

En het dorp zal duren ...



Het oude bakhuis Paesmans in de Molenbeekstraat
te Dworp anno 2007

nr 34 - april-juni 2007

trimestrieel tijdschrift van het heemkundig genootschap
"van wittthem" Beersel



En het dorp zal duren ...



Het oude bakhuis Paesmans in de Molenbeekstraat
te Dworp anno 2007

nr 34 - april-juni 2007

trimestrieel tijdschrift van het heemkundig genootschap
"van wittthem" Beersel

Inhoud

Inleiding MARC DESMEDT	5
Bakhuizen en bakovens in Beersel: brood en taarten gebakken op steen JOKE VANDENBUSSCHE	6
De taarten van Ro CONSTANT THEYS †	16
Kunstig en Kundig - Het wafelijzer J. VAN OPROOY en A. DOMBRET	20
Kermistaarten van Beersel MARC DESMEDT	30
Zoetigheden in oorlogstijd JOKE VANDENBUSSCHE	45
Colofon	48

Voorwoord

MARC DESMEDT

Zoals u zal kunnen vaststellen, hebben we dit nummer volgestouwd met verhalen rond de thuisbakkerij. We bedoelen niet de kleine "moderne" broodmachine, die mengt en bakt terzelfdertijd.

U kon het al vermoeden, wij maken een stap terug in de tijd, toen brood en taarten bakken nog een ambachtelijke bezigheid was. Een activiteit die vele uren in beslag nam en waar heel wat kwam bij kijken. Pakweg 100 jaar geleden had iedere boerderij of landelijke woning een bakhuis.

Joke Vandenbussche trok op ontdekking en kwam er een aantal op het spoor in Beersel.

De erfgoeddag, die op 22 april plaats heeft in Huizingen, zal helemaal toegespitst zijn op zoete tradities die hun oorsprong vinden in de thuisbakkerij.

In dit nummer vindt u het recept en de bereidingswijze van taarten zoals die tot pakweg 50 jaar geleden algemeen bereid werden ter gelegenheid van de kermis.

De bezoeker zal op de erfgoeddag de kans krijgen deze zoete lekkernij te proeven. Verder bakken we wafels in traditionele wafelijzers. Verse ijskroom en marsepein vullen de zoete tradities verder aan. De kinderen worden niet vergeten. Ze kunnen smikkelen van de zure bollen die ter plekke worden gerold.

In dit nummer kijken we ook even over de gemeentegrens en trachten het geheim te ontrafelen van de taarten van Ro. Twee gevleugelde uitspraken zitten bij heel wat mensen nog in het oor: "Toiten mé régeloi-ten" en "Half en half gelék as de toite va Rou". We publiceren het artikel dat Constant Theys opstelde in 1934.

Verder is er een artikel over merkwaardige wafelijzers en hostiejzers uit 17de, 18de en 19de eeuw. We willen de verzamelaars Van Oprooy en Dombret danken voor hun publicatie.

Tenslotte ontvingen we ook nog een korte bijdrage van Jenny Vander-rusten uit Drogenbos die ons een recept van soldatenkronen toespeelde.

Veel lees- en kijkgenot.

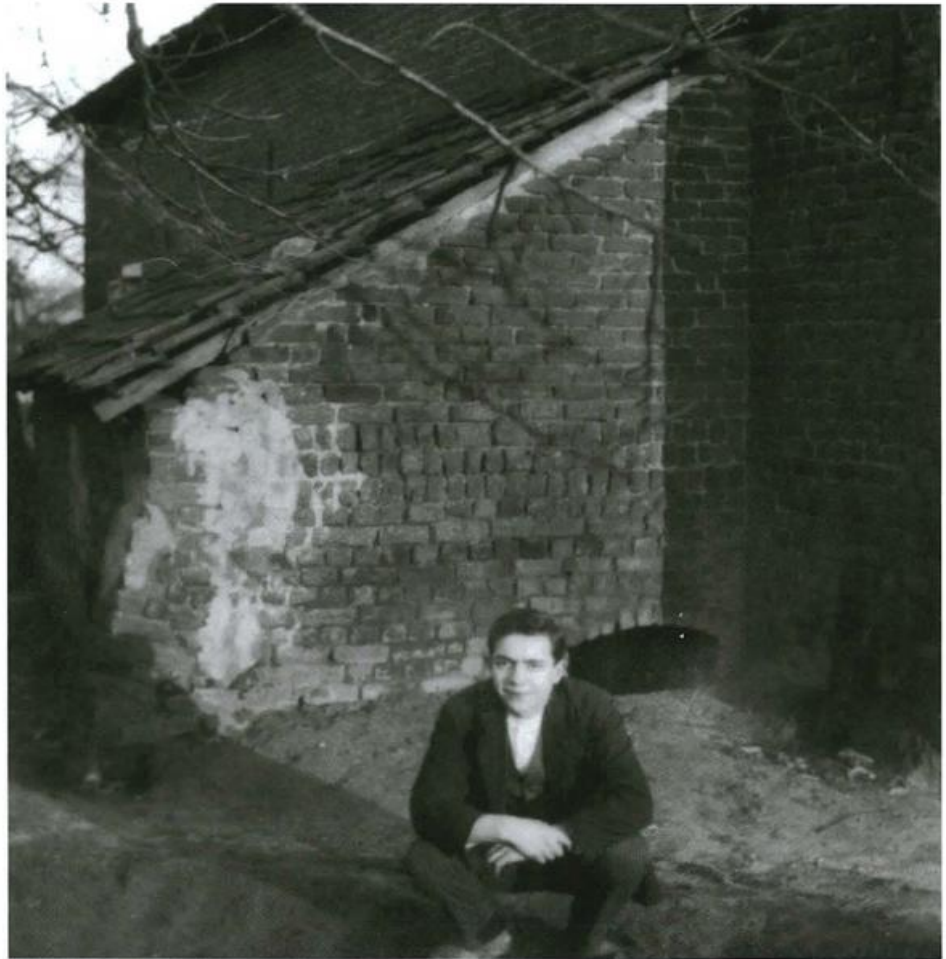
Bakhuizen en bakovens in Beersel: brood en taarten gebakken op steen

JOKE VANDENBUSSCHE

Inleiding

Een bakhuis - of ook wel ovenbuur genoemd - is een vrijstaand gebouwtje of leunt aan tegen een boerenhuis, en waarin zich de bakoven en de baktrog bevindt. Bij het klassieke bakhuis liggen het huisje en de oven achter elkaar, onder twee aparte daken: een hoog zadeldak voor het huisje, een laag voor de oven. Soms leunt het bakhuis ook tegen de woning aan onder een lessenaarsdak (zie bakhuis Herisemweg 20).

6



Bakoven met lessenaarsdak aanleunend tegen de woning. De ovenmond kwam uit de binnen de woning in de keuken naast de haard. Daarom is er ook geen schouw te zien op het bakhuis. Op de voorgrond André Vancraenem (°1911, †1984). Herisemweg 20, Elsemheide Alseberg, foto omstreeks 1931.



Tijdens WO II werd de bakoven herbouwd en volledig in het bakhuis geplaatst. Bakoven Herisemweg 20, Elsemheide Alseberg, anno 2007.



Langs de ovenmond werden de bussels kaphout (brandstof) en het brood naar binnen geschoven. De ovenvloer bestond uit vuurvaste tegels. Herisemweg 20, Elsemheide Alseberg, foto anno 2007.

Dat de oven vroeger meestal buitenshuis lag is niet zo verwonderlijk, gezien het grote brandgevaar. Na het heet stoken van de oven, werden de nog gloeiende kolen uit de oven getrokken, wat met veel gensters gepaard ging. Om dezelfde reden hadden de bakhuizen steeds een pannenbedekking en geen strodak.

De toegangsdeur van het bakhuis is zo geplaatst dat zij vanuit de woning het best bereikbaar is. In bepaalde gevallen is de bakoven aan de straatzijde van het erf gelegen. Mogelijk is het dan een gemeenschappelijk bakhuis dat ook door derden werd gebruikt.



Het dakgebinte van de oven rustte op de stenen onderbouw. Grootheide 37, Dworp, anno 2007.

