MEDEDELINGEN

HEEMKRING OKEGEM

SPIJSKAART

VOORGERECHT

—

ARDINAALSOEP MET DUIKERTJES

—

VENETIAANSCHE
HUWELIJKSGONDOLEN

—

SSENHARTS — GROENTENKRANS
EN VADERLANDERS

—

VRUCHTENSCHAAL

—

OKEGEMSCHE KIPPEN, SLA
EN EIERKLOP

—

PASTEIGEBAK

—

FRUIT

—

MOKA

—

NAGERECHT

Goudappelroom in gesmolten ijs
Dat doet wel denken zo 'n warme spijs.

De schone taak van dag en nacht
Wordt U in beeld op 't bord gebracht.

Veerhofprinsen gesmoord in 't bloed
En dansende juffers met hoge hoed.

Du porc à la mode of 't Brugse Zwin
De helden der Vlamen, der boeren min.
De vieren trisme met lelies der Fransen
Te wapen! De leeuwen dansen!

Dan sverrie uit Zuiderland
Fris is dit kapje, naar ieders tand

O rode Angèle, tu étais si belle
Je t'ai rencontrée à la parade
Fourrie maintenant dans la salade.

Een feestgebak, met marsepein ...
Dat is heerlijk, dat is fijn!

Breughelse doeken
of "ons moeders koeken"!

Al ziet dit goedje zwart als roet
Door ieder sudje smaakt het goed!

Kostloss nog een gulden raad
Zorg dat 't glas niet ledig staat.

De Heer zij dank
voor spijs en drank!

31ste Jaargang, 2006, nr. 2
VERSCHIJNT DRIEMAANDELIJKS
Afgiftekantoor Ninove 1
2e trimester 2006

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: Twee menu's van huwelijksfeesten die verder in deze aflevering pagina 60-61 besproken worden.

Provincie Oost-Vlaanderen
Centrale Bibliotheek

De voetschrapper, een verdwenen gebruiksvoorwerp[1]

Herman Brantegem

Voetschrappers zijn voorwerpen om beslijkte, vuile schoenen of kloefen aan af te vegen vooraleer men een gebouw wilde binnentreden. In het Groot Woordenboek der Nederlandse taal (Van Dale) krijgt het voorwerp de volgende benamingen: voetkrabber, voetenkrabber, voetenschrapper, voetenschraper en schrapijzer.

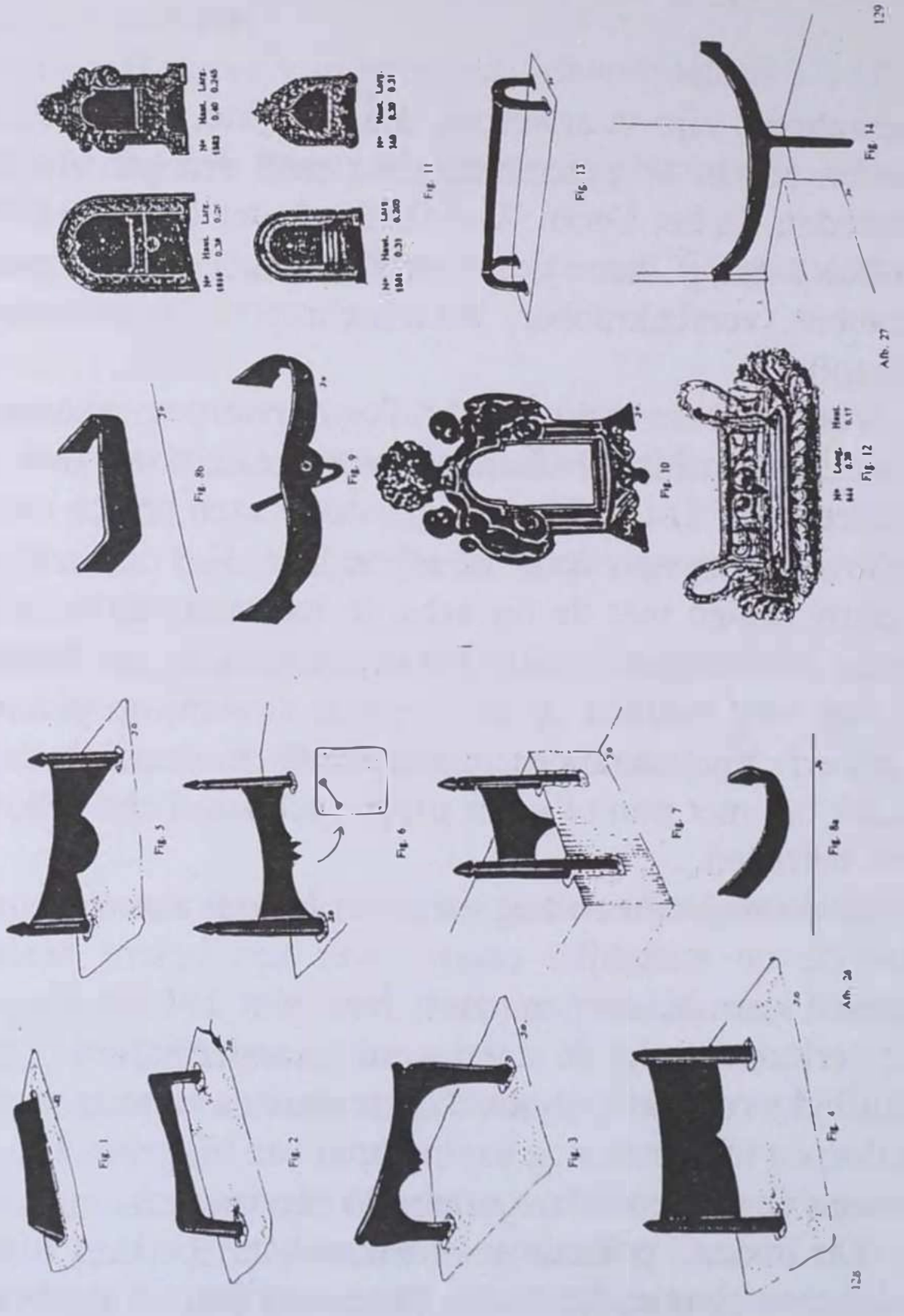
Voetkrabbers waren gebruiksvoorwerpen waaraan nu geen aandacht meer geschonken wordt omdat ze niet meer functioneel zijn. Tot vijftig jaar geleden waren ze een normaal gebruiksvoorwerp aan voor- of achterdeur. Het ontstaan ervan hing nauw samen met de onverharde toestand van de wegen. Riolering bestond niet, zodat het regenwater en het huishoudwater hun weg zochten op en langs de straten, op pleinen en vóór het erf. Voetschrappers waren in die omstandigheden een noodzaak om met min of meer proper schoeisel een gebouw te kunnen betreden.

