoholische graandistillaat, de moutwijn, voegt men dan een apart distillaat van jeneverbessen toe wat de jenever zijn specifieke naam en smaak schenkt ;
- tenslotte voegt men aan de jenever heel wat water toe want 1 liter

jenever van 35 procent alcohol bevat bijna 65 cl. water dat uiteraard heel zuiver moet zijn.

Samengevat : iedere distilleerder mengt de 3 ingrediënten : moutwijn, jeneverbessenextract en water tot een eigen eenheid met een eigen karakter (16).

VAN MEDICIJN NAAR JENEVER

Aanvankelijk gebruikte men jenever vooral omwille van zijn medicinale eigenschappen. In zijn *Herbarium of Cruydt-Boek* van 1648 schrijft Rembert Dodoens over de jeneverbes als medicijn : „*De vruchten oft boyen van de jeneverboom sijn goet om de lever en de nieren te reynigen als Galenus (Romeins geneesheer uit de 2e eeuw) daer van seydt ; en sy maecken alle grove ende slymerighe vochtigheden dun ende worden ghemengt by veele nuttelycke genees-mengelingen ende dinghe diemen teghen vergift, quade dranghen ende veelerhand sieckte ende qualen bereydt*” (17).

Geleidelijk aan ging men de jenever meer en meer waarderen omwille van de smaak.

Toch bleef het hoofdelijk verbruik van brandewijn en graanjenever in verhouding tot bijv. bier en wijn vrij laag en verminderde nog in de loop van de 18e eeuw.

In het Leuvense bijvoorbeeld viel het verbruik van 0,63 liter per hoofd en per jaar in 1748 tot 0,45 liter in 1785 : minder dan het verbruik van koffie (18).

In de loop van de 16e en 17e eeuw kreeg jenever trouwens als sterke drank concurrentie van de zoetere likeuren die vanuit Italië de vorstenhoven van Europa veroverden (19).

Op het platteland bleef men echter gewoontegetrouw jenever stoken omdat men meestal op zichzelf aangewezen was en omdat de grondstof in overvloed ter beschikking was in onze streken. De *kleine luyden* verstopten wellicht een of ander distilleerapparaat in een schuurtje of in een kelder waar de hele buurt dan zijn graan heenbracht.

Wanneer de monniken ten gevolge van de Beeldenstorm (\pm 1566) verdreven werden uit hun kloosters, namen handige ambachtslui dadelijk hun plaats in en richtten commerciële stokerijen op. Dit was zeker het geval in het protestantse Noorden waar bijv. in 1575 de stokerij 't Lootsje in Amsterdam werd gesticht door Lucas Bols, wiens bekende naam nu nog synoniem is van jenever.

Een andere bekende Hollandse stad, waarvan de naam onmiddellijk doet denken aan jenever, Schiedam, telde kort na 1600 reeds 12 moutwijnbranderijen (20).

In onze Zuidelijke gewesten gebruikten de stokers in de 16e eeuw aanvan-

kelijk inlandse wijnen om brandewijn te stoken (21). De plaatselijke autoriteiten verzetten zich toen nog zeer sterk tegen het gebruik van granen voor de distillatie omdat ze van mening waren dat graan uitsluitend als voedsel moest dienen. In de praktijk werden deze verordeningen echter niet nageleefd. Pas in 1671 werd het stoken van brandewijn uit graan officieel toegestaan op voorwaarde dat de graanvoorraad voldoende groot was.

DOORBRAAK

De situatie verbeterde pas drastisch door een plakkaat van 1705 waarbij het distilleren van graanjenever toegestaan werd aan branders die over een octrooi (= een wettelijke vergunning) beschikten terwijl de regering tegelijk de invoer van buitenlandse brandewijn verbood.

Dit bracht met zich mee dat de handel in sterke drank een winstgevende zaak werd én voor de producenten én voor de Staat. Aan het eind van de 18e eeuw waren er in Oost-Vlaanderen bijvoorbeeld al meer dan 300 stokerijen. Zoals dat bij de brouwers het geval was hielden de stokers of branders ook vee daar ze over uitstekend veevoer beschikten in de vorm van de spoeling die achterbleef na distillatie van het graanbeslag (22).

Rond 1800 werd de jeneverproduktie in Vlaanderen op meer industriële schaal opgezet. Vooral Gent en Hasselt ontwikkelden zich tot echte jeneversteden. In 1800 werd er in Hasselt al meer dan 1 miljoen liter jenever gefabriceerd en in 1869 werd er bijna 80 miljoen liter graan verstoekt, die gedeeltelijk ook voor de export bestemd was (23).

In de loop van de 19e eeuw steeg het jenever-verbruik nog meer en werd het een echte plaag bij het fabrieksproletariaat dat dank zij de duivel van de jenever voor enkele uren zijn honger en zijn miserie kon vergeten.

De wantoestanden die de plaag van de dronkenschap met zich meebracht, leidden na Wereldoorlog I tot het invoeren van de wet Vandervelde die de verkoop van sterke dranken in publieke drankgelegenheden verbood. Pas vorig jaar werd die wet weer opgeheven zodat jenever en andere sterke dranken weer publiek verkocht kunnen worden. Gelukkig is uit die toestand geen maffia gegroeid zoals dit wel het geval was in de Verenigde Staten ten tijde van de drooglegging.

In de loop van de 20e eeuw zijn zeer veel kleine familiestokerijen verdwenen onder invloed van de oorlogsomstandigheden en o.i.v. de concurrentiestrijd tussen grote en kleine bedrijven. De weinigen die overleefden, bijvoorbeeld stokerij Filliers uit Bachte, genieten op onze dagen van een hernieuwde belangstelling. „Het druppelkot” te Gent in de omgeving van het Gravensteen toont dit sukses duidelijk aan : de jenever is weer in. De jenever of *den druppel* verdient het ook : hij is een troost bij verdriet, een hartversterker bij moedeloosheid, een opwarmer bij koude, een zweepslag bij

de arbeid, een slaapmuts voor de nacht, een opkikker die de leute verdubbelt, een vriend voor wie maat kan houden. Jenever wordt echter een verschrikkelijke vijand voor wie de zin voor maat verliest. Daarom is het stoken van jenever in de meeste landen zo streng aan banden gelegd. Wie in z'n eentje, *in den duik* stookt riskeert fikse straffen. Jenever moet men bewust en met mate drinken. Zo laat hij zich echt smaken en zo blijft hij een sociaal aanvaardbare drug. Jeneverdrinkers die met jenever kunnen omgaan, drinken hun druppelken langzaam en bedachtzaam zoals het levenskunstenaars past.

II. De stokerijen van Lotenhulle

De eerste gegevens over jenever of brandewijn in Lotenhulle vonden we vermeld bij De Potter en Broeckaert (24), die een officiële aangifte van 1779 vermelden waarbij vastgesteld werd dat er hier 3 brandewijnhuizen bestonden zonder benaming. Dit waren waarschijnlijk huizen of boerderijen - gezien graan de grondstof was - waar men jenever kon kopen die ter plekke gestookt was of die geleverd was door een vreemde stokerij.

In dezelfde officiële aangifte uit de Oostenrijkse tijd wordt nog vermeld dat de herberg „De wilde Man” ook een stokerij was.

De enige officiële stokerij in Lotenhulle waarvan vele mensen nu nog weet hebben, is die van Charles Bouckaert in de Pittemstraat. Dit betekent niet dat er hier in het nabij verleden niet gestookt werd (25) !

De stokerij Steyaert

De Potter en Broeckaert vermelden in hun geschiedenis dat er onder *de voornaamste tegenwoordige nijverheidsgestichten van Loo-ten-Hulle naast ene lijnwaadfabriek een ameldonkfabriek en vier windmolens ook eene stokerij was* (26).

Het is goed mogelijk dat het hier gaat om de stokerij van een zekere familie Steyaert waarover Cyriel Van Parijs me volgend verhaal wist te vertellen. Hij hoorde dit verhaal van zijn moeder die het op haar beurt hoorde van haar grootvader, Charel Baudonck.

Het betreft een man die bijna gestorven was op de stokerij van de familie Steyaert die woonde op de hoeve waar nu Urson Standaert woont in de Bosstraat nr. 13. Er was daar eens iemand die na het proeven van te straffe alcohol in bezwijming gevallen was. Men droeg de man naar de stal, stopte hem onder het stro en bedekte hem helemaal met paardemest zodat hij honderduit begon te zweten. Op korte tijd had hij de alcohol uitgezweet en was hij gered.

Charel Baudonck, Cyriels grootvader langs moederszijde, was er de jeneverstoker en maakte er wellicht deze gebeurtenis mee. Cyriel vernam ook nog van zijn moeder dat Charel op een nieuwjaarsavond geprobeerd heeft zelf jenever te stoken. Hij had een koperen waterketel (= moor) gevuld met gekiemde gerst en liet dat goedje koken boven het vuur. Vóór hij het verdampende vocht langs de tuit (= todde) van de moor kon opvangen viel de tuit echter door de grote hitte uit de moor zodat zijn experiment spijtig genoeg mislukte.

Toen Charles Bouckaert eind vorige eeuw startte met zijn jeneverstokerij in de Pittemstraat ging dit mogelijks gepaard met de sluiting van de stokerij van Steyaert want Charel Baudonck werd van bij het begin eerste stoker in de stokerij van Bouckaerts.

We konden niet nagaan of de stokerij van de familie Steyaert een geheimstokerij was of niet. Wellicht niet want de familie Steyaert verhuisde eind vorige eeuw naar Aalter en richtte er een officiële stokerij op.

Sluikstokerijen

De andere gebouwen waarin volgens de mondelinge overlevering gestookt werd waren hoogstwaarschijnlijk wel sluikstokerijen. Er werd vooral gestookt in de periode tussen de twee wereldoorlogen en wie weet wordt er nu nog niet gestookt ?

Zo heet het gebouw nr. 100 langs de Steenweg op Deinze nu nog „*de stokerij*” in de volksmond. De stokerij-activiteiten hadden er plaats in de kelders van het bijgebouw waar zich nu aalputten bevinden.

Een andere geheimstokerij bevond zich langs dezelfde steenweg in de huizen nr. 136 en 138. Een derde plaats waar „in den duik” gestookt werd lag naast de Steenweg op Deinze in *de rodde*, een rij huisjes gelegen langs een kasseitje rechtover het restaurant „*Den ouwen Prins*”.

De meeste van die sluikstokers waren tewerkgesteld op de stokerij van Charles Bouckaert zodat we wel mogen aannemen dat ze hun stokerijgeluk op eerder beperkte schaal geprobeerd hebben. Het valt immers sterk te betwijfelen dat juist werklieden van Charles Bouckaert o.a. Gust Wijsberge, Miel Maenhout of Fiel Vandeweghe hun eigen baas echte concurrentie zouden aangedaan hebben en zodoende hun eigen bestaanszekerheid in gevaar hadden gebracht. Waarschijnlijk ging het om enkele stookexperimenten waarvan de hele buurt wist en mee profiteerde.

Wie weet lieten Charles en later Octaaf Bouckaert dit niet oogluikend toe ?

Stokerij Bouckaert

Zoals we hogerop reeds vermeldden groeide de stokerij van Charles Bou-

kkaert uit tot de bekendste officiële stokerij van Lo.

Charel Bouckaert was een jonggezel die samen met zijn kozijn Octaaf Bouckaert en met z'n nicht Irma Boone woonde op de historische hoeve „*Het Goed te Pittem*”, gelegen in de Pittemstraat nr. 20.

Charles Bouckaert moet een algemeen gewaardeerd persoon geweest zijn in onze gemeente vóór Wereldoorlog I. Bij zijn graf werden drie lijkreden uitgesproken die hem doen kennen als een rechtschapen en sociaalvoelend burgemeester. Hij was voorzitter van de melkerijafdeling Lotenhulle, stichter van de geitenbond, stichter van de maatschappij van onderlingen bijstand „*Werkmansvooruitzicht*”, stichter en erevoorzitter van de maatschappij „*De verenigde Hoveniers*” en ondervoorzitter van het landbouwcommissie Nevele.



De hoeve met ernaast het stokerijgebouw langs de Steenweg op Aalter.
Het gebouwencomplex wordt in de volksmond „de stokerij” genoemd.
(Foto A. Strobbe.)

Het „*Goed te Pittem*” is een oude heerlijkheid die bestaat uit een hoofgebouw dat dienst doet als woonhuis en twee lange bijgebouwen, links en rechts achter het hoofgebouw gelegen. In de linkerzijvleugel bevond zich

de stokerij met een opslagruimte, de distilleerkelder en een hoge, ronde schouw. Langs de straatzijde lagen uitsluitend boerderijgebouwen. Tegen de inrijpoort, stond een klein gebouwtje waarin de heren van de accijnzen hun controles noteerden.



Een binnenzicht van de bedrijfsgebouwen van de stokerij Bouckaert toont ons dat niet alle sporen van de vroegere stokerij uitgewist zijn.

Na Wereldoorlog I werd de stokerij omgebouwd tot kippenhouderij en nog later tot varkenshouderij. Cyriel Van Parijs hielp Oscar Peltijn, de nieuwe eigenaar na de dood van Charel Bouckaert, bij het slopen van de distilleerkelder die onder een voute lag. Nu wordt het gebouw bewoond door landbouwer Achiel Rutsaert en Clara Goethals.

Samen met voerman Theofiel Vandeweghe voerde Charles Bouckaert met paard en kar de jenever uit in heel de streek. César Vandeweghe, zoon van Theofiel, herinnert zich dat er uitgevoerd werd tot in Zomergem, Maldegem en Grammene. In Lotenhulle zelf voerde Charel Levaert heel vaak met zijn kruitwagens Bouckaerts jenever uit naar cafés en naar particulieren. De jeneverflessen staken in een paardemand onder het stro.

Op een bepaald moment heeft eerste stoker Charel Baudonck definitief ge-

broken met Charles Bouckaert. Dit gebeurde als volgt. Op zekere dag vroeg Charles Bouckaert aan Charel Baudonck een zieke stoker gedurende enige tijd te vervangen op de stokerij van een familielid van Charles Bouckaert in Wingene.

