MEDEDELINGEN

HEEMKRING OKEGEM



30ste Jaargang, 2005, nr. 2
VERSCHIJNT DRIEMAANDELIJKS
Afgiftekantoor Ninove 1
2e trimester 2005

BESTUURSLEDEN

Voorzitter: Herman Van Isterdael, Idevoordelaan 27, Okegem (054/32.23.02)
Secretaris: Patrick Praet, Kievitlaan 25, Ninove (054/32.71.58)
Penningmeester: Suzanne Van der Speeten, Hazeleerstraat 19, Okegem (053/66.76.89)
Bestuursleden:
Jozef Van der Speeten, Guldenboom 12, Okegem (054/33.55.75)
Godelieve De Deyn, Kouterbaan 34, Okegem (054/33.48.70)
André Segers, Bievegemstraat 18, Roosdaal (054/33.65.68)
Herman Brantegem, Hazeleerstraat 24, Okegem (053/68.04.51)

Uitgegeven met de steun van het stadsbestuur van Ninove.

Verantwoordelijke uitgever: Herman Van Isterdael Idevoordelaan 27, 9400 Okegem-Ninove
Elke auteur is verantwoordelijk voor de inhoud van zijn artikel.

Een jaarabonnement op Mededelingen Heemkring Okegem kost amper 4 Euro. Erelid wordt men vanaf 6 Euro. Lid worden kan door de som te storten op rekeningnummer **850-8193434-36** van Heemkring Okegem.

Voorzijde: Een mijmering... Het landschap verandert soms zo vlug! Twintig jaar geleden was de gasinstallatie te Eversem een bekend gezicht. Vandaag is die van de aardbol verdwenen. Gelukkig namen we indertijd een foto...

Centrale Bibliotheek

DE KLOMPENMAKERIJ TE OKEGEM[1]

Herman Brantegem

Het dragen van klompen of kloefen als schoeisel is reeds verscheidene jaren uit het straatbeeld verdwenen. Wij zien klompen enkel nog op oude ambachtsmarkten, als bloemenhanger en door het gebruik ervan in allerlei volksdansgroepen. Deze bijdrage gaat over het ambacht van klompenmaker en wie deze bedrijvigheid te Okegem uitoefende.

Oorsprong en gebruik

Velen onder ons denken dat klompen een Nederlandse oorsprong hebben doch niets is minder waar. Zij zouden afkomstig zijn uit Noord-Frankrijk maar niet in de vorm die we heden kennen maar wel als voorlopers van de huidige klomp.
Deze sandaal met onbuigzame stevige houten zool kwam tot ontwikkeling in de Middeleeuwen en had midden onder de zool en de hak verdikkingen waardoor men hoger kwam te lopen. Zo kwam de vochtigheid en het vuil minder in aanraking met de voeten. Op de schilderijen van Breughel uit de 16e eeuw zien we klompen zoals wij ze nu kennen.

In het begin van de 19e eeuw was het Waasland het belangrijkste fabricatiecentrum van klompen. Men telde er een tweehonderdtal bedrijven en op het einde van de 19e eeuw waren 880 ondernemingen goed voor 30.000 werklieden. In het

---

[1] Geraadpleegde werken: HESTERS Paul, *De klompenmakerij: Sociale en economische geschiedenis van de klompenmakerij*, 1986.
VAN ISTERDAEL Herman, *Families en Personen te Okegem 12e eeuw - 1900 en Impegem 17e eeuw - 1804*, Vlaamse Vereniging voor Familiekunde - Afdeling Aalst, Aalst, 2003.

Land van Aalst vond men 22 patroons die 22 knechten in dienst hadden.
De Belgische klompen waren zeer gegeerd in het buitenland. Franse klompen waren over het algemeen te licht voor het werk op het land en in de industrie. Duitsland was eveneens een groot afzetgebied maar de grootste afnemer was Nederland tot de oorlog 1914-1918 een einde maakte aan de export.

Klompen maken was een arme mensenstiel. Men kon er niet van leven, een combinatie met landbouw of een ander beroep was noodzakelijk.
Klompen dienden als bescherming en versteviging van de voeten en het waren de minder gegoede mensen die ze droegen. Vooral mensen die zware of ongezonde arbeid verrichtten zoals boeren en steenbakkers droegen ze.
Ook op zondag droeg men klompen. De mannenklompen waren hoog en wit geschuurd. De vrouwen droegen lage zwarte klompen versierd met allerlei motieven, meestal roosjes. Ze werden opgeblonken zoals schoenen met schoensmeer. De jeugd ging in vroegere tijden op klompen naar school. In menig klaslokaal mocht men met klompen niet binnen en moest men ze in de gang achterlaten. Sommige schoolmeesters vonden het een gepaste straf dat men met zijn blote knieën in zijn klompen diende te zitten.

Houtsoort

De houtsoort waaruit men klompen vervaardigde was de wilg en de populier. Hiertoe behoorde de canadaboom die reeds na twintig jaar volgroeid is en zijn maximum rendement geeft. De houtmassa van deze bomen is taai, zacht en mals om te verwerken en tussen het hard hout en de spint is er weinig verschil zodat men buiten de schors geen ander afval heeft.

Het populierenhout is het enige dat over een zekere poreusheid beschikt, die de transpiratie opslorpt en de voet niet te veel belast.
Om nu een wilgenklomp uit een canadaklomp te herkennen deed men wat speeksel op de buitentip van de klomp en blies daarna in de klompholte. Wanneer in het speeksel zich kleine blaasjes vormden door de poreusheid van het hout, had men te doen met een klomp uit populierenhout.
Vooraleer de populier goed ingeburgerd was gebruikte men het hout van een wilg, niet van de knotwilg maar van de opgaande hoogstammige wilgen. Dat waren de beste klompen omdat het wilgenhout een lager soortelijk gewicht, een grotere slijtvastigheid en een geringer absorptievermogen had. De prijs was wel het dubbele en daarom schakelde men over op populierenhout. De klompenmaker kocht zijn bomen uit ter hand.