De oven zelf bestaat uit een ovengewelf in baksteen, gemetseld met een leemlaag erbovenop of volledig uit leem, een ovenvloer met vuurvaste tegels waarop het brood wordt gebakken, een ovenmond - de opening in de oven waardoor brandstof en brood naar binnen worden geschoven - en een ovendeur die van ijzer of hout kon zijn. In dat laatste geval werd de deur met leem aangesmeerd. De onderbouw van de oven is in steen. Hierop rust het dakgebinte van de oven. Een opening onder de oven dient als bergplaats voor "atsels" (schaarhout verwerkt tot takkenbos). De rook verlaat de oven via



Het bakstenen ovengewelf was langs de buitenzijde bedekt met een leemlaag. Grootheide 37, Dworp, anno 2007.

de ovenmond en trekt weg onder de mantel van een open haard, die omheen de ovenmond is gebouwd. De schouw maakt altijd deel uit van het huisje en vertrekt nooit vanuit het ovengewelf.



De toegangsdeur van het bakhuis was zo geplaatst dat zij vanuit de woning het best bereikbaar was. Grootheide 37, Dworp, anno 2007.

Een bakhuis is een typisch fenomeen voor het platteland. Terwijl de stedelingen rond 1900 hun brood kochten bij de warme bakker of bij de industriële bakkerij, bleef men in de plattelandsdorpen voornamelijk bakken in bakhuizen. Soms bracht men het klaargemaakte deeg ook naar de bakker.



Een opening onder de oven diende als bergplaats voor "atsels" (takkenbos). Kerkstraat 101, Dworp, anno 2007.

Na de tweede wereldoorlog verdween stilaan de traditie van bakken in bakhuizen. Steeds meer mensen gingen naar de bakker en voor het thuisbakken schakelden ze over op een gas- of elektrisch fornuis. Samen met de traditie verdwenen ook vele bakhuizen. De weinige ovens die vandaag nog staan te pronken in achtertuinen of ingewerkt in gebouwen, moeten we daarom koesteren als klein maar waardevol erfgoed.

De geschiedenis van de bakoven gaat zeer ver terug. Zo'n 4000 jaar geleden waren er in West-Europa al bakovens met cirkelvormig

grondplan in gebruik. In de 12de en 13de eeuw is er sprake van 'banale bakovens' in eigendom van de plaatselijke kasteelheer. Men was verplicht in de 'heerlijke oven' brood te laten bakken en het was verboden een andere oven te bouwen binnen de grenzen van de heerlijkheid. Het bakken gebeurde tegen betaling in natura. De heer had bijvoorbeeld recht op 1 op 20 broden. Later beschikten de grotere boerderijen over hun eigen bakhuis en konden de kleine boeren terecht in een gemeenschappelijke oven voor verschillende gezinnen uit de buurt.

Het bereiden van deeg

Waar men ook bakte, het deeg werd steeds thuis bereid. Dit was een taak van de vrouw. Terwijl de man instond voor het stoken van de oven en het bakken, bereidde de vrouw het deeg. Dit gebeurde in een baktrog, een onmisbaar meubel in een bakhuis. Het is een langwerpige bak voorzien van een deksel en steunend op een tafel, schragen, dwars gelegde balkjes of poten. De bodem is smaller dan de bovenopening, meestal vlak maar soms ook halfcilindervormig. In de baktrog werd het deeg gekneet met de handen, of zelfs met de voeten. Om het brooddeeg te laten rijzen werd het soms in een soort mandje gezet, gevlochten van stro. Dit gebruik werd niet overal toegepast.

Een baktrog wordt ook wel bakmoelie genoemd. De spotnaam van de inwoners van Linkebeek, de 'Moelieduwers', is daarvan afgeleid. Er doen verschillende anekdotes de ronde die de oorsprong van deze spotnaam verklaren. De verhalen komen steeds neer op hetzelfde feit, dat enkele Linkebekenaren iemand een poets wouden bakken en deze persoon opsloten in een baktrog. Toen het deksel opnieuw werd opgetild, was de ongelukkige gestikt.

Het bakken

Gewoonlijk werd er éénmaal per week gebakken, zo'n 15 tot 25 broden in totaal. Er werden niet alleen broden (roggebrood, melkbrood, eierbrood, kramiek,...) maar ook taarten gebakken in bakovens. Het bakken van brood gebeurde op steen, maar meer recent gebruikte men bij wit brood, krenten- en rozijnenbrood metalen platinen met rechtopstaande boorden. Ook taarten werden in een metalen taartblik gebakken.

De oven werd gestookt met gekloofd hout of mutsaard ('atsels' of takkenbos). De oven op de juiste temperatuur brengen was niet gemakkelijk en vergde veel ervaring. De kunst bestond erin het ovengewelf rondom gelijkmatig "wit" (=heet) te stoken.



Een gemeenschappelijk
bakhuis lag steeds aan de
straatzijde van het erf.
Molenbeekstraat 36,
Dworp, anno 2007.



Typische bakkerstrog, bedekt met een werkplank die openschuift.

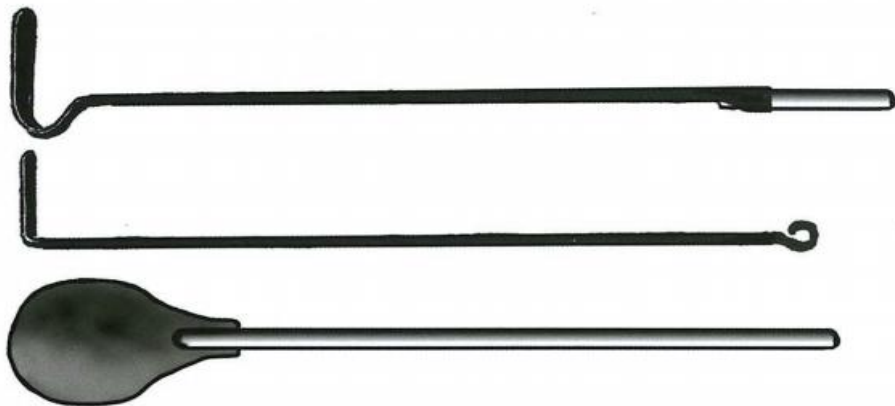
Volgende trucjes werden gebruikt om te zien of de oven de goede temperatuur had.

Een korenaar in een brood steken. De korenaar moest bruin worden. Kleurde hij zwart, dan was de oven te heet.

In de oven spuwen. Het speeksel moest verdampen wanneer het viel. Als het speeksel in de lucht verdampte, was de temperatuur te hoog. Verdampte het niet bij het vallen, dan was de oven niet warm genoeg.



Een beetje bloem strooien op de bakvloer aan de ovenmond. De bloem moest onmiddellijk rood worden. Werd ze zwart, dan was de oven te warm. Bleef ze wit, dan was hij niet warm genoeg.



Bakkersgereedschap: bovenaan twee rakelijzers en onderaan een ovenpaal.

Voor het stoken gebruikte men specifiek ovengereedschap. De oven- of stookgaffel, een korttandige lange ijzeren huls met houten steel, diende om gekloofd hout en mutsaard in de oven te verspreiden. Met het rakelijzer, een ijzeren staaf van ongeveer een meter met onderaan een haaks gezet blad en bovenaan een huls voor een



Bakhuis gelegen Laarheidestraat 245, Beersel, anno 2007.

houten steel, werd de houtskool uit de oven getrokken. Met de ovenbezem of ovendweil maakte men de oven schoon en verwijderde men de kleine kolen en het as. De doofpot diende voor het verzamelen van de houtskool. De uitdrukking "iets in de doofpot stoppen" is daarvan afgeleid.

Wanneer de oven was schoongeveegd, konden de broden of de taarten erin. Het 'inschieten' gebeurde door middel van een ovenpaal, een tongvormig houten of metalen blad aan een lange stok. Nu moest men nog enkel wachten tot het 'baksel' goed gebakken was:

*Goed gebakken en niet verbrand
is een baksel met verstand.*



**Bovenaan de ovenmond
en onderaan de ruimte
voor het stapelen van het
brandhout.
Nerem 1, Lot, anno 2007.**



**Links boven: de oven in de Herisemmolen.
Rechts boven: De oven kon worden afgesloten met een metalen deurtje.
Herisem Alseberg, anno 2007.
Onderaan: de "atsels" in de oven.**



15



Bibliografie

- KVLV, Vuurvast. Bakovens in Vlaanderen, Wijnmaal-Leuven, 2006.
C. Theys, Geschiedenis van Linkebeek, 1957, p. 231.
J. Weyns, Bakhuis en broodbakken in Vlaanderen, Verbond voor Heemkunde, Sint-Martens-Lathem, 1963.
J. Weyns, Volkshuisraad in Vlaanderen, Hoofdstuk XII: bakken, pp. 869-885.
www.mot.be
Drs PH. Vos e.a., Woordenboek van de Brabantse dialecten, Deel II, Aflevering I, Assen, 1979.