Charel Baudonck deed wat hem gevraagd werd maar toen hij in Wingene aankwam vernam hij dat er tyfus heerste op de hoeve waaraan de stokerij verbonden was. Charel Bouckaert had daarover met hem geen woord ge-rept hoewel hij hoogstwaarschijnlijk op de hoogte was van het feit dat die besmettelijke ziekte er heerste. Charelke Baudonck weigerde toen te slapen op de boerderij en bleef slapen in de stokerij zelf. Gelukkig kreeg hij er geen tyfus. Hij was echter zo ontgoocheld en verbolgen over de handelwijze van zijn baas dat hij bij zijn thuiskomst zelf zijn ontslag indiende. Hij trok met zijn familie naar Grammene waar hij boereknecht werd. In de stokerij van Bouckaert werd hij vervangen door Gust Wijsberge, die - zoals ik hierboven al schreef - woonde *in de rodde* rechtover „*Den ouwen Prins*”.

Over de omzet en de bereidingswijze van Bouckaerts jenever konden we geen gegevens inwinnen. De omzet zal wel behoorlijk hoog gelegen hebben want iedereen was het erover eens dat Bouckaerts jenever een kwaliteitsproduct was. Hij was de zuiverste jenever van heel het omliggende. In heel de streek kon men hem krijgen en in Lotenhulle werd er geen andere jenever gedronken, zo goed was hij, beweert César Vandeweghe, de vroegere herbergbaas van „*Den Yzer*”, die zelf enkele jaren werkzaam was op Bouckaerts stokerij. Hij was helder als kristal, wat je niet kon beweren van de meeste andere jeneveren uit de streek. Alle cafés van Lotenhulle verkochten Bouckaerts jenever omdat hij de beste was.

Hij werd geleverd aan de herbergiers in houten tonnekes of vaatjes van 10 liter. De particulieren brachten zelf hun flessen mee naar de stokerij en lieten ze ter plaatse vullen.

De jenever werd ook zeer gegeerd door de boeren die er hun werkvolk mee trakteerden bij het binnenhalen van de graanoogst of bij de slijting van het vlas. Het was de gewoonte twee *druppels* uit te schenken 's voornoens om 10 uur en twee *druppels* 's achternoois om 15 uur. Wanneer de oogsttijd aangebroken was bestelde de boer dus meestal jenever per tonneke.

Vóór 1914-1918 bedroeg de prijs van de jenever ongeveer 1 frank per liter. Na de Eerste Wereldoorlog trad de wet Vandervelde in voege die de verkoop van jenever in de herbergen verbood. Dit betekende evenwel niet dat er geen jenever meer gedronken werd in onze herbergen. In de keuken kon je gemakkelijk bediend worden en niet zelden had de herbergbaas een fles in de zak en een druppelglas en handdoek bij de hand om zijn klanten in de herberg te gerieven. Welke cafébaas kon het zich immers veroorloven katholieker te zijn dan de concurrentie ?

Wanneer de controleurs van de accijnzen uit Aalter in Lotenhulle verscheenen liep het nieuws terstond als een lopend vuurtje van het ene café naar het andere. Dan waren alle herbergiers solidair om *den rosten* en *den langen* achter het jenevernet te laten vissen.

Na de dood van Charles Bouckaert in 1913 verhuisden Octaaf Bouckaert en Irma Boone naar het huis van Georges Verbanck-Van Steenkiste in de Lodorpstraat nr. 18. Octaaf distilleerde er verder jenever, samen met Gust Wijnsberge. Het is dus niet onwaarschijnlijk dat de sluikstook-activiteiten van Gust uit die periode stammen.

Het spreekt vanzelf dat Octaaf Bouckaert in de Dorpsstraat heel wat minder stookte dan vroeger het geval was in de Pittemstraat, want hij stookte alleen nog voor mensen van Lotenhulle die in de Dorpsstraat ten huize van Octaaf en Irma hun jenever kwamen afhalen. Irma Boone bediende de klanten die met een fles in de hand of in de handtas een halve liter of een liter van het sterke goedje kwamen halen.

De ongelukkige Irma overleed in 1948 aan de gevolgen van een val in de kelder bij het halen van jenever. Octaaf stierf ook in 1948.

Van toen af moest men vreemde, ingevoerde jenever kopen in de winkels van Lotenhulle. Echte, in Lotenhulle gestookte jenever behoorde tot de verleden tijd.

III. De brouwerijen van Lotenhulle

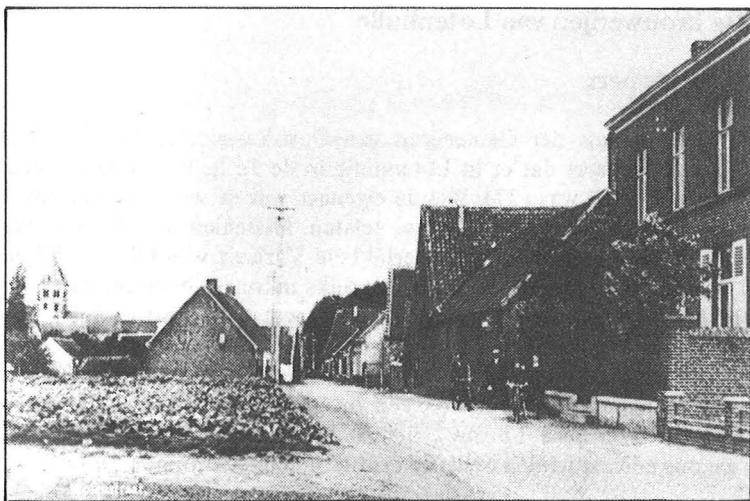
Twee voorlopers

In de Geschiedenis der Gemeenten van Oost-Vlaanderen vermelden De Potter en Broeckaert dat er in Lotenhulle in de 1e helft van de 17e eeuw *eene bierbrouwerij* was (27). Wie de eigenaar was of waar deze brouwerij zich bevond wordt in het ongewisse gelaten. Misschien was die brouwerij een van de achterlenen van de heerlijkheid Varizele waarbij in 1787 vermeld wordt dat de heerlijkheid een jaarlijks inkomen bekwam van onder andere 10 holster 2 achterlingen (28) mout wat toch wijst op inkomsten uit brouwers- of stokersactiviteiten.

Volgens de officiële opgave van 1779, die we reeds bespraken in ons hoofdstuk over stokerijen, was er ook een brouwerij in de vrije herberg „*De wilde Man*”. Over deze 2 brouwerijen zochten we geen nadere gegevens op daar we ons bewust wilden beperken tot mondelinge bronnen.



De bedrijfsgebouwen van de stokerij Bouckaert langs de buitenszijde.



De brouwerij Maenhout langs de Lomolenstraat.
(Foto Lucien de Roo, Lotenhulle.)

Oprichting van de brouwerij Maenhout

De oudst gekende bierbrouwer van Lotenhulle is Emiel Maenhout. Hij was afkomstig van een grote hoeve op de wijk Hoekstraat in Knesselare, dicht bij de grens met Maria-Aalter.

Hij werd geboren te Knesselare in 1848 in een landbouwersgezin met talrijke kinderen. Hij leek dus voorbestemd om landbouwer te worden. In de onmiddellijke omgeving van de ouderlijke hoeve, langs het Kanaal Gent-Brugge, lag de brouwerij van zijn oom Raymond Maenhout. We mogen veronderstellen dat Emiel daar tijdens z'n jeugd de knepen van het brouwersambacht geleerd heeft en in Lo de kans wilde grijpen om van de brouwersstiel zijn levenstaak te maken.

Emiel huwde op 4 november 1886 Virginie de Rycke, een meisje uit een landbouwersgezin uit St.-Laureins.

Ze vestigden zich in Lotenhulle in de Leverstraat, nu Lomolenstraat. Emiel liet het bestaande woonhuis, dat tevoren dienst gedaan had als onderpastorij verbouwen tot een brouwerij. Nu nog zie je duidelijk, vanaf de straat, het silhouet van het oude gebouw. Ernaast bouwde hij het herenhuis dat als woonst dienst deed. De bouw en de inrichting van de brouwerij gebeurden tijdens de jaren 1886 tot ± 1890.

In 1886 woonde Emiel Maenhout nog te Knesselare want de metsersbaas August Bruneel van Lotenhulle stuurde zijn rekening onder de hoofding : *Debet Mijnheer Em. Maenhout, Bezonderen te Knesselare aan Aug. Bruneel metser te Lootenhulle. Over de volgende werken, uitgevoerd volgens accord aangegaan door beide op 25 Maart laatstleden, 1886.*

Eronder volgde de gedetailleerde rekening die we hierbij lieten afdrukken. De metselwerken duurden een hele tijd want op 13 januari 1892 wordt nog een rekening voldaan ten gunste van Aug. Bruneel voor werken uitgevoerd van februari tot december 1891.

Henri Van Bruane, een Lootse smid, zorgde voor allerlei smeedwerk, zowel voor de brouwerij als voor de hoeve die bij de brouwerij hoorde.

Timmerman Edmond Verbanck uit Lotenhulle verzorgde het timmerwerk. Zijn laatste rekening werd voldaan op 16 april 1890. Pompen, koelbakken en kranen werden in de loop van het jaar 1886 geleverd door de firma De Coster-Vandevelde uit Tielt. De eikenhouten biervaten werden besteld bij de Parijse firma A. Blanc en Cie in 1887.

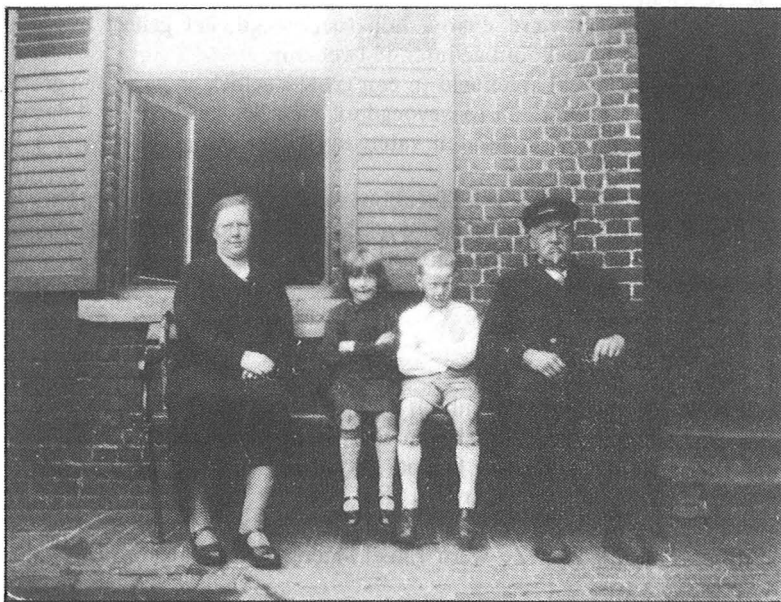
We mogen dus veronderstellen dat de brouwactiviteiten gestart zijn ± 1890. Langzaam maar zeker heeft Emiel Maenhout zijn zaak uitgebouwd tijdens die eerste jaren.

Debit & bynken Em. & Baerhout Brou-
werij te. Knesselrode aan Aug Bruneel
metser te Loozenhulle over de volgende
werken; uitgevoerd volgens account uitge-
gaan door beide op 25 September laatste leden;
1886

62900	Baerstein voorwerf d' 8,25 het muigen
5205	Klampsien " " "
1888	Liche's " " "
5223	Panen " " "
100	Tusten " " "
270	Oudsten " " "
216	sten van Die Poort " " "
<u>75802</u>	In alles
-5455	Op te trekken steen voor den grael
<u>70347</u>	d' 8,25 het muigen 58036

Loozen te Loozenhulle 25 September 1886
 Bruneel

Rekening van August Bruneel, de Looze aannemer die de brouwerij
 bouwde tussen 1886 en 1890.



Grootvader Emiel Maenhout, 84 jaar, samen met dochter Madeleine Maenhout en haar kinderen Jozef en Maria Nevejan in 1932.
(Foto J. Nevejan.)

De brouwactiviteiten

De brouwactiviteit verliep als volgt. De gerst werd aangekocht bij De Baere of Agneessens van Deinze, Dhoet van Brugge, Maenhout van Aalter of Bontridder van Aalst, want de grond van Lotenhulle was van nature uit niet vruchtbaar genoeg voor de opkweek van goede gerst. De hop kwam uit Saaz in Duitsland, uit Poperinge of Aalst. De suiker werd geleverd door de firma De Volder uit Brussel.

Men liet de gerst eerst weken en kiemen in de moutkelder langs de straatkant. Erna droogde Petrus Taghon de gekiemde gerst op de ast. De kiemen of keesten werden dan droog gemalen met de rosmolen en vermengd met water dat opgewarmd was tot 62 à 65 graden. Het bekomen produkt was het moutextract of het wort. De niet-opgeloste bestanddelen van de gerst, de draf, werd door filteren gescheiden van het wort. De draf was een

krachtig voeder voor de dieren van de eigen boerderij. Hun melk was van een betere kwaliteit.

Aan het moutextract werd daarna hop toegevoegd, het geheel werd in ketels gevuld en weer gekookt gedurende twee uur.

Erna werd het brouwsel afgekoeld in een grote koelbak en gevuld in grote kuipen. Er werd wat gist aan toegevoegd en men liet het bier 3 à 4 dagen nagisten. Dan werd het in houten vaten overgetapt en gedurende 2 à 3 maand gelagerd in de kelders.

De eiken vaten van de brouwerij Maenhout werden geleverd door een Parijse firma omdat de kuipers van Lo niet over de vereiste houtsoort beschikten. Er waren 3 soorten vaten of tonnen : van 30, van 60 en van 160 liter.

De beginjaren

Aanvankelijk moest Emiel Maenhout de concurrentie dulden van Frans de Cuyper die woonde op de hoek van Dorpsstraat en Leverstraat waar nu André Boone woont. Frans de Cuyper brouwde nooit zelf maar trok wel bier in van een vreemde brouwerij. Hij hield de concurrentiestrijd met brouwer Maenhout slechts enkele jaren vol en schakelde weldra over op de verkoop van veevoerders. Zo werd Emiel Maenhout de enige brouwer van Lo.

Hij heeft de uitbouw van zijn zaak trouwens psychologisch goed aangepakt. Hij liet zijn brouwerij met boerderij optrekken en inrichten door mensen van ter plekke die er gedurende verscheidene jaren hun brood mee verdienden. In die periode kregen zowel de mensen van Lo als Emiel Maenhout de kans elkaar beter te leren kennen en waarderen. Bovendien stelde hij tal van mensen tewerk in zijn brouwerij en op zijn boerderij wat hem ongetwijfeld de gunst van die mensen en hun familie opleverde.