In de stad zijn ze nog aan veel huizen aanwezig niettegenstaande de stedelijke centra over een betere bestrating beschikten dan de dorpen. Aan heel wat huizen gingen ze echter verloren omdat de stoep werd gemoderniseerd of omdat het gelijkvloers werd verbouwd (herenhuizen werden winkels). In de dorpen treft men nog exemplaren aan bij gebouwen zoals pastorieën en huizen van vooraanstaande burgers.

De meest primitieve voetkrabbers bestaan uit een smeedijzeren plaatje, dat tussen twee vangijzers is geplaatst, in een steen op de stoep is verankerd, aan de kant waar de deur scharniert of waar de bel hangt. Sommige gebouwen waren

---

[1] GERITS Jan, *Straatmeubilair, een verwaarloosde heemkundige rijkdom*, in: *Ons Heem*, jaargang 46, 1992, nr. 3, p. 160-161.



Bijlage: cataloog van de ijzergieterij Fonderies Nestor Martin te Hoei met verschillende modellen van nisvormige voetschrappers.

soms voorzien van twee voetkrabbers links en rechts aan de ingang. De voetkrabbers werden meestal door de dorpssmeden vervaardigd.

Vanaf de 19e eeuw werden voornamelijk gietijzeren modellen door gespecialiseerde firma's op de markt gebracht. De voetschrapper verdwijnt geheel in de muur, onder de vorm van een versierde nis, die op drie punten vast gegoten werd in de meestal hardstenen ondergevel. Oude catalogi van de ijzergieterij Fonderies Nestor Martin te Hoei vermelden verschillende modellen van nisvormige voetschrappers. Een overzicht van de verschillende modellen vind je in de volgende bijlage.

De rand rond de opening waarin de voetschrapper geplaatst is en het vuil wordt opgevangen, is doorgaans opgesmukt met bloem of meetkundige motieven. Ze zijn bekroond met sierlijke elementen zoals fruitbloemen, putti, dieren enz. die aan het geheel een plastisch uitzicht verschaffen.

Op grond van hun vormgeving onderscheidt men twee soorten voetkrabbers namelijk de stoep- of dorpelvoetkrabbers en de gevelvoetkrabbers. Door de aanleg van de moderne stoepen is de eerste soort, die eertijds veruit het meeste voorkwam, nagenoeg volledig verdwenen. De tweede soort, die meestal in gietijzer werd uitgevoerd vindt men nog bij heel wat gebouwen.

Te Okegem vonden we nog enkele voetkrabbers in oude gebouwen.

Links en rechts aan de achterdeur van het kloostergebouw bevinden zich twee voetkrabbers uit gietijzer (foto 1). Ze stammen van circa 1894. De achterdeur van het kloostergebouw gaf uit op de vroegere speelplaats van de school die men bereikte langs het kleine poortje in de Schoolstraat. De zusters der H.H.Harten gebruikten ze om hun schoeisel te reinigen

vooraleer het kloostergebouw te betreden. Kinderen kwamen uitzonderlijk langs de achterdeur in het kloostergebouw.
De voordeur van het klooster was met een bakstenen paadje te bereiken. Misschien was dit de reden dat er geen voetschrapper aan de voorkant van het gebouw aanwezig was.
De voetschrappers hebben volgende afmetingen: breedte 25,5 cm, hoogte 40 cm en het gedeelte om het schoeisel af te schrapen is 7 cm breed. De randen rond de opening zijn opgesmukt met bloemmotieven en zijn nog in zeer goede staat.

Een eigenaardige plaatsing van een voetkrabber vinden wij aan het huis Dorpplaats 43, bewoond door de familie Vercruyse (foto 2). Het is een eenvoudig model en enkele meters rechts in de voortuin geplaatst. Om er de aandacht op te trekken is er een hond in zink aan bevestigd. Het geheel zou dateren van rond de jaren 1923 toen Patrice De Schepper eigenaar werd van de gebouwen en veranderingen uitvoerde aan de gebouwen.

Een ander mooi exemplaar bevindt zich links van de deur aan het huis Burgemeester Couckstraat 1 (foto 3). In dit huis werd het secretariaat van de gemeente ondergebracht in 1938. Het huis dateert uit het midden van de 19e eeuw. Het voetschrappertje is vervaardigd uit gietijzer en de rand is opgesmukt met bloemmotieven en bekroont met een leeuw.
Tussen de moestuin en de achtergebouwen van de pastorie is een eenvoudig model van voetschrapper geplaatst in ijzer. Het diende om het bevuilde schoeisel te reinigen na het werk in de moestuin. Het dateert van rond de jaren 1940 van vorige eeuw.
Onze dorpskerk had vroeger twee ringvormige ijzeren ringen (figuur 8a) die dienst deden als voetschrapper. Door werken aan het voorplein zijn die spijtig genoeg verdwenen.

Voedingsgewoonten te Okegem in de jaren 1920-1940[2]

Herman Brantegem

De voedingsmiddelen die wij vandaag aan tafel nuttigen verschillen enorm met die van tientallen jaren geleden. De uitheemse keuken heeft een plaats gevonden op ons bord en het voedingspatroon wordt meer en meer gekenmerkt door nieuwe tendensen. Niet alleen veroveren gerechten uit andere landen onze keuken, ook allerlei nieuwe kooktechnieken zijn in gebruik. Kookboeken passen zich aan deze veranderingen aan. Zij leren ons dat eetgewoonten beïnvloed worden door een groot aantal aspecten, zoals godsdienst, cultuur en sociale omstandigheden. Voedingsgewoonten hangen eveneens af van de financiële en structurele mogelijkheden (landbouwgrond en dieren) die men heeft.

Deze bijdrage handelt over de voedingsgewoonten tussen beide oorlogen van vorige eeuw te Okegem en is gebaseerd op interviews met verscheidene personen die uit verschillende sociale milieus komen.

Leven op en van het land

Okegem was tijdens het interbellum (1920-1940) een boerendorp. De gemiddelde Okegemnaar was landbouwer die zijn gezin kon onderhouden mits hard werken maar die zeker geen geld op overschot had. Arbeiders waren in de minderheid en van een zeer rijke klasse was er geen sprake.

---

[2] Geraadpleegde werken: DE KEIZER Diane, *De keuken van meesters en meiden*, uitgeverij Van Halewijck, 1997; VAN DEN BOSCH Patrick, *Voedingsgewoonten in het interbellum Asse*, in: *Ascania*, jaargang 48, 2005, nr. 1.

De eetgewoonten van de vroege jaren twintig van vorige eeuw verschillen niet zoveel van die van vóór de Eerste Wereldoorlog. Alleen de grote boeren die zich ten koste van de stedeling verrijkten verbeterden hun levens- en eetgewoonten. Voor de kleine boeren veranderde er maar weinig en was er geen luxe in de huizen.