De taarten van Ro

CONSTANT THEYS †

Het is werkelijk treffend hoe snel de dingen rondom ons van gedaante veranderen en langzamerhand verdwijnen.

Zijn er, bij voorbeeld, thans niet reeds veel kinderen die de petroleumlamp uit onze eigen kinderjaren niet meer kennen? Zijn er anderzijds nog wel veel jongeren die er een gedacht van hebben hoe onze moeders brood maakten en bakten?

Steeds ging het zo; gedurig kwamen nieuwe vormen.

Het komt ons nochtans voor dat in de jaren na de laatste of, liever, jongste oorlog, plots sommige gebruiken en specialiteiten verdwenen die eeuwen lang stand hielden.

Vooraf onder de invloed van pers, radio en cinema wordt alles gestandaardiseerd, genormaliseerd en vooral gebanaliseerd. Alles wordt in serie gemaakt, overal vindt men dezelfde producten, terwijl het schilderachtige, het eigene van de gebruiken van elke streek teloor gaat.

Ongetwijfeld hebben enerzijds verfijning van smaak en anderzijds de toepassingen van gas en elektriciteit, van stroom en essence-drijfkracht, met hun gevolgen op levenswijze en vervoer, en in de eerste plaats op dit laatste, een grote ommekeer teweeg gebracht. Vroeger, immers, behield elke streek haar gebruiken, haar eigen karakter, haar eigen voortbrengselen, doordat snelle gemeenschapsmiddelen ontbraken.

Het is dan wellicht niet te vroeg om op te zoeken wat er van de oude tradities overblijft en op te tekenen wat nog niet helemaal in de vergeethoek geraakt is.

Veel steden en dorpen hadden en hebben, gelukkig, nu nog een specialiteit in het bakkers- of pasteibakkersvak.

Dit geldt vooral voor de bedevaart- en marktplaatsen.

Wie kent er bijvoorbeeld niet de pepernoten of boerentenen van Scherpenheuvel, de kranskens van Halle, enz.?

Ook Sint-Genesius-Rode, ofschoon geen bedevaart of marktplaats, had haar specialiteit, namelijk haar taartjes.

Het kwam ons gelegen voor, nu er nog een paar taartjesbaksters in leven zijn, daarover, uit hun mond zelf, een en ander op te tekenen en voor de algehele vergetelheid te vrijwaren.

De thans volkomen uitgestorven taartjesnijverheid te Rode is zeer oud. De oudste baksters zeggen ons dat hun overgrootouders het bedrijf reeds uitoefenden en de geschiedenis wijst trouwens op een overoud bestaan.

Veertig tot vijftig jaar geleden hielden een 20-tal families er zich mee bezig.

Wanneer we de voorwaarden nagaan waarin die mensen werkten, kunnen we niet anders dan in bewondering staan voor de moed en de noeste ijver van deze dappere vrouwen. Het waren immers haast alleen de vrouwen die voor het zware werk instonden.

Dat taartjesbakken was geen licht werk.

In de namiddag werd het deeg "beslagen" uit de fijnste bloem, van de meeste zero's, met toevoeging van zout en suiker. Het deeg moest "zeer vet bewerkt" zijn. Gist was er niet in, om een stijf en vormhoudend deeg te bekomen, zodat dit niet moest "opkomen" en dadelijk met het maken van de taartjes kon begonnen worden.



Het rollen van de "pollekens".

Van 't deeg werden stukjes, "pollekens" genaamd, afgenomen en met de hand gerold tot de dikte van een klein kippenei. Die "pollekens" werden vervolgens met de "roller" zeer dun opengerold. Dan kwam de delicaatste bewerking: het maken van de opstaande rand. Dit geschiedde met de toppen van de vingers van beide handen, terwijl men het lapje deeg deed ronddraaien. Wanneer dan tafels, banken en planken in de keuken met zulke deegschaaltjes vol gelegd waren, werden deze met de "spijs" gevuld.

Die spijs werd bereid met gedroogde pruimen en gedroogde appelschijven, de zogenaamde "begijnooren". Half en half, gelijk de "tuiten" van Ro, zegt men.

Er werden ook taartjes gevuld met de bekende rijstpap, doch veel minder. Gemiddeld waren er $3/4$ "pruimentartaartjes" tegen $1/4$ "rijst-taartjes".

Inmiddels was de oven aangestoken, want deze moest gloeiend heet zijn. De oven "haten" (heten) zeggen ze hier. De vloer werd goed zuiver opgedweild en de taartjes er in geschoven. Gemiddeld



Het maken van de opstaande rand van de taartjes.

konden er 200 in en als de laatste er in gingen mochten de eerste er uit.

Het bakken duurde ongeveer een half uur, en als de taartjes er uit waren, was de oven doorgaans nog heet genoeg om brood te bakken.

Nu waren de taartjes wel gebakken, maar die moesten ook aan de man gebracht worden, en dat was geen kinderspel.

's Anderendaags 's morgens, om half drie, werd de kruiwagen, bespannen met een kloeke trekhond, opgepakt met de "bandelier" op het hoofd - niet over de schouders zoals we meestal zien - en berg op en berg af de richting van Brussel ingeslagen, 12 tot 13 kilometer ver!

De taartjes lagen in grote platte manden, ongeveer 90 cm middellijn en 25 cm hoog, die op stroowissen rustten om het schokken op de ongelijke wegen en de ruwe steenweg naar Brussel enigszins te dempen.

De taartjes lagen er, spijs tegen spijs gekoppeld, in stapeltjes van 20. Een goede vracht bestond uit 1000 stuks. Dit getal was natuurlijk kleiner wanneer er grote taarten bij waren.

Er waren immers drie verschillende grootten. Ongeveer 7, 10 en 15 cm middellijn, welke onderscheidelijk 5, 10 en 20 "cens" (centiem) kostten.

Waar werden de taartjes verkocht? Betrekkelijk weinig te Rode zelf, wel vooral te Brussel.

Het grote afzetgebied was de Botermarkt, waar de verkoop om 5 uur - in de winter een uur later - begon, en tot 1 uur na de middag duurde.

Een andere verkoopplaats was aan het kerkhof te Anderlecht,

waar telkens een 40-tal verkoopsters (plusminus 20 gezinnen) taartjes te koop stelden.



Taartjesvrouw van Ro met de kruiwagen op weg naar de markt.

Op H. Drieënhedstag stonden de "taartjesvrouwen" op de Kapel-
lemarkt, en de 2^o Paasdag op de weg naar Diegem, ter gelegen-
heid van de grote begankenis van St. Cornelius.

Gewoonlijk reden de taartjesvrouwen 3 tot 4 maal per week naar
Brussel. Was de verkoop buitengewoon gunstig, dan gebeurde het
wel dat ze die reis zelfs tweemaal op één dag ondernamen. Geen
kleinigheid, 50 kilometer afleggen met een kruiwagen!

Een laatste en gemakkelijker operatiegebied vonden ze te Alsem-
berg aan de kerk. Daar gingen ze als er iets speciaals te doen was,
vormsel enz. en ook op de zondagen dat er vreemde bedevaar-
ten kwamen, "processies", zeggen ze hier. Dit duurde de hele zomer
door, van de 1^{ste} zondag van mei, te beginnen met de bedevaart
uit Rode, tot met die van Bosvoorde, die de laatste was, naar aan-
leiding waarvan men dan zei: "Rode haalt de sleutel en Bosvoorde
draagt hem weer". Nu is de bedevaart van Lot de laatste en wordt
er gezegd: "Rode haalt de sleutel en Lot brengt het slot".

De "processies" komen nog wel, maar de taartjes zijn, eilaas, ver-
dwenen...

Kunstig en kundig - het wafelijzer

J. VAN OPROOY EN A. DOMBRET

Inleiding

Wij leven in de overvloed. Wij kunnen om 't even waar en wanneer verkrijgen wat ons hartje begeert.

Onze voorouders leefden in andere omstandigheden.

Zij aten dag na dag eenvoudige kost met weinig afwisseling en van twijfelachtige voedingswaarde.

20



17de eeus wafelijzer.
Fraai graveerwerk met
levensboom en bloemen.
Naaminscriptie:
POUMAU -
FAUGEROLA DE
CURAS.