Een klompenmaker bekeek een boom heel anders dan de timmerman. Hij ging als volgt te werk. Wanneer hij de stamhoogte tot op 10 cm had geschat, mat hij de omtrek van de boom en de berekening was klaar. Een boom met 1,55 m omtrek en een hoogte van 6 meter kon men in 18 schijven zagen, één schijf van 1,5 m levert 3 paar hoge mansklompen, wat in totaal 54 paar klompen maakt. Zo bepaalde de klompenmaker de prijs van een boom. Nadat hij eigenaar van de bomen was geworden werd de boomkapper aangesproken. In vroegere tijden was dit een hele karwei. De afspraak was dat de kappelingen en de kruin eigendom van de boomkapper werden. Het was zwaar labeurwerk. Het vellen der bomen was winterwerk. De geschikte periode was wanneer er geen bladeren meer op de bomen stonden namelijk van eind oktober tot maart. De voorkeur werd gegeven aan de periode van de oude maan. Men geloofde vroeger dat het gekapte hout dan veel langer gevrijwaard bleef van de molmen (meelom).
Het eerste wat men diende te weten om een boom te vellen was zijn hoogte. Men gebruikte soms de zonnemaat. Men spiegelt

zijn eigen schaduw aan deze van de boom en mat hoeveel maal de eigen schaduw in die van de boom gaat. Vervolgens bekeek men de situatie hoe de boom kon vallen. Men maakte nu een kuil van ongeveer 2 à 3 m doorsnede met de spade rondom de boom. Met een rooihaak werd de aarde op diepere plaatsen losgemaakt en weggehaald. De rooibijl werd ter hand genomen om het buitenste hout en peeën onder aan het blok of aarsgat[2] weg te kappen. Een goede boomkapper kon zo'n 2 à 3 bomen vellen en opkuisen per dag. Het blok of aarsgat werd zo zeskantig aangehakt puntig naar beneden. Men droeg er zorg voor dat men tegenover de valrichting een trekwortel liet zitten. Deze hakte men het laatst door om daarmee de boom bij te sturen in het begin van de val.
De daghuren in die tijd waren te verwaarlozen en de houthakker diende namelijk te leven van de verkoop van het hout dat hem toebehoorde. De boom of bomen werden getransporteerd met een boomezel (oesj), ook mallejan genoemd, naar het hof van de klompenmaker of kloefkapper.

Vervaardigen van de klomp

Om te voorkomen dat de bomen door de zon te veel zouden uitdrogen plaatste men ze meestal onder een notelaar of legde men natte jutte zakken op de bomen. Zo vermeed men dat er barsten zouden ontstaan.
Met een kerfzaag werden de bomen in de gepaste schijven gezaagd. Om te beletten dat het lemmer vast kwam te zitten in de stam werd de zaag "getrokken". Het trekken van de zaag gebeurde met een stuk plat ijzer waarin een gleuf was die de diepte had van een tand van de zaag en even breed was als de dikte van het lemmer. De kunst bestond er in dat de tanden

[2] aarsgat: ondereind van een gevelde boom, in het Okegems: jèsgat.

overhands links en rechts geplooid werden en langs weerszijden even ver stonden. Gebeurde dit niet dan kon men onmogelijk een stuk recht afzagen. Om de bomen gemakkelijk te kunnen zagen rolde men de stammen op een zaagpaard met een kanthaak. Dit is een ijzeren haak met daaraan een ijzeren ring. Eens gezaagd dienden de schijven gekliefd te worden met een kliefmes op een kliefblok. Dit was een "eersgat" van een zware boom dat met het puntig gedeelte in de grond stak.
De te klieven schijf werd op het kliefblok geplaatst en ontdaan van de schors door middel van de punt van het kliefmes, om gebreken of verdoken scheuren gemakkelijker te kunnen zien en om te zien hoe de schijf eventueel zou scheuren bij het klieven. Daarna werd de schijf uitgemeten. Om nu te bepalen hoe men moest klieven strekte de klompenmaker duim en wijsvinger rond de schijf uit en wel zo ver mogelijk. Hij hield de wijsvinger op zijn plaats en zette op die plek weer de duim, om daarna de wijsvinger weer zo ver mogelijk uit te strekken. Hij deed dit met beide handen en paste op die manier de gehele schijf af. Aan de hand van die bevindingen kliefde men de schijf.
De buitenste stukken zijn de hardste en ook de beste voor klompen. Het eigenlijke hart van de schijf kan niet dienen als klompenhout. De gekloven stukken werden bij elkaar gepast om samen één paar klompen te vormen die alle twee, op dezelfde plaats droogden en krompen.
De gekloven stukken werden nu gekapt op het kapblok door middel van een bijl. Men diende vooral te letten dat men een rechtse en een linkse klomp diende te maken, de kanten van de ene klomp dienden het spiegelbeeld te zijn van de andere.
Om nu het kliefstuk een fijnere vorm te geven was er nog een ander gereedschap namelijk de dissel. Dit was een bijl met omgebogen brede snede en korte dwars bevestigde steel die vooral gebruikt werd om de voetboog uit te hakken nadat de hiel uitgekapt was.

Na deze twee bewerkingen zag men reeds duidelijk de vorm van de klomp in het stuk hout en begon het verkrammen. Dit is een verfijndere afwerking van de klomp met een krammes. Om een zuivere klomp te verkrijgen schraapte men met een glas op de klompvorm. Voor vrouwenklompen werd de hiel nog eens extra rond gezet om er een glad uitzicht aan te geven. Nu was de uitwendige vorm afgewerkt.