Leven, eten en koken gebeurden in één ruimte waar een tafel, een paar stoelen en een kast stonden. In die kast bewaarde men de etenswaren die men dagelijks nodig had en ook het eetgerei. In die ene kamer werd geleefd. We deden er alles: boteren, brood maken, wassen en alle andere huishoudelijke taken omdat het dank zij de Leuvense stoof de enige verwarmde ruimte was. Op die stoof maakten we het eten klaar. Het was een kachel met een platte buis, nog zonder oven. De platte buis werd door een opening aan de onderkant boven de vuurpot aangebracht en steunde langs het ene uiteinde op de vuurpot en het andere uiteinde op een ijzeren staaf. De vuurpot rustte op een voetstuk waarin een asbak was aangebracht. (Celine Van der Speeten)

De oorzaak van deze tergend trage vooruitgang lag in de organisatie van de landbouw zelf. Het leven van de boer was hard, zelfs voor de boer die een deel van zijn grond in eigendom bezat. Hij klopte lange dagen en leidde een sober bestaan omdat wat grotendeels op het land gewonnen werd naar pacht- en landprijzen ging. De bedrijven lagen er nogal versnipperd bij met soms ver uit elkaar liggende stukjes land. De grote bedrijven mechaniseerden maar de kleine boeren konden dat niet of enkel dankzij de leningen van de Boerenbond.
In de jaren twintig lijkt het de goede richting uit te gaan maar in 1928 is het uit met de vooruitgang. Het is crisis in de landbouw en de boer is verplicht zijn aangekochte grond tegen een lagere prijs te verkopen. Deze landbouwproducten dalen in

prijs en hij ziet zijn inkomen verminderen wat rechtstreeks een gevolg had op zijn eetgewoonten.
De boer eet wat hij kent en wat hij kent is wat het land te bieden heeft: tarwe en rogge voor het brood in de oven, aardappelen met eigen handen uit de grond geraapt; melk en botermelk en een zuinig likje boter van de koe in de stal; eieren van de kippen en twee keer per jaar vers varkensvlees; de overige dagen spek en rauwe hesp of haring met ajuinsaus. Op zondag komt het echte vlees, bouilli of karbonades op tafel en met de kermis is er pensenkermis.

Maaltijden in de week

Landbouwersgezinnen aten vier tot vijf keer per dag. De eerste keer bij het krieken van de dag en na het werk in de stal, een tweede keer volgde halverwege de voormiddag. Er dienden krachten opgedaan te worden en het spek was het enige wat daarbij kon helpen. De hoofdmaaltijd gebeurde 's middags en omstreeks vier uur nuttigde men terug een boterham om 's avonds af te sluiten met een maaltijd bestaande uit pap of resten van de middag.

Het ontbijt

Het ontbijt op een gewone werkdag bestond bij elke Okegemnaar uit boterhammen uit wit brood. Brood van de bakker was eerder een uitzondering dan regel. Ieder boerenhuis had immers zijn bakhuis waar wekelijks een volle oven brood gebakken werd. Wie niet over een bakhuis beschikte bakte in de oven van een gebuur.

Wij woonden in het ouderlijk huis op de Hazeleerstraat 4 met zeven personen grootvader (Jean-Baptist De Saeger), grootmoeder (Barbara Helpers), moeder (Van Snick Blondine), en

drie kinderen. Ik was drie jaar toen vader stierf en de hulp bij de huiselijke taken was welkom daar moeder dagelijks handschoenen diende te maken. Grootvader ging iedere vrijdag brood bakken in de bakoven van Wauters, die iets verder rechtover het Hazeleerhof woonde. Hij bakte iedere week een tiental broden voor ons gezin en had een grote moestuin voor onze groenten 's middags. Grootmoeder maakte confituur van allerlei bessen die in onze tuin stonden en die we bij onze boterham 's morgens aten. (Lisa De Saeger)

Bij de bakker in het dorp kwamen de boeren zelden. De rogge – en tarwekorrels van hun eigen velden werden bij de molenaar gemalen. Er werd steeds meer tarwe en steeds minder roggebrood gegeten.
Mannen aten dikwijls spek erbij omdat "op spek" kon gewerkt worden. In vele gevallen bestond het beleg van de boterham uit smout of confituur. Het vet was meestal afkomstig van de eigen varkens. Deze dieren werden immers zowel door de boeren als door arbeiders gekweekt.
Het spek werd zachtjes gebakken in een spekpan (een zware verlakte pan met twee oren) op de achterkant van de Leuvense stoof. De stukjes spek werden van de zijde spek gesneden die in een katoenen zak ging aan de zoldering van de woonplaats.

De spekpan stond al van de avond tevoren op de Leuvense stoof. Rond halfzeven aten we nog voor we naar de mis gingen. Tijdens de week gingen we niet te communie daarom mochten we eten voor de mis. Er was alle dagen brood en wij aten meestal confituur bij onze boterham (Philomene Van der Speeten)

Naast vet werd rond de jaren dertig margarine[3] gebruikt die men kocht in één van de talrijke kruidenierswinkels te Okegem. In bijlage 1 vindt men een overzicht, opgetekend door Benoit Van Vaerenbergh, van de voedingswinkels in Okegem tussen 1900 en 1950. Wat er destijds in dergelijke winkels zoal verkocht werd vind je in bijlage 2.

Confituur werd zelf gemaakt met vruchten en fruit uit de tuin. Bijna iedereen bewerkte een groentetuin waarin ook aardbeien, rabarber, moerbezen (zwarte besjes), stekelbessen, frambozen en rode besjes stonden.
In veel gezinnen werd de dag al eens gestart met een gebakken eitje. Als er eieren in de pan gebakken werden, werden zij soms aangelengd met melk en bloem om een grotere hoeveelheid te hebben.
Zelfgemaakte plattekaas van melk van de geit of van schapen kwam in sommige gezinnen ook voor.

Wij aten met onze boterham soms plattekaas van de melk van onze schapen. De mannen aten spek (Julia Broeckaert).

Van vlees als beleg was er geen sprake behalve in de rijkere gezinnen. In een beperkt aantal gezinnen kwam er af en toe een speculaasje tussen de boterham terecht.
Bij het ontbijt hoorde koffie met melk en de kinderen dronken meestal melk alleen.

---

[3] De bereiding van margarine of kunstboter werd uitgevonden in Frankrijk omstreeks 1870 en werd vervaardigd uit gesmolten rundsvet, melk en kleurstof (eigeel).

Het middagmaal

Het middagmaal was de belangrijkste maaltijd van de dag. Voorgerechten werden niet gebruikt maar in de meeste families stond elke middag verse soep op het menu. In de zomer was er soep van de groenten uit de tuin en de winter vroeg om steviger kost zoals bonen- en erwtensoep. Op warme zomerdagen at men soms rauwe botermelk met geroosterde broodkorstjes erin.
Het was meestal ook niet de bedoeling van een bepaalde soep te maken: groenten waarvan men teveel had dienden meestal om soep van te maken. Het belangrijkste was dat de soep voedzaam was.