Was er een feest op til, dan en dan alléén, kwamen speciale gebaksoorten op tafel. Zo sloeg men aan de wafelbak met Vastenavond en met Nieuwjaar.

Wij hebben alle zin voor symboliek en mysterie verloren, daar waar onze voorouders in hun hulpeloosheid ten overstaan van ziekte en onheil zich vastbeten in oude tradities, religiositeit en bijgeloof. Het symbool wat betreft het wafelbakken kwam tot uiting in het graveerwerk binnen op de bakplaten. Prachtige tekeningen en teksten,



Wafelijzer gedateerd 1700. Aan de ene zijde zon en maan en ruitmotief. Aan de andere zijde huismerk met kroon, initialen en runen.

beide vooral met religieuze inslag, werden op het gebakken deeg overgebracht. In het milieu van de gegoede burgerij, pronkten in de keuken wafelijzers met het familiewapen en kregen trouwlustigen een wafelijzer mee. Niet enkel aan de tekening maar ook aan het eten en het uitdelen van wafels werd een magische kracht toebedeeld.

Typisch voor de oude wafelijzers is de minieme ruimte tussen de samengeklapte bakijzers. Ook wij kennen nog dunne wafels,



Wafelijzer, gedateerd 1740. Fraai graveerwerk met huwelijkssymbolen en wapenschild met initialen ITA - F. P. Latijnse inscriptie MEAS OMNIA MEIGRES CANTIT ANORE 1740.

zo bijvoorbeeld de West-Vlaamse lukken, de ijswafeltjes en de hosties. Hosties werden en worden nog steeds in wafelijzers gebakken. De dikke wafels die nu meer in zwang zijn werden eerst in de 19de eeuw bereid, toen men van smeedijzeren bakmateriaal overging op gietijzer. Naar voorkomen en opvatting heeft het wafelijzer door de eeuwen heen geen wijzigingen ondergaan.



Wafelijzer
gedateerd 1743.
Fraai graveerwerk
met huwelijks-
symbolen, vogels
en levensboom.
Aan beide zijden
de initialen van de
bezitters
(A D en A T).

Het bestaat uit twee bakplaten (rond of rechthoekig van vorm) waaraan tamelijk lange stangen bevestigd zijn. De bakplaten zijn aan elkaar gekoppeld met een scharnier ofwel klappen ze open en toe via een klinknagel op de kruiselings geplooidde stangen. De stangen dienen om de handelingen tijdens de wafelbak te kunnen uitvoeren zonder de hete bakplaten te moeten aanraken.



Rond 18de eeuws wafelijzer. Fraai graveerwerk waarin hanen en adelaars in een zeshoekige drapperie verwerkt zijn. Aan de andere zijde is een ruitmotief verwerkt.

Ontstaan of herkomst

Wanneer en waar voor 't eerst deeg is gebakken tussen twee ijzers kon nog niet achterhaald worden. Ijzers die een jaartal dragen geven direct een uitsluitsel. Verder kunnen we ons baseren op teksten en gedichten die het bestaan van wafels aanhalen of bezingen; tenslotte hebben we nog de afbeeldingen van wafelbakscènes, zowel op etsen als tekeningen als schilderijen.



19de eeuwse wafelijzer. Neo-gotische motieven waarin een kerststal centraal staat.

Enkele prachtige kunstwerken moeten we zeker citeren:

Hieronymus Bosch (1450 - 1516): Vastenavondscène met Wafelbakkerin (Wenen)

Pieter Aertsz (1508 - 1575): Wafelbakkerin (London)

Pieter Bruegel de Oude (1525 - 1569): De strijd tussen vasten en carnaval (Wenen)

Cornelis Dusart (1660 - 1704): Vastenavond (Rotterdam)

Waarschijnlijk de oudste tekst die gewag maakt van wafels en die dateert van de 9de eeuw, is de "Miracula S. Wandregisli" uit Verdun. In 1155 werden reeds "oublies" (=niet geconsacreerde hostie) gebakken in Poitiers.

19de eeuws wafelijzer.

Twee verschillende uitbeeldingen van moeder met drie kinderen.



Deze en nog meerdere documenten wijzen erop dat het wafelijzer in gebruik was en moet ontstaan zijn in een gedeelte van West-Europa, dwz. Frankrijk, de Lage Landen bij de zee, Neder-Duitsland en de Elzas.

Wat ons in de eerste plaats bij de wafelijzers treft is dat zij oude familiestukken zijn, waardig gekeurd de kenmerken van hun bezitters te dragen: diens eigenaam of de beginletters van hem en zijn echtgenote, benevens een jaartal, door de smid vaak kunstig gegraveerd. Meermalen kunnen wij, als in een oude bijbel, de voornamen of voorletters van opeenvolgende geslachten op deze ijzers vermeld vinden.

Bovendien brengen de wafelijzers ons nog dikwijls op de hoogte van de maatschappelijke stand van de eerste eigenaar door afbeelding van het familiewapen en/of runen.

Runen worden niet alleen gebruikt als schrift of als symbolisch teken maar ook als herkenning of handelsmerk.

De hostie-ijzers

Sinds de 10de eeuw bediende de Rooms Katholieke kerk zich voor de hostiebereiding van knijpijzers met ronde en langwerpige bladen, van hetzelfde voorkomen als onze wafelijzers. De grote hosties bakte men tussen ronde bladen, elk met een verschillende voorstelling gegraveerd zodat beide zijden van de hostie steeds een verschillende afbeelding vertoonden. De kleine hosties werden bij enkele tegelijk tussen rechthoekige bladen bereid. Ook het jaartal van ontstaan, de initialen en het wapen van de schenker staan op sommige hostie-ijzers gegraveerd.



17de eeuws hostie-ijzer voor 2 grote en twee kleine hosties. Zeer kunstig gegraveerd met aan de ene zijde de Kristusfiguur met inscriptie "ECCE HOMO". Aan de andere zijde "IHS" met de gekruisigde Kristus en drie nagels.

17de eeus hostie-ijzer
voor drie kleine en twee
grote hosties.
Aan de ene zijde vangen de
engelen het bloed van Kristus
op in een beker. Aan de
andere zijde de moeder Maria
en Maria Magdalena onder
het kruis.



28

Het waren de monniken zelf die deze hosties of oblaten (van *hostia oblata*: zoenoffer, misbrood) met de grootste zorg bereidden. De ontwikkeling uit het hostie-ijzer verklaart dat men op het wafel-ijzer de religieuze voorstellingen van het hostie-ijzer terug vindt.

18de eeus hostie-ijzer.
Ronde vorm voor drie
kleine en drie grote
identieke hosties.





Ovaal 17de eeuws hostie-ijzer met 2 kleine en 2 grote hosties.
Zeer mooi gegraveerd met inscriptie: "IN NOVE JESU OMNE GENUS
PLECTA TUTO" (Verstrengel u allen veilig in de nieuwe Jesus).

Oude hostiebakkerij anno 1870

Over wanneer het "tijd is van bakken":

"Wacht u wel van te bakken, wanneer het weder ontstuimig is, of zeer winderig is, want dan gelukt men zelden. Goed weder is best in eene gematigde kamer, maar bijna altijd met de deur of een vensterken open, om goede lucht te houden, die anders door de buskolen verstikkend wordt.

Wanneer het vuur goed in brand is, begint men het ijzer of hostiepan te warmen, warm zijnde goed of kuischen met eenen doek, wel in te smeren met was, om eindelijk, na dezen, was wederom afgeveegd te hebben, begint men te bakken.

De eerste hostiën zullen te veel van den was nog doortrokken wezen, en zijn dus niet goed? maar later, wanneer de pan de juiste warmte zal hebben, hetgeen men kan ondervinden wanneer zij seffens, nadat de spijs er in is, wat plakt dan gaat het gewoonlijk goed af. Nog een laatste opmerking is, dat wanneer men begint te bakken het ijzer of de hostiepan niet alleen zuiver is, maar dat zij blinkt als eene spiegel.

Het overige moet de ondervinding leeren. Wanneer men gedaan heeft met bakken, legt men de hostiën uit malkander en eene sargie erover, ofwel met ze in den kelder te zetten een of twee dagen is ook goed om, zonder dat zij overbersten, te steken."

Daarmee kon het werk beginnen.