Men plaatste daarna de klomp in een soort bank, *heulbank* genoemd. Met een rond gebogen beitel en houten hamer werd de holte in de klomp gemaakt. Deze bewerking noemt men het uitputten. Met de lepelboor werd door links- en rechtsdraaiende bewegingen dieper in het hout gedreven. Het gat werd op de juiste diepte geboord en gemeten met de binnenmaat, dit volgens de maat van de te maken klomp. Nu werd de opening onder de kap vergroot, dit noemt men ruimen. De hoogte van de opening werd gemeten met de hand naargelang de maat van de klompen twee of drie vingers hoog. De volgende bewerking was het *vertenen*, dit was de plaats afwerken waar de tenen zich bevonden met een mes. Men diende een zuivere holte te bekomen om de slijtage van de kousen zo klein mogelijk te houden. Met een zoolmes kuiste men de zool van de binnenkant van de klomp op. Het kwam er op aan dat de steun, die het doorlopen van het voetvlak moet tegengaan, op de juiste plaats lag anders kreeg men platvoeten. Een hielmes, kort van steel en speciaal van model, diende om de hiel op te zuiveren.

Nu was de klomp aan een rustperiode toe. Hij werd te drogen gezet of gehangen. Het drogen van de klompen was nodig om het krimpen van de klomp te bevorderen en zodoende een kwaliteitsproduct te bekomen. Bij zonnig weder werden de klompen in open lucht op rijen gezet en keerde men ze van tijd tot tijd om, zodanig dat de onderkant in dezelfde regelmaat kon drogen. Zij werden soms aan de gevel van het huis opgehangen aan nagels. In de winter werd de klomp gedroogd bij de haard.

Na het drogen werd de klomp nog wat bijgewerkt om eventuele oneffenheden voortkomende van het krimpen van het hout te verwijderen.
Om ze mooier te maken schilderde men de klompen. Dit had zijn voordeel dat ze gemakkelijker konden gereinigd worden wanneer men in de modder had gelopen. De verfkleur was meestal geel, zwart of bruin. De eerste laag bestond uit een soort lijmverf. Men mengde 2 liter water met 5 gr. schrijnwerkerslijm en 250 gr. zwarte of gele verfpoeder. Dit om de poriën van het hout te vullen en het aantal lagen te beperken voor de kostprijs. De tweede laag was olieverf samengesteld uit 2 liter lijnzaadolie met daarbij 150 gr. kleurverfpoeder. Dit liet men drogen en daarna werd alles met een kleurloze vuurlak overschilderd om een mooie glans aan de klomp te geven. De vrouwenklompen werden gewoonlijk alleen zwart geschilderd, soms met versieringen.
Als versiering gebruikte men ook het roken van de klomp. In een hokje werden de klompen opgestapeld en er werd een rookvuur eronder aangelegd. Door de rook kregen de klompen een lichtbruine kleur. Men diende er op te letten dat de vlam niet in het rookvuur kwam of het was niet meer roken maar branden van de klompen.
De vrouwenklompen en de halfhoge klompen kon men enkel dragen als er een lederen riem ter hoogte van de wrijf op de klomp werd genageld. Het klompleer was gemaakt van tuigleder en was rekvrij. Ze werden onder aan de klomp vastgenageld met kloefnagels. Dit werd meestal gedaan door de drager van de klomp zelf. Zo kon hij ze zelf aanspannen naar de vorm van de voet in de klomp. Bij klompen droeg men dikwijls klompsokken (klofsletsen) ter bescherming van de voet. Om de kop van de klomp te beschermen tegen het scheuren werd soms een ijzerdraad over de kop gespannen en vastgenageld.

Okegemse klompenmakers

We vonden de namen van volgende personen die het beroep van klompenmaker te Okegem uitoefenden:

De Boitselier Guilielmus

Hij werd geboren te Okegem op 16 februari 1733 als zesde kind van Franciscus en Joanna De Duffeleer en stond vermeld als dagloner-klompenmaker. Hij huwde met Maria Lenaert die afkomstig was van Impegem. Het paar woonde eerst te Impegem, daarna te Okegem en Iddergem. In 1796 woonde hij te Okegem met dochter Anna en drie natuurlijke kleinkinderen. In 1762 had hij 101,5 roeden land in gebruik te Okegem.
Het gezin werd in 1779-1781 gesteund door de armentafel. Hij kreeg in 1781 kledij op kosten van de armentafel.
Guilielmus kreeg 10 kinderen en hij stierf op 7 april 1810.

Van den Borre Ludovicus

Hij werd geboren te Pamel op 26 augustus 1762 en vestigde zich in 1792 te Okegem, meer bepaald te Eversem, als klompenmaker. Hij was gehuwd met Maria Catharina Van Snick afkomstig uit Okegem. Het gezin telde 4 kinderen waarvan er 2 bij de geboorte stierven.

Neuckermans Hermilianus

Geboren te Okegem op 3 oktober 1855 als zoon van Amandus en Catharina Asselman. Hij stond vermeld als landbouwer-kloefkapper en huwde te Okegem in 1882 met Clementia Broeckaert die handschoenmaakster was. Het gezin vestigde zich op de Rattenbergstraat en had 8 kinderen. Hij overleed op 7 september 1932.

In de briefwisseling van het gemeentebestuur van Okegem vonden we dat De Roose Felix, De Vos, Neuckermans en Van der Speeten Jozef in de Eerste Wereldoorlog verplicht werden

voor de Duitsers klompen te maken. Op 12 oktober 1917 maakte men een rekening voor geleverde blokken aan de Duitse overheid te Aalst: 1 kles (bundel met klompen) 19 paar scholierblokken; 1 kles 26 paar kleine blokken; 2 klessen 26 paar vrouwenblokken 4 aan 10.50 fr = 42 fr.