De groenten uit de tuin zoals ui, prei, wortel en selder werden fijn gesneden maar niet doorgestoken. Enkel als de groenten heel vers waren lieten we ze even in de pot zonder vetstof uitzweten. Er werd zelden soepvlees gekocht, wat we er wel indeden was vermicelli. Bonensoep maakten we klaar van gedroogde prinsessenbonen die op zolder gedroogd werden om in de winter te kunnen gebruiken. De gedroogde bonen dienden een nacht in water te weken. In kokend water gingen ze samen met prei, selder, aardappelen, een ui en een liebig blokje (Celine Van der Speeten).

Bij alle geraadpleegde personen bestond het middagmaal uit aardappelen al dan niet verwerkt tot stamppot (stoemp).
Bij de aardappelen at men dikwijls een zoetemelksaus: dit was een saus die men bereidde door boter bruin te laten worden en een "temperken" van bloem en gewone melk bij te voegen. Een beetje smout werd er tenslotte bijgevoegd voor de smaak. De Boerin, het tijdschrift van de Boerinnenbond deed nochtans pogingen om haar leden aan te zetten om groenten rauw te eten, te stoven of heel kort en in weinig water te koken maar

de diepgewortelde traditie van groenten en aardappelen uren te laten sudderen bleef meestal voortbestaan.
De scholen leerden de meisjes koken en gaven les in huishoudkunde. We vonden nog een leerboek bij Julia Broeckaert uit haar jeugdjaren.
De groenten werden overwegend zelf gekweekt in een groententuin die bijna iedereen had en die door man en vrouw onderhouden werd. De groenten die 's middags op het bord terechtkwamen waren sterk seizoensgebonden. Men kon bijna niets bewaren. Een uitzondering op de regel bestond er voor kolen.
Groene, witte en rode kool werden in de winter bewaard in de kelder of ingelegd onder bladeren en grond in de tuin. Kolen werden ook soms bewaard in bruine "tobbes". Onderaan werd een laagje zout gelegd, daarboven een laag groenten en daarboven terug zout en zo verder tot uiteindelijk boven de laatste laag zout een deksel werd gelegd en de tobbe in de kelder werd geplaatst. Dit was het "opleggen" of inmaken van de groenten. Tomaten trachtte men te bewaren in de vorm van tomatenpuree die in flessen gedaan werd en met een klein laagje olie afgedekt. Schorseneren en wortelen werden een zekere tijd bewaard in een bak droog zand en snijbonen bewaarde men in de pekel in aarden potten. De bonen dienden goed gespoeld te worden om het zout kwijt te geraken. Veel smaak zat er niet meer in.
Voor de hoofdschotel maakte men dikwijls stoemp van wortelen, prei of kolen. Die werden samen met de aardappelen gekookt. Spek in brokjes in ajuinsaus werden er bijgevoegd en met een ijzeren stamper werd alles fijn geplet. Sommige beweren dat dit wel het grootste verschil was met het eten bij de rijkere mensen. Die kookten hun groenten en aardappelen altijd apart. In studies uit de periode tussen de twee wereldoorlogen leest men dat de mensen op het platte land weinig

groenten aten. De Boerinnenbond voerde zelfs campagnes onder het motto "Eet meer groenten".
Groenten die niet te veel tuinmanskunst vroegen waren kolen, spruiten, wortelen, erwten, bonen, uien, sjalotten en look. In de zomer was er sla, maar mayonaise was er niet. Men maakte een zure saus bij de sla. Dat was een saus met wat vetstof, een beetje water en azijn, gebonden met bloem. Als die saus afkoelde, dikte ze nog en deed men ze op de sla. Zurkel plukte men langs beken of bermen van de spoorweg en in september plukte men paddestoelen (kompernoeilj'n) in de weiden.
Als vlees was het spek of hesp bij alles en tot na de tweede wereldoorlog zou daar niet veel verandering in komen. Er was enkel veel vlees als het varken pas geslacht werd. En op zondagen haalde men bij de plaatselijke beenhouwers wel eens worsten. Vlees kopen betekende voor vele gezinnen een te grote hap uit hun budget.
Kippen en konijnen behoorden tot de vaste huisdieren. Deze dieren dienden af en toe als vlees tijdens het middagmaal maar ze waren eerder een zondagskost.
Er werden niet constant dieren geslacht en men diende de vleeswaren enige tijd te bewaren in vleestobbes op dezelfde manier als de groenten. Het gevolg hiervan was dat er perioden waren dat er vaak eieren werden gegeten.

We woonden langs de spoorwegberm aan de overweg van de Hazeleerstraat met ons gezin. Vader was spoorwegbediende. We aten groenten en aardappelen uit onze hof met spek gebakken met ajuinsaus. Deze saus werd "pillekessaus" genoemd en was stukjes spek gesneden met ajuin gebakken (Julia Broeckaert).

De katholieke kerk regelde heel wat meer dan nu het dagelijkse leven van de mensen, zo ook hun eetgewoonten. Op vrijdag werd er geen vlees gegeten en eveneens de woensdagen in de

advent en de vastentijd. De meeste mensen hielden zich daaraan. Vis en eieren deden dienst als vleesvervangers. De vis werd gegeten met "pellepetatten" (aardappelen in de schil) zonder groenten dikwijls met "paraplukessaus" (ajuinsaus)
De naam paraplukessaus zou ontleend zijn omdat de ajuinsneetjes die gestoofd werden de vorm namen van een paraplu.
De vis die het meest op tafel verscheen was de haring in alle mogelijke vormen: vers gedroogd en gerookt. Stokvis braadde men in de boter voor de smaak.

Tijdens de vasten moesten we het vele dagen stellen zonder vlees. In de jaren twintig legde een schip aan iedere vrijdag aan de brug zodanig dat we onze vis daar konden kopen. Later kwam de viskar aan huis, we kochten haring of stokvis die gebakken werden in een ijzeren rooster op het open vuur van de Leuvense stoof (Judith Van Damme)

Frieten kwamen zelden op tafel. De gewone man in de straat had voor de tweede wereldoorlog nog nooit frieten gegeten. De frieten werden toen in een grote "kastrol" in vet gebakken op de Leuvense stoof wat veel tijd vergde. Ze waren ook platter en hadden minder smaak dan nu. Het frituurvet was vaak rundvet.
Pasta werd enkel gebruikt in de soep en desserten werden op een gewone werkdag nooit genuttigd.
Er werd niet altijd gedronken tijdens het middagmaal en indien er gedronken werd was het meestal water van de pomp. De vader des huizes dronk soms bier tijdens het middagmaal die men kocht in tonnetjes bij de brouwers.
Wie in de buitenlucht zware arbeid verrichtte hield het maar een paar uren vol vooraleer de honger terug begon te knagen. Men at rond vier uur in de namiddag nog een boterham met smout, soms met confituur of siroop. Een reden was dat de kinderen rond die tijd van school kwamen.