Hij is waarschijnlijk vrij vlug aanvaard en gewaardeerd door de plaatselijke bevolking. Een bewijs daarvan vinden we in het feit dat hij zich mengde in de plaatselijke politiek en het weldra tot eerste schepen van Lotenhulle bracht. Tijdens de Eerste Wereldoorlog was hij zelfs dienstdoend burgemeester doordat de feitelijke burgemeester professor Georges Hulin meestal in Gent verbleef en slechts sporadisch tijdens de week-ends naar Lo afzakte.

Emiel Maenhout was een typische dorpsnotabele. Hij zat zeer geregeld, om niet te zeggen elke avond, te kaarten en een druppel of een pintje te drinken in café „*De Mandé*” bij Ernest Speleers, de mandemaker in de Lomolenstraat nr. 38. Samen met dokter Claerhout, notaris Herteleer en hoofdonderwijzer Jan de Coster was hij er vaste klant.

Een halve eeuw geleden verwonderde niemand zich over dit geregeld café-

bezoek. Het behoorde als het ware tot de status van de dorpsnotabelen. Ook de meeste grote boeren gingen iedere avond uit om een kaartje te leggen of om een babbel te slaan want het werk op de boerderij werd toch gedaan door de knechten. Vandaar misschien ook dat er zoveel cafés waren in Lo. Maurice Leman beweert dat hij ze eens geteld heeft toen hij in zijn jongde op een nacht niet in slaap geraakte. Hij telde er 65. De kostprijs van een *kapperke* (= een pint van ± 25 cl) bedroeg toen maar een *khuit* (= 5 centiem) en een *pint* (± 33 cl) kostte *nen dikken* (= 10 centiem).

We mogen aannemen dat de beginjaren van de brouwerij onder de leiding van Emiel Maenhout gekenmerkt waren door een gestadige groei van de omzet van het bedrijf tot 1914.

Toen de oorlog losbarstte brak een donkere periode aan. De Duitse bezetters eisten niet alleen de mooie Ierse paarden van het bedrijf op maar ze braken ook de koperen kuipen en ketels van de brouwerij uit om er kanonnen en munitie mee te vervaardigen. Alle brouwersactiviteiten waren daarvoor uitgesloten. Zoals andere kleinere brouwerijen uit de streek zag brouwer E. Maenhout zich verplicht bier te gaan afhalen bij brouwer Aimé Meiresonne in Landegem die de brouwerijen uit het omliggende moest bevoorraden. César Vandeweghe, die knecht was op de brouwerij, beweert dat brouwer Maenhout ook tijdens de oorlog *in den duik* in het waskot verdergebrouwd heeft.

Na de oorlog '14-'18 werd de brouwerij heringericht door de firma Decoster-Vandevelde uit Tielt zodat de brouwersactiviteiten met hernieuwde moed konden hernomen worden.

De bloeitijd

De brouwerij kende in die periode tussen de twee wereldoorlogen haar bloeitijd. Tot 1925 brouwde men uitsluitend bruin tafelbier. Dit zoete, donkere tafelbier had echter geen al te goede naam, verzekert César Vandeweghe. De mensen van Lotenhulle meenden dat de mindere smaak te wijten was aan het water dat de brouwer gebruikte uit zijn waterput die zich onder het woonhuis bevindt. Die *pompeput* werd volgens de mensen doorkruist door een waterader die kwam uit de vijvers van *Blommekes Kasteel*. De sterkte van het bier schommelde ook maar tussen 3 en 4 graden... Meer succes had brouwer Maenhout na 1925 met enkele typische Lootse bieren waarmee hij in de loop van de jaren 20 de naam van Lotenhulle in de streek uitdroeg.

Er was den „*Bock*” als wit bier en den „*Lootschen Bruinen*” als donker bier. Deze beide bieren kostten ± 1 frank en waren ± 3 graden sterk. De bruine kleur van de „*Lootschen Bruinen*” kwam voort van de verbrande



Carlos Maenhout en Jozef Nevejan, zij die de roerstok overnamen.
(Foto J. Nevejan.)

gerst en van toegevoegde kleurstoffen van de firma Lebbe uit Brugge. In de jaren 30 brouwde men een iets straffer bier „den Lootschen Bruinen Extra” die \pm 4 graden sterk was en één frank en een kwart kostte. De brouwerij verkocht ook nog stout en export onder haar eigen naam. Een bak „Bock” of „Lootschen Bruinen” kostte 19 frank. Een bak „Lootschen Bruinen Extra” kostte 21 frank. De nu zo alom verspreide pils kwam par later op in de jaren na de Tweede Wereldoorlog.

Vooral het sukses van den „Lootschen Bruinen” was groot. Jef de Craene weet nog goed dat de brouwerij heel veel „Lootschen Bruinen” geleverd heeft in het Gentse studentencafé „Den roden Hoed”.

Tussen de twee wereldoorlogen in veranderde de familie Maenhout de naam van de firma. Nu heette de brouwerij „St.-Arnold”. Het register der bestatigingen ten behoeve van het beheer der douanen en accijnzen van 1932 draagt in alle geval de firmastempel „Brouwerij St.-Arnold - Maenhout-Lotenhulle”. In 1932 heette de brouwerij dus zeker al „St.-Arnold”. Volgens de huidige eigenaar, Jozef Nevejan, ging het initiatief tot die naamverandering vooral uit van zoon Oswald. Een heel persoonlijk aanwijsbaar motief voor deze naamgeving was er volgens hem niet behalve dan het feit dat de heilige Arnoldus de patroonheilige van de brouwers is.

In 1932 werd er bij de brouwerij nog een aftrekkerij of bottelarij gebouwd door aannemer Maurice Verstraete uit Lotenhulle.

Het werk op de brouwerij

Het werk op de brouwerij was arbeidsintensief want alles moest met de hand gebeuren : het tillen van de gerst, en het roeren van het beslag vergden zonder twijfel heel wat spierkracht van de werklieden.

De belangrijkste kracht op het bedrijf was Petrus Taghon. Hij was het manusje-doet-al want hij verwarmde de ast en zorgde voor het goed verloop van de brouwactiviteiten. Behalve hij waren er de voermans, de knechten en tijdelijke knechten tijdens het hoogseizoen in de zomermaanden. Ik vermeld enkele namen : René Van Watermeulen, Jules Blancke, Alfons de Clercq, Kamiel Taghon, Firmin Taghon, Maurice Laroy, Firmin, Marcel en Gérard Coussens, Theofiel en César Vandeweghe, Marcel de Graeve, Miel Vandeweghe, André Vande Sompel, Robert Van Oyen, Cyriel Vermeire, René de Reu en Triphon Marchand.

Volgende cijfers geven enig idee over de verdiensten : vóór W.O. I verdiende men twee frank daags of de kost. In 1927 verdiende een gewone knecht 9 frank per dag en een voerman 14 frank per dag. Tot 1948, jaar van de afsluiting van de brouwactiviteit werd er uitgevoerd met paard en kar. De bierkarren werden ambachtelijk vervaardigd door Jan Vanderplaetsen (bij-

naam : *Wagemakers*) die woonde naast de gemeentelijke jongensschool in de Lomolenstraat.

Na 1948 voerde de huidige eigenaar Jozef Nevejan het bier uit met een vrachtwagen : eerst een Chevrolet, later een Bedford en tegenwoordig met een Opel.

De stichter van de brouwerij E. Maenhout stierf in 1936. Hij was 88 jaar oud. Zoon Oswald volgde hem op en liet verder bier brouwen en afleveren aan herbergen en particulieren.

De dorpen die op de verschillende *dagronden* aangedaan werden waren Aalter, Poesele, Nevele, Meigem, Vinkt, Poeke, Ruiselede en Kanegem.

In Lotenhulle kocht bijna iedereen bier van de plaatselijke brouwerij. Er waren wel concurrenten in de streek o.a. De Bruyne van Aalter, Sierens van Bellem, Desmarets van Nevele, Vandervennet van Poesele en Pulinx van Poeke. De familie Maenhout bezat in Lo heel wat herbergen in eigendom zoals „*Den Yzer*”, „*'t Casino*”, „*'t Schuttershof*”, „*Cambrinus*” (nu : „*Transport*”), „*De nieuwe wandeling*”, e.a.

Ze hadden ook een overeenkomst om bier te leveren in „*'t Duivenlokaal*”, „*in de Transvaal*”, „*de Prins*”, „*d'oude Bareere*”, „*de Menage*”, „*de Gans*”, „*de Kwakkel*”, „*Wielrijdershulp*”, „*de Roos*”, „*de Kongo*”, „*'t Sperreken*” e.a. Deze en andere herbergen in buurdorpen verzekerden een vaste verkoop.

Hoogtepunt en teloorgang

De omzet van het bedrijf verschilde natuurlijk van jaar tot jaar. Voor zover we konden nagaan was 1933 het topjaar. Toen werd 2352 hectoliter bier gebrouwd. In 1948, het laatste productiejaar bedroeg de omzet nog slechts 700 hectoliter.

Tijdens de oorlog '40-'45 zijn de installaties van de brouwerij intact gelaten door de bezetter. Wel moest men op bevel van de Duitse overheid een zeer flauw bier brouwen van 0,8° omdat de gerst in de eerste plaats moest dienen voor de voeding van mens en dier.

Na de Tweede Wereldoorlog bracht René Van Watermeulen tapinstallaties aan in de herbergen van de brouwerij. Hij was de vaste onderhoudsmechanicien van het bedrijf gedurende 35 jaar. Toen die tapinstallaties er nog niet waren, werden de tonnen of vaten bier afgeleverd bij de herbergiers die ze opstelden in hun koele kelder. Daar werd dan door de herbergier, z'n vrouw of z'n dochter bier getapt van het vat in een kruik waarmee men dan de klanten in het café bediende.

Oswald Maenhout liet zich zoals z'n vader betrekken in het openbaar leven van Lo want hij was voorzitter van het feestcomité „*Sport en Vermaak*”.

Hij liet graag toe dat de toneelkring „*Vlaanderens Zonen*” hun Vlaamse kermissen organiseerden in de hovingen van de brouwerij tijdens en na de oorlog '40-'45. Voor de actie „*Winterhulp*” voerde de toneelbond ofte *de choeur* er het drama „*Een zwerver kwam*” op met meester José de Grootte, Jozef de Craene, Armand de Meyer, Georges Verbanck, Maurice Standaert, Marcel de Ro e.a.

„Indien de bomen van den hof konden spreken, ze zouden heel wat intieme liefdesverklaringen kunnen onthullen” beweert Jozef Nevejan lachend. Jozef Nevejan is de zoon van Madeleine Maenhout, zuster van Oswald en Armand. Hij kwam in 1944 vanuit Lochristi in Lotenhulle aan om zich in het bedrijf in te werken. Hij leerde het beroep van brouwer in de hogeschool voor gistingsbedrijven in de Bonifantenstraat te Gent. Na de dood van Armand (1948) en Oswald (1982) nam hij de *roerstok* van het bedrijf in handen.

Voor de teloorgang van het bedrijf heeft hij enkele aanvaardbare verklaringen. Er kwamen na de Tweede Wereldoorlog veel te veel voortverkopers van de grote brouwerijen uit de stad in ieder dorp. In Vinkt bijvoorbeeld kwamen er op een jaar tijds drie voortverkopers bij. Al de melkboeren werden ertoe aangezet om ook bier te verkopen tijdens hun melkronde.

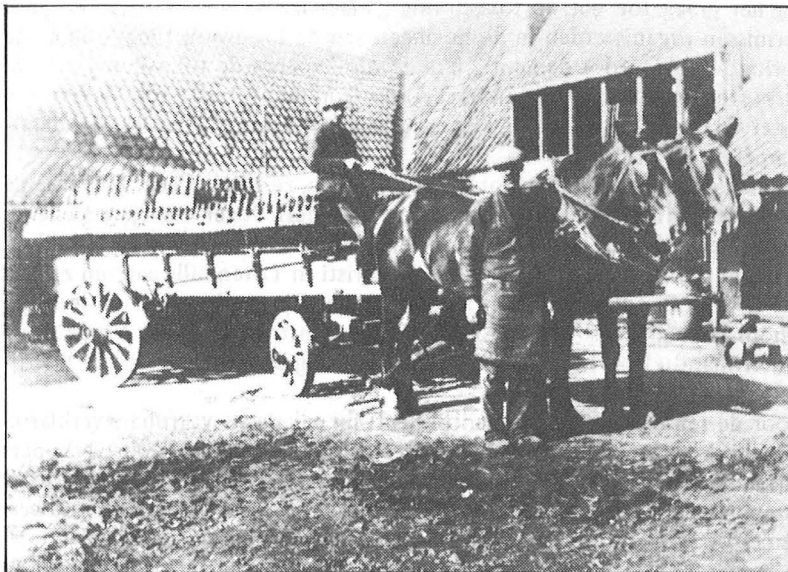
„Vroeger reden we met een volgeladen bierkar naar Vinkt en op één maand tijd leverden we in Vinkt niets meer” beweert hij met spijt. De concurrentieslag met de groten moest een klein plaatselijk bedrijfje onherroepelijk verliezen. Daarbij kwamen nog andere factoren zoals de sociale wetten, de modernisering die zich opdrong maar die enorme investeringen vereiste en, ten slotte maar niet in het minst, het feit dat de grote brouwerijen zelf heel mooie voorwaarden aanboden om voor hen te werken.

Onder de druk van die omstandigheden kwam er een samenwerking tot stand met de brouwerij Roelants uit Brussel in 1948. Hun „*Jager Pils*” was bekend door het etiket : een jagershoed met pluim. Die Brusselse brouwerij werd later op haar beurt overgenomen door de firma Vandenheuvel-Ekla, die op haar beurt weer later opgeslorpt werd door de groep Watneys-Maes. Jonggezel Jozef Nevejan woont nu alleen op de brouwerij Sint-Arnold. Hij waakt nu over dit brokje industrieel erfgoed dat Lotenhulle rijk is.

De brouwerij ligt er echter vervallen en verwaarloosd bij. Alle toestellen en ook de gebouwen staan er nog zoals in 1948. De brouwerij St.-Arnold bezoeken betekent teruggaan in de tijd. Het is een glimp opvangen van een ambachtelijk verleden dat eens vurig en levenskrachtig was.

De vraag dringt zich op : heeft het voor het Lotenhulle van de toekomst zin dit aftakelend gebouw nieuw leven in te blazen ? Vanuit historisch, folkloristisch en toeristisch oogpunt heel zeker !