KAPELLETJES IN GEVELS EN NISSEN TE OKEGEM

Herman Brantegem

In alle tijden hebben de mensen hun toevlucht genomen tot de heiligen. Sinds eeuwen zijn kapellen een uiting van volksdevotie en volksvroomheid en dienden heiligen hen te beschermen tegen alle onheilen. Zoals elders in Vlaanderen heeft Okegem ook talrijke kapellen. Deze kapellen en hun historiek werden reeds beschreven door Jozef Van der Speeten in ons tijdschrift *Mededelingen Heemkring Okegem* 8e jaargang, 1983. Het is de bedoeling in deze bijlage een overzicht te geven van de huisgevelkapelletjes die zich te Okegem bevinden. We vertrokken van eenvoudige observatie van de huizen en zijn ter plaatse gaan informeren bij de eigenaars die ons de gegevens verstrekten over de kapelletjes.

Kapel Fonteinstraat 86 (foto 1)

In 1920 liet het gezin Van de Perre Philemon – De Duffeleer het huis bouwen. De huisgevelkapel dateert van hetzelfde jaar en bevind zich in de rechterzijgevel van het huis. Het is een nis met een hoogte van 60 cm en een breedte van 40 cm in een omlijsting van gele siersteen. In de nis staat een Heilig

Hartbeeld in steen, oorspronkelijk lichtroze maar met de restauratiewerken in de jaren 1990 van vorige eeuw geverfd in gebroken wit.
Het Heilig Hart van Jezus werd vooral in de periode 1850-1950 zeer vereerd. Heilig Hartbeelden tonen Jezus met midden op zijn borst een hart dat onrealistisch naar voren gehaald is. Door het vereren van deze beelden toonden de gelovigen dat ze het gezag van Jezus Christus over hun hele leven erkenden.

Kapel Fonteinstraat 28 (foto 2)
Het perceel grond werd aangekocht door de gezusters Delphine en Therèse Van Cotthem in 1955 van de erfgenamen Frans Van Boxstael-Van der Poorten. In 1958 bouwden de gezusters Van Cotthem er een woonhuis. In 1971 verkocht juffrouw Delphine Van Cotthem haar huis aan Jean Van den Neucker-Dujaquier. Momenteel is Scheerlinck-Baeyens de eigenaar.
De nis in baksteen bevindt zich in de achtergevel van het huis en is zichtbaar vanuit de Kouterbaan. Deze nis bevat een Heilig Hartbeeld in witte steen en twee vaasjes. De afmetingen zijn 45 cm hoogte en 30 cm breed. Een elektrisch lampje onderaan verlicht het geheel.

Kapel Fonteinstraat 14 (foto 3)
Het huis is nu bewoond door het gezin De Cooman-Ancaer. In de voorgevel werd boven de deur in 1928 een kapel gebouwd door het gezin Louis Ancaer-Celestine De Boitselier als dank voor genezing. Celestine leed aan tuberculose.
In het kapelletje staat een plaasteren beeld van de heilige Theresia van Lisieux met twee vaasjes links en rechts van het beeld met plastieken bloemen.
De niskapel is ingebouwd in de gevel en heeft dezelfde kleur van de huisgevel en is 50 cm hoog en 40 cm breed. Het wit-bruine beeld bevindt zich achter een glazen deurtje. Godelieve

beloofde aan haar stervende moeder dat ze de kapel in haar oorspronkelijke staat zou laten staan.
Thérèse Martin werd op 2 januari 1873 in het Franse Aleçon in Normandië geboren. Na haar verhuizing naar Lisieux trad zij op 15-jarige leeftijd in het klooster van de karmelietessen te Lisieux. Op jonge leeftijd kreeg zij tuberculose en wordt daarom aanroepen voor genezing van deze ziekte. Zij stierf op 30 september 1897 en werd op 17 mei 1925 heilig verklaard door paus Pius XI.

Kapel Fonteinstraat 3 (foto 4)
Deze kapel in baksteen bevindt zich in de voorgevel van het huis waar nu weduwe Gustaaf Vernaillen - Van Nedervelde Susanne woont. Zij kochten het huis in 1947 van de gezusters Angèle Delphine Van der Perre – Germaine Van der Perre.
De nisgevelkapel dateert van begin de jaren 1900 en bevat een Sint-Antoniusbeeld in plaaster. Het heeft als afmetingen: hoogte 50 cm, breedte 40 cm.

Kapel Kattestraat 39 (foto 5)
Het huis is op het ogenblik bewoond door Jeanne De Brabanter. Het huis met gevelnis moet gebouwd zijn door grootvader Adriaen De Brabanter die in het midden van de 19e eeuw gedurende 42 jaar veldwachter was te Okegem.
Het is een nis in de straatgevel met een houten omlijsting vooraan voorzien van een fijne ijzerdraad. In de nis staat een beeldje van 20 cm hoogte in kalksteen van de H. Antonius van Padua met een vaasje met plastieken bloemen.
Het oorspronkelijke beeld is in de jaren 1980 van vorige eeuw vernieuwd samen met de houten omlijsting door Albert Van Biesbrouck van de Leopoldstraat.
Antonius werd in 1195 te Lissabon geboren. Zijn eigenlijke naam is Fernandes. Hij werd in 1212 priester gewijd en werkte vooral in de omgeving van Rimini en Milaan. Hij stierf in