Tijdens de zomermaanden, wanneer er veel werk op het veld was, werd het vieruurtje met de kruiwagen ter plaatse gebracht. Koffie in een verlakte kan, rode bessensap en boterhammen in een sluitkorf waren de traditionele voedingsmiddelen om op krachten te komen.
Voor het avondeten werden er verschillende gewoonten op nagehouden. Men at soms de resten van de middag op maar meestal at men melkpap met boterhammen.
Zoetemelkpap bereide men door stukken brood in een weinig water aan de kook te brengen tot het water opgedroogd was. Daarop goot men melk en suiker naar smaak en verwarmde het geheel. Men at boterhammen met gebakken appelen of kleine gestoofde winterperen of zelfgemaakte plattekaas met radijsjes. Het zal nog tot na de Tweede Wereldoorlog duren eer er fijne vleeswaren op de tafel verschijnen.

Zondagse kost

Het katholieke geloof bepaalde ook de eetgewoonten op zondag. De zondag was een rustdag en er mocht dus niet gewerkt worden zo dat er wat meer aandacht kon besteed worden aan het eten.
Het ontbijt op zondag verschilde niet enorm van dat op een gewone weekdag. De meest in het oog springende verandering was dat er al eens echte boter op de boterham werd gesmeerd en er krentenbrood op tafel kwam ter vervanging van het gewone brood. De zondagse soep was soep met soms een stukje vlees (bouilli) erin.
Terwijl de industriearbeiders vaker een stukje rundvlees aten bleef voor de gewone boerenmens het stukje rood vlees voorbehouden voor zon- en feestdagen. Men ging dan bij de plaatselijke dorpsbeenhouwers om een stukje bouilli of stoofvlees.

Foto 1 : Voetschrappers Kloostergebouw





Foto 2 : Voetschrapper Burgemeester Couckstraat 1



Foto 3 : Voetschrapper Dorpplaats 43



Foto 4



†

Liefdevol aandenken aan

DE HEER

Jozef COUCK

Echtgenoot van mevrouw Germaine COPPENS

Geboren te Okegem op 15 juli 1918 en thuis vredig
van ons heengegaan op 26 december 2005.

Zijn glimlach en zijn zorgen zijn voorbij
zijn lieve aandacht voor de daagse dingen
die door zijn hoofd en door zijn vingers gingen
en alles wat hij was voor u en voor mij.

(A. van Wilderode)

Bij sommige geraadpleegde personen bakte men frieten bij stoofvlees. Die bakte men in een gewone kookpot met ossenvet uit witte hoge pakjes. Op een gewone werkdag vergde dit te veel tijd.
De drank die bij het middagmaal genuttigd werd was meestal water maar tafelbier werd vaker geserveerd omdat het zondag was.
In de loop van de zondag brachten de mannen een bezoek aan een café dat vaak een uitloper was van de zondagsmis.
Het vieruurtje bleef ongewijzigd zoals in de week en het avondmaal was identiek aan het avondmaal op een weekdag.

Feestmaaltijden

Alle mijlpalen in een mensenleven zijn een feestmaal waard. Het begint in de wieg en tot aan het graf werd er gevierd naargelang de financiële mogelijkheden van het gezin. Het aantal feestgelegenheden was zeer beperkt. Kinderen waren de rijkdom van de armen en na de geboorte van een kind gingen meter, peter en de vader met het pas geboren kindje van café tot café om de geboorte te vieren. De goede burgers gaven dan "kinnekessuiker" aan de buren en familieleden. De armen gaven kleine aardappeltjes in vroegere tijden. Nu nog spreekt men van een "petakkerkind" wanneer de familie geen suiker geeft aan buren of familieleden.

Het werd destijds gezegd van een kind waarvan peter of meter ter gelegenheid van het doopsel geen suikerbonen (kinnekessooëker) uitdeelden aan de kerk. Mogelijk moeten we hier petat zien als iets van geringe waarde; de baby (kindje) voor wiens doopsel geen suikerbonen over hadden (of liever er zich geen konden permitteren) zal in de ogen van de "krijg-

grage" kinderen ook van weinig betekenis of waarde zijn geweest[4]

De communiefeesten waren eerder sober. Het was meer naar de kerk lopen dan wat anders. Men mocht meestal te eten gaan bij een familielid of heel goede buur. Er was groentesoep, een stukje varkensvlees, worteltjes en erwtjes met aardappelen. Een huwelijksfeest was lang niet altijd een uitbundig feest. 's Middags bleven de getuigen en de beide ouderparen bij de bruid thuis eten. Het menu was te vergelijken met een communiefeest. Bij de bemiddelde bevolking werden er voor een groot feest kippen geslacht. Kip in de soep en zeker gebraden was voor de Tweede Wereldoorlog pure luxe. Op de boerderij werden kippen gehouden voor de eieren en uitgelegde kippen werden geslacht en meestal verkocht. Per uitzondering vonden zij hun weg naar de soeppot. Pas na 1945 werden kippen goedkoper dankzij de bio-industrie met haar massaproductie. Kippenvlees verliest dan ook voor goed zijn feestelijke status. Menu's waren uitzonderlijk en werden vaak met de hand geschreven. We vonden een aantal menu's van huwelijksfeesten. Het valt op dat het aantal gangen groot is vergeleken met de hedendaagse menu's. Bepaald gerechten gaat men omschrijven in versvorm of gewone taal.

Zo zien we dat op menu 1 men met kardinaalsoep een tomatensoep bedoeld is, duikertjes zijn balletjes. Venetiaansche huwelijksgondolen zijn pasteitjes van bladerdeeg in de vorm van een boot gevuld met vol-au-vent. Met ossenharts bedoelde men rundgebraad en vaderlanders zijn aardappelen. Eierklop is zelfgemaakte mayonaise.

---

[4] PLETINCKX Ludo, *Op z'n Asses*, tweede deeltje nr. 135, p. 18.

Bij menu 2 is goudappelroom in gesmolten ijs een tomatensoep. Neerhofprinsen zijn hanen en dansende juffers kippen. Du porc à la mode is varkensgebraad en met van overzee uit Zuiderland bedoeld men een fruitschotel met zuiderse vruchten. O rode Angèle, zijn kalkoenen en Breughelse doeken was rijstpap of vla. Tenslotte is koffie het goedje dat zwart ziet als roet.

Bij een begrafenis aten de familieleden dikwijls een warme maaltijd, meestal kervelsoep, rosbief met groentekrans en aardappelen.
Kerstavond werd nauwelijks gevierd. De nachtmis was het centrale gebeuren van die avond. Op nieuwjaarsdag was er konijn met appelmoes. Wafels of pannenkoeken leenden zich uitstekend op dergelijke dag tot bakken ervan. Met heel veel suiker en op de Leuvense stoof gebakken was dit een stevig baksel.
Weinig feestdagen konden tippen aan Pasen. Na veertig dagen vasten namen kip of konijn het van de stokvis over. Op Paaszaterdagnamiddag na twaalf uur eindigde de vasten en werden eieren reeds ten geschenke gegeven wat onvermijdelijk tot gevolg had dat 's avonds eierkoek met spek gebakken werd. Het grote gebeuren was het rapen van de eieren. Gekookte eieren van kippen, geverfd of in koffie gekookt om een bruine kleur te krijgen waren een lekkernij voor de kinderen die ze dienden te rapen om ze 's avonds met hun boterham op te eten. Sint-Nicolaas werd hier niet gevierd in de jaren tussen beide oorlogen, wel werd "de greef van halfvasten" gevierd. In maart werd een mandje geplaatst voor de greef zijn paard. De kinderen kregen dan meestal speculaaskoeken en een sinaasappel.
De beste maaltijd van het jaar werd met de kermis gegeten. Nu nog spreekt men van "het is kermiseten" als er een gerecht op tafel komt die men graag lust.