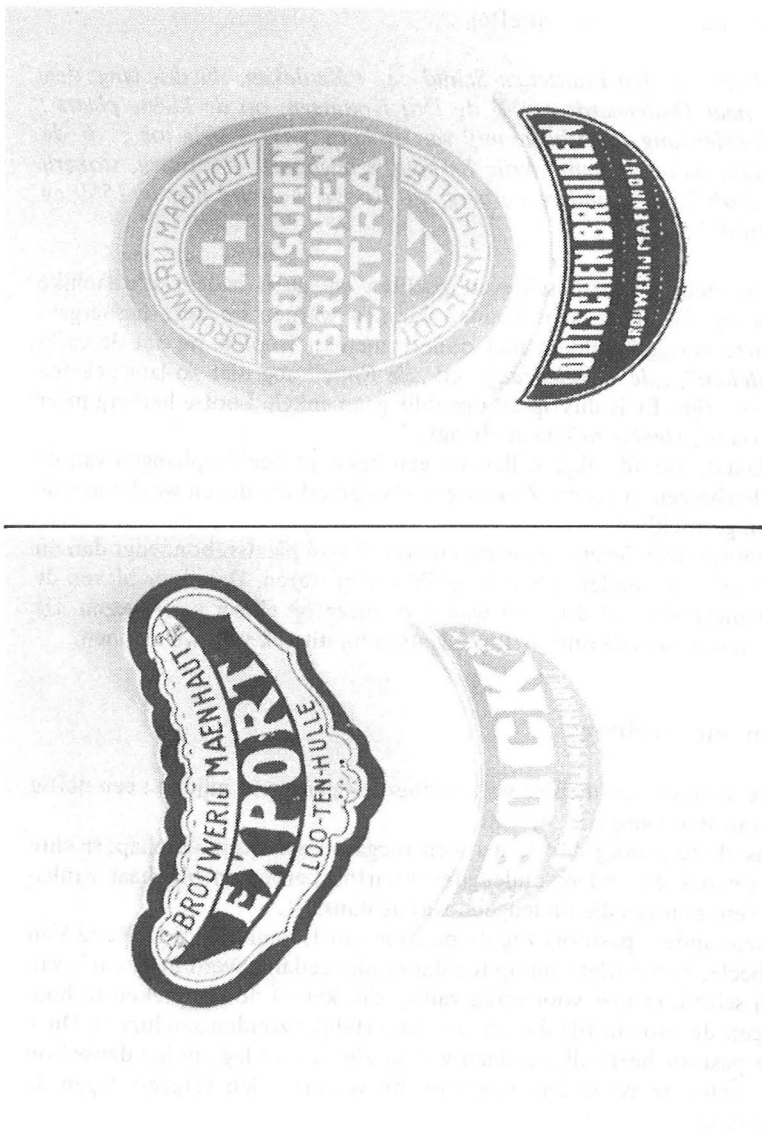
Het gebouwencomplex in zijn oude luister herstellen en het tegelijk een nieuwe recreatieve functie geven zou, mijns inziens, een verrijking betekenen voor ons dorp, voor onze cultuur.



Jules Blancke en Alfons de Clercq met een volgeladen wagen in oktober 1925.



De huisjes in de *rodde* waar o.a. Gust Wijnsberge woonde en *in den duik* stookte.



De etiketten van enkele bieren van de brouwerij Maenhout.

IV. De herbergen van Lotenhulle

In hun *Geschiedenis der gemeenten van Oost-Vlaanderen* vermelden De Potter en Broeckaert dat men in Lotenhulle volgens de officiële opgave van 1779 volgende cafés kon aantreffen :

1. Den Hert 2. den Franschen Schild 3. 't Meuleken, alle drie langs den heirweg naar Oudenaarde ; 4. de Drij Koningen, op de kleine plaats ; 5. de Vogelenzang, eene halve mijl van de kerk, naar Nevele toe ; 6. de Wilde Man, wezende eene „vrije herberg, schaeпоed, brouwerij, stokerij en schuthuis”. Eene andere herberg, de Rooze, bestond hier in 1580 en nog in 1666.” (29)

Zoals we reeds hogerop schreven zochten we geen nadere schriftelijke bronnen op die meer licht zouden kunnen werpen op deze herbergen. Door onze vraagesprekken met oudere mensen leerden we dat de cafés „'t Meuleken”, „de Vogelenzang” en „de Roos” nog niet zo lang geleden verdwenen zijn. Er is dus op dit ogenblik geen enkele Lootse herberg meer die een oude „steekberd”-naam draagt.

In dit laatste hoofdstukje willen we een beknopt beeld ophangen van de Lootse herbergen van toen. Zoals we reeds opmerkten deden we dat aan de hand van gesprekken.

Het vroegere dorpsleven was eerst en vooral veel plaatsgebondener dan nu doordat er veel minder vervoermogelijkheden waren. Daardoor bleven de mensen meer op hun dorp en waren ze meer op elkaar aangewezen. De cafés waren de sociale ontmoetingsplaatsen bij uitstek voor de mannen.

Dansen en Vechten

Voor de vrouwen en meisjes was cafébezoek eerder te mijden : een deftig meisje van stand ging niet op café.

Het was al erg genoeg dat de mannen toegaven aan dronkenschap, slechte praat, gevloek en andere ondeugden waartoe herbergen blijkbaar aanleiding gaven. Een van die ondeugden was de danslust.

Zoals vele andere pastoors zag de pastoor van Lotenhulle, E.H. Remi Van den Abeele, er nauwlettend op toe dat er niet gedanst werd in de cafés van Lo. Hij schrok er niet voor terug vanop zijn kansel donderpreken te houden tegen de snoodaards die iets zo verderfelijks zouden aandurven. Onze strenge pastoor heeft alles gedaan wat in zijn macht lag om het dansen op zijn parochie te verbieden maar ook hij verzette zich vergeefs tegen de nieuwe tijden.

De herbergier die het hek van de dam bracht was Karel Van Gansbeke. Ter gelegenheid van de grote kermis had hij in het dorp het bericht rondgestrooid dat er zou gedanst worden in de tent die opgesteld stond achter zijn café „*De Korenbloem*” op het huidige Guldensporenplein, waar nu Maurice de Craemer woont.

Hij had een speelman „*met nen accord, ne Lichtervelde*”, afkomstig uit den Hul in Nevele gekontraakteerd en dat betekende uiteraard dat er ook gedanst zou worden. Dansen gebeurde trouwens in heel wat andere dorpen uit de omtrek ter gelegenheid van de kermis, maar zoals gezegd niet in Lotenhulle. Er volgde een onverbiddelijk verbod van paster Van den Abeele. Karel Van Gansbeke ging toch naar de onderwijzer-gemeenteontvanger Jan de Coster om zijn vergunning te betalen maar deze laatste mocht - onder druk van de pastoor - geen geld aanvaarden en zodoende geen vergunning afleveren. Gevolg was dat de zaak voor het gerecht kwam in Gent. Naast Jan de Coster moesten ook Raymond de Craene, Fons Galle en Leon Huys mee naar het gerecht waar Karel gelijk kreeg omdat hij had willen betalen om in orde te zijn voor de wet maar daartoe geen gelegenheid gekregen had. Algauw speelde en danste men in de meeste cafés van Lo tijdens de kermissen. Meestal huurden de herbergiers een of meer speelmannen die meestal met hun accordeon voor muziek zorgden (30).

Volgens César Vandeweghe werden er vooral vier soorten dansmuziek gespeeld : de polka, de sottise, de mazurka en de wals. Danslustigen betraden toen veel vroeger de dansvloer dan nu want veel meisjes moesten *bij klaren* thuis zijn.

Er werd ter gelegenheid van de kermissen ook vaak gevochten in de herbergen. Het volksrijm

*Vinkt stinkt
Meigem blinkt
Lotenhulle draagt den gouden rink
en Kanegem is 't hondekot*

dat wisselt naargelang van het thuisvoordeel, was ook in Lotenhulle wel van kracht en plaatste groep tegen groep.

Vooraf met de Vinktenaars en de Aalternaars kwamen de Lootse nooit akkoord. César Vandeweghe herinnert zich dat het gebeurde dat de vechters de berden van de paardemolen op de Grote Plaats afbraken om ermee naar elkaar te kloppen.

Drank en Spel

Op gewone zondagen deden de boeren na de Hoogmis meestal verschillende cafés aan en wanneer ze eindelijk tot thuis afgezakt waren zagen ze vaak rood in hun kam.

Hoewel jenever en andere sterke dranken bij wet verboden waren droeg de herbergbaas vaak een fles in zijn zak en bediende de klanten op hun wenk. Hele groepjes, die elkaar trakteerden, dronken vaak uit een en dezelfde druppel die men telkens doorgaf aan elkaar.

Wielervedstrijden, veeprijskampen, schietingen, bollingen, voetbalwedstrijden, vinkezzettingen, prijsvluchten voor duiven, prijskaartingen en andere sportieve activiteiten gebeurden in of in de onmiddellijke omgeving van herbergen waar men op tijd en stond zijn vreugde om de overwinning kon vieren of zijn verdriet om de nederlaag kon verdrinken.

Andere uitzonderlijke dagen kenden bepaalde herbergen, bijv. „*De Ploeg*” ter gelegenheid van de zitdag van de champetter voor de landbouwtelling in mei en in december. Dan bleven vele boeren pintjes drinken en kaarten tot 's avonds laat, zeer tot ergernis van hun vrouwen die thuis voor twee moesten werken.

De topdag van het jaar was de woensdag van de oktoberkermis. Dan werd er gedronken en gedanst om het meest. Het lijkt erop alsof men nog een laatste maal uitbundig wilde genieten alvorens de lange, koude winter in te duiken. Niemand zag er dan ook graten in dat sommige boeren of werklieden ook *hunnen maandag pakten*. Uitzonderlijk waren wel figuren als Neeten De Clercq (= *gebuur*) en Rieten Van Steenkiste, twee postboden van Lo, die tijdens de kermis hun noveen deden en 9 dagen lang op *hun lappen* bleven.

Er waren ook heel wat cafés in die tijd. Als men iedere herbergbaas tevreden wilde stellen was men gegarandeerd krimineel dronken ! Het hoge aantal cafés laat zich verklaren uit het feit dat heel wat neringdoeners als slachters, barbiers, bakkers, winkeliers, smeden, timmerlui e.a. naast hun winkel of bedrijf ook café hielden. Wellicht legde Vadertje Staat vroeger ook heel wat minder lasten op en betekende de herberg een welgekomen bijverdienste voor heel wat kroostrijke gezinnen. De vrouwen werkten vroeger ook zelden in fabrieken maar eerder thuis, bijv. kantklossen, zodat ze tijd konden vrijmaken voor hun klanten in het café.

Samengevat kunnen we besluiten dat het cafébezoek zich toespitste op de zondagvoormiddagen na de Hoogmis. Dan namen zowel de landbouwers als de werklieden en de notabelen eens de tijd om met elkaar over koetjes en kalfjes te praten, om het laatste nieuws op de gemeente te bespreken, om een kaartje te leggen, om eens gezellig *onder de mensen* te zijn.

's Namiddags werd er vaak gebold op de *boltrage* en op zondagavond was

het de beurt aan de jonge aankomende generatie om bij caféspeel, drank en het vrouwelijk schoon achter de toog de week van een passend slot te voorzien.

Zoals elders hebben ook in Lotenhulle de herbergen ieder hun eigen aantrekkingskracht uitgeoefend op de plaatselijke bevolking en op toevallige passanten.

Laat ons hopen dat iedere herbergbezoeker mag ervaren hebben wat de 18e-eeuwse Engelse schrijver Samuel Johnson schreef (31) : „De mens heeft niets uitgevonden waardoor zoveel geluk wordt voortgebracht als door een goede herberg of kroeg.”

Steekberden en Herbergiers

We rangschikten de herbergen van Lotenhulle zoveel mogelijk per straat. Voor sommige herbergen trachtten we enkele typische gegevens mee te delen (32).

Steenweg op Deinze

1. nr. 45
Den Ondank, door het volk later de (*vuile*) *Menage* genoemd. Het was een herberg met boerderij. Bewoners : Felix Peltijn en Hortensia Bauts.
2. nr. 88
De oude Barreere, de naam verwijst naar een vroegere tolheffing langs deze verbindingsweg tussen Brugge en Oudenaarde. Bewoners : Charlowie Van den Bossche en Marie Elodie Vandekeere.
3. nr. 116
Den Haan, bij bezembinder Gust de Baets en Maria Semorthier.
4. nr. 134
Het Vaderland, bij bakker Kamiel Van Tornhout en Maria Ludovica Van Outryve.
5. nr. 114
Den Beer, bij Tuur van Waetermeulen en Mathilde Van Parijs.

6. nr. 65
Den Prins, nu restaurant „*den ouwen Prins*”. Bij Emiel Sucaet en Emerence Hicket. Later bewoond door René de Neve en Marie-Hélène Dhont, bijgenaamt Mietje Kobbenette omdat het er wellicht zo proper was.
7. nr. 106
De nieuwe Prins, bij Carolus de Ruyck en Clara de Vreese.
8. nr. 87
Transvaal, bij Kamiel Verschaeve en Rachel Dhaenens, bijgenaamd Ratje Verschaeve.
9. nr. 208
Den Boer, bij kloefkapper August Waltraevens en Marie Timmerman.
10. nr. 99
Den Yzer, vroeger heette de herberg „*De Vrede*”. Het was vroeger het lokaal van de vinkeniers en het supporterslokaal van aankomend wielrenner Toine de Keyser. Het bestuur van het *Sportkomiteit* vergaderde er vaak en verorberde met smaak de konijnen die poeldenier Albert Blanche van naast de deur bezorgde.
Bewoners : Theofiel Vandeweghe en Romanie de Craene.
11. nr. 220
Gemeentehuis, bij Leo Van de Kerckhove en Coleta Van Maldegem.
12. nr. 204
De Vriendenkring, bij timmerman Norbert de Meyer en Irene Vandebossche.

De Heirstraat

13. nr. 96
De Kwakkel, bij landbouwer Gust de Wulf en Rosalie Hellebuyck.
14. nr. 77
Sportwereld, bij Cyriel de Keyser en Gusta Huybrecht.
15. nr. 75
De Ploeg, bij landbouwer Johannes Ernest Vander Bauwheede, bijgenaamd Vaerewijck, en Maria Van Watermeulen.