Foto 1: Fonteinstraat 86



Foto 2: Fonteinstraat 28



Foto 3: Fonteinstraat 14

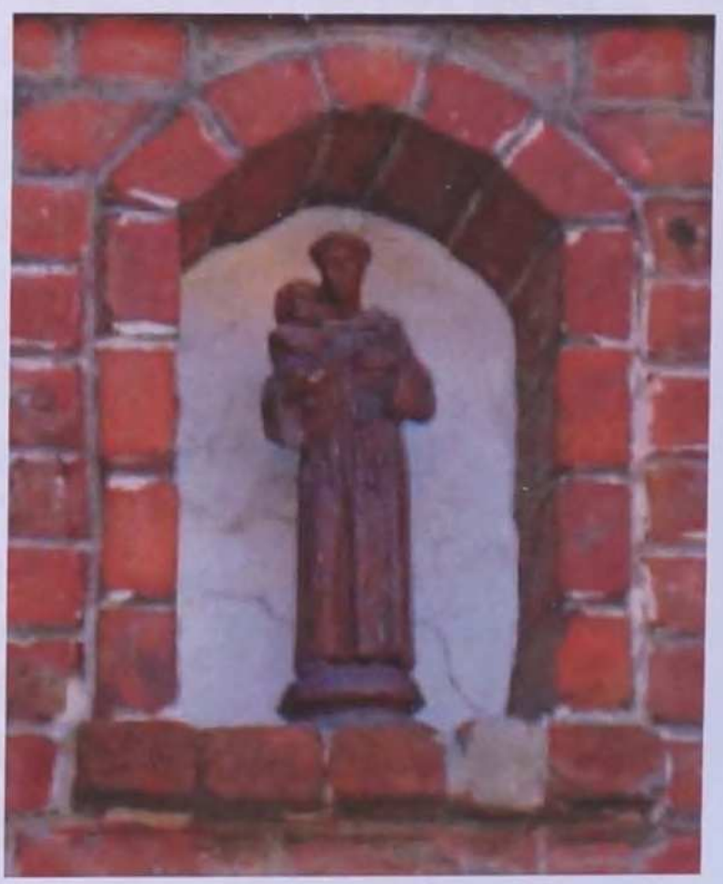

Foto 4: Fonteinstraat 3



Foto 5: Kattestraat 39



Foto 6: Kattestraat 123



Foto 7: Kattestraat 119



Foto 8: Neerbeekstraat 14

Padua in 1231. Hij is vooral de patroon van de Franciscanen, de verloren voorwerpen, vrouwen en kinderen, de armen en de verliefden. In Okegem kreeg hij dikwijls de bijnaam Antonius de vinder.
De aanroeping ging gewoonlijk gepaard met een belofte. Vond men het verloren voorwerp niet terug dan draaide men het beeld om in zijn nis met het gezicht naar de muur. Wanneer het voorwerp dan toch opdook werd het beeld terug in eer hersteld.

Kapel Kattestraat 123 (foto 6)
Het gezin Renders-Stevens liet in 1993 een nis bouwen van 50 cm hoogte in de achterbouw van het huis.
De nis heeft een bakstenen omlijsting en bevat een gekleurd O.-L.-Vrouwbeeld van 40 cm hoogte.

Kapel Kattestraat 119 (foto 7)
Sinds 1999 is het huis bewoond door het gezin Van Brantegem-Van Drogenbroeck.
Het huis dateert van 1927 en werd eigendom van de gezusters Angèle Delphine en Maria Germaine Van der Perre in 1947. Zij lieten een nis in de voorgevel van de garage maken in de jaren 1960. De nis is opgetrokken in baksteen en heeft als afmetingen 57 cm hoogte en 50 cm breedte. In de nis staat een beeld van O.-L.-Vrouw van Lourdes in witte steen, oorspronkelijk met blauwe mantel.

Kapel Leopoldstraat 25
Het huis is bewoond door het gezin Stevens-Van Keymeulen. Boven de voorgevel van de garage bevindt zich een nisje met smeedwerk van ongeveer 30 cm hoogte. Het Mariabeeldje is er ongeveer 20 jaar geleden uit verwijderd.

Kapel Neerbeekstraat 14 (foto 8)

Deze kapel is in 1998 gebouwd door de huidige bewoners Van der Stappen-Guldemont en bevindt zich aan de rechtse voorkant van het huis. De aanleiding tot het bouwen was dat een zoon van het gezin die mentaal gehandicapt is vroeg om een kapelletje te bouwen.

Het is opgetrokken in oude steen en bevat een Mariabeeld in plaaster afkomstig uit de inboedel van Hilda Van der Speeten. Het werd in een vuilniscontainer gevonden.

Het beeld heeft een hoogte van 50 cm en de volgende tekst bevindt zich aan de onderkant: Heilige Maria beschermt ons Vlaanderen.

Kapel Hazeleerstraat 66

Richard Gies bekwam in 1960 de machtiging om een werkplaats op te richten waarin houtbewerkingmachines geplaatst werden. In 1963 richtten de gebroeders Gies een schrijnwerkerij op en boven de ingangsdeur van de huidige toonzaal "Meubels Gies" bevindt zich een nisje van 45 cm hoogte en 30 cm breedte waar tot enkele jaren geleden een Sint-Jozefbeeld, patroon van de schrijnwerkers, stond.

DE GROTE OORLOG 1914-1918 OP ZIJN EINDE

Achiel Anthoens

Mijn grootouders bewerkten een stuk land op de Krinkelberg, gelegen even voorbij de overweg (is reeds jaren afgeschaft) in het verlengde van wat nu de Riefstraat is. Dit akkerland lag op een helling, vlakbij de spoorweg. De grond is later genivelleerd om het industrieterrein aan te leggen.