Kermistaarten

MARC DESMEDT

Een echte traditie van bij ons

Op 9 juni 1872 besliste de gemeenteraad van Beersel, een jaarlijkse veemarkt te organiseren, de dinsdag van de "grote" kermis, die plaats vindt op de eerste zondag na de feestdag van onze patroonheilige Sint-Lambertus, op 17 september.

Het verband met de kerkwijding is er in Beersel dus niet (meer).

De voornaamste kermis van het jaar valt nochtans algemeen samen met de jaarlijkse vernieuwing van de kerkwijding. De wijding van de kerk die er in Beersel was in 1872 (en die bij het uitbreken van WO I afgebroken werd) gebeurde op 5 september 1751.

Ik herinner mij de kermissen als een bijzondere gebeurtenis, waar we weken vooraf naar toe leefden.

Daar waar de wijkkermissen op de Laarheide, de Nering en de Dachelenberg vooral een kroegentocht waren met volksspelen, ingericht door iedere cafébaas, en dus eerder een volwassen publiek aanspraken, trok de "grote" kermis vooral de jeugd aan.

Er waren molens, schietkramen, schommels en frietkramen.

Een ganse week was het leven van het dorp overhoop gegooid. De aankomst van de foorwagens, getrokken met krachtige tractoren, het monteren van molens en kramen hield ons dagen in de ban van een volkje dat ons ontzag inboezemde. Een circus zonder artiesten.

In die week was er thuis al even veel drukte. Er moesten kermistaarten op tafel komen. En kramiek met balletjes.

Op het verlanglijstje stonden de confituurtaarten op de eerste plaats. Op een rek in de kelder stonden de enorme bokalen met confituur van "régeloite" (Reine Claude pruimen) en abrikozen al te wachten. Ondanks de cellofaan afdekking hadden ze reeds een minuscule bedekking van schimmel.

Verder mochten ook taarten met vulling met vanillepudding (*krém-toite*) en ook matten- en kaastaarten niet ontbreken.

Al het gerief lag samen in een grote rechthoekige rieten mand en omvatte ondermeer: de deegroller, de bakvormen, het belegrolletje, de lat, de eiborstel en nog wat hulpmiddelen.

De week voor de kermis werden de nodige inkopen gedaan van bloem, boter, suiker, eieren, krenten, amandelextract en makaronkoekjes.

Woensdag vóór de kermis begon bij ons "dé kermis".

Er werd melk en botermelk gehaald voor de bereiding van de maten. De ganse namiddag werd gewerkt aan het aanmaken van het deeg en dat was niet min. We bakten dertig, veertig taarten. Voor iedere taart één bodem en voor iedere taart één "dekse". En alle taarten werden gemaakt van hetzelfde deeg.

Pas op donderdag werd er gebakken, en zo kreeg het deeg de tijd om te rusten.

Wij bakten niet thuis, we hadden geen broodoven. En zo kwam het dat we op donderdag en vrijdag samen met heel wat dorpsgenoten met manden vol taarten naar de bakker trokken om die daar dan te laten afbakken. Wij gebruikten hiervoor een grote rechthoekige rieten mand, waarin we in drie of vier lagen ongebakken taarten opstapelden. Met wel acht taarten per keer trokken we over en weer.

Het deeg bereiden

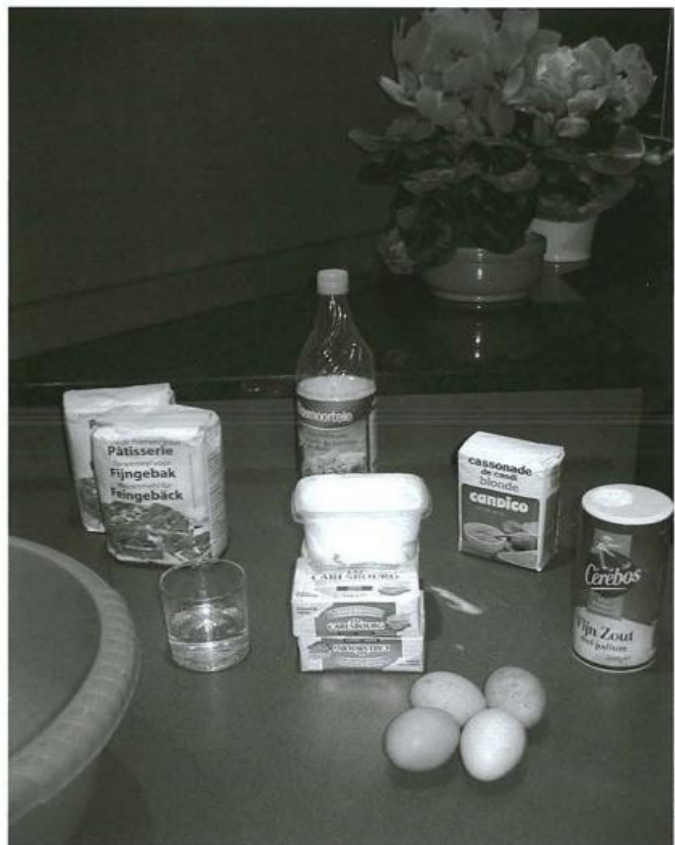
De benodigdheden stonden als volgt op het receptenpapiertje:

- 1 kilogram bloem;
- 1 pond boter;
- 1 soeplepel zoet varkensvet (of margarine);
- 1 soeplepel olie;
- 2 eieren;
- een beetje zout;
- 200 gram bleke kandisuiker;
- 3 soeplepels water.

Hiermee maken we drie taarten met diameter 25 cm en één taart met diameter 20 cm.

Het geheel wordt klaargemaakt in een plastieken bak. Het gemak is dat het deeg er gaandeweg bij het kneden mooi van loskomt en zich er goed laat in bewerken. Vroeger gebruikte men een "moule", een houten bak, speciaal gemaakt voor het bereiden van deeg.

De bloem wordt gezift. Of dat nu nog nodig is weet ik niet, maar ieder kilootje gaat door de bloemzift. In de bak blijft een luchtige fijne bloem achter die zich makkelijk en homogeen laat bewerken.



De ingrediënten voor het bereiden van het deeg.



In de bloem wordt de boter gemengd. De boter mag niet "*frigo hard*" zijn maar wel op kamertemperatuur wat ze soepel en kneedbaar maakt.

Met kleine hoeveelheden wordt de boter onder de bloem gewreven.

Men neemt een hoeveelheid boter en bloem in de handen en wrijft die door elkaar. Het resultaat is een bak vol "*korrelig*" mengsel van bloem en boter dat niet samenklit. Er mogen absoluut geen grote klonters boter tussenzitten. Alles moet homogeen fijn gewreven zijn.

Ook het zoete vet en de lepel olie worden hier van bij het begin met de bloem gemengd.