16. nr. 39
't Meuleken, bij huisslachter Petrus Standaert en Maria Laroy, later Maria Van Wontergem.
17. nr. 58
In den Hemel, bij Francis Van Huffel, later Felix Martens. Deze herberg heette vroeger *Het Meuleken*. *In den Hemel* waren er 7 dochters zodat het café ook *In de 14 billekes* genoemd werd.
18. nr. 25
De Tramstatie, bij Leon Quekin (bijgenaamd Petoeters) en Irma Van der Bauwheede. Het café herinnert aan de halte van de verdwenen tramlijn Gent-Tielt. De pakken, die vervoerd werden met de tram, kwamen daar toe. Het café werd druk bezocht door veekooplieden.
19. nr. 28
De Korenbloem, bij Karel Van Gansbeke en Alida de Pestel. Hij was de man die ruzie met de pastoor trotseerde en zijn aanvraag indiende om een danstent open te stellen ter gelegenheid van Lo-kermis.



Het uitsteekbord van café De Koornbloem langs de Heirstraat.
(Foto J. Vandemoortele.)

20. nr. 22
Transport, bij Verstraete Emmanuel en Bea Devrieze. Vroeger heette het café *Cambrianus* en de herbergiers waren Cyriel de Freeuw en Maria Vandeweghe.

21. nr. 4
Wielrijdershulp, bij Isidoor Van Bruaene en Elodie Van Huffel, later Maria Van Huffel. Vroeger heette dit café *De Fransche Schild*.
22. nr. 3
In de Roos, bij smid René Corne en Elisabeth Van Nuffelen.
23. nr. 11
Het Oud Schuttershof, bij slachter en beestekoopman Ernest Van Ieperen, bijgenaamd Nijpers, en Maria Hortensia Claeys.
24. nr. ?
In Amerika, bij Pieter Pacqée en Stiena Pierkens.
25. nr. 12
De Lentezanger, eerst bij Kamiel Vanderbeken en later bij weduwe Leon Verschuere, Angèle Blancke. Het was het supporterslokaal van de motorcrossers.
26. nr. 2
De Casino, bij voerman Gust de Dobbelaere en Gusta Van Oyen. Nu woont Maria Vanderbauwheede er.

Nevelestraat

27. nr. 97
Het Land van Nevele, bij Alfons de Pestel en Maria Sucaet, later bij bierhandelaar Ivo Danneels.
28. nr. 81
De Vogelsanck, bij Aloïs Van de Moortele en Leonie de Vriendt, later René de Vreese en Rachel Van de Moortele.
29. nr. 66
De Vrede, bij zwijnskoper Jozef Cyriel Verplaetse, bijgenaamd *smetje* en Marie Van Parijs.
30. nr. 53
Sint-Jozef, bij schrijnwerker Theofiel Van Oost en Sidonie Marie Dierckens. Bij parochianekoersen stond er vroeger een ton vóór het café waarrond de renners moesten draaien en terugrijden tot aan café *'t Sperreken* in de Poekestraat, waar er ook zo'n ton stond.

31. nr. 74
De Wandeling, bij Johannes Vergote en Blandina Vermeersch.

Lodorp

32. nr. 3
Sint-Hubertus, bij Jean Baptist Bultinck en Prudentia Vanderheyden.
33. nr. 39
Het Lam, bij slachter Pier Santens en Marie Mathilde Lambert, later bij Victor Van Laecke.
34. nr. ?
Het Tonneke.
35. nr. 4
't Zulleken. Oorspronkelijk heette deze herberg „*Den Hert*” bij Charel Claerhout en Virginie de Vreese. Later werd hij *'t Zulleken* bij Charlowie Vandervennet en Coleta Libbrecht. In het *Zulleken* had 50 jaar geleden in 1936 de stichting plaats van de Lootse vinkenmaatschappij.
36. nr. 24
De Welkom, bij bakker Gust de Groote en Camilla Blomme.
37. nr. 64
Het nieuw Schuttershof, bij slager Jules de Meyer en Maria Irma Verbrugge : het was het lokaal van de schuttersgilde. Men schoot er op de liggende wip. Later heette het café *Het Paradijs* en nu heet hij *Het Schuttershof*.
38. nr. 20
't Kloefke, bij klompenverkoper Charlowie de Clercq, bijgenaamd *Gebuur*, en Zenia Van de Walle. De klompen werden gemaakt door Guustje Coppens die woonde naast bakker de Groote.
39. nr. 44
Het Zangershof, bij Johannes of Wannus Buysse en Leonia Gelaude.
40. nr. ?
In d'Hespe, bij Gust de Muynck.

41. nr. 61
Het Volkshuis, bij Jozef Wilms en Bertha Mehuys. Nu Remi Rothier en Madeline Christiaens.
42. nr. 57
Het Hof van Brussel, bij Blandina de Caluwe, weduwe van Johannes Jozef Huwaert.
43. nr. 63
De Smisse, bij smid Alfons Lambert en Elvira Maria Celina Maenhout. De mensen gaven hem ook de bijnaam *moor* Lambert omdat hij er altijd zo zwart uitzag.
44. nr. 65
Het Brouwershuis, bij Henri de Meyer en Marie Pelagie Van Hecke. Henri was ook bakker en landbouwer.
45. nr. 60
Boldershof, bij Kamiel de Clercq en Maria Hellebuyck.



De herberg „In de Klok” op de Kleine Plaats in Lotenhulle.
 (Foto L. de Craene.)

46. nr. 59

In de Klok, bij Prosper Blomme en Sidonie de Grootte. Er lag zand in bekjes rond de toog gestrooid en er stonden ook speekselbakken aan de toog naast de kaarttafels.

Lomolenstraat

47. nr. 8

De Mande, bij Nest Speleers en Maria Melanie Martens. Vroeger heette het café *In den Zandberg*. Voor de eerste wereldoorlog was *de Mande* het lokaal van de oude soldaten die zich de Leopoldisten noemden.

48. nr. 30

Het Brouwershuis, bij de suisse of kerkbaljuw Henri August Vermeersch en Filomena Van Oyen. Later Kamiel de Clercq, bijgenaamd *Schapers*, en Farilde Vermeersch. Nog later Gust *den boer*.

49. nr. 3

De Hoogpoort, bij Benonius Van der Heyden en Coleta Schaeck.

Kasteelstraat

50. nr. 43

De Sperre, bij Lambertus Marnez en Hortensia Maria Van Parijs, later bij René August Vandevoorde. Vóór het huis stond geen spar maar een mooie linde.

Cijnsstraat

51. nr. 28

Den Druiftak, bij Augustinus Blancke en Celina Maria Verplaetse.

Breestraat

52. nr. 3

Het Handbogenhof, bij Staf Debbaut en Rozeke Vercruysse en haar broer, de dove kleermaker.

53. nr. 17

De Congo, bij Pier de Grootte en zijn ongetrouwde kinderen Victor, Hector, Miel, Gusta en Irma. Pier was ook lid van de toneelbond zodat hij ook mee profiteerde van de jaarlijkse rondgang van de leden van de

vereniging ter gelegenheid van St.-Cecilia. De twee dochters zongen staand op een cafétafeltje heel vaak hun lied van de kromme benen. Meestal dronk men er liever uit de bierfles dan uit een glas dat er steeds even vuil uitzag.

Prinsenstraat

54. nr. 15

De Vos ; meestal *'t Vosken* genoemd. Er was ook een *boltrage* waar men bolde met platte bollen.

Uitbaters waren Gust Alliet en Irma Onderbeke. Later Maria de Clercq.

55. nr. 18

In den Uitkant, bij Arthur Muys en Marie Van Acker.

Lokouter

56. nr. 57

't Fonteintje, bij Jules Vermeersch en Irma Dierickx. Jules bezat een beer waar de boeren met hun zeug naartoe trokken.



Café „In de Yzer“ langs de Steenweg op Aalter.
(Foto J. Vandemoortele.)

57. nr. 30

't *Kouterken*, bij René Van Nevele en Liza Lips, later Maurice Van de Weghe.

Malsemstraat

58. nr. 10

De Graaf van Halfvasten, bij de kinderen Van Steenkiste.

Lentakkerstraat

59. nr. 18A

De Graaf van Vlaanderen, bij Jules de Ruyck en Clara de Vreese, later bij André Danneels en Clara Cleppe.

V. Besluit

Het menselijk lichaam bestaat voor een belangrijk gedeelte uit vloeistof. Het gewicht van ons bloed bedraagt ongeveer een dertiende van ons lichaamsgewicht. Het is dus normaal dat we ons lichaamsvocht moeten aanvullen en op peil houden. Water is het produkt dat Moeder Natuur ons daartoe aanbiedt. De mens zou echter de mens niet zijn indien hij de natuur geen handje toestak. Wijn, bier, koffie, thee, jenever : het zijn allemaal menselijke voortbrengselen waarbij we water omtoveren tot een cultuurprodukt dat - terecht of ten onrechte - onze voorkeur geniet.

In Lotenhulle hebben onze voorouders - zoals elders in Vlaanderen - heel wat bier en jenever geproduceerd en gedronken.

Dit artikel heeft dit naar we hopen duidelijk gemaakt.

In de vele herbergen van ons dorp konden de Lotenhullenaars voor enkele uren hun dagelijkse zorgen vergeten. 's Zondags en op kermisdagen wisten ze zich op deze talrijke neutrale eilandjes samen „*dorp*” op deze zorgenrijke wereld.

Het wekelijks cafébezoek schonk als het ware een zilveren rand aan hun harde, grijze dagdagelijkse werkweek. Cafés waren en zijn er nodig voor de mensen want we zijn toch niet geschapen om te werken alleen. We hebben ook nood aan spel, vertier, genot, cultuur, rust en zoveel meer. Onze Vlaamse bieren en jenevers horen bij de spelende, genietende mens. Ze bevorderen het sociaal contact en schenken meer warmte en vuur aan wat we zeggen en doen. Bier en jenever verwarmen het hart, troosten het gemoed, vergroten de blijdschap, verlichten de droefheid en verhogen de gezelligheid.

De drank doet deugd, vooral als we de kunst verstaan te drinken met mate. Dan blijft het een spel, een geneugte. Overdrijven we, dan is de kans groot dat we door te drinken op elkaars gezondheid onze eigen gezondheid wel eens kunnen schaden. En dat is niet de bedoeling van deze godendranken !

A. STROBBE
18 augustus 1986

NOTEN

- (1) TACITUS, *Germania*, door M. Moonen vertaald, in de reeks Klassieke Gallerij nr. 23, Antwerpen, 1962, blz. 23.
- (2) D.A. HOSTE, o.s.b., *De Geschiedenis van de St.-Pietersabdij te Oudenburg 1084-1984*, Beernem, 1984, blz. 34.
- (3) J. VAN DE WIELE, *Bier- en brouwerijen in het historische Gent*, blz. 8-10.
- (4) J. PENNINGCK, *Het bier te Brugge. Geschiedenis en folklore*, St.-Andries, 1963, blz. 4.
- (5) D.A. HOSTE, *a.w.*, blz. 19.
- (6) M. LOVETT, *Brewing and breweries*, Shire Publications Ltd., 1981, blz. 8.
De etymologische ontleding van de naam „herberg“ zelf leert ons wel dat de naam in verband staat met „heer“ (= leger) en „bergen“ (= beschutten). Oorspronkelijk waren herbergen dus versterkte, beschutte plaatsen voor soldaten.
- (7) J. VAN DE WIELE, *a.w.*, blz. 3-4.
- (8) A. BOESMANS in *Ons Heem*, jg. 37., nr. 1-2, blz. 32 en 34.
- (9) J. VAN DE WIELE, *a.w.*, blz. 4.
- (10) Hydrometer : een meter die de juiste hoeveelheid suiker in de wort kan bepalen.
- (11) J.Y. VAN DOORN, *Likeur*, Amsterdam, 1979, blz. 15.
- (12) W. VERSTRAATEN, *Het groot jeneverboek*, Baarn 1984, blz. 19.
- (13) W. VERSTRAATEN, *a.w.*, blz. 14.
- (14) J.Y. VAN DOORN, *a.w.*, blz. 23.
- (15) W. VERSTRAATEN, *a.w.*, blz. 20-21.
- (16) W. VERSTRAATEN, *a.w.*, blz. 27-33.
- (17) W. VERSTRAATEN, *a.w.*, blz. 23.
- (18) *Ons Heem*, jg. 37, nr. 1-2, blz. 32.
- (19) J.Y. VAN DOORN, *a.w.*, blz. 18.
- (20) W. VERSTRAATEN, *a.w.*, blz. 38.

- (21) *Ons Heem*, blz. 36 : Wijn evolueerde van een volksdrank in de middeleeuwen naar een drank voor de meer gegoede kringen in de 17e en 18e eeuw.
- (22) W. VERSTRAATEN, *a.w.*, blz. 55.
- (23) W. VERSTRAATEN, *a.w.*, blz. 57.
- (24) F. DE POTTER, J. BROECKAERT, *Geschiedenis der Oostvlaamse gemeenten. Lotenhulle*, 1865, blz. 6.
- (25) De belangrijkste gegevens over stokerijen in Lotenhulle werden me mondeling meegedeeld door Cyriel Van Parijs, César Vandeweghe en de gezusters Madeleine, Angèle en Aline Stock. Ik dank ook speciaal Christiane Boone die me bereidwillig de herdenkingsbrochure ter gelegenheid van Charles Bouckaerts overlijden bezorgde.
- (26) F. DE POTTER, J. BROECKAERT, *a.w.*, blz. 6.
- (27) *Ibidem*, blz. 6.
- (28) *Ibidem*, blz. 8. Een halster stemt overeen met \pm 5 zakken van \pm 107,3 l. (uit P. VANDEWALLE, *Oude maten, gewichten en muntstelsels in Vlaanderen, Brabant en Limburg*, blz. 51).
- (29) *Ibidem*, blz. 6.
- (30) Terloops weze vermeld dat de eerste juke-box van Lotenhulle geïnstalleerd werd in café „Den Yzer“.
- (31) C. BUDDINGH, *Spectrum Citatenboek*, Utrecht-Antwerpen, blz. 614.
- (32) Voor dit gedeelte dank ik vooral César Vandeweghe met zijn kaartvrienden, Lucien de Roo, Maurice Leman, Jozef de Craene, Liesbeth en Maria Van Der Bauwheede voor hun informatie. Heel bijzonder dank ik Jozef Vandemoortele die me bereidwillig uitleg verschafte over de opzoekingen die hij reeds verrichtte in het Stadsarchief te Gent, i.v.m. de herbergen van Lo. Dank zij zijn gegevens kon ik heel wat rechtzetten en aanvullen.