Begin november had mijn grootvader herhaaldelijk het gerommel van het front beluisterd, tot hij op 9 november 1918 zijn huisgenoten opriep om enkele kruiwagens loof te gaan halen op de Krinkelberg, dan hadden de beesten voldoende voedsel want het gebulder van de kanonnen kwam steeds maar luider door. Mijn moeder was ook van de partij. Na enige tijd viel het haar wel op dat tussen de hoge bermen regelmatig een wapenmunitietrein voorbij reed richting Denderleeuw. Het oordeel van mijn grootvader was dat de Duitsers op de vlucht waren en het front naar hier kwam.

In de loop van de namiddag werd een konvooi opgehouden in het station van Okegem. De trein kon Denderleeuw niet binnen rijden omdat alle goederensporen bezet waren. De begeleidende "feldpolizei" verliet de trein. Zij zochten wat verpozing en rust in de nabij gelegen woningen. Mijn moeder die op inspectie was uitgezonden beschreef hen als volgt: grote fiere mannen met veel blinkend metaal om hun nek en uniform. Veel rood op de kraag en de kepie maar niet kwaadaardig.

In de valavond mocht de trein dan toch vertrekken. Wanneer het donker was volgde een eenzaam vliegtuig de spoorlijn. De piloot gooide af en toe een lichtfakkel naar beneden.

Eén exemplaar is terechtgekomen in een weide naast de Neerbeek, dichtbij het brugje.

Toen mijn moeder dat verhaal vertelde haakte mijn vader daar op in dat hij ook een vuur had zien vallen in de meersen aan de Dender op enige afstand van de ring, gevormd door de

walgracht van het gewezen slot "Borgstad". Een schaduw van deze ringgracht is nog steeds te zien en is gelegen in de zuidelijkste hoek van het grondgebied, voor de industriezone.
Voor wat verder gebeurde in Denderleeuw kan ik niet beter doen dan de woorden aan te halen van een informant lid van het gemeentepersoneel.
"Het station van Denderleeuw werd gebombardeerd op 9 november 1918 te 18 uur. Er stonden honderden munitiewagons in het station zodat er zich een reeks vreselijke ontploffingen voordeden waarvan de ergste in de nacht van 9 op 10 november te 3 uur. Op 10 november om 16 uur tot zelfs op 12 november te 15 uur gingen alle wagons één voor één de lucht in. In totaal zo een 340".
Na deze feiten kan men besluiten dat de vuurkracht van het Duitse leger verzwakt was. De wapenstilstand van 11 november 1918 was dan ook het logische gevolg.

EEN VLIEGTUIG OP DE VLUCHT IN 1944

Achiel Anthoens

Op een mooie zomerdag in 1944 vloog een Duits postvliegtuig op geringe hoogte van Brussel in de richting van de Kust. Boven de Dendervallei (Liedekerke-Okegem) werd dit toestel ontdekt door vier in gesloten formatie vliegende jagers van de geallieerde luchtmacht.
De Duitse piloot moet beseft hebben dat er geen ontkomen aan was en zette zijn toestel aan de grond. Naar ik achteraf heb vernomen gebeurde dit te Haaltert, in de omgeving van het kerkhof.
Inmiddels hadden de vier jachtvliegtuigen een linie gevormd t.t.z. ze vlogen op behoorlijke afstand achter elkaar. Ze gingen

nog wat de hoogte in en na een grote bocht over de Steenweg Ninove-Aalst, doken ze op hun stilstaand doelwit af. Elk om zijn beurt vuurde een kortsalvo af.
Alle luchtbewegingen heb ik duidelijk kunnen volgen van uit onze tuin gelegen op een hoger gedeelte van Okegem.
De Duitse piloot heeft alleszins enkele minuten de tijd gekregen om zich in veiligheid te brengen. Of dit hem gelukt is ben ik niet te weten gekomen.

WAPEN- EN MUNITIETREIN IN 1944 GESABOTEERD DOOR HET VERZET

Achiel Anthoens

Anderhalve maand na de landing van de geallieerde troepen in Normandië op 6 juni 1944, werd het Duitse leger gedwongen zich terug te trekken uit Noord-Frankrijk.
Om te vermijden dat hun zware wapens in handen zouden vallen van de vijand, werden deze stukken op treinwagons geladen om, via België afgevoerd te worden naar andere streken. Deze transporten gebeurden onder meer langs de spoorlijn Ath-Denderleeuw.
Geallieerde vliegtuigen hadden dit vlug in de gaten al of niet getipt door de weerstand en de speurtocht begon.
In de nacht van 20 op 21 juli 1944 stelden we vast dat de spoorlijn, te beginnen vanaf Ninove tot Denderleeuw en verder op naar Welle en Haaltert baadde in een zee van licht. Tientallen lichtfakkels werden uitgegooid. Een feeëriek geel-blauw licht maakte van een donker uitspansel een heldere dag. Uiteindelijk werd een munitietrein ontdekt in het station van Kortrijk. Een bombardement volgde onmiddellijk. Van thuis uit zagen wij de lichtflitsen van de ontploffingen gepaard met

gerommel als van een ver onweer. Honderden burgers waren hiervan het slachtoffer.
Ook de "witte brigade" bleef niet bij de pakken zitten. In de nacht van 18 op 19 juli 1944, werd de spoorweg tussen Okegem en "den halt" gesaboteerd. Het eerste konvooi, een wapentrein was hiervan het slachtoffer. De volgende dag, een zondag ben ik gaan kijken naar de ravage vanaf de overweg in de Pennemaker (verlenging van de Fonteinstraat).
Op het eerste zicht lag de trein op Okegems grondgebied. Bij scherper kijken waren de twee locomotieven gekanteld iets over de eerste smalle beek op grondgebied Denderleeuw. De volgende platte wagons, met hun lading lagen beneden de berm of gingen schots en scheef op het taluds. De kanonnen met hun loop luchtwaarts gericht, waren een sensationeel zicht.
Een ander aspect was de kans op wraak. Maar geen nood. Op de overweg was de burgemeester Jozef De Roose aan het inpraten op een Duitse officier. Achter hun rug luisterde ik mee en begreep ik dat de militair oorlogsmoe was en zo vlug mogelijk naar de heimat terug wilde keren als een gezond man. Ik vermoed dat het aan de burgemeester te danken was dat tegen Okegem of andere naburige dorpen geen represailles zijn getroffen.
De opruiming van de puinhoop heb ik niet gezien maar dat zal wel enkele dagen in beslag hebben genomen.