Meestal slachtte men bij de meeste gezinnen een varken met de kermis of voor de winter en kwam de hele familie meegenieten van de "pensenkermis".
De gebruiken bij het slachten van varkens werd reeds beschreven in Mededelingen Heemkring Okegem 28e jaargang 2003 nr. 2 en 3.
Een gezegde in onze streken was dat voor de winter een boer twee zwarte plekken diende te hebben op zijn hof: één van een varken te branden en een ander van een kar kolen af te kappen.

Wij woonden in de Kattestraat 47 met ons gezin van 8 kinderen. Vader was spoorwegbediende en met de grote kermis werden de broers en zusters van mijn beide ouders uitgenodigd op de pensenkermis.
Heel de familie kwam al van in de voormiddag. De genodigden dronken na de mis een soort aperitief, meestal jenever of een "kimme". Dat was een tas zonder oor met een mengeling van gebrande jenever en bruine suiker. Krieken opgelegd in jenever behoorde ook tot de gebruikelijke drank. Een vaatje bier van 30 of 60 liter werd bij de brouwerij Dufour te Ninove gehaald.
Rond de middag werd aan tafel gegaan en werd er pensensoep gegeten. Die werd gemaakt van het kooknat van de pensen. Bij het koken kwam het er op aan dat er zo weinig mogelijk pensen barstten maar pensensoep zonder vlees kon niet, dus dienden er toch één of twee pensen te sneuvelen.
Na de soep werden er verse karbonaden geserveerd met verse groenten uit de hof zoals worteltjes, erwtjes en prinsesjes met aardappelen.
Een vorm van dessert was oren en poten gekookt en in kleine brokjes gesneden en daarna gestoofd met rozijnen en gedroogde pruimen.

De gewoonte om in de namiddag taart te eten en koffie te drinken is pas na de Tweede Wereldoorlog gekomen. In de

jaren dertig werd de taart of vla na het avondeten gegeten. Dat avondeten bestond op een pensenkermis uit zwarte en witte pensen met boterhammen. (Piet Vernaillen)

De voedingsgewoonten in het interbellum te Okegem waren vooral éénvormig en eenvoudig. Het sociale onderscheid werd vroeger, veel meer dan nu het geval is, met de voedingsgewoonten onderstreept. In Okegem stond men vaak nog zelf in voor zijn voedselvoorziening, vooral bij de landbouwers.
Studies over de voedselgewoonten in geheel Vlaanderen tonen aan dat er in het interbellum een ruimere keuze aan voedsel was dan ervoor maar dat men er niet altijd gebruik van maakte. Men hield het liever bij eigen gekweekte producten dan bij gekochte eetwaren. Grote veranderingen in de voedselconsumptie zullen zich pas na de Tweede Wereldoorlog voordoen.

Bijlage 1
Lijst van voedingswinkels die Benoit Van Vaerenbergh in Okegem kende tussen 1900-1950 (opgetekend in juli 1991)

Dorp
Gustaaf De Boitselier-Van de Perre (bij Staaf Ribbes)
Karel Van der Speeten-Vetsuypers (bij Belazie - Pelagie)
Kamiel Van der Veken-Straetmans (bij Wieze)
Jozef Beeckmans Ulin (bij Jef Van den Boj)
Eugeen Neuckermans-Beeckman (bij Jeanne)
Irma Buyl (bij Irma van Tinneke Laen)
Henri Wellekens-Vernaillen (bij de Moneco)
Henri Vernaillen-Staels (bij Germaine later bij Betsy)
August Van Laeren-De Strooper (bij Irma Strooper)
Etienne De Dier-De Motte (bij Etienne v.d. burgemeester)

Stationsplein
Frans Van Damme (bij Francois)
Bernard Van Varenberh-Grijseels (bij Bernard)
Felix Vernaillen-Van Schelvergem (bij Liza Sponzj)
Gustaaf Van den Broeck-Goubert (bij Dense)
Maurice Vernaillen-Servranckx (bij Jeanne)

Leopoldstraat
Jules Corrijn-Van den Spiegel (bij Yolande)
Henri Van den Broeck - Van der Speeten (bij Arie Van Mantekes)
Van de Perre-Vernaillen (bij Stanse Prot)
Wed. De Doncker-Van Isterdael (bij Maria van Kaffebezze)
Rene Gies-Van der Donck (bij Julia)

Kattestraat
Hippoliet Binon-De Rijck (bij Wanne De Rijck)
Frans Van de Perre-Schouppe (bij Sofieke Schoep)
Jozef De Brabanter (bij Gezzeken)
Armand De Strijcker-Cobbaert (bij de rare Vos)
Paul Vernaillen-De Rijck (bij Emmeljen van Soeë Loeben))

Kouterbaan
Alfred Van der Speeten-De Boitselier (bij Gusta)
Albert Van den Broeck-Van der Speeten (bij Camilla)

Fonteinstraat
Joannes Van der Speeten-Wittenberg (bij Dausseleers)
Frans Gies-Bicqué (bij Pieje ooét't Spoeljt'n)
Emiel Van der Speeten-Broeckaert (bij Manse Krol)
Frans De Bruyn - Wittenberg (bij Jette van Peejemans)
Joseph Ronsijn - Wittenberg (bij Jef Rosseng)

Hazeleerstraat
Philemon Baeyens-Wauters (bij Maria Wauters)

Bijlage 2
Wat er destijds (1900-1940) in de winkel van Bernard en Cesarine zoal verkocht werd (opgetekend door Benoit op 24/6/1991)

Eetwaren:
- wit en bruin brood, paardenbrood, mastellen (grote en kleine) peperkoek
- allerhande soorten kaas zoals schellekeskaas, stinkende kaas, plattekaas
- gedroogde hesp, saucisson, salami
- klontjes suiker (niet verpakt), kristallisé, bruine suiker, kandijsuiker, bloem, zemelen
- rijst, vermicelli, maïzena, pudding powder, gedroogde rozijnen, zout (onverpakt), siroop (los), koffiebonen (los), chicorei (in pakjes van een ½ kg)
- pekelharing uit het vat, opgelegde haring (eigen fabrikaat), rolmops, droge haring, booling (haring die in open lucht gedroogd werd), sardienen in ijzeren doosjes
- margarine, appelsienen, citroenen, vijgen
- allerhande soorten ingeblikt goed zoals soep en groenten.