GEZANTE HANDMERKEN UIT HET OUD ARCHIEF VAN HANSBEKE

Huismerken

Volgens J. Rietstap (1) verstaat men onder huismerken, waarbij „huis” de betekenis heeft van „familie” of sibbe, „zeer eenvoudige op een bepaald voorwerp aangebrachte tekens, die uitwijzen dat dit voorwerp tot een bepaald eigendom behoort.”

Het gebruik en het doel van deze tekens zijn zo simplistisch dat de oorsprong ervan tot het begin van de menselijke cultuur moet terug te brengen zijn.

Het huismerk ontstond klaarblijkelijk in een tijd die arm aan schrift of misschien wel geheel zonder schrift was. Zoals de naam het hoorbare, zo was het merk het zichtbare teken van een persoon. Het kon overal in plaats van die naam gezet worden en fungeerde aldus ook als handtekening.

Aangezien het gebruik van huismerken vrij algemeen was over het gehele Germaanse taalgebied, wordt aangenomen dat althans bepaalde merken een oorsprong hebben die teruggaat op gemeen-Germaans cultuurbezit.

De huismerken zijn de oudste vormen van eigendomsmerken of bezittekens. Ze groeiden ongetwijfeld uit de behoeften van het boerenleven op het platteland en werden op gebruiksvoorwerpen huisraad of alaaam ingekrast.

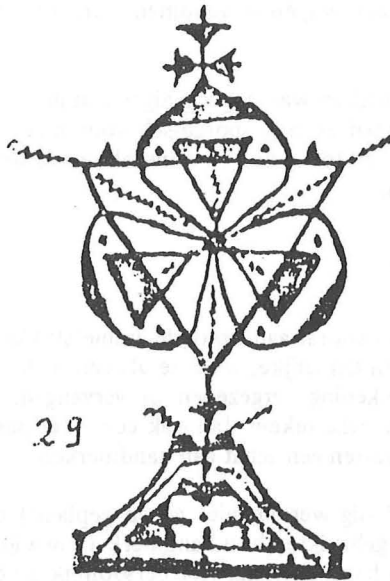
Doch ook het burgerlijk leven in de steden bood gelegenheid tot het aanwenden van huismerken : door ambachtslieden zoals metaalbewerkers (goud- en zilversmeden, koperdrijvers), houtbewerkers, steenhouwers, tapijtwevers, die deze tekens op hun fabrikaat aanbrachten (meestermerken), door kooplieden (koopmansmerken), door notarissen (notarismerken), door poorters (poortersmerken) (2).

Aan het huismerk werd in bepaalde gevallen een symbolische betekenis gehecht. Ze verzinnebeeldden behalve materiële ook ideële zaken. Volgens F. Goole stelden sommige merken een familienaam in runenschrift voor, een jaartal of de initialen van een doop- en familienaam (3). Vele merken verwezen naar het beroep zoals een gaffel naar een landman, een hamer naar een smid, een anker naar een schipper.



5.

Afb. 1 Huismerkschild van Joos Anné, zoon van Joos en Lysbette Vande Vijver, man van Joanna Cants, 1618 (4).
 (Uit „Het Wapenboek van het Land van Waas“ van F. Koller).



Afb. 2 Notariskerk van Johannes Moliart te Kuringen 1355.

Vermits de huismerken oorspronkelijk bedacht waren veeleer op het inkrassen in steen of hout dan op perkament - of papiergebruik, bestonden de primitiefste merken uit eenvoudige tekens van rechte streepjes.

Tussen deze mysterieuse tekens nam het Christusmonogram (onder de vorm van de runische letter C of het omgekeerde cijfer vier) een voornaam plaats in, al of niet voorzien van bijkomende kruisjes of streepjes en soms vergezeld van de beginletters van (doop- en) familia(na)m(en) (Afb. 1).

Uit vele voorbeelden werd opgemaakt dat het huismerk een zuiver persoonlijk kenteken was. In het gezin voerde de vader een eigen teken, dat ongewijzigd vererfde op de oudste zoon. Het merk van de andere nakomelingen werd van het vadersteken afgeleid door bijkomstige streepjes of kleine veranderingen aan te brengen. In dergelijke gevallen kan men wezenlijk van „sibbetekens” spreken.

Huismerken en wapens hebben zich onafhankelijk van elkaar ontwikkeld. Aangezien beide gemeenschappelijke kenmerken vertoonden, zoals symboliek en erfelijkheid, is het niet verwonderlijk dat het huismerk soms als heraldische figuur in een wapen opgenomen werd of alleen maar in een schild gezet.

Het gebruik van huismerken was nog vrij algemeen in de 15e en 16e eeuw. In de 17e eeuw kwamen ze nog sporadisch voor met uitzondering voor sommige streken waar ze tot in de 18e eeuw bleven voortbestaan onder de vorm van handmerken.

Handmerken

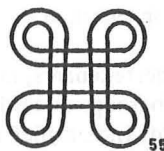
Handmerken treft men vooral aan op oude archiefstukken, zoals notariële akten, schepenakten en dergelijke, waar ze als een strikt individueel teken de geschreven handtekening vergezellen of vervangen. De omschrijving „handmerken” is voor deze tekens dan ook een meer passende benaming. Oude notarisakten bevatten een schat aan handmerken.

Handmerken als dusdanig werden niet alleen geplaatst door analfabeten maar ook geletterden gebruikten hun handmerk als bewijskracht in verving van of naast hun handtekening. Het persoonlijk aspect van het merk werd hierbij soms beklemtoond door het teken tussen de doopnaam en familienaam te plaatsen.

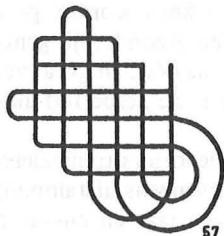
Afb. 3



MATYS LAMMENS 56



HANDMERKEN
UIT HET
OUD ARCHIEF
VAN
HANSBEKE



Gezagsdragers en notabelen zegelden dikwijls met een huiskerk. Soms werd een stempel gebruikt.

Sommige handmerken die door notarissen eigenhandig, samen met het handmerk of handtekening van de getuigen, onder en bij het verlijden van een akte werden geplaatst, zijn werkelijk merkwaardige pentekeningen (Afb. 2). Hierin werden motieven zoals sterren, kruisen of bloemen vaak gecombineerd met de sacrale monstransvorm door het geheel van een sokkel te voorzien (5).

Het handmerk van ongeletterden was steeds voorafgegaan van de tekst *dit is het merck (anteken) van ... bij laste* of *dit merck heeft gesedt ... bij laste*, die door de notaris, de klerk of de griffier was bijgeschreven.

Later werd deze tekst vervangen door de toelichting dat de ondertekenaar had verklaard „niet te kunnen schrijven”. Het handmerk verdween uit de akten en werd door het bekende kruisje van de ongeletterden vervangen (6).

Handmerken uit het oud archief van Hansbeke

Het zanten uit het oud archief van Hansbeke leverde slechts een schrale oogst van handmerken. Dit is eigenlijk niet verbazend omdat de oudste nog bewaard gebleven archivalia van Hansbeke slechts dateren van het einde der 16e en begin der 17e eeuw toen de huiskerken enkel nog sporadisch voorkwamen.

Een vijftigtal tekens of handmerken, waarvan enkele veeleer als een arabeske uitloper van de handtekening kunnen beschouwd worden (M53,55 en 57), werden grotendeels gevonden in de originele liassen van de enkwesten (7) en van de staten van goed (8), benevens enkele toevallige vondsten in de ferieboeken (9) en de rekeningen van de armen (10).

De gezante tekens worden gezamenlijk op een kwadratenbord (Afb. 3) voorgesteld en afzonderlijk genummerd (11). De nummering verwijst naar de ondertekenaar(s). In geval van meerdere gebruikers van eenzelfde teken worden deze in de desbetreffende lijst volgens jaartal opgenomen.

Om de familievorsers te plezieren worden van de ondertekenaars, in zover als bekend, eveneens afstamming, burgerlijke stand, beroep, ouderdom in het aangegeven jaar en enkele pittige details vermeld. Indien niet anders vermeld betreft het toemalige inwoners van Hansbeke.

- M 1 Pieter Lybaert fs. Jan, man van Livina Proost, landman, 33, 1651.
 Tanneken Ghijs fa. Jan (12), jongedochter, 30, 1655, wonende bij haar zuster Elisabeth ux. Jan Lefebure *tavernier thove*.
 Pieter De Vreese fs. Seger, landman, 54, 1657.
 Passchier Brackene fs. Jan (13), lakenkoopman Landegem, 43, 1661.
 Guilliame Vande Walle fs. Elias (14), landman, 50, 1672.
 Tanneken De Blicq fa. Philip, 25, 1683, ux. Jan Cocquyt fs. Gillis *tavernier op de plaetse*.
 Lievijne Van Moerbeke fa. Anthonis, 39, 1698, wed. Geeraert De Bruyne.
 Janneken Arrents (15), 50, 1702, ux. Jan Ysserman fs. Gheert.
 Janneken De Bucq (15), 28, 1702, ux. Jan Van Speybrouck, *eertijds dienstmaerte* bij Marie Van Hove wed. Gillis Van Vynckt.
 Tanneken Van Loocke (15), 52, 1702, vroedvrouw, ux. Servaes Van Nieukercke.
 Philibert De Clercq fs. Michiel (16), 30, 1739, schaapherder bij Joannes De Ruyck *pachter op 't casteel goet te Meire Vosselare*.
 Lieven Germain fs. Alex, 18, 1747, dienstknecht bij Pieter Braet fs. Geert.
 Roelant Maes fs. Lieven, 40, 1747, landman, schepen.
 Pieter De Vliegheer fs. Jan, 40, 1753, schoenmaker.
 Marie Anne Mil fa. Jaecques (17), 17, 1755, dienstmeid bij Hendrick Van Vynckt pachter van het kasteelgoed.
 Dorothea Verlaeckt fa. Jan (17), 21, 1755, dienstmeid bij Jan Maes fs. Roelandt landman.
 Geert Goddaert fs. Jan (18), 40, 1763, *cloefmaecker*.
 Carel Van Vooren fs. Judocus (18), 26, 1763, dienstknecht bij Geert Standaert pachter van het kasteelgoed.
 Jan Lievens fs. Jan (19), 26, 1764, jongman, dienstknecht bij Frans Van Hove fs. Pieter.
 Lievijne Santens fa. Lawrens (19), 19, 1764, jongedochter, dienstmeid bij Frans Van Hove fs. Pieter.
 Joanna Marie Van Maldeghem fa. Lieven (19), 20, 1764, jongedochter, dienstmeid bij haar oom Joannes Verplaetse.
- M 2 Jan Verniers, ux. Cathelijne De Rave fa. Laurens, *tavernier inde herberghe ghenompt Mechelen*, 1637.
 Rogier De Witte fs. Cornelis (13), 56, 1661, *coopman van lijnen laeckenen* Landegem.
 Toemaes Vryent fs. Frans, 1662.
 Joos Van Maldeghem fs. Laurens, 1670, schepen, later gehuwd met Joosijne Martens fa. Geeraert.

- Jaecques Van Ooteghem fs. Christiaen, 61, 1698, landman.
- M 3 Davidt De Rycke, 44, 1634, Aalter, *eertijts soldaet gheweest onder de compainy van capitain Joncker Guillame Van Vaernewyck.*
- M 4 Elisabeth Ghijs fa. Jan (12), 34, 1655, ux. Jan Lefebure officier en herbergier in het wethuis Hove.
- M 5 Goddelieve Carette (17), 60, 1755, ux. Pieter Rommel herbergier in het wethuis Hove.
- M 6 Adriaen De Witte, 1691, ux. Francoise Martens fa. Geeraert.
- M 7 Guille Clais fa. Daneel, 87, 1657.
- Jacques Lambrecht fs. Jacques (13), 66, 1670, lakenkoopman en schepen Gillis Sutterman fs. Joos en Sara Martens, 1681.
- Serianus Trioen fs. Frans en Helena Questroy, 78, 1742, oud-officier te Hansbeke.
- M 8 Marten Thijs fs. Philip, 1672.
- M 9 Luycas Janssens, 21, 1648, jongman, afkomstig van *Ardenburch*. .
Joannes Van Vooren fs. Arnout, 30, 1744, *officier vande baronie van Nevel*.
- M10 Lieven Hau, 40, 1634, Bellem, oud-soldaat in de compagnie Van Vaernewijck.
Guillame Clays, 1653, *notabele*.
- M11 Niclaes Turasse, 1634, ux. Livijnken Haeck fa. Adriaen, Sint-Martens-Leerne.
- M12 Pieter Verstraeten fs. Pieter en Magdalena Hessens, 1692.
- M13 Janneken Ghijsels fa. Jan, 22, 1652, jongedochter, dienstmeid bij Frans Van de Putte herbergier aan de kerk.
Matthijs Van Moerbeke fs. Anthonis, 27, 1698, Landegem.
Pieter Bract fs. Gheert, 40, 1747, landman.
- M14 Frans Van Vynckt, 1670, schepen.
- M15 Guillame De Bruyne, 38, 1653, landman en *notabele*.
- M16 Bauduyn Van Hyste, 1681.
- M17 Gheerdijntien De Graeve fa. Joos, geboren te Vinderhoute, wed.
Jan De Jaeghere fs. Christoffel, ux. Gillis De Baets, 1717.
- M18 Pieter Gheleyn, 34, Aalter, oud-soldaat in de compagnie Van Vaernewijck.
- M19 Joseph Dhuilhautin fs. Armel (17), 33, 1755, geboren te Nivron in Bretagne, boereknecht bij Jan Maes fs. Roelandt.
- M20 Jooris Vande Veirre fs. Guillame, 1684, ux. Susanna Dobbelaere, schepen.
- M21 Jan De Brauwere fs. Louys (20), 35, 1636, wedr. Joanna Willems landman.
- M22 Jan De Brabantere, 1619.