Het mengen gaat door tot alle zuivere bloem verdwenen is, ook die

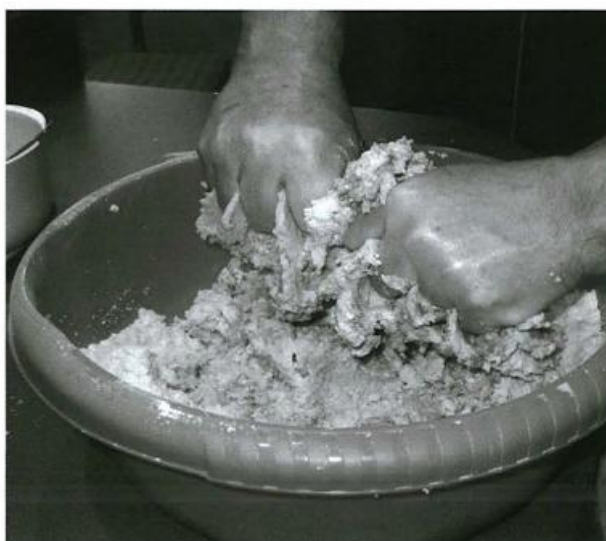




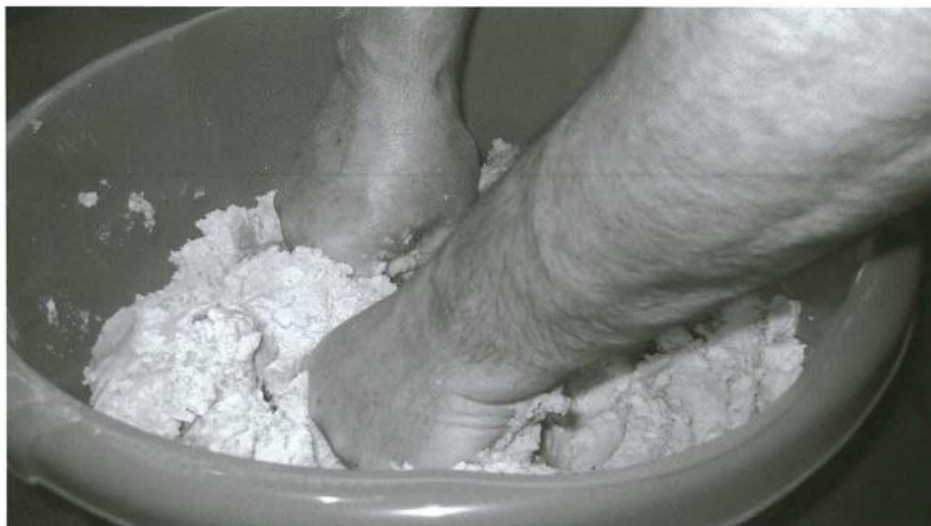
onderaan de kneedbak. Het geheel kleurt goudgeel.
Nu lossen we in een diep bord de kandjijsuiker op in de drie soep-
lepels water. We bekommen een smeugige brei van suiker.
In een ander bord kloppen we de twee eieren (wit en dooier) zoals
we doen voor de bereiding van een omelet.

We strooien het zout over de ingewreven bloem, maken vervolgens
een kuiltje en gieten er de gedeeltelijk opgeloste suiker en het
geklopte ei in.

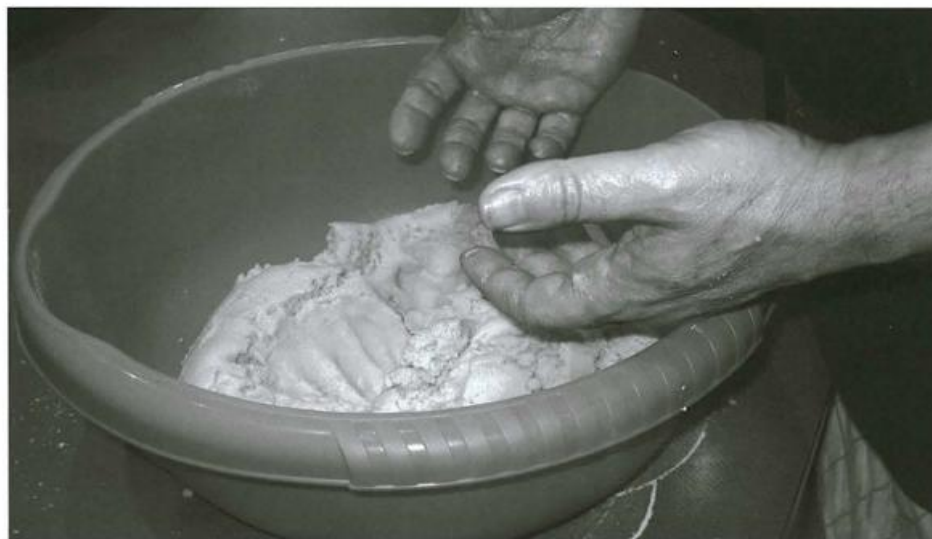
We mengen het geheel door elkaar, eerst door met de handen door
de massa te knijpen. Het deeg kleeft aan de vingers.



Naargelang we kneden vermindert het plakken van het deeg, dat
ook stilaan compacter wordt. De kleur is nu bruingeel geworden.



Nu gaan we stilaan een deegbol samenbrengen. Het deeg wordt met de vuisten tegen de bodem van de kneedbak geduwd, waarna we het over elkaar plooiën. Er blijft nog wel deeg aan de bodem kleven, maar die halen we zoveel als mogelijk van de bodem af en mengen het verder onder elkaar. Steeds opnieuw duwen we het deeg met de vuisten door elkaar en tegen de bodem en dan plooiën we het opnieuw over elkaar ...



...

Deze bewerking gaat door tot het deeg helemaal van de bodem loskomt en één homogene bol deeg oplevert.

Er kleeft nu geen deeg meer aan de kneedbak.

Op de bodem strooien we wat verse bloem en op dat "*proper beddeke*" leggen we de deegbal neer om zacht te rusten, tot morgenvroeg.



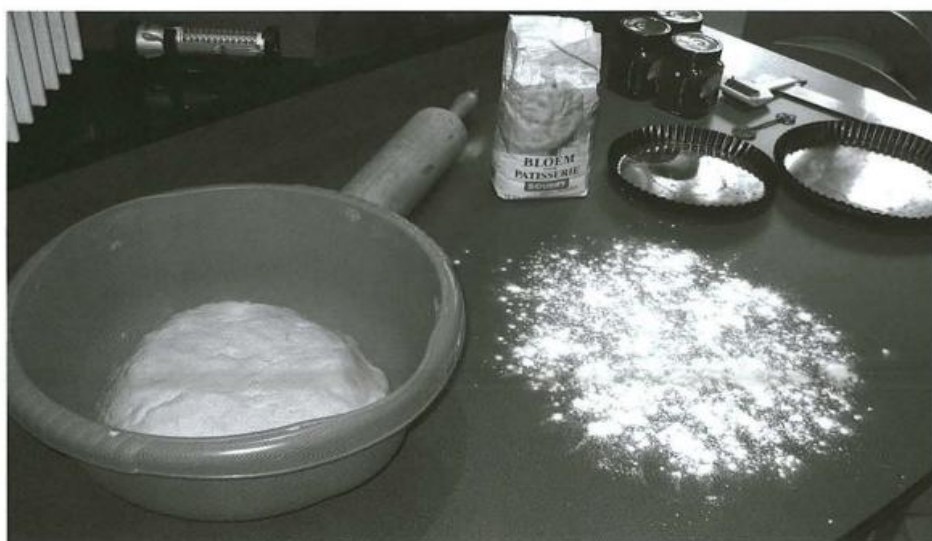
De taarten vormen

Vroeg in de morgen is de keukentafel voorzien van alle attributen, nodig voor de bereiding van de taarten.

Indien het deeg in een koele plaats gezet werd, halen we het een half uurtje voor de bereiding naar de warme keuken. Zo kan het deeg opnieuw soepel worden.

Voor de afwerking:

- een pakje bloem (strooi-);
- 3 potten confituur van 450 gram;
- 2 eieren;
- boter of margarine voor het insmeren van de bakplaat.



Attributen:

- een deegroller;
- bakvormen 25 cm diameter;
- bakvormen 20 cm diameter;
- een geribd rolletje;
- een regel of lat van 30 à 40 cm lang;
- een zachte platte borstel van 1 duim;
- een deegmes voor het snijden van het deeg;
- een vork met lange tanden;
- een spies of metalen breinaald.

We kiezen een bakvorm. Voor confituurtaarten een lage geribde bakplaat ("platine").

De bakvorm wordt met boter of margarine blinkend ingevet, waarbij we zeker de opstaande rand niet vergeten.



We nemen een weinig verse bloem en strooien die open op de tafel in een cirkel van 30 cm diameter. We doen dat om het kleven van het deeg te voorkomen.

We nemen een polletje deeg een dikke vuist groot. Met de hand pletten we een ronde schijf van 15 cm diameter en 2 cm dik.

We wrijven de deegrol met de hand in met bloem en rollen nu het deeg in alle richtingen uit. Het objectief is een deegflap te bekommen van drie à vier milli-



meter dik die de ganse bodem van de bakvorm (opstaande randen inbegrepen) bedekt.

We rollen van binnen naar buiten.

Als we een paar malen uitgerold hebben rollen we de flap rond de deegroller en heffen zo de flap van de tafel.

We strooien opnieuw bloem op de tafel en leggen er de omgekeerde flap op. We strooien wat bloem op de flap en rollen nu tot het deeg de juiste diameter en dikte heeft (een diameter dus die iets groter is dan nodig).