DE OKEGEMSE VLAAI[3]

Herman Brantegem

De vlaai was vroeger het kermisgebak bij uitstek in onze streken. De glanzende donkere vlaaien waren het symbool van de kermisvreugde. Zonder vlaaien was het geen kermis voor de mensen uit onze streek.
Een algemeen eensluidend recept geven van die vlaai is als het ware onmogelijk omdat ieder huisgezin zijn vla lichtjes anders vervaardigde.
Wij weten wel dat de Okegemse vlaai een gebak is dat behoort tot de puddingsoorten. Het is een pap van melk, mastellen, stroop, suiker, kruiden en eieren eerst gekookt en daarna in teilen gebakken.
Wij hebben dan maar de rondvraag gedaan bij enkele Okegemnaren om de gangbare recepten van dit gebak te verzamelen en de gebruiken te kennen die er mede in verband staan.
Vlaai is een Germaans woord. Het komt van het Middelnederlands "vlade" dat verwant is met het Oudhoogduits "flado" en het Middelengels "flathe", dat "platte koek" betekent. Verder is dat woord nog verwant met het Middellatijns "plattum" waaruit het Frans "plat" zich ontwikkelde. Het Nederlands plat is aan het Frans ontleend. Het woord vlade behoort tot een woordfamilie die in alle Indo-Germaanse talen "plat" betekent. De aanvankelijke zin van het woord zal dus wel "platte koek" geweest zijn. Het oude woord "vlade" werd normaal vlaai. Het is thans nog mondgemeen in onze streken.
Het Algemeen Nederlands gebruikt het woord vla, een rechtstreekse verkorting van vlade.

---

[3] Geraadpleegd werk: LINDEMANS Lucy, *De Vlaamse vlaai*, in: *Eigen Schoon & De Brabander*, jaargang 1949-1950 p. 37-45.

Wij zullen nu nagaan hoe uit de oudst bekende recepten de vlaai zoals wij ze nu kennen, gegroeid is.
In de middeleeuwen was het woord "vlade" een algemeen woord voor "koek". Door het woord "vlade" bedoelde men verschillende soorten gebak. In de 14e eeuw is er reeds sprake in oude rekeningen van "vlade van case ende van goede melk". Dit waren kaasvlaaien.
In de 16e eeuw vinden wij in het eerste Nederlands gedrukte kookboek van Van der Noot verschillende recepten van vlaaien.
- Saenvlaaien. Dit waren vlaaien met eieren, suiker en melk. Heden ten dage eierenvlaaien genoemd, beter gekend onder de Franse benaming flan.
- Kaasvlaaien met plattekaas bereid. Op het schilderij de "boerenbruiloft" van Breughel zien we ze beiden afgebeeld op de schotels aangebracht door de knechten op een afgehaakte staldeur. De gele zijn de eierenvlaaien, de witte de kaasvlaaien. De kaasvlaaien verdwenen na Breughels tijd maar leven nog voort onder een andere vorm, wat we nu "flansuisse" noemen.
- Vlaai die best gelijkt op de Okegemse. Ze bestaat uit melk, tarwebloem, suiker, kaneel en gember. Er waren ook amandelen in gekookt. Het valt op dat er in dit recept geen eieren aanwezig zijn. De reden is dat men vroeger vlaaien bakte in de periode rond Pasen in de vasten. In de vasten mocht men geen eieren eten. Wanneer er dan toch buiten de vasten vlaaien gebakken werden zullen er zeker eieren aan toegevoegd zijn.
Brood en mastellen ontbreken maar dit is goed te begrijpen daar men in de 16e eeuw zeer grof brood bakte en in een fijn gebak dit brood niet te gebruiken was.
Vanaf de 18e eeuw verfijnt het brood omdat het meel verder uitgezift werd en verschijnen de mastellen onder de vorm van ronde gebakjes ongeveer zoals beschuiten en deze mastellen leenden zich goed om in andere gerechten gebruikt te worden.

Andere nagerechten met brood zoals broodpudding en gewonnen brood (brood geweekt in zoete melk met suiker en gedopt in fijn geklutste eieren en zachtjes gebakken in een geboterde pan) stammen waarschijnlijk uit dezelfde periode.
Van in de 18e eeuw bereidde men dus vlaaien met melk, eieren, kruiden, mastellen (of brood), suiker en siroop. De invoer van de Amerikaanse suikersiroop was in die periode al aanzienlijk in ons land. Het gebruik er van in de dagelijkse keuken was vrij algemeen o.a. bij botermelkpap. Ongetwijfeld gebruikte men ze in de vlaaien waaraan ze naast de smaak ook een mooie donkere kleur gaven.
In de 18e eeuw was het ten geschenke geven op nieuwjaarsdag en andere gelegenheden van peperkoek reeds gangbaar zodat sommige mensen het gemakkelijker zullen gevonden hebben van peperkoek in de vlaaien te doen dan kruiden afzonderlijk. De ondervinding leerde dat een vlaai zonder kruiden, alleen door peperkoek gekruid niet genoeg doorsmaakt. Zo gebruikt men nu veelal de twee.
Bij de kruiden foelie en kaneel is men ook gekonfijte oranjeschil gaan voegen. Nu nog vindt men allerlei nieuwigheden uit om de vlaai te verfijnen en al wil men het recept standaardiseren, toch zal men de vlaai verder moderniseren.
De vlaai hier beschreven was vroeger het kermisgebak bij uitstek in een gedeelte van Oost-Vlaanderen (streek rond Aalst) en in de aanpalende hoek van West-Brabant. Men bakt wel in het Hageland en in Limburg vlaaien maar die zijn geheel anders dan de onze.