- M23 Philip Kerse fs. Philip, 40, 1690, landman.
- M24 Jan Van Hulle fs. Arent, 32, 1653, landman en *notabele*.
- M25 Gillis Van Hove, 1623, schepen.
Cornelis Bayens fs. Cornelis, 62, 1725.
- M26 Gheraert Geernaert, 24, 1634, Aalter, oud-soldaat in de compagnie Van Vaernewijck.
Joos Van Hulle fs. Pieter, 67, 1672.
Jan De Deckere, 1684, schepen.
- M27 Pieter Van Heyste, 1623, schepen.
Pieter Beckaert fs. Thomaes, 24, 1636, landman.
Gillis Van Hulle (20), \$&, 1636, landman.
Matthijs Lammens fs. Matthijs, 60, 1657, landman.
Pieter Rougiers fs. Christoffel, 53, 1657, jongman, landman.
Joos Van Hulle fs. Pieter, 53, 1657, landman.
Segher Van Renterghem fs. Pieter, 57, 1659, schepen.
Geert Van Vooren fs. Frans, 34, 1664, landman, eertijds knecht bij Gheert Martens.
- M28 Adriaen De Witte, 1627.
- M29 Jan Cochuyt fs. Gillis, 29, 1683, *tavernier op de plaetse*.
- M30 Pieter De Brabantere, 1647.
- M31 Lieven Van Vynckt fs. Pieter (21), 39, 1670.
- M32 Tanneken De Brauwer fa. Jan, 53, 1698, wed. Jan Van Dale.
- M33 Jan Van Hulle fs. Gillis, 32, 1664, landman, eertijds dienstknecht bij Gheert Martens.
- M34 Jacques Pieters, 1640.
- M35 Arent Dobbelaere, 60, 1625.
- M36 Janneken Cocquyt, wed. Marten De Meyere, 1625.
- M37 Jan Wittewronghele fs. Daniel, 44, 1649.
- M38 Jan Van Vynct, 1640.
- M39 Gheerof Van Renterghem, 1662.
- M40 Matthijs Hofackers, 1614.
- M41 Laureyns Verniers fs. Pieter, 46, 1698, landman.
- M42 Gillis De Backere, 1619, officier en herbergier.
- M43 Vincent Van Moerbeke fs. Frans, 55, 1657, landman.
- M44 Jan De Clercq fs. Gillis (13), 66, 1661, lakenkoopman Landegem.
- M47 Joos Clais fs. Jan (22), 57, 1658, landman Lotenhulle.
- M48 Jan Morthier fs. Pieter (23), 50, 1696, *ghesubstitueert officier* van Hansbeke.
- M49 Gillis De Backere (20), 36, 1636, *capeteyn der prochie*, tekende voluit met „-M49-bij mij Gillis De Backere”.

- M50 Frans Van Daele fs. Gillis, 24, 1698, landman.
- M51 Symoen Van Houcke (20), 43, 1636, tekende voluit met „bij mij M51-Symoen Van Houcke”.
- M52 Gherolf Van Houcke fs. Symoen (24), 38, 1659, landman, tekende voluit met „Gherolf Van - M52-Houcke”.
- M53 Joos Sutterman, 1655, wed. Liveyne De Pestele, ux. Sara Martens, schepen, tekende voluit met „Joos-M53-Sutterman”.
- Mattheus Andries fs. Lieven (24), 30, 1659, landman.
- Abraham Van Vlaenderen fs. Jan, 40, 1659, landman, tekende voluit met „bij mij Abraham-M53-Van Vlaenderen”.
- M54 Jan Van Daele fs. Jan (22), 39, 1658, houtkapper Lotenhulle, tekende voluit met „bij mij Jan -M54-Van Daele”.
- M55 Nicolaes Kersse. ux. Janneken Van Berghe, 1640.
- M56 Mathijs Lammens fs. Matthijs, 35, 1698, ux. Marie Grijp fa. Philip, akker Zomergem, (stempel).
- M57 Jaecques Steyaert fs. Jaecques en Joanna Steyaert, 1755, griffier te Hansbeke.

Gelet op de relatief talrijke groep, waaruit enkele namen werden geselecteerd, blijkt dat het ondertekenen door middel van een gewoon kruisje (M1) vanaf het midden van de 17e eeuw courant voorkwam. De teloorgang van het huiskruis als handtekening was toen reeds een feit. Het simpele kruisje van de ongeletterden kan immers niet tot de huis- of handmerken worden gerekend. Onder de analfabeten die een kruisje plaatsten treft men zowel mannen als vrouwen aan, zelfs kooplieden en schepenen.

Eenzelfde handmerk, meestal van eenvoudige constructie, werd vaak door verschillende personen gebruikt, hetgeen daarom niet getuigt van enige traditie maar veeleer van gebrek aan originaliteit. Bij het zanten bleek anderszits dat personen, die met verloop van jaren meerdere malen als getuige optraden, telkens hetzelfde teken gebruikten hetgeen dan toch het persoonlijke van het merk onderstreept.

Onder de tekens verwijst de riek (M33) naar de landman, evenals de gaffel waarbij aan de plaats van de vork (boven M25, links M26, rechts M27) blijkbaar geen belang mag gehecht worden vermits dezelfde persoon de gaffel eens volgens de ene dan weer volgend de andere stand tekende.

Herkenbare tekens zijn : het krukken- of Jeruzalemskruis (M2), het hakenkruis (M3), het zonneteken (M4), het appelkruis (M7), het Sint-Andrieskruis (M9), het zonnerad of wijkruis (M13), de zon (M16), het rad (M17), het calvariekruis (M19), het Christusmonogram (M20, 21, 22),

het anker (M34, 35), de pentalfa (M45), het onomastisch teken van Frans Van Daele (M50) en Jan Van Daele (M54).

Karakteristiek zijn de overlans gekliefde boomstam (M47) van de houtkapper en de hakhijl (M48), het imponerende handmerk van de man der wet.

De handmerken van vader (M51) en zoon (M52) Van Hoecke, die door hen toegevoegd werden aan hun voluit geschreven handtekening, onderstrepen door hun analogie toch wel de verwantschap van de ondertekenaars.

Onder de sierlijke arabesken, waarmede vooral de griffiers van de heerlijkheid hun handtekening verpersoonlijkten, spant deze (M57) van greffier Jacques Steyaert de kroon. Ze wordt in één lijn getrokken vanuit het middelpunt A naar het eindpunt Z.

NOTEN

- (1) J. RIETSTAP, *Handboek der Wapenkunde*, E. Brill, Leiden 1943, blz. 262-266.
- (2) E. VERSTRAETE, *Huismerken en sibbetekens in Vlaanderen*, N.V. De Burcht, Brussel, Irminreeks, nr. 2, 1943.
- (3) F. GOOLE, huismerken, in *Vlaamse Stam*, jg. II, nr. 2, juni 1966, 163-166.
- (4) Uit de initialen A van Anné en V van Vande Vijver blijkt dat Joos Anné het huismerk van zijn vader Joos heeft overgenomen onder toevoeging van de letter C van Cants.
- (5) J. MARTENS, *Notarishandmerken uit Sint-Truidense Cartaria*, in *Vlaamse Stam*, jg. VI, nr. 3, maart 1970, blz. 173-187.
- (6) A. MARTENS, *Peiling naar het analfabetisme omstreeks het einde van de 18e eeuw aan de hand van de parochiale huwelijksakten van Hansbeke (1779-1796)* in *Het Land van Nevele*, jg. III, afl. 4, december 1972, blz. 181-204.
- (7) Rijksarchief Gent, fonds Hansbeke, bundels 144-145 en 146.
- (8) R.A.G., fds. Hansbeke, bd. 64 t/m 88.
- (9) R.A.G., fds. Hansbeke, reg. 148,149.
- (10) R.A.G., fds. Hansbeke, bd. 54, 55.
- (11) Met dank aan Guido Schaeck, die de tekeningen verzorgde.
- (12) A. MARTENS, *Dorpsgebeurtenissen uit vroeger eeuwen - Rake worp met een bierpot* in *Het Land van Nevele*, jg. III, afl. 4, blz. 229-231.

- (13) *Dorpsgebeurtenissen.. - Moedwillige aanvaring op de Brugse vaart, in Het Land van Nevele, jg. III, afl. 2, blz. 93 - 96.*
- (14) *Dorpsgebeurtenissen.. - Rivaliteit terwille van het officiersschap, in Het Land van Nevele, jg. III, afl. 4, blz. 236-240.*
- (15) *Dorpsgebeurtenissen.. - Een soldatenkind, in Het Land van Nevele, jg. IV, afl. 2, blz. 78-80.*
- (16) *Dorpsgebeurtenissen.. - Een gevecht tussen schaapherders te Sint-Jans-Leerne, in Het Land van Nevele, jg. II, afl. 3, blz. 114-119.*
- (17) *Dorpsgebeurtenissen.. - Een ongewenste vreemdeling, in Het Land van Nevele, jg. III, afl. 4, blz. 243-248.*
- (18) *Dorpsgebeurtenissen.. - Dodelijk ongeval aan de windmolen te Hansbeke, in Het Land van Nevele, jg. II, afl. 3, blz. 112-114.*
- (19) *Dorpsgebeurtenissen.. - Verdronken in een waterpoel, in Het Land van Nevele, jg. IV, afl. 2, blz. 80-83.*
- (20) *Dorpsgebeurtenissen.. - Een oneerlijke molenaar, in Het Land van Nevele, jg. III, afl. 3, blz. 142-144.*
- (21) *Dorpsgebeurtenissen.. - Bloedig messengevecht in een dorpsherberg, in Het Land van Nevele, jg. III, afl. 1, blz. 20-24.*
- (22) A. MARTENS, *Sprokkelingen. - Een arbeidsgeschil, in Het Land van Nevele, jg. IV, afl. 1, blz. 19-21.*
- (23) *Dorpsgebeurtenissen. - een betrapte inbreker, in Het Land van Nevele, jg. III, afl. 3, blz. 146-150.*
- (24) *Dorpsgebeurtenissen. - Krakeel om een losweg, in Het Land van Nevele, jg. III, afl. 1, blz. 26-28.*

Albert Martens, Gent

VERSLAGEN

— *2 tot 23 maart 1986, tentoonstelling in het Bijlokemuseum te Gent over : „Eigen aspecten van Oostvlaamse gemeenten“.*

Deze tentoonstelling werd ingericht door het Verbond van Kringen voor Heemkunde in Oost-Vlaanderen. Niet minder dan 25 kringen brachten in totaal 612 voorwerpen samen. Het lag in de bedoeling dat elke heemkundige kring voorwerpen zou samenbrengen uit zijn werkgebied in functie van een zelf gekozen thema, een eigen aspect van het werkgebied.

Onze heemkundige kring koos als thema „Volksdevotie in het Land van Nevele“. Onze bestuursleden André Bollaert en Antoine Janssens brachten een grote collectie foto's, documenten, krantenknipsels en bedevaartvaantjes over twee bekende heiligen uit ons werkgebied samen : Sint-Elloi (Vosselare) en de H. Donatus (Poesele). Beide bestuursleden schreven ook in de bijhorende catalogus een inleidende tekst over de devotie tot deze twee heiligen.

Dank zij een vlotte en aangename samenwerking van de heemkundige kringen met het gouvbestuur groeide deze tentoonstelling uit tot een degelijke prestatie.

J.L.

— *Zondag 9 maart 1986, lezing met dia's door de heer Jacques De Vos over : „Het Voorspel van de meidagen 1940 in Nevele“. 65 aanwezigen.*

De spreker toonde aan, met overvloedig kaarten- en fotomateriaal, hoe de Duitse inval in mei 1940 gebeurde, hoe ons leger noodgedwongen terugweek en hoe het zich dan uiteindelijk in het bruggenhoofd Gent terugtrok. Eens deze bunkerlinie was doorbroken en de Belgische troepen waren opgegeven, begon het drama van Nevele, Meigem en Vinkt.

Na deze verhelderende uiteenzetting mocht de spreker een warm applaus in ontvangst nemen. De voorzitter dankte hem met een bloemenstuk.

Vermelden we nog dat Jacques De Vos auteur is van het boek „Ten Zuiden van Gent 1940“ en medeauteur van „Het Lyskanaal, Nevele mei 1940“.

A.J.

— Zondag 20 april 1986, lezing door Dr. J. Taeldeman over : „Historische verkenningen van het Vlaamse dialectlandschap“. 30 aanwezigen.

Er waren een dertigtal belangstellenden opgekomen om de voordracht van ons vroeger bestuurslid Johan Taeldeman over het Vlaamse dialectlandschap te aanhoren.

In z'n inleiding toonde spreker het algemeen nut aan van de dialectologie. Hij wees erop dat de spontaan gegroeide dialecten zeer interessante studie-stof leveren voor moderne taaltheorieën.

Eerder dan zich te vermeien in allerlei theorieën op universitair niveau trachtte hij door middel van dia's uit de dialectatlassen van Noord- en Zuid-Nederland een concreet beeld op te hangen van ons Vlaams dialectlandschap.

Hij toonde ons verschillen aan tussen dialecten op het gebied van woordenschat (*errebeeze - fraise*), uitspraak (*boter - beuter*), woordvormen (*wuve-tje - wijveken*) en syntaxis (*van daar te staan kijken - van te staan kijken daar*).

Uit de bestudering van dialectkaarten leidde hij af dat er dialectische kernlandschappen zijn en grenslandschappen. Kernlandschappen zijn homogene gebieden met bijvoorbeeld min of meer gelijke uitspraakkenmerken. De grenslandschappen daartegenover zijn overgangsgebieden met een wisselende uitspraak. Als voorbeeld van een kernlandschap wees de spreker het gebied aan tussen Drongen en Lotenhulle terwijl hij de streek Poeke-Ruiselede als een grens- of overgangsgebied bestempelde. Binnen het Vlaamse dialectlandschap behoort het Land van Nevele dus tot een homogeen Oostvlaams dialectgebied.

Een verklaring voor het verschijnsel van de dialectgrenzen zag de spreker in het feit dat ze samenvallen met grenzen van menselijk contact. Als voorbeeld haalde hij de Schelde aan die een grens vormt tussen het homogeen Oostvlaamse en het Brabantse gebied. Het brede Scheldewater riep immers de meeste menselijke contacten een halt toe.

De spreker wees ook op historisch gegroeide tegenstellingen in ons dialectlandschap. Bijvoorbeeld de *o / u*-tegenstelling tussen Oost- en Westvlaams die teruggaat tot de tijd van de germanisering van onze gewesten (3e tot 5e eeuw). Verder de *i / ie*-tegenstelling tussen het Oostvlaams en het Brabants in de Denderstreek die teruggaat tot de periode 1000-1100.

Hij beklemtoonde ook het feit dat economisch en cultureel dominerende gebieden vaak dialectische kenmerken exporteren naar andere gebieden. Als voorbeeld gaf hij de export van de Brabantse tweeklank /*ui*/ naar Oost-Vlaanderen in de loop van de 16e eeuw langs de handelsstad Gent om. Die Brabantse invloed is trouwens nog altijd aan de gang in onze tijd wegens de politiek-economische hegemonie van de as Brussel-Antwerpen in Vlaande-

ren. Tot de 15e eeuw was het Oostvlaams overwegend Westvlaams gekleurd. Het is pas vanaf de 16e eeuw overwegend door het Brabants aangetast. De spreker toonde dus aan dat het Oostvlaams een verbrabantst Westvlaams is. Heel Oost-Vlaanderen is trouwens een interessant overgangsgebied tussen het Westvlaams en het Brabants met talrijke interessante taalkundige veranderingen die nog niet ten volle verklaard zijn.