- waspoeder (los en verpakt) grove en fijne groene zeep (bruine zeep geheten), los in kuipjes stukjes zeep, wasspelden, dweilen, stofvodden, poets in potjes om koper te kuisen.
- azijn (aangekocht met het vat en overgetapt in flessen)
- petroleum (petrol) werd van 't vat overgetapt in flessen of in petrolkannen
- allerhande kleuren sajet (saai) voor het herstellen van kousen en pull-overs, wollen kousen voor mannen en vrouwen, sokken om in de kloefen of holleblokken te dragen, schoenveters,

koorden sletsen (wit, blauw en bruin) vooral gebruikt door de kaatsers, sletsen waarvan het bovenste deel gevlochten textiel was en onderaan leder, kloefen en holleblokken voor mannen, vrouwen en kinderen, kloeflеders, kloefnagels en schoensmeer.
- naaigarens, rolletjes lint, stopnaalden en gewone naalden, open en toespelden rekkers (elastiek) voor kousenbanden en ondergoed, kammen in metaal en been, haarspelden, breinaalden, colknoppen, witte hemdsknopjes, broekknoppen witte en zwarte "pressions", haarpoppen voor de vrouwen, bretellen
- glazen voor petroleum lampen, olielampjes, wieken voor petroleumlamp, kaarsen
- tabak voor pijp en sigaret, pruimtabak, sigarettenblaadjes, sigaren en cigarillo's, houten en stenen pijpen, lucifers
- zicht en wenskaarten, briefpapier en enveloppen, pennenstokken, stalen pennen, potloden, duimspijkers en klemhaakjes, beenhouwerspapier (vleespapier), papieren zakjes (tipzakjes), rolletjes
- marbels en boketten, papier voor versiering van kasten, krijt, draaitoppen
- veegborstels, grove borstels voor buiten, handborsteltjes, borstelstokken, bolletjes koorden, dikke koorden (zieël'n) voor het leiden van koeien en paarden – dorsvlegels, draagriemen (singels)
- borden (talloer'n) koffietassen en kommetjes, en teilen
- snoepgoed zoals chocolade, suikerspekjes (bollen), koekjes, zoethout in bundeltjes gebonden, zwarte kalisje (drop)
- scheergerief: scheermessen, haarmachientjes, scheerzeep, scheerborstels, slijpsteentjes, lederen riemen om het scheermes te zetten, aluinsteen
- alle soorten wekkers en uurwerken

In memoriam Jozef Couck[5]

Jozef Van der Speeten

Op 26 december 2005 (2e Kerstdag) overleed Jozef Couck heel onverwacht in familiekring. Hij had nog echt genoten van het laatste kerstfeest. Met pretoogjes had hij geluisterd naar de vele wensbrieven van zijn achterkleinkinderen, neuriede hij de kerstliederen mee en zat aan tafel te midden van de zijnen te genieten van het samenzijn.
Al was hij de laatste tijd niet meer zo fit, niets liet vermoeden dat de dood hem zo plots zou treffen. Het achterblijven, zonder een bewust laatste moment van afscheid, geen woord of teken, kwam hard aan voor zijn familie.
De plechtige uitvaartliturgie, waarin heel wat vrienden en kennissen aanwezig waren, had plaats op 30 december in de dekanale O.-L.-Vrouw-Hemelvaartkerk van Ninove.
Bij het begin van de eucharistie lazen drie personen een treffende lijkrede af met aangename herinneringen aan de afgestorvene.
Ook deken P. Becaus bracht in zijn homilie hulde aan de overledene wiens leven heel verdienstelijk geweest was op alle gebied. Op het einde van de misviering spraken de kinderen en kleinkinderen een afscheidswoord uit aan hun geliefde papa en opa.
Alhoewel Jozef Couck een echte Ninovieter geworden was vonden wij het toch passend hem even in herinnering te brengen in ons tijdschrift. Op de eerste plaaats omdat hij te

---

[5] Bronnen: Deken P. Becaus, homilie in uitvaartmis; Jan Hoorens, voorzitter Lions Club, lijkrede in uitvaartmis; Michel Bellemans, kapitein-bevelhebber brandweer, lijkrede in uitvaartmis; Sam De Sutter, Sint-Sebastiaansgilde, lijkrede in uitvaartmis.

Okegem geboren was maar ook omdat hij nog altijd geïnteresseerd bleef in het doen en laten van de Okegemnaren.

Jozef Couck werd te Okegem geboren op 15 juli 1918 als oudste kind van Romain Couck en Adeline Schoon. De naam Jozef kreeg hij van zijn peter Jozef Couck, die stationschef te Okegem was. Het gezin Couck-Schoon kreeg in 1921 nog een dochter bij die Maria genoemd werd.

Het jaar 1918 waarin Jozef geboren is was een heel speciaal jaar. Er werden dat jaar slechts 22 kinderen geboren (13 jongens en 9 meisjes). Dat was een zeer laag geboortecijfer in vergelijking met de vorige jaren. Maar er zijn in dat jaar uitzonderlijk veel sterfgevallen geweest namelijk 30 waarvan 14 mannelijke en 16 vrouwelijke inwoners. Dit hoge sterftecijfer was toe te schrijven aan de besmettelijke griepepidemie (Spaanse griep) die dat jaar overal in ons land heerste.

Als kind groeide Jozef op in een specifiek midden. Zijn vader was herbergier en handelaar in kolen en zijn moeder was huisvrouw en hielp mee in de herberg. Er kwam dus heel wat volk over de vloer en dit verklaart misschien waarom Jozef een gewiekst handelaar en sociaal sterk bewogen geworden is. Vader Romain was ook een verkozene van de lijst van de Katholieke Partij.

Nadat hij de bewaarschool in de Zusterschool doorlopen had werd hij in het schooljaar 1924-1925 opgenomen in het 1e leerjaar bij zuster Colette en hij deed in 1925 zijn Eerste Communie. Op 1 oktober 1925 ging hij over naar de gemeenteschool waar toen maar twee gemeenteonderwijzers actief waren: meester Leon De Roeck en hoofdonderwijzer Cyriel De Neve. Het gemeentelijk onderwijs volgde hij tot 30 augustus 1929. Daarna stuurde vader Romain hem naar het "Moeilj'n hof" (nu Sint-Gabriëlinstituut genoemd) te Liedekerke.

Waarschijnlijk zal zijn vader hem daar heen gestuurd hebben om "Frans" te leren wat hij later als handelaar goed kon gebruiken.

Na de Eerste Wereldoorlog werd er te Liedekerke een internaat voor Franstalig onderwijs opgericht door de Broeders van Sint-Gabriël. Het was hoofdzakelijk lager secundair onderwijs, vooral gericht op handel en talen, met het Fans als moedertaal. Omdat hij uit de gemeenteschool kwam, waar geen Frans onderwezen werd, moest hij eerst een paar jaar de Franse taal inoefenen in de voorbereidende klassen.