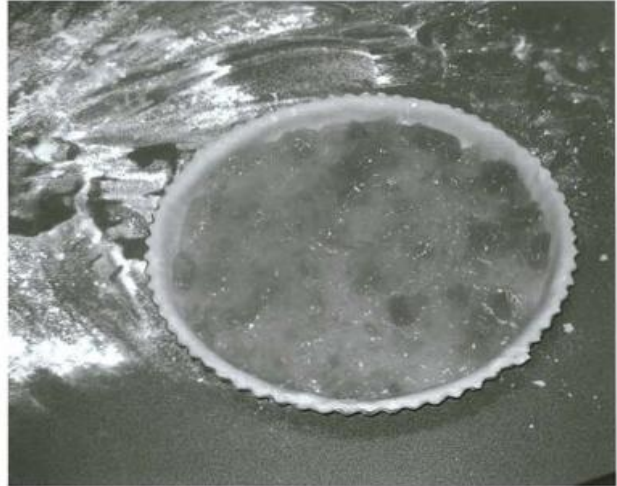
We rollen de flap zó op de deegrol: we leggen de deegrol aan de rand van de flap, houden het uiteinde van de flap ertegen en rollen dan over de flap, zodat die rond de deegrol zit.



We nemen de taartvorm en rollen de flap terug af boven de vorm. We drukken het deeg lichtjes tegen de bakvorm en wat over de vorm hangt halen we weg, door met de deegroller over de bakvormrand te rollen en het deeg te snijden.

We prikken nu met een vork gaatjes in het deeg, op een vijftal plaatsen verspreid over het oppervlak van de bakvorm. Het zal de waterdamp die tijdens het bakken tussen bakvorm en deeg gevormd wordt toelaten te ontsnappen. Doen we dat niet, dan ontstaan er "dampblazen" tussen bakvorm en deeg. Mocht dat toch het geval zijn dan kan men die met een dunne breinaald alsnog (tijdens het bakken) doorprikken.





Nu wordt de bakvorm gevuld met confituur. De confituur moet voor het vullen homogeen gemaakt worden. In een pot heeft de confituur neiging het vruchtvlees naar boven te duwen. De zwaardere suikergelei zakt dan weer gemakkelijk naar de bodem. Roer daarom de confituur eerst op.

Bedek vervolgens de taartbodem met een voldoende laag. Voor vormen met een opstaande rand van 2 cm, moet men ongeveer 1 cm confituurdikte voorzien.

Nu beginnen we aan de afwerking en de bedekking van de confituur. We rollen opnieuw een flap (net zoals voor de bodem). We gebruiken het overschot van de vorige flap en kneden die onder een nieuw deel deeg.





We snijden hieruit belegbanden die we kruislings over de confituur leggen, altijd van boord tot boord.

Het snijden wordt traditioneel gedaan met een gekarteld rolletje en een regel of lat van voldoende lengte.

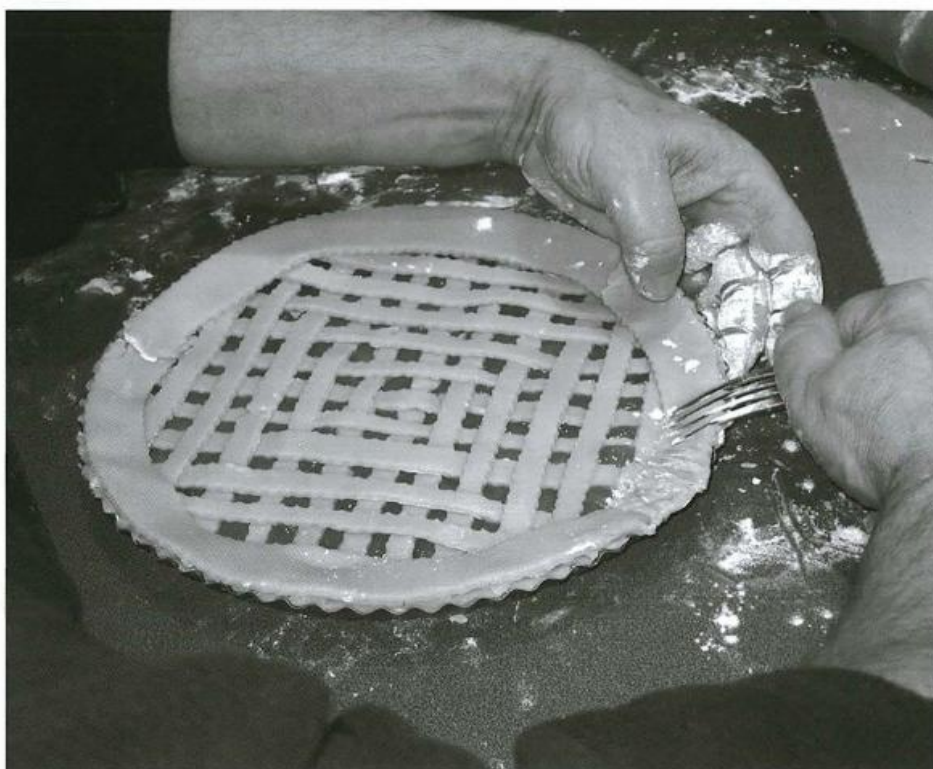
De bandjes hebben een breedte van $\frac{1}{2}$ tot 1 cm.

We kunnen een tekening volgen waarbij we eerst een diametraal kruis leggen. Daarna leggen we parallelle banden die telkens $\frac{1}{2}$ cm verder naar de rand toegaan. We draaien de bakvorm voor ons telkens $\frac{1}{4}$ toer door.





Wanneer op die manier de gehele taart bedekt is, snijden we een lange band van 2,5 cm breed die we langs de bakrand over de gehele omtrek van de taart aanbrengen. Meestal hebben we meerdere stukken band nodig. Aan het uiteinde van iedere band overlappen we. Met de tanden van een vork wordt de band in de opstaande rand gedrukt. Zodoende bekomen we een stevige taartrand.





Het deeg langs de bakvorm wordt dan met de hand tegen de bakvorm samengedrukt.

Zo krijgt de taart een mooie rand.

Tot slot wordt met een zachte borstel een geklopt ei (dooier en eiwit) over de taart gestreken. Alle deeg en ook de confituur moeten bedekt worden. Het ei zal zorgen voor een blinkend goudgeel uitzicht van onze kermistaart.

Het bakken

We bakken de taart in een voorverwarmde oven van 225 graden gedurende een 20 tal minuten. De taart is perfect gebakken als ze mooi glanzend en donkerbruin wordt.

De taart wordt uit de oven gehaald en na een paar minuten afkoelen halen we ze uit de bakvorm. Hiervoor lichtjes schudden met de bakvorm en controleren of de taart niet vastplakt aan de taartvorm. Dan schuiven we de taart voorzichtig op een rooster.

Mochten we dat niet doen, dan kan de taart vastklitten aan de bakvorm (gelekte confituur) en krijg je ze niet meer los zonder schade aan de taart.



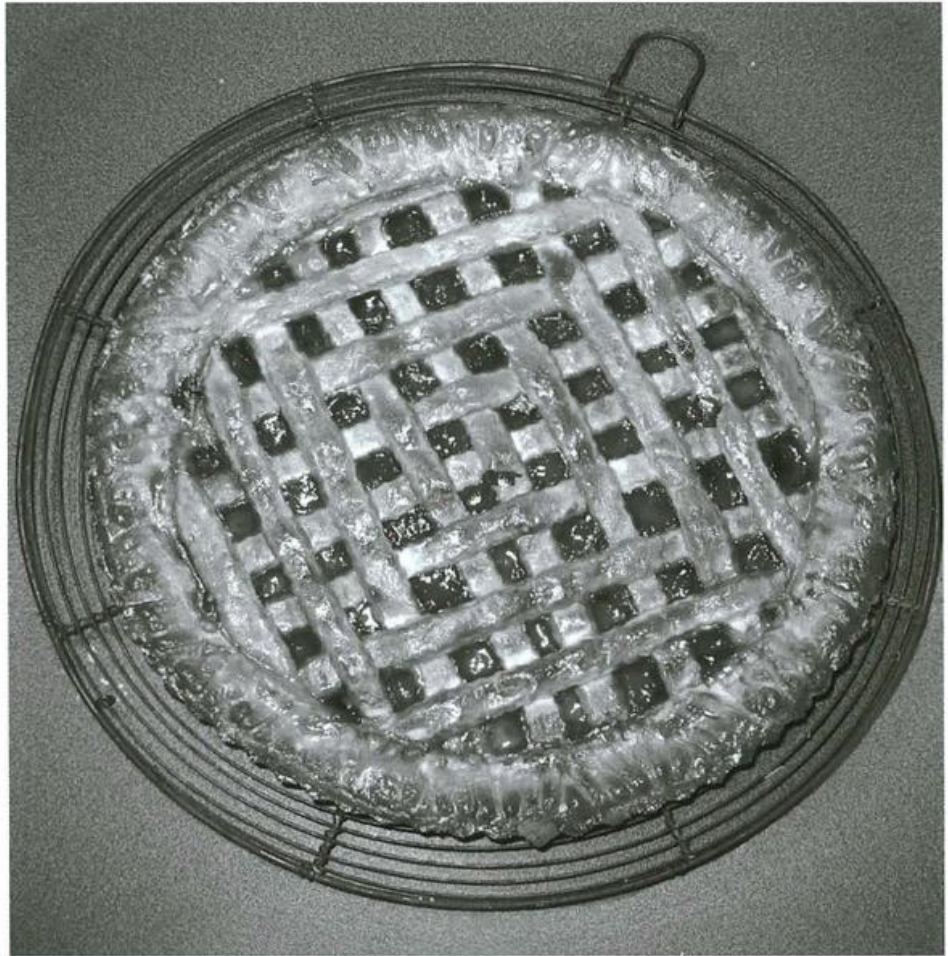
43

Het kan gebeuren dat er wat confituur lekt wanneer de taart nog heet is. Leg keukenpapier onder de roosters (niet onder de taart), zo voorkom je kleverige toestanden. De onderkant is mooi homogeen bruin.