Als voorbeeldje uit onze streek vermeldde J. Taeldeman de uitspraak van het werkwoord */liggen/* waarbij de */g/* weggelaten wordt.

Ten slotte wees de spreker op het belang van het samenvallen van dialectgrenzen met economische grenzen. Deze stelling toonde hij op de dialectkaart aan door telkens een cirkel van 15 à 20 km te trekken rond marktplaatsen als Dendermonde, Ninove, Aalst, Geraardsbergen, Oudenaarde, Gent, Eeklo enz. ... Deze markten waren immers de contact- en beïnvloedingsplaatsen bij uitstek die taalverandering mogelijk maakten binnen een bepaalde straal.

J. Taeldeman liet wel uitschijnen dat er nog heel wat onderzoek moet verricht worden vooraleer men zeker zal zijn waarom dialectgrenzen op bepaalde plaatsen lopen. Intussen toonde hij wel treffend aan dat dialectkaarten en dialectonderzoek een verrassende bijdrage kunnen leveren tot de kennis van het verleden van onze streek.

A. Strobbe

— *Zondag 25 mei 1986, wandeling in Meigem o.l.v. Armand Bauwens. Twintig deelnemers.*

Het was een heerlijke meidag en het werd een prachtige lentewandeling. Voorzien van de keurige folder *Wandelpad - Leiestreek - nr. 4 - Meigem* een uitgave van de V.V.V. Leiestreek, vertrokken we met een 20-tal deelnemers aan de kerk van Meigem. Eigenaardig toeval : op die 25 mei was het precies 46 jaar geleden, dat de Duitsers om 5 uur 's morgens het Schipdonkkanaal (Lyskanal) overstaken en oorlog en ellende brachten over dit rustige dorp en zijn bewoners. Langs de Berg en de Spoelstraat kwamen we in de Vaarzeelstraat, midden een uitgestrekte kouter. We gingen voorbij enkele landelijke hoeven en zagen in het bulkengebied hoe de Poekebeek zich een weg zoekt door het serene rustige landschap. Het ging verder voorbij de „*Lindebulkhoeve*“ waar biologisch geteeld wordt, naar Kruiswege en de Pastoriestraat. Opvallend zijn de weelderige wegbermen, de teelt van aardbeien en de grote oppervlakten, beplant met engelwortel (*Angelica*), een geneeskrachtige plant. Zo kwamen we aan het punt waar moest gekozen worden voor de 8 km-route of de 12 km. Bij sommigen begon de ver-

moeidheid door te wegen en ruim de helft van de deelnemers koos voor de 8 km-route. Alleen de *dappersten der Galliërs* kozen resoluut voor de 12 km en wandelden gezwind verder richting Meerlebroeken en Meerskant. Het ging voorbij historische hoeven en tussen uitgestrekte laagstammige boomgaarden in volle bloei. We waren zo in de vallei waar vroeger de Kale stroomde, die verdween in 1849 bij het graven van het Schipdonkkanaal. In de verte piepte het torentje van Meigem boven de glooiing uit en betekende meteen het eindpunt van deze deugddoende lentewandeling doorheen een oase van landelijke rust en onvermoede natuurpracht.

A. Bauwens

De folder : „Wandelpad nr. 4. Leiestreek - Meigem” is gratis te bekomen op het stadhuis van Deinze.

– Zondag 8 juni 1986, heemkundige uitstap naar de abdij Ten Duinen, de Moeren en de Polders, o.l.v. Prof. R. Tavernier. 37 deelnemers.

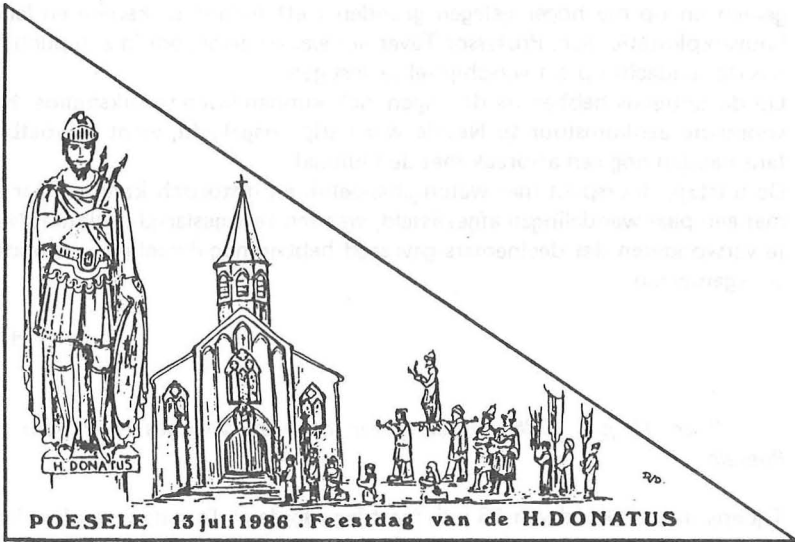
De regendagen waren voorbij en een gulle zon was van de partij. Het werd dan ook een boeiende uitstap onder de kundige leiding van professor R. Tavernier.

Vertrekpunt Nevele markt en om elf uur kwamen we te Koksijde aan voor een bezoek aan het museum van de abdij Ten Duinen. Naast de vele voorwerpen en de ruïnes was de afdeling landkaarten zeer belangrijk voor onze uitstap : transgressies (uitbreiding van de zee over het land) en landwinning door bedijking waren heel bevattelijk voorgesteld.

Na dit bezoek reden we naar het stermige Beauvoorde waar in het gasthof „De drie Koningen” de lunch werd genut. Alvorens de reis verder te zetten gaf professor Tavernier een uitvoerig commentaar over het ontstaan van de Moeren en de polders, dit alles aan de hand van schetsen en kaarten.

Eerst werden de Moeren aangedaan : een uniek landschap. Enkele duizenden jaren geleden hebben zich hier turflagen gevormd die ontstonden uit verrotte planten. Turf is nu geschikt voor bemesting en brandstof. In de middeleeuwen kregen grote abdijen, zoals Ten Duinen, die turfgronden in concessie, hebben die systematisch uitgegraven en de handel in turf werd op grote schaal bedreven. Toen die streek volledig uitgegraven was, liep ze onder water, werd met dijken afgezet en zo ontstond op het einde van de middeleeuwen een uitgestrekt meer. Een zekere Cobergher vatte in de XVIIe eeuw het plan op het meer droog te leggen. Molens pompten het water naar een kanaal dat naar de zee voer en rechtlijnige grachten verdeelden de grond in grote percelen. Zo ontstonden de Moeren.

De uitstap ging dan verder naar de polders : streken die eertijds over-



stroomd werden en later door dijken beschermd tot landbouwgrond herschapen werden.

Te Lampernisse - geboorteplaats van de vrijheidsheld Zannekin die in 1328 te Kassel sneuvelde - werd de Oude Zeedijk bewandeld. De dijk liep van noord naar zuid en diende gronden die ervan ten westen lagen te beschermen tegen de overstromingen. De professor wees ons op de talrijke sporen van huisvesting aan de westkant van de Oude Zeedijk.

Er ontstonden ook nieuwe woongebieden ten gevolge van de inversie van het reliëf : kleigronden op turflagen verzakken ten opzichte van verzande geulen en op die hoger gelegen gronden treft men dorpskernen en landbouwexploitaties aan. Professor Tavernier was de eerste om in zijn publicaties de aandacht op dat verschijnsel te vestigen.

Op de terugreis hebben de dorstigen zich kunnen laven te Diksmuide. Het voorziene aankomstuur te Nevele werd stipt nageleefd, want de voetbalfans hadden nog een afspraak met de Mundial.

De uitstap, doorspekt met wetenschappelijk en historisch commentaar en met een paar wandelingen afgewisseld, was een zeer geslaagd initiatief. Niet te verwonderen dat deelnemers gevraagd hebben nog dergelijke uitstappen te organiseren.

V.d.C.

— 12 en 13 juli 1986, uitdeling van bedevaartvaantjes H.-Donatus te Poesele.

Tijdens het weekend van 13 juli, feestdag van de H.-Donatus, werden door toedoen van ons bestuurslid André Bollaert opnieuw bedevaartvaantjes uitgedeeld in de kerk te Poesele. De afbeelding op het vaantje is 24,8 cm lang en 16,8 cm hoog. Het is dezelfde als deze die vorig jaar werd verspreid ter gelegenheid van de 125ste verjaring van de Donatusbroederschap. Het vaantje, waarvan slechts 300 exemplaren werden uitgegeven is lichtgeel van kleur en vermeldt volgende tekst : POESELE 13 JULI 1986 : FEESTDAG VAN DE H.-DONATUS. Het is de bedoeling dat jaarlijks op de feestdag van de heilige een bedevaartvaantje of speciaal bidprentje aan de gelovigen wordt uitgereikt. Daar de aankondiging van de uitreiking enkel verscheen in het „parochieblad van Nevele“ hebben wij voor de geïnteresseerden in ons documentatiecentrum een twintigtal exemplaren ter beschikking overgehouden. Men kan er terecht tijdens de openingsuren.

A.B. Poesele

In de herfst van 1986 verschijnt een unieke studie over :
Arbeid, bezit en woonomstandigheden in het land van
Nevele tijdens de 17de en 18de eeuw.

Het boek werd samengesteld door lic. hist. Carl
SCHELSTRAETE, bijgestaan door Hilde KINTAERT en
Dorine DE RUYCK en heeft als titel :

„HET EINDE VAN DE ONVERANDERLIJKHEID”

Veranderingen in de alledaagse levensvoorwaarden en in de woon-
omgeving zijn vandaag een vanzelfsprekendheid geworden. Slechts
de oudere mensen kunnen zich nog verbazen over de nieuwighe-
den die telkens weer opduiken en gemeengoed worden. De mees-
ten onder ons zouden perplex staan als er opeens een einde zou
komen aan die stroom innovaties.

Het is bekend dat in historisch opzicht de stabiliteit in de leef-
wereld van de gewone man de regel was.

Omstreeks het einde van de 18de eeuw werd die ONVERAN-
DERLIJKHEID voor het eerst sinds eeuwen doorbroken, geruime
tijd voor er in Vlaanderen sprake was van de Industriële Revolutie.
Zoals in de twintigste eeuw werd de bevolking toen geconfron-
teerd met nieuwigheden die gaandeweg een vaste plaats gingen
opeisen in de woning. De opkomst en de massale verspreiding van
comfortabeler slaapmeubels als „ledikanten” en „tombeaus” (he-
melbedden) en van spiegels en horloges moet voor de achttiende-
eeuwse landman even ingrijpend zijn geweest als de veralgemening
van radio, TV en koelkast voor zijn verre nazaat.

In het boek worden arbeid, bezit en wonen belicht bij de verschil-
lende sociale klassen van de plattelandsmaatschappij. De bronnen
die daartoe werden aangewend, nl. Staten van Goed, maakten het
mogelijk om ons een heel tastbaar beeld te vormen van het dage-
lijks leven in het Land van Nevele. We konden als het ware bin-
nenstappen en rondneuzen in de ancien régime woning. De Staten
van Goed waren de ideale uitgangspunten voor een diepgaand
onderzoek naar de evolutie van welvaart en levensstandaard op
het voorindustriële platteland.

Dit boek werd gerealiseerd in het kader van een BTK-project, in
opdracht van de heemkundige kring „Het Land van Nevele”.

Het boek wordt uitgegeven door de heemkundige kring
„Het Land van Nevele v.z.w.”.

UNIEK AANBOD VOOR ONZE LEDEN !

Het werk, met voorwoord door Dr. C. VANDENBROEKE, bevat ruim 300 bladzijden en is geïllustreerd met afbeeldingen, grafieken, kaarten en diagrammen.

Wie vóór 1 januari 1987 intekent betaalt 450 frank (+ 40 fr. verzendingskosten), na die datum wordt het boek verkocht aan 550 frank.

Het werk verschijnt in de loop van de maand november.

De voorintekening gebeurt door storting van 450 frank (of 490 frank) op rekening nr. 290-7431460-20 van HET LAND VAN NEVELE, Beentjesstraat 24, 9850 NEVELE (Poesele) met de vermelding : „Onveranderlijkheid”.

De voorintekening wordt slechts definitief na storting !

Het boek kan afgehaald worden tijdens de openingsuren van het „Documentatiecentrum” van de heemkundige kring Het Land van Nevele V.Z.W., Veldestraat 49, Merendree elke eerste zondag van de maand tussen 10.30 u. en 12 uur, dit vanaf december 1986 of tijdens de activiteiten van de kring.

INHOUD

A. STROBBE, De dorstigen laven in Lotenhulle	171
A. MARTENS, Gezante handmerken uit het oud archief van Hansbeke	214
Verslagen	225

Voorzitter en voorzitter redactieraad:

J. LUYSSAERT
Veldestraat 26
9841 Nevele-Merendree

Ondervoorzitter:

J. VAN DE CASTEELE
A. Rodenbachstraat 74
9110 St.-Amandsberg

Secretaris:

P. D'HOKER
Biebuyckstraat 2
9850 Nevele

Penningmeester:

A. BOLLAERT
Beentjesstraat 24
9850 Nevele-Poesele

Bibliothecaris:

L. DE RUYCK
Heistestraat 42
9840 Landegem

Bestuursleden:

A. BAUWENS, Kapellestraat 58, 9842 Hansbeke
I. BUYSSE, Knokstraat 12, 9880 Aalter-Poeke
Y. DE VOS, Kalkhofstraat 7, 9800 Deinze
D. D'HOOGHE, Langemunt 58, 9850 Nevele
D. HEYNSSSENS, Bovenstraat 12, 9840 Landegem
A. JANSSENS, A.C. Van der Cruyssenstraat 60, 9850 Nevele
L. LAVENT, Moerstraat 16, 9850 Vosselare
R. LEENKNECHT, Reibroekstraat 16, 9842 Hansbeke
M. MICHIELS, Langemunt 104, 9850 Vosselare
G. SCHAECK, Vosselarestaat 16, 9840 Landegem
A. STROBBE, Lokouter 5c, 9880 Aalter-Lotenhulle