Vroeger toen de grote kermisdag in aantocht was begonnen de vrouwen twee dagen op voorhand reeds de vlaaibrij klaar te maken om ze de volgende dag te bakken hetzij thuis, bij een gebuur of bij de bakker. Men kon dan de huisvrouwen over de straat zien gaan met hun teilen vla, overdekt met een handdoek, in de arm om ze naar de bakker te brengen.

De ouderen onder ons herinneren zich nog de talrijke vlaaienkommen staan op de vloer in de winkel van bakker Albert Van den Broeck.
Het is maar eerst de zondagmorgen aan de ontbijttafel dat de vlaaien op tafel verschenen en de kermis ingezet werd met dik gesmeerde vlaaiboterhammen. Boterhammen van wit brood goed belegd met bruine vlaai en daarbij sterke koffie. Ze zullen een tweede maal op tafel verschijnen als nagerecht van het middagmaal. De vlaai werd dan opengedeeld in spievormige stukken zoals een taart en men at ze met vork of lepel.
's Avonds voor de kermisgasten vertrokken aten ze nog eens vlaai, dit maal terug op de boterham. Men gaf soms een proevertje mee aan de familie voor de eventuele thuisblijvers. In meerdere gevallen at men gans de kermisweek vlaai op zijn boterham. De leurders uit de streek waren er op uit om in die week aan de deur te komen kloppen met de hoop een boterham met vlaai te kunnen krijgen.
In sommige gezinnen bakte men ook vlaaien op paasavond of wel eens op een familiefeest. Ter gelegenheid van oogstfeesten of nieuwjaar, lichtmis bakte de huisvrouw bij voorkeur wafels. De opkomst van de keukenkachels met ovens (Leuvense stoof) heeft aan deze toestand wel wat veranderd en zo bakte men al eens een teiltje vlaai op zon- en feestdagen. Het recept werd in de laatste tijden wel wat gemoderniseerd. Men gebruikt oranjeschil, rozijnen, cognac en voegt er fantasieën van appel of perenmoes bij. Men vervangt de bloem door vanillepoeder, betterfood of een andere fijne meelsoort. Dikwijls wordt op de vlaaideeg een laagje siroop gegoten om bij het bakken een glanzende korst te bekomen.

De bereiding van onze vlaai is als volgt

In de melk brokkelt men de mastellen of het brood en de peperkoek. Men voegt de suiker, de siroop en de kruiden er

aan toe en brengt het mengsel aan de kook op een zacht vuur al roerende om de brokken zo veel mogelijk te kleinen. Men neemt dan het deeg van het vuur en giet er de los geklopte eieren al roerend in. Het deeg wordt nu in teilen geschept en gedurende minimum 12 uren op een koele plaats te rusten gezet. Daarna bakt men de vlaai in een warme oven gedurende ongeveer anderhalf uur. Men dient ze koud op.
De teilen waarin de vlaaien geschept werden waren in geglazuurd aardewerk en soms voorzien van oortjes om ze te kunnen ophangen. Die teilen noemde men gewoonlijk "vlaaitesten". In de handel vindt men ze bijna niet meer. Zo komt het dat de meeste mensen ze vervangen door vuurvaste schotels die ook goed geschikt zijn. Andere gebruiken verlakt ijzeren kommetjes en brengen de vlaaien dan zo op tafel. In dergelijke kommen kunnen de vlaaien ook goed gebakken worden, maar als wij ze vergelijken met de vlaaien in vuurvaste kommen, dan zien we dat de laatste minder korsten hebben, wat te begrijpen is vermits de vuurvaste kommen dikkere wanden hebben. Bakblikken geven een ijzersmaak als men de vlaai er in laat staan.

Wij besluiten deze bijdrage met het recept van een Okegemse familie voor het vervaardigen van een kom vlaai.
Doe de volgende ingrediënten in een grote kom:
5 mastellen, 250 gr makrons, 1 lepel gemalen amandelen, 250 gr suiker, 8 eieren, 1 scheutje rum, een beetje vanille en 1 liter koude melk. Alle ingrediënten verkruimelen en melk en suiker koken en erover gieten. De geklutste eieren bij de enigszins afgekoelde vlaai voegen en opnieuw eventjes aan de kook laten komen onder voortdurend roeren met een houten lepel om aanbranden te voorkomen.
De kom laat men een tijdje rusten en afkoelen en dan gaat ze tenminste anderhalf uur in een matige warme oven. De vlaai is gaar als men er met een breinaald kan inprikken zonder dat er nog iets blijft aankleven.

INHOUD

De klompenmakerij te Okegem 29
Herman Brantegem

Kapelletjes in gevels en nissen te Okegem 37
Herman Brantegem

De grote oorlog 1914-1918 op zijn einde 44
Achiel Anthoens

Een vliegtuig op de vlucht in 1944 45
Achiel Anthoens

Wapen- en munitietrein in 1944 gesaboteerd door het verzet
. 46
Achiel Anthoens

De Okegemse vlaai 48
Herman Brantegem