Jozef deed in 1930 zijn Plechtige Communie en op 27 juli 1931 werd hij te Denderleeuw gevormd door de bisschop van Gent. Uit goede bron vernamen we dat hij ook enkele jaren misdienaar geweest is. Hij stopte in juli 1934 de lagere middelbare afdeling in de school te Liedekerke en werd als interne leerling ingeschreven in de Sint-Thomas Normaalschool te Brussel. In 1938 behaalde hij het diploma van onderwijzer en kon reeds in september aan de slag in de gemeenteschool van Okegem. Hij verving meester Dominique De Schrijver die opgeroepen werd naar het leger (1e mobilisatie).

In 1939 of in 1940 werd hij opgeroepen om zijn militaire dienst te vervullen en maakte hij als milicien de 18-daagse veldtocht mee. Als oudstrijder 1940-1945 werd hij lid van de Oudstrijdersbond van Ninove waarvan hij na enkele jaren de voorzitter werd.

In 1942 huwde Jozef met Germaine Coppens van Ninove en ging zich te Ninove vestigen. Jozef leerde Germaine kennen op de treinreis die hen naar Brussel bracht tijdens hun studietijd. Jozef studeerde aan de Sint-Thomasnormaalschool en Germaine was inwonende studente van een Brussels meisjesinstituut. Ze zagen mekaar 's maandags bij de heenreis en spraken dan af om 's zaterdags samen terug te keren. Het is dus niet bij een "studentenlief" gebleven. Vanaf dat jaar begon er een heel ander leven voor hem en begon de microbe om een handelszaak te beginnen stilaan haar werk te doen. Hij werd hierin voluit gesteund door zijn vrouw die uit het handelsmilieu vandaan kwam.

Maar op de eerste plaats kwam het gezin en al wat hij ondernam stond mede in functie van het gezin en het geluk van hen. Vier kinderen kwamen het gezinsgeluk volledig maken: Anita, Danielle, Jan en Kati. Twee van de drie meisjes zijn echter op volwassen leeftijd gestorven. En beide waren ze moeder van vier kinderen. Dit was de zwaarste beproeving voor Jozef en Germaine en bleef hun leven tekenen. Het gezin en de familieband waren voor Jozef heilig. Het was voor hem een grote vreugde steeds weer op belangrijke momenten en dagen de hele familie bij elkaar te zien: de kinderen, de elf kleinkinderen en de tien achterkleinkinderen.

In 1948 stichtten Jozef en Germaine de wasserij Exelsior die gevestigd werd in de Geraardsbergsestraat te Ninove. Met de middelen van toen hebben zij baanbrekend werk verricht en heel wat mensen te werk gesteld. We herinneren ons heel goed dat Karel Van Snick jarenlang in de omliggende dorpen rondreed om het wasgoed bij de klanten op te halen en het daarna netjes gewassen en gestreken terugbracht. Jozef liet hij de wasserij over aan zijn zoon Jan die nu nog altijd de zaak runt.

Maar naast zijn werk in de wasserij was Jozef een sterk sociaal bewogen man. Mensen samenbrengen, naar mensen luisteren dat was de kern van zijn lidmaatschap in verschillende organisaties en bewegingen. De voornaamste daarvan waren: de Lions Club Ninove, de Vrijwillige Brandweer Ninove en de Koninklijke Sint-Sebastiaan handbooggilde. Van elke geciteerde vereniging brengen we een korte schets van zijn activiteiten.
Jozef was medestichter van de Lions Club Ninove in 1970, vervulde de taak van secretaris, werd tot tweemaal toe voorzitter en was ook zonevoorzitter. Hij was de grote bezieler van de textielophaling die vanwege het grote succes te Ninove gepromoot werd bij andere Lions Clubs over gans België. Hij was het oudste lid van de club maar maakte er een erezaak van om werkend lid te blijven. Naar zijn woord werd altijd

geluisterd omdat het telkens opbouwend was en meestal verwijzend naar de menselijke aspecten van het probleem.

Jozef was ook een van de oudste brandweermannen uit het Ninoofse korps. Brandweerman zijn was voor hem een roeping, een bewust gekozen manier van leven. Op 33-jarige leeftijd ontwaakte het brandweervlammetje.
Van 1951 tot 1978 diende hij de Ninoofse bevolking. Hij maakte de grote verhuis mee van de brandweerkazerne in De Waag op de Graanmarkt naar de Desiré De Bodtkaai. Hij diende onder officier-dienstchef Karel Fransman, Gustaaf De Jonghe en Bertus De Roeck om nadien als 2e in bevel samen met de Ere-Commandant André Moeremans het korps te leiden. Zijn sociaal engagement bij de brandweer vertaalde zich in het oprichten van de muziekkapel en het ondersteunen van de voetbalploeg. Ook de dames herinneren zich Lt. Couck als elegante danser van het door hem jaarlijks georganiseerde bal van de brandweer. In 1978 werd een grootse hulde gebracht op het Sint-Barbarafeest aan Lt. Couck die afscheid nam van de actieve dienst omdat hij de ouderdomsgrens van 60 jaar bereikt had. Onder zijn stuwende kracht richtte hij voor de ereleden van de brandweer de erewacht op, die regelmatig een tweemaandelijkse bijeenkomst houden.

Jozef Couck werd reeds in 1943, op aandringen van zijn schoonvader Alfons Coppens, lid van de Koninklijke Handbooggilde Sint-Sebastiaan, de alleroudste vereniging van Ninove. Tien jaar later werd hij reeds opgenomen in het bestuur. In 1966 is hij tot kapitein bevorderd en in 1976 aanvaardde hij het voorzitterschap (hoofdman) van de gilde.
Onder zijn voorzitterschap groeide de gilde uit tot een groep waar vriendschap, goed humeur en een kwinkslag hoog in het vaandel staan. In 1993 werd hij gevierd voor zijn vijftigjarig lidmaatschap. Hij kreeg toen van het stadsbestuur het ereplakket van de stad. Een afgevaardigde van de Nationale Federatie speldde hem toen een zelden toegekende medaille op de borst.

Ook sport en ontspanning (cultuur) kregen zijn grote aandacht. Bij de oprichting van de Sportraad werd hij tot voorzitter aangesteld en mocht nadien de titel van erevoorzitter dragen. Hij was medestichter van de Karnavalraad en werd opgenomen als Ridder van de Wortelorde.
Het ging hem bij dit alles niet om de eer, maar om de inzet en het in vriendschap samenbrengen van vele mensen.
We besluiten met te zeggen dat Jozef dankzij de hulp en de steun van zijn echtgenote Germaine in al die verenigingen tot voldoening van eenieder bestuursverantwoordelijkheden kon opnemen.

INHOUD

De voetschrapper, een verdwenen gebruiksvoorwerp . . . 41
Herman Brantegem

Voedingsgewoonten te Okegem in de jaren 1920-1940 . . 45
Herman Brantegem

In memoriam Jozef Couck 67
Jozef Van der Speeten