De taarten koelen af op een droge koele plaats, wanneer ze daartoe de tijd krijgen natuurlijk!

Op een koele en droge plaats bewaren ze ook uitstekend. Ik hoorde vertellen dat men de taarten van de kleine kermis kon bewaren tot men er verse bakte voor de grote kermis. In ieder geval herinner ik me dat we tot weken na de kermis op zondag nog wel een stukje onder de tand kregen.



Zoetigheden in oorlogstijd

JOKE VANDENBUSSCHE

Oorlog en zoete desserts zijn niet onmiddellijk de meest voor de hand liggende combinatie. In tijden van schaarste probeerde men te koken met de ingrediënten die er voorhanden waren.

Soldatenkronen

Jenny Vanderrusten bezorgde ons een recept van "soldatenkronen" uit de oorlog van 1914-1918. Haar grootvader Frederik Vanderrusten (°Dworp 2 september 1883 † Frankrijk in 1917) noteerde het in zijn oorlogsdagboek terwijl hij dienst leverde in Cassel (Frankrijk). Frederik kreeg het recept van een zeker Lemaire, Frans soldaat, wiens moeder een vijftigtal kronen had meegegeven om te overleven in de loopgraven.

Recept van soldatenkronen:

Ingrediënten: 200 gr bloem, 2 eieren, 1 eetlepel bloedsuiker, 1 borrelglasje bruine rum, boter, snuifje zout

Klop de eieren schuimig, samen met de bloedsuiker en de rum. Strooi er de gezeefde bloem bij tot een dik en vast deeg bekomen wordt en kneed het tot een homogeen deeg. Rol het deeg op een met bloem bestoven werkvak uit tot 3 cm dikte. Steek met een glas rondjes uit, en met een kleiner glas het midden uit elk rondje. Zo bekom je kroontjes. Breng water aan de kook met een snuifje zout. Leg er voorzichtig de deegkroontjes in en laat zacht borrelen tot ze gaar zijn en komen bovendrijven. Laat ze goed uitlekken en leg ze in een beboterde ovenschotel. Strooi er wat vlokjes boter over en plaats de schotel in de oven op 200°C, tot de kroontjes goudbruin gekleurd zijn.

Oorlogsmarsepein

De Academie voor de Streekgebonden Gastronomie (ASG) - een vzw opgericht in 1981, die de eetcultuur bestudeert in Vlaanderen, Nederland en Frans-Vlaanderen - startte onlangs een onderzoek naar "Koken in oorlogstijd". Kookboekjes uit de tweede wereldoorlog en receptenbrochures, geschreven op maat van de omstandigheden, geven een goed beeld van wat er in die tijd op tafel kwam of kon komen.

In receptenbrochures, door voedingsproducenten uitgegeven, vonden ze ondermeer recepten voor marsepein terug. Oetker geeft bij gebrek aan amandelen een recept voor 'imitatie-marsepeintaart', waarbij de deegbodem bedekt wordt met 'aardappelmarsepein', een mengsel van ongezouten gekookte aardappelen, suiker, vanillesuiker en amandelaroma (*Recepten voor dezen tijd, Brussel, 1942*). In een receptenschriftje uit 1940-1945 vinden we deze aardappelmarsepein ook terug, maar hier wordt aan de aardappelen gemalen rijst of griesmeel toegevoegd. Mia De Kok geeft een ander marsepeinrecept (*Koken... nu! Recepten voor distributie- en oorlogstijd, Wageningen, 1942*). Hazelnoten vormen het hoofdingrediënt. Ze worden vermengd met poedersuiker, calvéwit en oranjebloesem- of laurierkerswater.

Recept oorlogsmarsepein:

Ingrediënten: 125 gr geschilde aardappelen, 250 gr fijne suiker, een scheutje amandelessence, bloem.

Kook 125 gr aardappelen en verwerk ze tot puree. Meng daarbij 250 gr witte suiker, enkele druppels amandelessence en 4 soeplepels bloem. Doe de aardappelpuree met alle andere ingrediënten in een kookpan, voeg een weinig water toe en laat pruttelen op een klein vuurtje. Al roerend voeg je opnieuw 4 eetlepels bloem toe. Laat op het vuur doorverwarmen. Het deeg mag niet aan de vingers kleven. Laat de deegmassa afkoelen, maak er een dikke rol van en snijd in schijven.

Oorlogswafels

Tussen de tweede editie van "*Toute la cuisine ménagère*" van Gaston Clément uit 1942, vond ASG een getypt blaadje van Imperial met het recept voor '*gaufres de guerre*'. Als ingrediënten worden vermeld: 1 kg aardappelen, 1 pond meel, 1 ei, 2 kleine doosjes bakpoeder Imperial, 2 kleine pakjes vanillesuiker Imperial en 2 kopjes kristalsuiker.

Recept oorlogswafels.

Ingrediënten: 1 kg aardappelen, 200 gr fijne suiker, 1 pakje vanillesuiker, zachte boter, 1 ei, bloem.

Kook 1 kg tot aardappelen en verwerk ze tot puree. Bij de doorgestoken aardappelen meng je 200 gr fijne suiker, 1 pakje vanillesuiker en 2 soeplepels zachte boter of margarine. Daarna voeg je nog een ei en 6 soeplepels bloem toe. Maak langwerpige bollen en bak ze in een heet wafelijzer.

Bronnen:

Documentatie Jenny Vanderrusten

www.asg.be

www.seniorennet.be/oorlogskeuken_asg

Colofon

En het dorp zal duren...

is het trimestrieel tijdschrift van het
Heemkundig Genootschap "van Witthem" - Beersel

april - juni 2007 - nummer 34 - jaargang 9

voorzitter	Marc Desmedt Dwersbos 109 1650 Beersel 02. 377.27.94
ondervoorzitter	Edgard Winderickx Brouwerijstraat 18 1653 Dworp 02. 380.30.14
secretaris	Michel Vastiau Leeuwerikenlaan 10 1650 Beersel 02. 380.54.38
penningmeester	Agnes Walschot Lindekensweg 110 1652 Alseberg 02.380.67.31

Inlichtingen tijdens de kantooruren in het gemeentehuis te Beersel - dienst cultuur
Alsebergsteenweg 1046
1642 Alseberg
02 359.16.16

Prijs van dit nummer € 7 - jaarlijks lidgeld bedraagt € 20, te storten op rekeningnummer
001-3114341-38 van het Heemkundig Genootschap "van Witthem" Beersel, met vermelding van
naam, voornaam en adres, gevolgd door de aanduiding "Abonnement tijdschrift".

Werkten mee aan dit nummer: Giedo Debusscher, Mathilde Dekempeneer, Marc Desmedt, A.
Dombret, Joke Vandenbussche, J Van Oprooy en Liberte Walschot.

In dit nummer nemen we, met de goedkeuring van de nabestaanden, een artikel op van
Constant Theys (†), eveneens verschenen in E.S.B. XVII jaargang nr 1, pg. 28-31, 1934.

Samenstelling: de redactieraad.

Verantwoordelijke uitgever: Marc Desmedt.

Eindvormgeving en druk: Drukkerij B.V.B.A. Mariën-Deneyer - Dworp.





*Heemkundig
Genootschap
"van Witthem"*